

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

# Kitchen Machine

with Meat Grinder

POKM241  
User Manual

A logo consisting of the words 'LIFE', 'MADE', and 'EASIER' stacked vertically. 'LIFE' is in large grey letters, 'MADE' is in smaller red letters, and 'EASIER' is in large red letters. The entire logo is enclosed in a thin red rectangular border.

**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 - 13
Bruksanvisning – Norsk .....	side	14 - 23
Käyttöopas - Suomi .....	sivu	24 - 33
Brugervejledning – Dansk .....	side	34 - 43
Bruksanvisning – Svenska .....	sida	44 - 53

## 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 the 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. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Always disconnect the appliance from the mains power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
7. Switch off the appliance and disconnect it from the mains power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
8. To disconnect, turn off, grasp the plug, and pull it from the wall. Never yank on the mains power cable.
9. 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.
10. Remove beaters from mixer before washing.
11. 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.

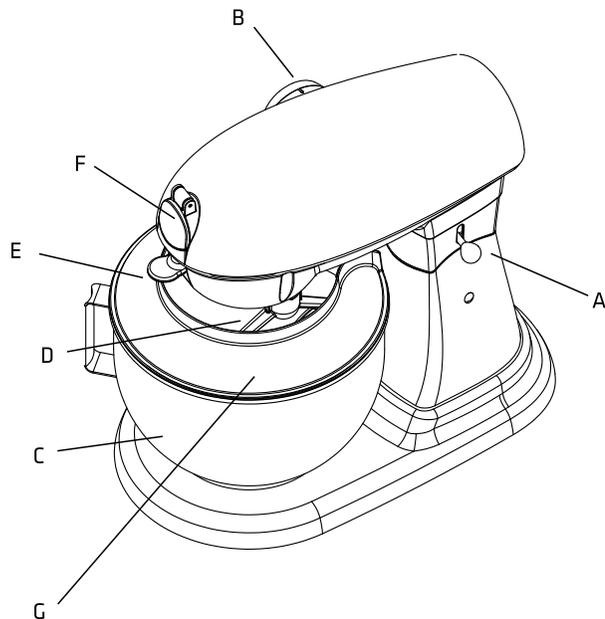
12. Do not operate any appliance with a damaged mains power cable or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
13. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
14. Do not use outdoors.
15. Do not the mains power cable cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
16. The appliances incorporating a non-self-resetting thermal cut-out that is reset by disconnection of the mains power supply.
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. 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.
21. THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
22. Warning: potential injury may cause from misuse of appliance.
23. Never run the mixer for longer than 10 minutes – it will overheat.
24. For speed settings instruction, refer to “Choosing a speed” part.

25. Do not use accessories other than those supplied with the appliance.
26. If the mains power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
27. To disconnect, turn the control to off, then remove the plug from the wall electrical outlet.

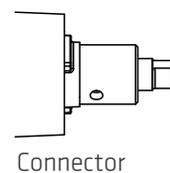
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### PRODUCT OVERVIEW

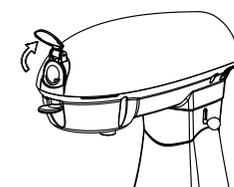
- A. Head release lever
- B. Speed control
- C. Bowl
- D. Mixer head
- E. Attachment release lever
- F. Attachment cover
- G. Bowl Cover



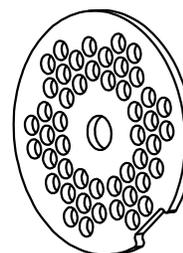
### Meat Grinder Accessory



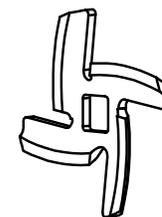
Connector



Outlet for Meat Grinder



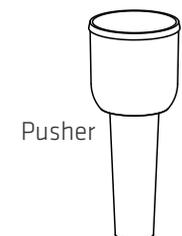
Grinding Disc



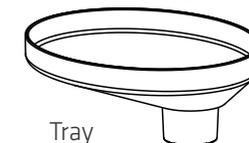
Cutting Blade



Cap



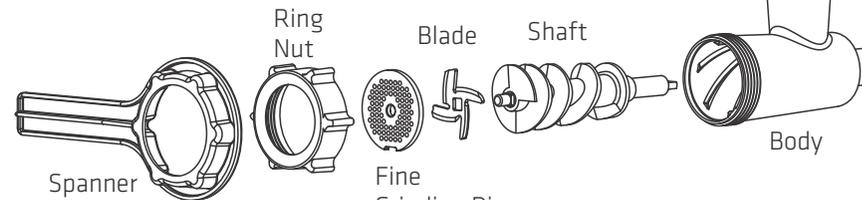
Pusher



Tray



Feed



Spanner

Ring Nut

Blade

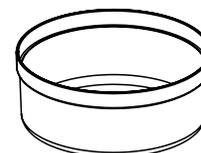
Shaft

Body

Fine Grinding Disc

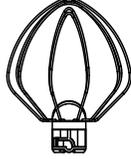


Coarse Grinding Disc



Bowl

## The mixer tools, some of their functions and recommended speed:

Attachment	Task/ Functions	Setting
 Dough Hook	Dough kneading: <ul style="list-style-type: none"> <li>• For all yeast mixtures.</li> </ul>	2-3
 Beater	For stirring flour or fruit into cake mixes, making short crust pastry. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastry</li> <li>• Fold, stir or cream butter and sugar</li> </ul>	2-4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cake mixes, cookie dough or mash potatoes</li> </ul>	4-8
 Whisk	Whipping: <ul style="list-style-type: none"> <li>• egg whites;</li> <li>• cream;</li> <li>• instant puddings;</li> <li>• all-in-one cake mixes;</li> <li>• creaming margarine and sugar (use a block margarine at room temperature);</li> <li>• mixing eggs into sponge and fruitcakes.</li> </ul>	8-10

### Important

- Never run the mixer for longer than 10 minutes – it will overheat.
- Do not use the whisk for heavy mixtures – you could damage it.
- After cleaning, re-fit the bowl. This keeps the mechanism underneath covered.

## OPERATIONS

### Before using for the first time

1. Remove all packaging materials.
2. Wash the parts. See “Cleaning and maintenance”.
3. Before plugging in, make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.

### To use the mixer

1. Lift the release lever to 'unlock' position and raise the mixer head.
2. Put the ingredients into the bowl, then fit the bowl onto the base.
3. Choose a tool, insert the tool into the mixing head and twist clockwise to tighten.
4. Lift the release lever again and lower the mixer head until the release lever returns to the “lock” position.
5. Plug the mixer into 220-240 volt 50-60 Hz AC only outlet, then select a speed.
6. To switch off, turn the switch back to 'off'.
7. Always switch off the mixer before tilting up the head.

### To remove a tools

1. Switch off and unplug the machine.
2. Remove the bowl cover.
3. Release the mixer head.
4. Push and twist anti-clockwise to release the tool.
5. Remove the tool before removing the bowl.

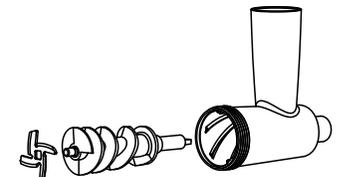
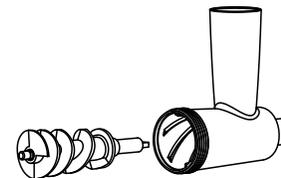
### Choosing a speed

- If you have got something in the bowl that might splash (e.g. cream or flour), start on the lowest speed, then increase when necessary.
- If you hear the machine laboring, increase the speed.

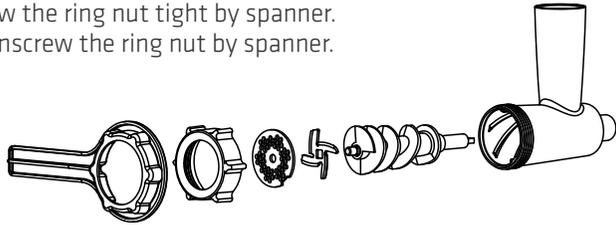
## Meat Grinder Accessory

### Assemble the meat grinder

1. Insert the shaft.
2. Fit the blade to the front of the shaft



- For assembly, screw the ring nut tight by spanner.  
For disassembly, unscrew the ring nut by spanner.

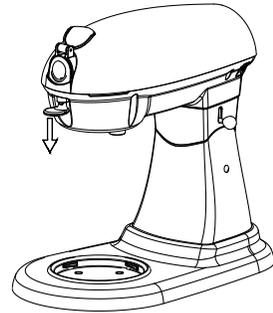
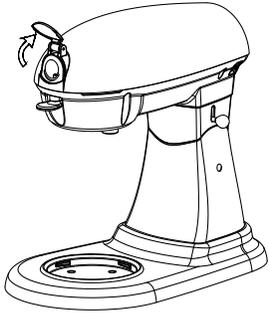


\* Hints for easy disassembly: Use a spoon to ease the cutting blade and grinding disc off the shaft.

### Attach to Stand Mixer

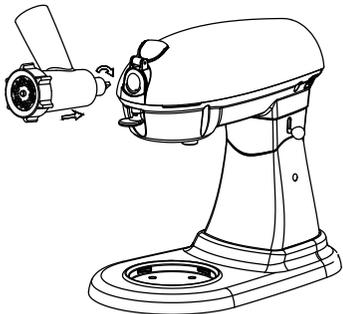
\* Always switch the motor off (0) and unplug the appliance when inserting and removing the Meat grinder.

- Open the lid according to below image.
- Pull down the release lever for inserting and removing the meat grinder.



6. Push the connector part into the outlet for meat grinder on the stand mixer. Rotate it to fit into the drive. When the drive is correctly located, rotate the body till the feed tube is vertical.

7. Put the tray into the feed tube, fit the cap to the pusher, and drop the pusher into the feed tube. Place the bowl under the grinder, to collect the ground meat.



### Grinding

- Cut meat into strips 25mm square and set them on the tray.
- Plug the appliance into the wall electrical socket.
- Run the motor at speed 3-4.
- Use the pusher to push the food into the feed tube.
- Leave the pusher in the feed tube during grinding, to prevent anything falling into it.
- When you've finished, run pieces of bread through the grinder to clear the grinding disc.
- Switch the motor off (0) and unplug the appliance.

### Select the suitable Grinding Disc

- Use the fine grinding disc to grind meat or meatballs.
- If you need an extra-fine grind, for sausages or pate, put the meat through the grinder again.
- Use the coarse grinding disc to grind burger meat.
- Put the meat through the grinder again for an extra-fine grind.

### RECOMMENDED RECIPE

#### White bread

Tool:

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

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Never let the power unit, flex or plug get wet.
- Use the appliance is intended for household use only.
- If the mains power cable is damaged it must, for safety reasons, be replaced by authorized repair.
- Power unit / mixer
- Wipe with a damp cloth, then leave to air-dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- All other parts
- Wash by hand, then dry thoroughly.

## SPECIFICATION

Model :POKM241

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

Rated power : 1500W



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.
3. Apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og strømkabelen utilgjengelige for barn.
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.
5. Barn må ikke leke med apparatet.
6. Koble alltid apparatet fra stikkontakten hvis den blir stående uten tilsyn, samt før du monterer, demonterer eller rengjør.
7. Slå av apparatet og koble det fra stikkontakten før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
8. 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.
9. 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.
10. Ta flatvispene fra kjøkkenmaskinen før vask.
11. 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 skraper, men bare når enheten ikke er i gang.

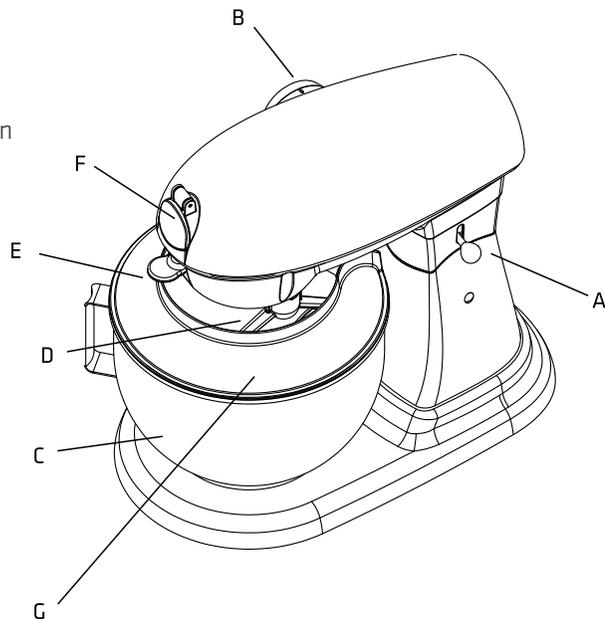
12. Ikke bruk et apparat med en skadet strømkabel eller støpsel eller hvis apparatet har en feil, blir mistet i bakken eller skadet på noen måte. Send apparatet til et autorisert serviceverksted for undersøkelse, reparasjon eller justering.
13. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten til apparatet, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
14. Ikke bruk den utendørs.
15. Ikke la strømkabelen henge over kanten av et bord eller en benk eller komme nær varme overflater, inkludert komfyren.
16. Apparatene har en termisk utkobling som ikke tilbakestiller seg selv og som først tilbakestilles når strømforsyningen kobles fra.
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. 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.
21. DETTE APPARATET ER KUN BEREGNET FOR HUSHOLDNINGSBRUK.
22. Advarsel: Feil bruk av apparatet kan føre til skade.
23. Kjør aldri kjøkkenmaskinen i mer enn 10 minutter – den vil overopphetes.
24. Du finner instruksjoner om hastighetsinnstillinger i delen «Velge hastighet».

25. Ikke bruk annet tilbehør enn det fulgte med apparatet.
26. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
27. Når du skal koble fra, skrur du kontrollen til avslått, så tar du støpset ut fra stikkontakten.

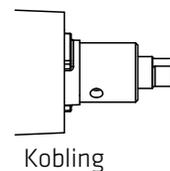
## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

### PRODUKTOVERSIKT

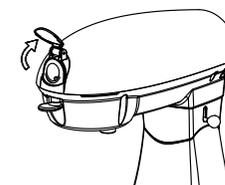
- A. Hodeutløaserspake
- B. Hastighetskontroll
- C. Bolle
- D. Hodet til kjøkkenmaskinen
- E. Tilbehørutløaserspake
- F. Tilbehørsdeksel
- G. Lokk til bolle



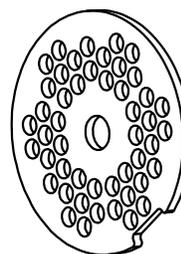
### Kjøttkverntilbehør



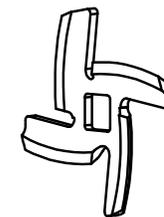
Kobling



Kjøttkvernuttak



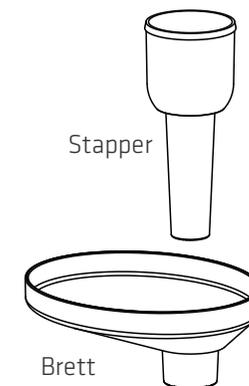
Kverneskive



Skjæreblad

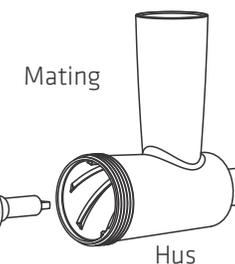


Lokk



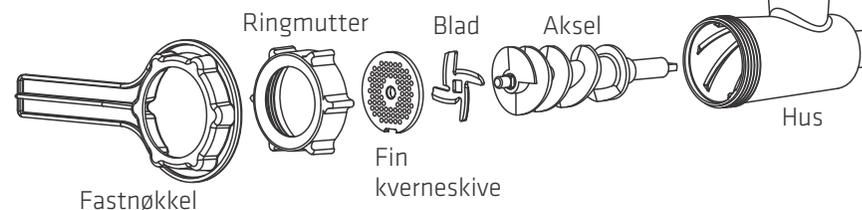
Stapper

Brett



Mating

Hus

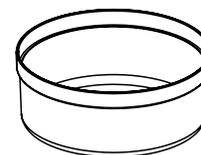


Fastnøkkel

Fin kverneskive

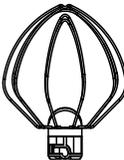


Grov kverneskive



Bolle

## Verktøyene til kjøkkenmaskinen, noen av deres funksjoner og anbefalt hastighet:

Tilbehør	Oppgave/Funksjoner	Innstilling
 Eltrok	Elte deig: <ul style="list-style-type: none"> <li>• For alle gjærblandinger.</li> </ul>	2-3
 Flatvisp	For å røre mel eller frukt inn i kakeblandinger, lage mørdeig.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakverk</li> <li>• Brett, rør eller krem smør og sukker</li> </ul>	2-4
 Kremvisp	Piske: <ul style="list-style-type: none"> <li>• eggehviter;</li> <li>• krem;</li> <li>• hurtigpuddinger;</li> <li>• alt-i-ett-kakeblandinger;</li> <li>• kremmargarin og sukker (bruk romtemperert blokkmargarin);</li> <li>• blande egg til sukkerbrød og fruktkaker.</li> </ul>	4-8
		8-10

### Viktig

- Kjør aldri kjøkkenmaskinen i mer enn 10 minutter – den vil overopphetes.
- Ikke bruk ballongvispen til tunge blandinger – den kan bli skadet.
- Etter rengjøring setter du bollen på plass igjen. Dette holder mekanismen under tildekket.

## DRIFT

### Før apparatet brukes første gang.

1. Fjern all emballasje.
2. Vask delene. Se «Rengjøring og vedlikehold».
3. Før du kobler til strøm, må du påse at strømforsyningen svarer til det som vises på undersiden av apparatet.

### Slik brukes kjøkkenmaskinen

1. Løft utløerspaken til «opplåst» posisjon og løft hodet til kjøkkenmaskinen.
2. Ha ingrediensene i bollen, og sett bollen på basen.
3. Velg et verktøy, sett verktøyet inn i hodet til kjøkkenmaskinen, og dreid det med klokken for å sette det på plass.
4. Løft utløerspaken igjen og senk hodet til kjøkkenmaskinen til utløerspaken går tilbake til «låst» posisjon.
5. Koble kjøkkenmaskinen til en 220–240 Volt 50–60 Hz stikkontakt, og velg en hastighet.
6. Slå av ved å skru bryteren tilbake til «av».
7. Slå alltid av kjøkkenmaskinen før du vipper opp hodet.

### Fjerne verktøy

1. Slå av maskinen og koble den fra stikkontakten.
2. Fjern bolledekselet.
3. Slipp hodet til kjøkkenmaskinen.
4. Skyv og dreid mot klokken for å frigjøre verktøyet.
5. Fjern verktøyet før du fjerner bollen.

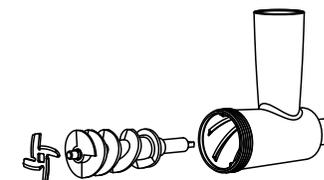
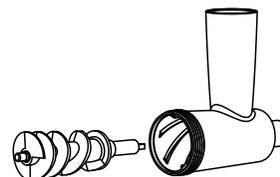
### Velge hastighet

- Hvis du har noe i bollen som kan sprute (f.eks. fløte eller mel), starter du ved laveste hastighet og øker så ved behov.
- Hvis du hører at maskinen sliter, øker du hastigheten.

## Kjøttkverntilbehør

### Sette sammen kjøttkvernen

1. Sett inn skaftet
2. Fest bladet foran på skaftet.



3. Monter ved å dreie ringmutteren fast med fastnøkkelen.  
 Demonter ved å dreie av ringmutteren med fastnøkkelen.

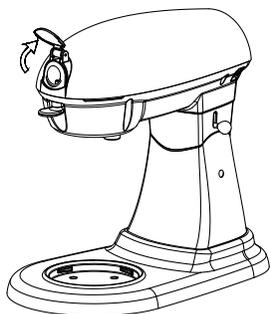


\* Tips for enkel demontering: Bruk en skje til å løsne skjærebladet og kverneskiven av skaftet.

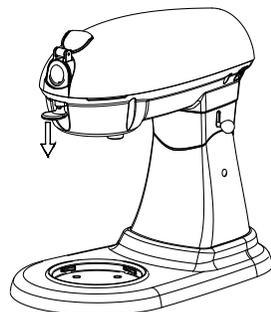
### **Feste til kjøkkenmaskinen**

\* Slå alltid av motoren (0) og koble fra apparatet når du setter inn og tar ut kjøttkvernen.

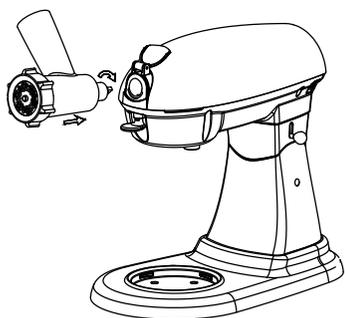
4. Åpne lokket etter bildet nedenfor



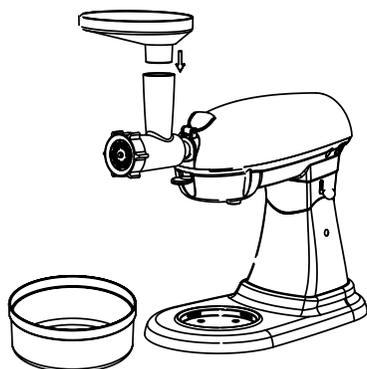
5. Trekk ned utløerspaken for å sette inn og ta ut kjøttkvernen.



6. Skyv koblingsdelen inn i uttaket for kjøttkvernen på kjøkkenmaskinen. Drei den inn i drivverket. Når drivverket er riktig plassert dreier du kroppen til materøret er loddrett.



7. Sett brettet inn i materøret, fest lokket på stapperen, og slipp stapperen inn i materøret. Sett bollen under kvernen for å samle opp kjøttdeigen.



### **KVERNE**

1. Skjær kjøttet i strimler på 25 mm, og legg dem på brettet.
2. Koble apparatet til stikkkontakten.
3. Kjør motoren med hastighet 3-4.
4. Bruk stapperen til å stappe maten inn i innmatingsrøret.
5. La stapperen stå i materøret under kverning for å unngå at noe faller ned i den.
6. Når du er ferdig, kjører du brødbiter gjennom kvernen for å tømme kverneskiven.
7. Slå av motoren (0) og koble apparatet fra stikkkontakten.

### **Velg passende kverneskive**

1. Bruk den fine kverneskiven til å kverne kjøtt eller kjøttboller.
2. Hvis du vil kverne ekstra fint, til pølser eller paté, kjører du kjøttet gjennom kvernen igjen.
3. Bruk den grove kverneskiven til å male hamburgerkjøtt.
4. Ha kjøttet gjennom kvernen igjen for å kverne ekstra fint.

### **ANBEFALT OPPSKRIFT**

**Loff**

**Verktøy:** 

<b>Ingrediens:</b>	mel	500g	Myknet smør	40g
	Tørrgjær	8g	ann	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.

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

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Alltid slå av og koble fra stikkontakt før rengjøring.
- Du må aldri la motorenheten, strømkabelen eller støpselet bli våt.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.
- Hvis strømkabelen blir skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av en autorisert reparatør.
- Motorenhet/kjøkkenmaskin
- Tørk av med en fuktig klut, og la lufttørke.
- Ikke bruk skuremidler, og ikke dypp i vann.
- Alle andre deler
- Vask for hånd, og tørk deretter grundig.

## SPESIFIKASJONER

Modell: POKM241

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

Nominell effekt: 1500W



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

### Importert og utelukkende markedsført av:

Power International AS,  
Postboks 523, N-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. 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 jos he ymmärtävät siihen kuuluvat vaarat.
5. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
6. Irrota laite pistorasiasta aina, kun laitetta ei valvota, ja aina ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
7. Kytke laite pois päältä ja irrota se pistorasiasta ennen lisävarusteiden vaihtamista äläkä mene lähelle vielä liikkuvia osia.
8. Irrota laite verkkovirrasta katkaisemalla virta, tarttumalla pistokkeeseen ja vetämällä se irti pistorasiasta. Älä koskaan kisko virtajohdosta.
9. 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.
10. Irrota vatkaimet sekoittimesta ennen pesemistä.
11. 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.

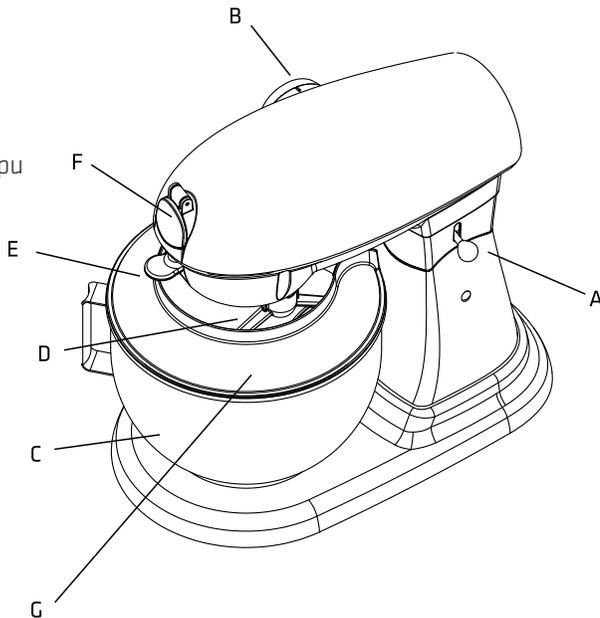
12. Älä käytä mitään laitetta vaurioituneella johdolla tai pistokkeella tai jos laite on vahingoittunut, pudonnut tai millään tavoin vaurioitunut. Toimita laite valtuutettuun huoltokeskukseen tutkimusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
13. Sellaisten lisävarusteiden käyttö, jotka eivät ole valmistajan suosittelemia tai myymiä, voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövamman.
14. Ei saa käyttää ulkona.
15. Älä anna virtajohdon riippua pöydän tai tiskin reunan yli tai olla kosketuksissa pintojen kanssa, liesi mukaan lukien.
16. Laitteet, joissa on muu kuin itsenollautuva lämpökatkaisu, joka nollataan irrottamalla virtajohto.
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. VAARA: Jotta vältetään 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.
21. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.
22. Varoitus: laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa potentiaalisia vammoja.
23. Älä koskaan käytä sekoitinta yli 10 minuuttia pitempään - se ylikuumenee.
24. Katso nopeusasetusohjeet ”Nopeuden valitseminen”-kohdasta.

25. Älä käytä muita kuin laitteen toimitukseen kuuluvia lisävarusteita.
26. Jos virtajohto on vahingoittunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
27. Irrottaaksesi laitteen verkkovirrasta, kytke ohjain ensin Off (Pois) -asentoon ja irrota sitten pistoke pistorasiasta.

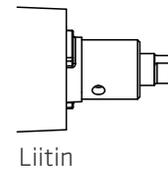
## SÄILYTÄ OHJEET TALLESSA

### TUOTTEEN YLEISKATSAUS

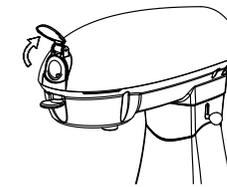
- A. Pään vapautusvipu  
B. Nopeudensäätö  
C. Kulho  
D. Sekoittimen pää  
E. Lisävarusteen vapautusvipu  
F. Lisävarusteen kansi  
G. Kulhon kansi



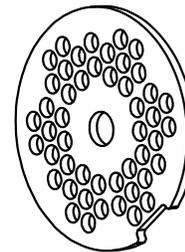
### Lihan jauhamisvävaruste



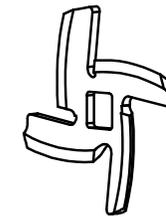
Liitin



Lihamyllyn poistoaukko



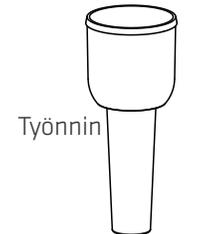
Jauhinlevy



Leikkausterä



Suojus



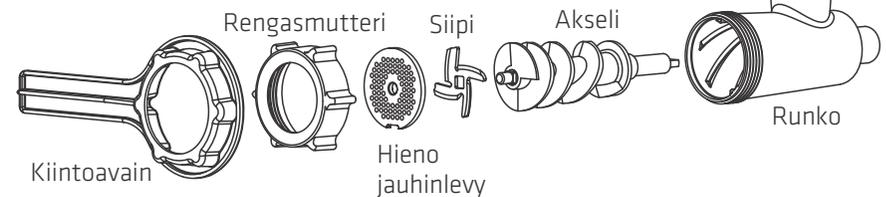
Työnnin



Tarjotin



Syöttö



Kiintoavain

Rengasmutteri

Siipi

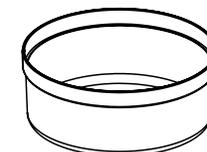
Akseli

Runko

Hieno jauhinlevy

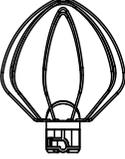
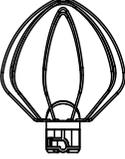


Karkea jauhinlevy



Kulho

## Sekoitintyökalut, niiden eräitä toimintoja ja suositeltava nopeus:

Lisävaruste	Tehtävä/Toiminnot	Asetus
 Taikinakoukku	Taikinan vaivaus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaikille hiivasekoituksille.</li> </ul>	2-3
 Vatkain	Jauhon tai hedelmien sekoittaminen kakkusekoituksiksi, murotaikinaleivonnaiset. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leivonnaiset</li> <li>• Taita, sekoita tai pehmennä voita ja sokeria</li> </ul>	2-4
 Vispilä	Vispaus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• munanvalkuaiset;</li> <li>• kerma;</li> <li>• pikavanukkaat;</li> <li>• Kaikki yhdessä -kakkusekoitukset;</li> <li>• Margariinin ja sokerin pehmentäminen (käytä pakettimargariinia huoneenlämpöisenä)</li> <li>• Munien sekoittaminen sokeri tai hedelmäkakkuihin.</li> </ul>	4-8
 Vispilä	Vispaus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• munanvalkuaiset;</li> <li>• kerma;</li> <li>• pikavanukkaat;</li> <li>• Kaikki yhdessä -kakkusekoitukset;</li> <li>• Margariinin ja sokerin pehmentäminen (käytä pakettimargariinia huoneenlämpöisenä)</li> <li>• Munien sekoittaminen sokeri tai hedelmäkakkuihin.</li> </ul>	8-10

### Tärkeää

- Älä koskaan käytä sekoitinta yli 10 minuuttia pitempään - se ylikuumenee.
- Älä käytä vispilää raskaisiin sekoituksiin - se voi vahingoittua.
- Aseta kulho puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen. Tämä pitää alla olevan mekanismin peitettynä.

## TOIMINNAT

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Pese osat. Katso "Puhdistus ja kunnossapito".
3. Varmista ennen pistorasiaan liittämistä, että virransyöttöjännite on sama kuin laitteen alapuolelle merkitty.

### Sekoittimen käyttö

1. Nosta vapautusvipu 'avattu' asentoon ja nosta sekoittimen pää.
2. Lisää ainekset kulhoon ja kiinnitä sitten kulho alustaan.
3. Valitse työkalu, liitä se sekoituspäähän ja kiristä kiertämällä myötäpäivään.
4. Nosta vapautusvipu uudelleen ja laske sekoituspäätä niin, että vipu palaa "lukko"-asentoon.
5. Liitä sekoitin 220-240 voltin, 50-60 Hz:n seinäpistorasiaan ja valitse sitten nopeus.
6. Kytkeäksesi laitteen pois päältä, kierrä valitsin takaisin off (pois) -asentoon.
7. Kytke sekoitin aina pois päältä ennen pään kallistamista ylös.

### Työkalujen poistaminen

1. Sammuta laite ja irrota laitteen virtajohto pistorasiasta.
2. Poista kulhon kansi.
3. Vapauta sekoittimen pää.
4. Paina ja kierrä vastapäivään vapauttaaksesi työkalun.
5. Poista työkalu ennen kulhon poistamista.

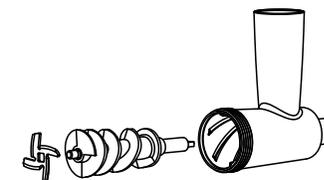
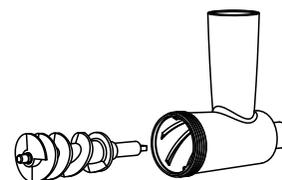
### Nopeuden valitseminen

- Jos kulhossa on roiskuvaa ainesta (esim. kerma tai jauho), käynnistä hitaimmalla nopeudella ja lisää sitten nopeutta tarpeen mukaan.
- Jos sekoitus kuulostaa raskaalta, lisää nopeutta.

## Lihan jauhamislisävaruste

### Kokoa lihamylyllä

1. Liitä akseli
2. Kiinnitä terä akselin eteen.



3. Kierrä asennusta varten rengasmutteri tiukkaan kiintoavaimella. Kierrä purkamista varten rengasmutteri auki kiintoavaimella.

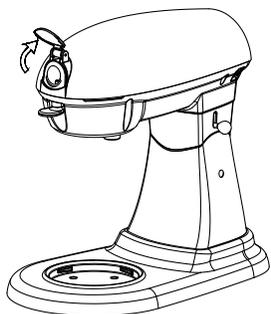


\* Vinkejä helppoon purkamiseen: Käytä lusikkaa leikkaus- ja jauhamisterän irrottamiseen akselistä.

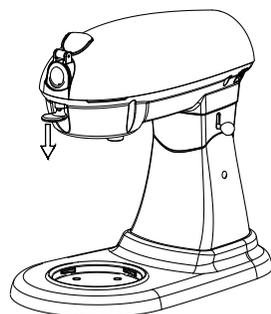
### Kiinnitä telinevatkaimeen

\* Kytke moottori aina pois (0) -asentoon ja irrota laite verkkovirrasta, kun irrotat ja liität lihamyllyn.

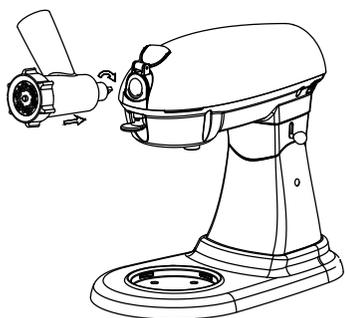
4. Avaa kansi alla olevan kuvan mukaisesti.



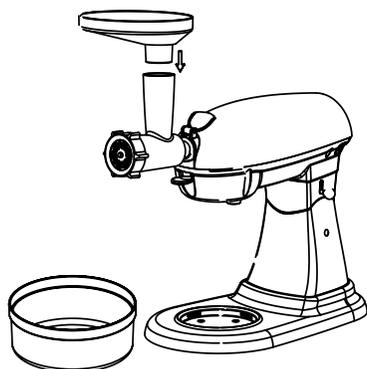
5. Vedä vapautusvipu alas liittääksesi ja irrottaaksesi lihamyllyn.



6. Paina liitinosia lihamyllyn poistoaukkoon telinevatkaimeen. Kiinnitä se kiertämällä voimansiirtoon. Kun voimansiirto on sijoitettu oikein, kierrä runkoa, kunnes syöttöputki on pystysuorassa.



7. Aseta tarjotin syöttöputkeen, sovita tulppa työntimeen ja laske työnnin syöttöputkeen. Sijoita kulho myllyn alle keräämään jauhettu liha.



### Jauhaminen

1. Leikkaa liha 25 mm:n nelikulmaisiksi suikaleiksi ja aseta ne lautaselle.
2. Liitä laite seinäpistorasiaan.
3. Käytä moottoria nopeudella 3-4.
4. Työnnä ruoka työntimellä alas syöttöputkeen.
5. Jätä työnnin putkeen jauhamisen ajaksi estääksesi minkään joutumisen putkeen.
6. Kun olet valmis, aja leivän palasia myllyn läpi jauhinlevyn puhdistamiseksi.
7. Kytke moottori pois (0) -asentoon ja irrota laite pistorasiasta.

### Valitse sopiva jauhinlevy

1. Käytä hienoa jauhinlevyä lihan tai lihapullien jauhamiseen.
2. Jos tarvitset erityisen hienoa jauhamista makkaroita tai pateeta varten, käytä liha uudelleen myllyn läpi.
3. Käytä karkeaa jauhinlevyä hampurilaislihan jauhamiseen.
4. Käytä liha uudelleen myllyn läpi saadaksesi erityisen hienon jauhannan.

### SUOSITELTAVA RESEPTI

#### Vaalea leipä

Työkalu:

Aines:	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 kohta uudelleen kooltaan kaksinkertaiseksi.
9. Paista 230 °C:n lämpötilassa 20 -25 minuuttia murekkeeksi.

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

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Kytke laite aina pois päältä ennen puhdistusta.
- Älä koskaan anna moottoriyksikön, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Jos virtakaapeli on vahingoittunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa vain valtuutetut henkilöt.
- Moottoriyksikkö/sekoitin
- Pyyhi kostealla liinalla ja jätä haihtumaan kuivaksi.
- Älä koskaan käytä syövyttäviä tai upota laitetta veteen.
- Kaikki muut osat
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti

## TEKNISET TIEDOT:

Malli: POKM241

Nimellisjännite: 220-240V~, 50-60Hz

Nimellisvirta: 1500W



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. Dette apparat må bruges af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det.
5. Børn må ikke lege med dette apparat.
6. 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.
7. Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten, inden du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
8. 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.
9. 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.
10. Tag piskerisene ud af apparatet, inden de vaskes.
11. 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.

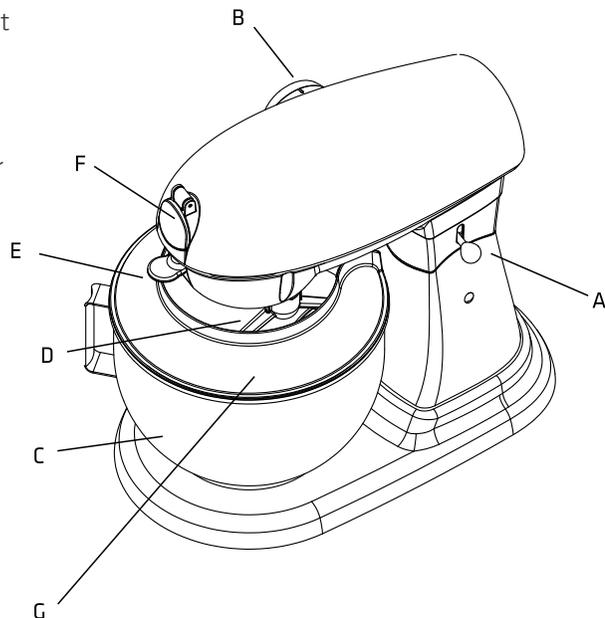
12. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller stik, eller hvis det på nogen anden måde er blevet beskadiget, ikke fungerer eller har været tabt. Indlever apparatet til et autoriserede serviceværksted, hvis de elektriske eller mekaniske dele skal undersøges eller repareres.
13. Brugen af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af producenten af apparatet, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskader.
14. Apparatet må ikke bruges udendørs.
15. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller berøre varme overflader, herunder kogeplader.
16. Apparatet indeholder en varmebettinget afbryder, der ikke nulstiller sig selv, og som nulstilles ved at afbryde strømforsyningen.
17. Blanding af brændbare stoffer, der ikke er fødevarer, kan være skadeligt.
18. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
19. Apparatet må ikke bruges i nærheden af eksplosive og/eller antændelige dampe.
20. **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.
21. **DETTE APPARAT ER KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG.**
22. Advarsel: Der kan opstå potentielle skader på grund af forkert brug af apparatet.
23. Røremaskinen må aldrig køre i over 10 minutter ad gangen, det den vil overophede.
24. I afsnittet "Valg af hastighed" kan du finde vejledninger om, hvordan hastigheden indstilles.

25. Brug ikke andet tilbehør, end det der følger med apparatet.
26. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver fare undgås.
27. Apparatet afbrydes ved, at slukke tænd/sluk-knappen, og træk derefter stikket ud af stikkontakten.

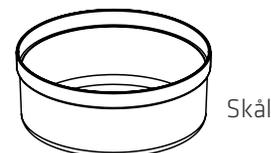
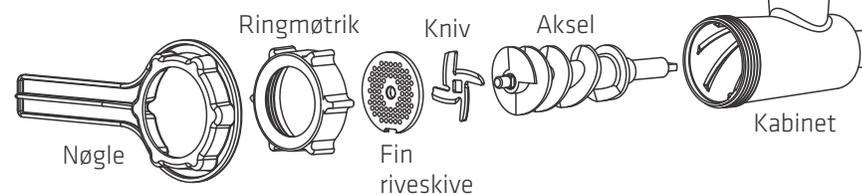
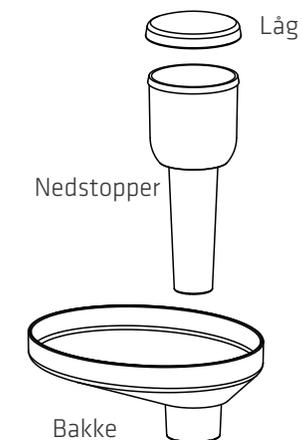
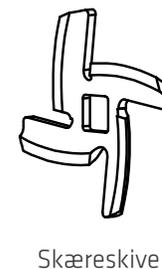
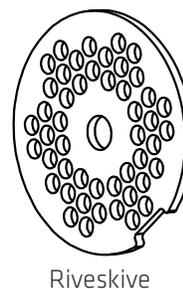
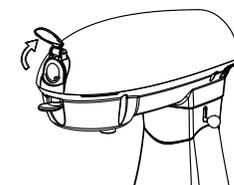
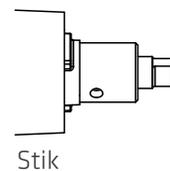
## GEM DISSE INSTRUKTIONER

### PRODUKTOVERSIGT

- A. Greb til løsning af hovedet
- B. Hastighedsknap
- C. Skål
- D. Rørehoved
- E. Greb til løsning af tilbehør
- F. Dæksel
- G. Låg til skål



### Tilbehør til kødhakker



## Blandingsredskaberne, nogle af deres funktioner og anbefalede hastigheder:

Tilbehør	Opgave/Funktioner	Indstilling
 Dejkrog	Æltning af dej: <ul style="list-style-type: none"> <li>Til alle gærblandinger.</li> </ul>	2-3
 Piskeris	Til omrøring af mel eller frugt i kageblandinger af mørdej. <ul style="list-style-type: none"> <li>Bagværk</li> <li>Fold eller omrør fløde smør og sukker</li> </ul>	2-4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kageblandinger, kagedej eller kartoffelmos</li> </ul>	4-8
 Piskeris	Piskning: <ul style="list-style-type: none"> <li>Æggehvider;</li> <li>Fløde;</li> <li>Færdiglavede buddinger;</li> <li>Alt-i-én kageblandinger;</li> <li>Flødemargarine og sukker (brug margarine i stuetemperatur);</li> <li>Blanding af æg til sand- og frugtkager.</li> </ul>	8-10

### Vigtigt

- Røremaskinen må aldrig køre i over 10 minutter ad gangen, det den vil overophede.
- Piskeriset må ikke bruges til, at røre tunge fødevarer, da dette kan beskadige det.
- Skålen skal sættes på igen efter røringen. Dette holder mekanismen nedenunder dækket.

## BRUG

### Inden du bruger apparatet første gang

- Fjern alle emballagematerialerne.
- Vask delene. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sørg for at strømforsyningen er den samme som den, der er anført på undersiden af apparatet, før det tilsluttes.

### Sådan bruges røremaskinen

- Tryk grebet opad til oplåst position, og løft rørehovedet.
- Put ingredienserne i skålen, og sæt skålen på bunden.
- Vælg et værktøj, sæt værktøjet i blandeheadet og drej det med uret for, at spænde det.
- Tryk grebet opad igen, og sænk rørehovedet, indtil grebet går til låst positionen.
- Slut røremaskinen til en 220-240 volt 50-60 Hz vekselstrømsudgang, og vælg derefter en hastighed.
- For at slukke apparatet, skal du stille kontakten på 'sluk'.
- Sluk altid blandemaskinen før hovedet vippes op.

### Sådan fjernes et værktøj

- Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten.
- Tag skålens låg af.
- Slip rørehovedet.
- Skub og drej det mod uret for, at frigøre redskabet.
- Fjern redskabet, før du fjerner skålen.

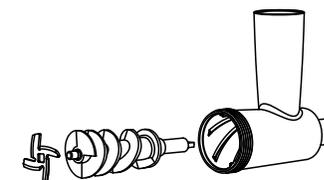
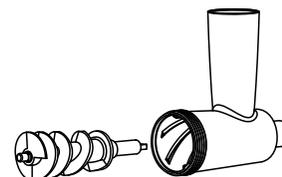
### Valg af hastighed

- Hvis fødevarerne i skålen kan sprøjte (fx fløde eller mel), skal du starte på den laveste hastighed, og skru derefter op for hastigheden efter behov.
- Hvis du hører at maskinen er overbelastet, skal du skru op for hastigheden.

## Tilbehør til kødhakker

### Samling af kødhakkeren

- Sæt akslen i
- Sæt klingens på forsiden af akslen



3. Under samlingen skal du spænde ringmøtrikken med en skruenøgle.  
Under adskillelsen skal du løsne ringmøtrikken med en skruenøgle.

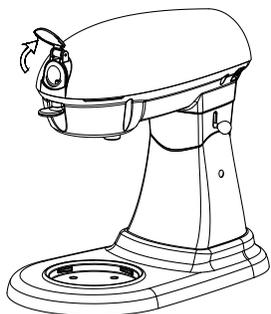


\* Tips til nem adskillelse: Brug en ske til, at tage skæreskiven og riveskiven af akslen. Dette er nemmere.

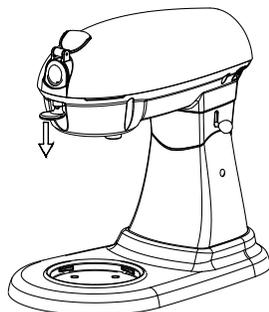
### Montering på røremaskinen

\* Sluk altid motoren (0), og træk stikket ud af stikkontakten, når kødhakkeren sættes i og tages af.

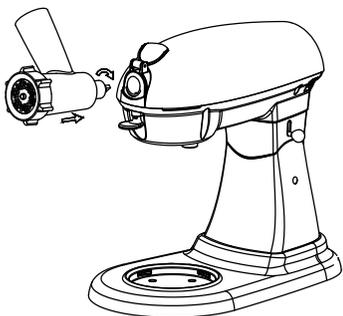
4. Åbn låget som vist på billedet nedenfor



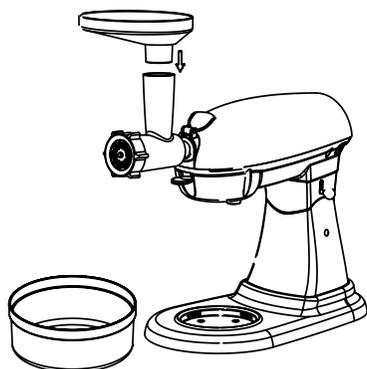
5. Træk grebet ned for, at sætte kødhakkeren i og tage den ud.



6. Tryk den forbindende del i udgangen til kødhakkeren på røremaskinen. Drej den, så den passer ind i drevet. Når drevet sidder rigtigt, skal du dreje kabinettet, indtil indføringsrøret er lodret.



7. Sæt bakken i indføringsrøret, sæt hættten på skubberen og slip skubberen ned i indføringsrøret. Sæt skålen under kødhakkeren til det hakkede kød.



### Rivning

1. Skær kødet i strimler på 25 mm og put dem på bakken.
2. Slut apparatet til stikkontakten.
3. Kør motoren på hastigheden 3-4.
4. Brug nedstopperen til, at stoppe fødevarerne ned i indføringsrøret.
5. Lad skubberen blive i indføringsrøret under rivningen, så ingenting kan falde ned i indføringsrøret.
6. Når du er færdig, skal du køre brødstykker gennem kværnen for at rengøre riveskiven.
7. Sluk for motoren (0) og apparatets stik ud.

### Vælg den passende riveskive

1. Brug den fine riveskive til, at hakke kød til kødboller eller frikadeller.
2. Hvis kødet skal hakkes meget fint, fx til pølser eller paté, skal du køre kødet igennem kødhakkeren igen.
3. Brug den grove riveskive til, at hakke kød til burgere.
4. Kom kødet gennem kødhakkeren igen, hvis kødet skal hakkes meget fint.

### ANBEFALET OPSKRIFT

#### Hvidt brød

Værktøj: 

Ingrediens:	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.

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

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Strømenheden, ledningen eller stikket må aldrig blive vådt.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten eller autoriserede fagfolk.
- Strømenhed/røremaskine
- Tør produktet af med en fugtig klud og lad det lufttørre.
- Brug aldrig opløsningsmidler og nedsenk aldrig produktet i vand.
- Alle andre dele
- Vask i hånden, og tør derefter grundigt efter.

## SPECIFIKATIONER

Model: POKM241

Nominal spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Nominal effekt: 1500W



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. Maskinen får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsikt eller om de får anvisningar om hur man använder maskinen på ett säkert sätt och om de är medvetna om riskerna.
5. Låt inte barn leka med apparaten.
6. Koppla alltid bort maskinen från elnätet om den lämnas utan tillsyn och innan du monterar, tar isär eller rengör.
7. Stäng av apparaten och dra ut nätanslutningen innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under användning.
8. Om du vill koppla ur kontakten, stäng av den, ta tag i kontakten och dra ut den ur vägguttaget. Dra aldrig i själva kabeln.
9. 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.
10. Ta bort visparna från matberedaren innan du rengör dem.
11. 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.

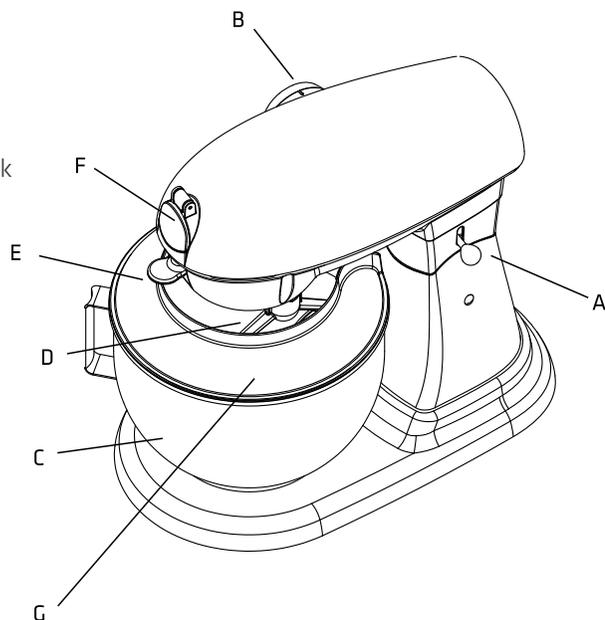
12. Använd inte någon apparat med en skadad nätsladd eller kontakt eller när apparaten har slutat fungera har tappats eller skadats på något sätt. Lämna apparaten till en auktoriserad serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
13. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
14. Använd inte utomhus.
15. Låt inte sladden till nätkabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänk eller röra vid andra ytor, inklusive spisen.
16. Apparaten är utrustad med en termisk avstängning utan självåterställning som återställs genom att koppla bort elnätet.
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. **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.
21. DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.
22. Varning: potentiell skada kan uppstå vid felaktig användning av apparaten.
23. Kör aldrig matberedaren längre än 10 minuter - den kommer att överhettas.
24. För instruktioner om hastighetsinställningar, se avsnittet "Val av hastighet".

25. Använd inte andra tillbehör än de som medföljer apparaten.
26. Om elkabeln är skadad måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att förhindra faror.
27. Om du vill koppla bort apparaten, vrid reglaget till Off (Av) och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.

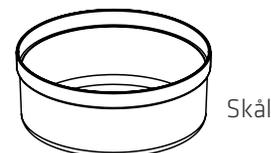
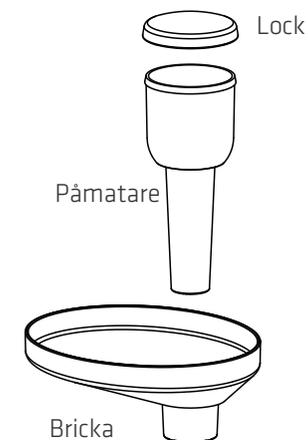
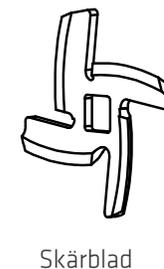
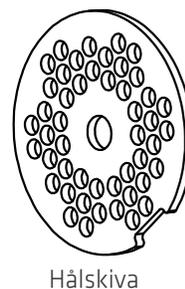
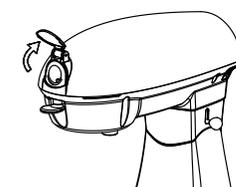
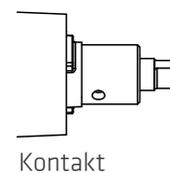
## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

### PRODUKTÖVERSIKT

- A. Huvudets frigöringsspak
- B. Hastighetskontroll
- C. Skål
- D. Blandarhuvud
- E. Tillbehörets frigöringsspak
- F. Tillbehörskåpa
- G. Skålens lock



### Köttkvarnstillbehör



## Matberedares tillbehör, några av deras funktioner och rekommenderad hastighet:

Tillbehör	Uppgift/funktioner	Setting
 <p>Degkrok</p>	<p>Knådning av deg:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>För alla jästblandningar.</li> </ul>	2-3
 <p>Visp</p>	<p>För att röra ner mjöl eller frukt i kakblandningar, göra mördeg.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bakverk</li> <li>Vända, röra om eller vispa smör och socker</li> </ul>	2-4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kakblandningar, kakdeg eller potatismos</li> </ul>	4-8
 <p>Visp</p>	<p>Vispa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>äggvitor;</li> <li>grädde;</li> <li>snabbpuddingar;</li> <li>allt-i-ett kakblandningar;</li> <li>blanda margarin och socker (använd rumstempererat margarin);</li> <li>blanda ägg till sockerkaka och fruktkaka.</li> </ul>	8-10

### Viktigt

- Kör aldrig matberedaren längre än 10 minuter - den kommer att överhettas.
- Använd inte vispen för tunga blandningar - du kan skada den.
- Efter rengöringen monteras skålen på nytt. På så sätt hålls mekanismen under täckt.

## FUNKTIONER

### Innan första användningen

- Ta bort allt förpackningsmaterial.
- Rengör delarna. Se "Rengöring och underhåll".
- Innan du ansluter apparaten, kontrollera att din elförsörjning är densamma som den som visas på apparatens undersida.

### Så här använder du matberedaren

- Lyft upp frigöringsspaken till upplåst läge och lyft upp blandarhuvudet.
- Lägg ingredienserna i skålen och placera sedan skålen på basen.
- Välj ett verktyg, sätt in verktyget i blandarhuvudet och vrid medurs för att dra åt.
- Lyft upp frigöringsspaken igen och sänk blandarhuvudet tills frigöringsspaken återgår till låst läge.
- Anslut matberedaren till ett 220-240 volt 50-60 Hz AC-uttag och välj sedan en hastighet.
- För att stänga av, vrid tillbaka kontakten till "Off" (Av).
- Stäng alltid av mixern innan du fäller upp huvudet.

### Ta bort ett verktyg

- Stäng av maskinen och dra ur kontakten.
- Ta bort skålens lock.
- Frigör blandarhuvudet.
- Tryck och vrid moturs för att frigöra verktyget.
- Ta bort verktyget innan du tar bort skålen.

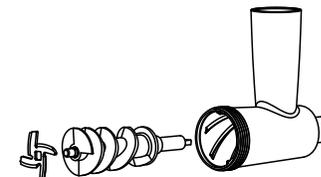
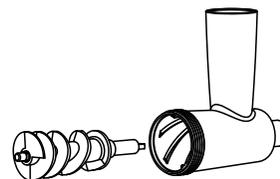
### Välja en hastighet

- Om du har något i skålen som kan stänka (t.ex. grädde eller mjöl), börja på lägsta hastighet och öka sedan vid behov.
- Om du hör att maskinen anstränger sig, öka hastigheten.

## Köttkvarnstillbehör

### Montera köttkvarnen

- Sätt in axeln
- Montera bladet framför axeln



3. För montering, skruva fast ringmuttern med skiftnyckeln.  
För demontering, skruva loss ringmuttern med skiftnyckeln.

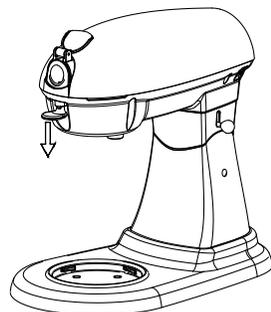
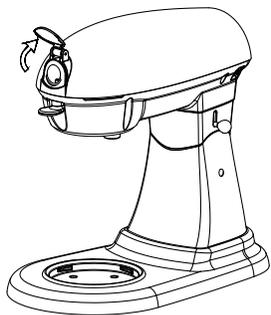


\* Tips för enkel demontering: Använd en sked för att lossa skärbladet och hålskivan från axeln.

### Montera på matberedaren

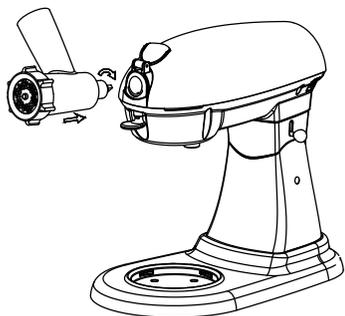
\* Stäng alltid av motorn (0) och koppla ur apparaten när du sätter in och tar ut köttkvarnen.

4. Öppna locket enligt nedanstående bild
5. Dra ner frigöringsspaken för att sätta in och ta ut köttkvarnen.



6. Tryck in kopplingsdelen i uttaget för köttkvarn på matberedaren. Vrid den så att den passar in i drivenheten. När drivenheten är korrekt placerad roterar du kroppen tills matarröret är vertikalt.

7. Sätt in brickan i matarröret, sätt på locket på mataren och släpp ner mataren i matarröret. Placera skålen under köttkvarnen för att samla upp det malda köttet.



### Malning

1. Skär köttet i 25 mm tjocka remsor och lägg dem på brickan.
2. Anslut apparaten till vägguttaget.
3. Kör motorn på hastighet 3-4.
4. Använd mataren för att trycka ner maten i matarröret.
5. Lämna mataren i matarröret under malningen för att förhindra att något faller ner i den.
6. När du är klar kan du köra brödbitar genom kvarnen för att rensa hålskivan.
7. Stäng av motorn (0) och dra ur kontakten.

### Välja lämplig hålskiva

1. Använd hålskivan för finmalning för köttfärs eller köttbullar.
2. Om du behöver en extra fin malning för korv eller paté, kör köttet genom kvarnen igen.
3. Använd den grova hålskivan för att mala hamburgerkött.
4. Kör köttet genom kvarnen igen för att få en finare malning.

### REKOMMENDERADE RECEPT

#### Vitt bröd

Tillbehör: 

Ingredienser:	Mjöl	500g	Mjukt smör	40g
	Dry	8g	Vatten	340g
	Vitt socker	60g		

1. Lägg alla ingredienser (utom smöret) 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 sedan degen jäsa tills den har fördubblats i storlek.
9. Grädda i 230 °C i 20-25 minuter för en limpa

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.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Stäng alltid av och koppla från före rengöring.
- Låt aldrig strömenheten, sladden eller kontakten bli våta.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Om nätkabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av en auktoriserad reparatör.
- Strömenhet/blandare
- Torka av med en fuktig trasa och låt den sedan lufttorka.
- Använd aldrig slipmedel och lägg aldrig i vatten.
- Alla andra delar
- Diska för hand och torka sedan noggrant.

## SPECIFIKATIONER

Modell: POKM241

Märkspänning: 220-240V~, 50-60Hz

Nominell effekt: 1500W



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 insamlingsystem 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