



# Meat Grinder

POMG39160  
User Manual



**GB**

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

**SE**

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

**DK**

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

**NO**

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

**FI**

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-lihamyllyn. Suosittelemme, että käytät hetken tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja tuotteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Instruction Manual- English ..... | page 4 - 12  |
| Bruksanvisning – Norsk .....      | sida 13 - 21 |
| Käyttöohjeet – Suomi .....        | side 22 - 30 |
| Brugsanvisning – Dansk .....      | side 31 - 39 |
| Bruksanvisning – Svenska .....    | sivu 40 - 48 |

GB

NO

FI

DK

SE

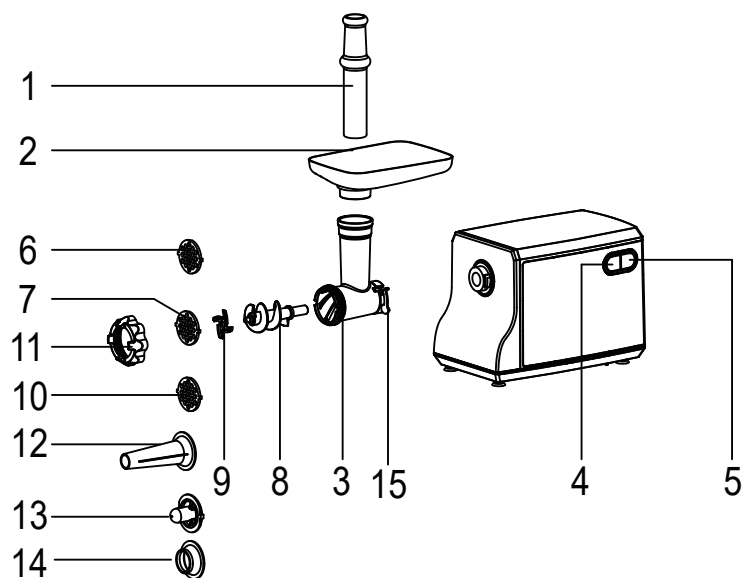
## **Safety warnings**

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



13. If the mains cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. This appliance can be used by children 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children are not to play with the appliance. Cleaning and user maintenance is not to be carried out by children without supervision.
15. **WARNING: AFTER DETACHING THE ACCESSORY, DO NOT TOUCH THE MOVING SHAFT.**
16. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
17. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
18. This appliance is for household use only. Do not use it for professional catering. Do not use the appliance for any purpose not expressly specified in this manual.
19. The appliance should be cooled down to the room temperature after each process.
20. Never use the appliance to process frozen food!

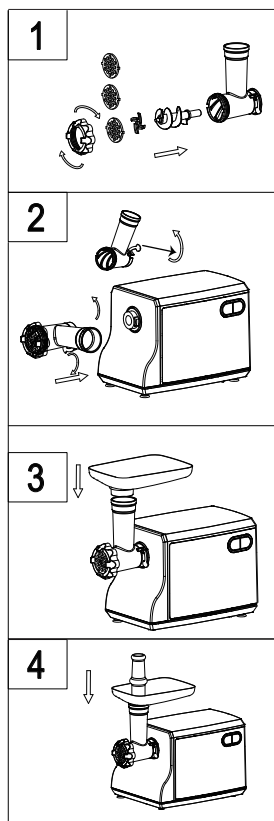
## Product Overview



- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Pusher                | 9. Cutter blade          |
| 2. Tray                  | 10. Coarse grinding disc |
| 3. Cutter housing        | 11. Screw ring           |
| 4. Reversal button (REV) | 12. Sausage horn         |
| 5. Start/Stop button     | 13. Cone                 |
| 6. Fine grinding disc    | 14. Former               |
| 7. Medium grinding disc  | 15. Locker               |
| 8. Screw shaft           |                          |

## How to use the attachment:

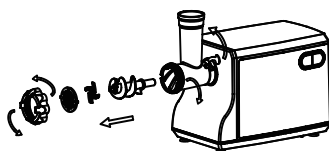
### Mincer

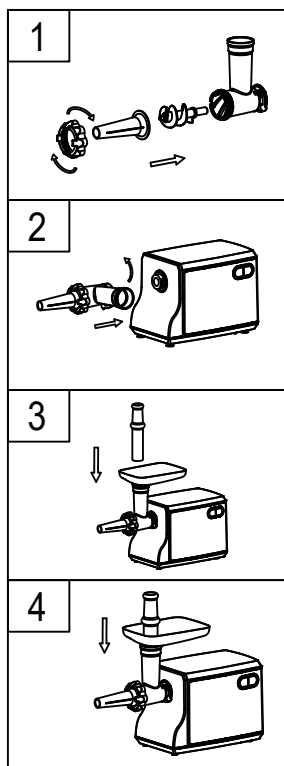


1. Insert the screw shaft into the cutter housing. Place the cutter unit onto the screw shaft. (The cutting edges should be at the front) Place the fine screen, the medium grinding disc or coarse grinding disc (depending on the consistency you prefer) onto the screw shaft. Turn the screw ring in the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

### Disassembling

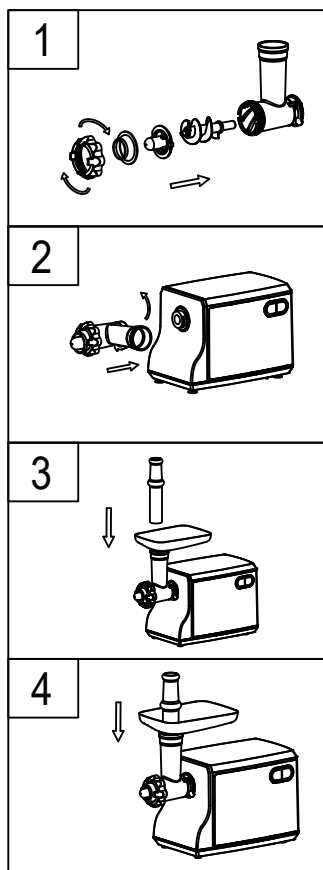
Unlock the locker and move the cutter housing as below.





## Making sausages

1. Before making sausages, mince the meat following the "Mincing meat" section. Insert the screw shaft into the cutter housing. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.
2. Attach the cutter housing to the motor unit.
3. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
4. Put the mince meat into the tray. Use the pusher to gently push the mince meat into the cutter housing. Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the end of the sausage horn. Push the mince meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.



## Making kibbeh

Kibbeh is a traditional Middle Eastern dish, a type of meat-filled meatball. Kibbeh have a shell made of lamb and bulgur wheat that are minced to a paste, extruded through the kebab maker and cut into short lengths. The shells can then be stuffed with a mixture of minced meat, spices, and toasted pine nuts. The shell is then sealed and fried or baked.

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

## Tips

- ◆ If the cutter housing is blocked, please press the REV button for a moment, so the appliance can return to its usual condition. Caution: The Reverse button can only be used for the mincing function.

## Cleaning

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

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

## Specification

Model: POMG39160

Rated Voltage: AC 220-240V 50/60Hz

Rated Power: 600W



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

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

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

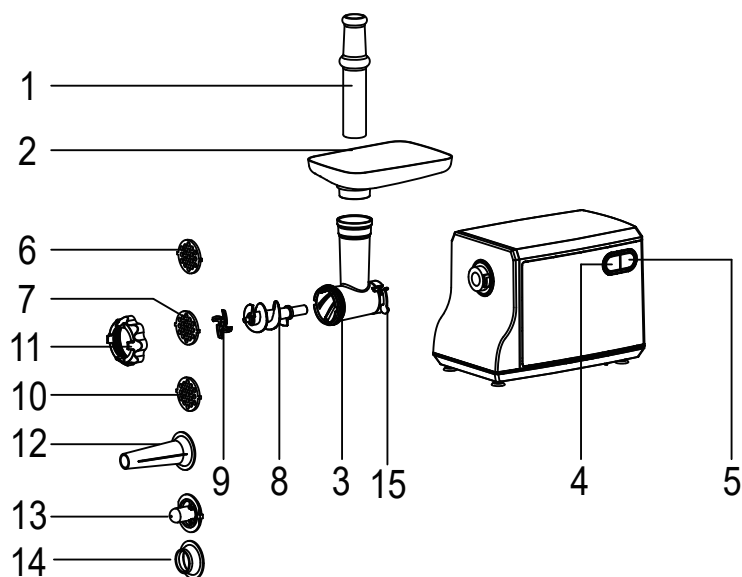


## Sikkerhetsadvarsler

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

13. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, av produsentens servicerepresentant eller av en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
14. Dette apparatet kan brukes av barn fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
15. ADVARSEL: NÅR TILBEHØRET ER DEMONTERT MÅ DU ALDRI BERØRE DEN BEVEGELIGE AKSELEN.
16. Du må være forsiktig når du håndterer skjærebladene, tømmer bollen og rengjør.
17. Vær forsiktig hvis varm væske helles i kjøkkenmaskinen, da den kan bli kastet ut av apparatet på grunn av plutselig damp.
18. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Det må ikke brukes til profesjonell catering. Bruk ikke apparatet til andre formål enn de som er uttrykkelig oppgitt i brukerveiledningen.
19. Apparatet skal kjøles ned til romtemperatur etter hver omgang.
20. Bruk aldri apparatet med frossen mat!

## Produktoversikt



1. Støter

2. Brett

3. Kvernhus

4. Reverseknapp (REV)

5. Starte/Stoppe-knapp

6. Fin slipeskive

7. Slipeskive middels

8. Skrueaksel

9. Kutteblad

10. Grov slipeskive

11. Skruering

12. Pølsehorn

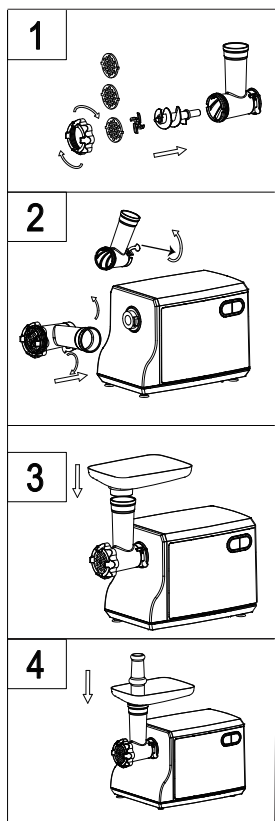
13. Kjegle

14. Former

15. Skap

## Slik brukes tilbehør:

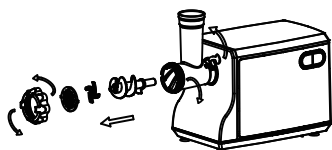
### Kvern



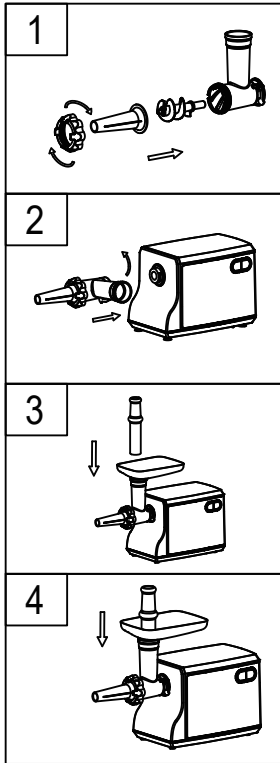
1. Sett skru akselen inn i skjærehuset. Plasser knivenheten på skru akselen. (skjæreeggene skal være fremover) Plasser den fine sikten, middels slipeskive eller grov slipeskive (avhengig av hvilken konsistens du vil ha) på skru akselen. Skru skrueingen i retningen til pilen på skjærehuset til det er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

### Demontering

Lås opp skapet og flytt kutterhuset som vist nedenfor.

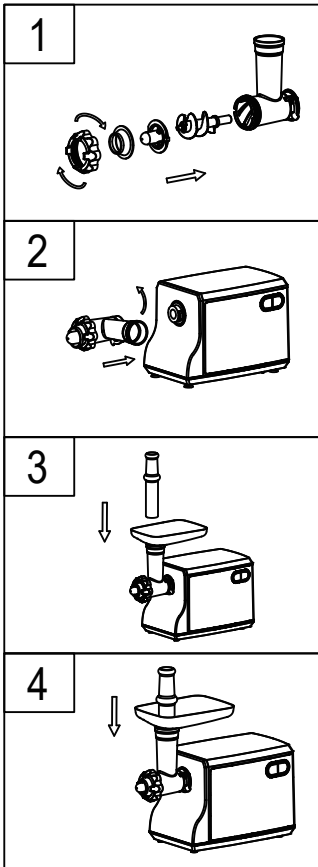


## Lage pølser



1. Før du lager pølser må du kverne kjøttet i henhold til delen «Hakke kjøtt». Sett skrueakselen inn i skjærehuset. Plasser pølsehornet på skjærehuset, og skru ringen på skjærehuset.
2. Fest skjærehuset til motorenheten.
3. Plasser skuffen på den stående delen av skjærehuset.
4. Legg kjøttdeigen i brettet. Bruk stapperen til å forsiktig skyve kjøttdeigen inn i skjærehuset. Sett pølseskinnet i lunkent vann i 10 minutter. Skyv deretter det våte skinnet på enden av pølsehornet. Skyv kjøttdeigen inn i skjærehuset. Hvis huden blir sittende fast på pølsehornet, fukt den med litt vann.

## Lage kibbeh



Kibbeh er en tradisjonell rett fra Midtøsten, en type kjøttfylte kjøttboller. Kibbeh har et skall laget av lam og bulgurhvete som er hakket til en pasta, ekstrudert gjennom kebabmakeren og kuttet i korte lengder. Skallene kan deretter fylles med en blanding av kjøttdeig, krydder og ristede pinjekjerner. Skallet blir deretter forseglet og stekt eller bakt.

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

## Tips

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

## Rengjøring

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

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

## Spesifikasjoner

Modell: POMG39160

Driftsspenning: AC 220-240V 50/60Hz

Strømforbruk: 600W



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.



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

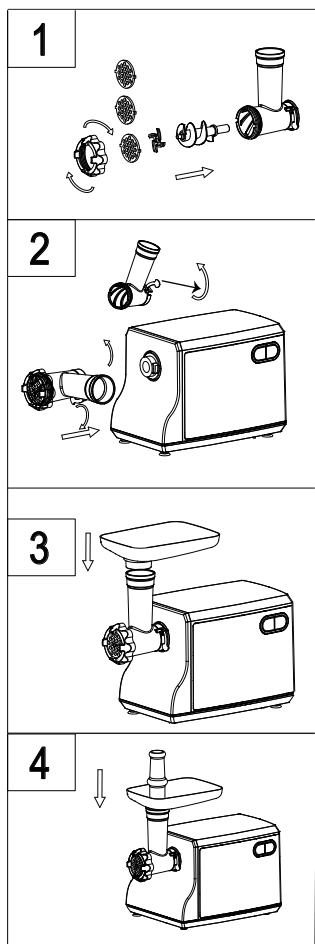
## **Turvallisuusvaroitukset**

1. Turvallisuutesi vuoksi ja loukkaantumis- tai sähköiskuvaaran vähentämiseksi noudata kaikkia alla lueteltuja turvaohjeita.
2. Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
3. Ennen kuin käytät tätä laitetta, varmista, että virtalähteesi jännite on sama kuin laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite.
4. Älä käytä lisälaitteita tai lisävarusteita, joita valmistaja ei suosittele. Ne voivat aiheuttaa toimintahäiriöitä tai vammoja.
5. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai sen jälkeen, kun laite tai sen lisäosa on vaurioitunut. Pyydä apua päteviltä teknikolta.
6. Pidä kädet ja välineet poissa terien ja liikkuvien osien ulottuvilta, kun laite on kytketty pistorasiaan. Älä koskaan työnnä ruokaa sormillasi alas syöttöputkea. Käytä aina mukana toimitettua työnnintä.
7. Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
8. Irrota pistoke pistorasiasta, kun se ei ole käytössä, vaihtaessasi lisäosia ja ennen laitteen minkä tahansa osan puhdistamista.
9. Vältä kosketusta liikkuvien osien kanssa.
10. Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee sitä vesihanan alla. Käytä moottoriyksikön puhdistamiseen vain kosteaa liinaa.
11. Älä yritä jauhaa luita, pähkinöitä tai muita kovia esineitä.
12. Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 7 minuuttia nimellisteholla.

13. Jos verkkojohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
14. Tätä laitetta voivat käyttää myös 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset tai henkiset kyvyt tai aisit taijoilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
15. VAROITUS: ÄLÄ KOSKE LIIKKUVAAN AKSELIIN LISÄVARUSTEEN IRROTTAMISEN JÄLKEEN.
16. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistaessasi laitetta.
17. Ole varovainen, jos monitoimikoneeseen kaadetaan kuumaa nestettä, koska se voi tulla ulos laitteesta äkillisen höyryämisen seurauksena.
18. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä ammattimaiseen pitopalvelukäyttöön. Älä käytä laitetta mihinkään tarkoitukseen, jota ei ole nimenomaisesti määritelty tässä käyttöoppaassa.
19. Laite tulee jäähdyttää huoneenlämpötilaan jokaisen prosessin jälkeen.
20. Älä koskaan käytä laitetta jäisten ruokien käsittelyyn!



## Lisäosien käyttö:

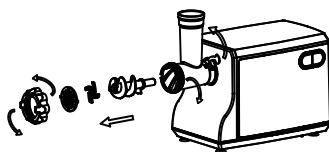


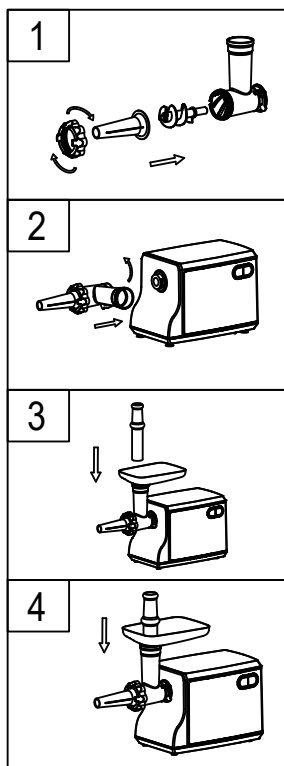
### Lihan jauhaminen

1. Aseta ruuviakseli leikkuripesään. Aseta leikkuuterä ruuviakseliin. (Leikkausreunojen tulee olla edessä) Aseta hieno seula, keskikarkea tai karkea jauhatuslevy (riippuen halutusta koostumuksesta) ruuviakseliin. Kierrä ruuvirengasta leikkuripesässä olevan nuolen suuntaan, kunnes se on kunnolla kiinni.
2. Avaa lukitus. Kiinnitä leikkuripesä moottoriyksikköön ja lukitse se paikalleen.
3. Aseta alusta leikkuripesän pystysuoraan osaan. Leikkaa liha 10 cm:n pituisiksi, 2 cm:n paksuisiksi suikaleiksi. Poista kaikki luut ja niin paljon rustoja ja jänteitä kuin mahdollista. (Älä koskaan käytä jäistä lihaa!)
4. Laita liha alustalle. Työnnä liha varovasti työntimellä leikkuripesään. (Tartarpihviissä jauha liha kahdesti keskikarkealla jauhatuslevyllä.)

### Purkaminen

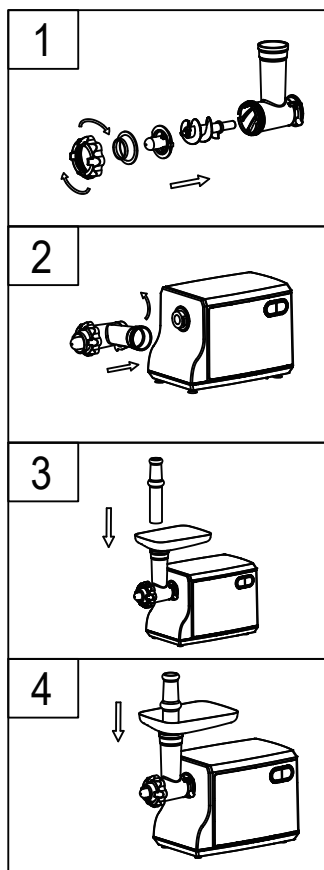
Avaa lukitus ja siirrä leikkuripesää alla kuvatulla tavalla.





## Makkaran valmistus

1. Jauha liha ennen makkaran valmistusta "Lihan jauhaminen" -osion mukaisesti. Aseta ruuviakseli leikkuripesään. Aseta makkarasuppilo leikkuripesään ja ruuvaa rengas leikkuripesään.
2. Kiinnitä leikkuripesä moottoriyksikköön.
3. Aseta alusta leikkuripesän pystysuoraan osaan.
4. Laita jauhettu liha alustalle. Työnnä jauheliha varovasti työntimellä leikkuripesään. Laita makkaran kuori haaleaan veteen 10 minuutiksi. Liu'uta sitten märkä kuori makkarasuppilon päähän. Työnnä jauheliha leikkuripesään. Jos kuori tarttuu makkarasuppiloon, kastele sitä vedellä.



## Kibbehin valmistus

Kibbeh on perinteinen Lähi-idän ruokalaji, osalainen lihatäytteinen lihapulla. Kibbehissä on kuori, joka on tuotettu lampaasta ja bulgurvehnästä. Ainekset jauhetaan tahnaksi, puristetaan kebabkoneen läpi ja leikataan lyhyiksi paloiksi. Sitten kuoret voidaan jauhelihan, mausteiden ja paahdettujen pinjansiementen seoksella. Sen jälkeen kuori suljetaan ja paistetaan pannulla tai uunissa.

1. Aseta ruuviakseli leikkuripesään. Aseta suppilo leikkuripesään. Aseta muotoilija leikkuripesään ja ruuvaa rengas leikkuripesään.

2. Kiinnitä leikkuripesä moottori-yksikköön.

3. Aseta alusta leikkuripesän pystysuoraan osaan.

4. Syötä valmistettu kibbeh-seos kebabkoneen läpi. Käytä työnnintä apuna. Leikkaa suppilosta puristettu seos haluttuun pituuteen. Täytä kuoret.

## Vinkkejä

- ◆ Jos leikkuripesä on tukossa, paina REV-painiketta hetken, jotta laite voi palata normaalitilaansa. Varoitus: peruutuspainiketta voidaan käyttää vain jauhettaessa.

## Puhdistus

Leikkuripesään jäänyt liha voidaan poistaa työntämällä leipäviipale leikkuripesän läpi.

1. Ennen kuin puhdistat laitteen, sammuta se ja irrota pistoke pistorasiasta.
2. Irrota ruuvirengas ja irrota kaikki osat leikkuripesästä. Älä pese osia astianpesukoneessa.
3. Pese kaikki lihan kanssa kosketuksiin joutuneet osat kuumalla saippuavedellä. PUHDISTA NE VÄLITTÖMÄSTI KÄYTÖN JÄLKEEN.
4. Huuhtelee ne puhtaalla kuumalla vedellä ja kuivaa VÄLITTÖMÄSTI.
5. Suosittelemme voitelemaan leikkuriyksikön ja jauhatuslevyt kasviöljyllä.



## Tekniset tiedot

Malli: POMG39160

Jännite: AC 220-240V 50/60Hz

Teho: 600W



Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteesi tulee hävittää niiden käyttöiän päätyttyä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on erilliset kierrätysjärjestelmät.

Lisätietoja saat paikalliselta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

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

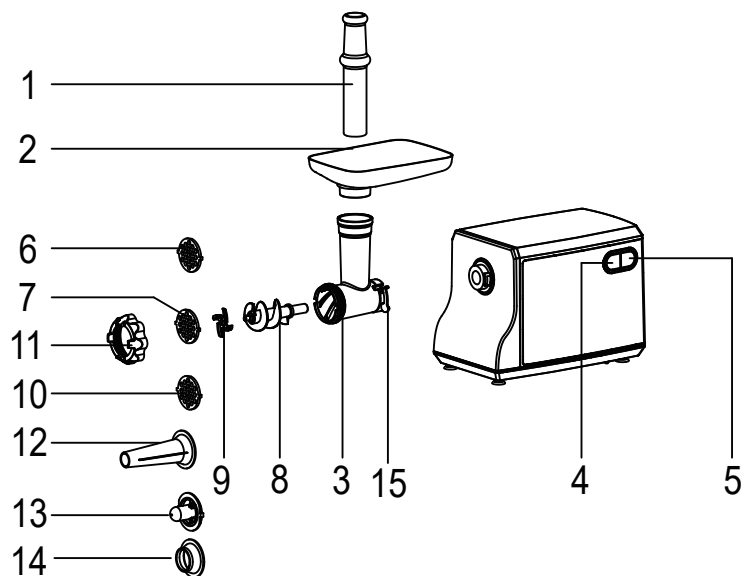
Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000

## Sikkerhedsadvarsler

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

13. Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så enhver risiko undgås.
14. Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med dette apparat. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
15. ADVARSEL : UNDGÅ AT RØRE VED DEN BEVÆGELIGE AKSEL, NÅR TILBEHØRET ER TAGET AF.
16. Vær forsigtig, når du håndterer de skarpe knive, tømmer skålen og under rengøring.
17. Vær forsigtig, hvis varm væske hældes i køkkenmaskinen, da det kan sprøjte ud af apparatet på grund af pludselig damp.
18. Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Apparatet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug. Apparatet må ikke bruges til andet end det, der er udtrykkeligt beskrevet i denne brugsvejledning.
19. Apparatet skal køle ned til stuetemperatur efter hvert brug.
20. Apparatet må aldrig bruges til at behandle frosne fødevarer!

## Produktoversigt



1. Nedstopper

2. Bakke

3. Klingehus

4. Tilbage-knap (REV)

5. Starte/Stoppe-knap

6. Fin klinge

7. Mellemgrov klinge

8. Skrueaksel

9. Skæreklinge

10. rov klinge

11. Skurekapsel

12. Pølsehorn

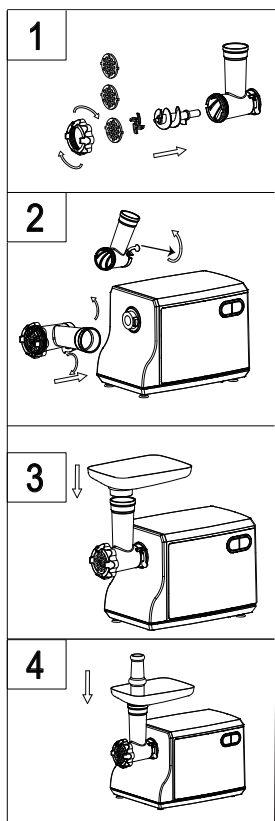
13. Kegle

14. Form

15. Skab

## Sådan bruges tilbehøret:

### Kødhakker



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

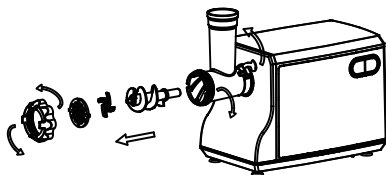
2. Løser skabet fra uret. Fastgør fræserhuset  
til motorenheden, og lås det.

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

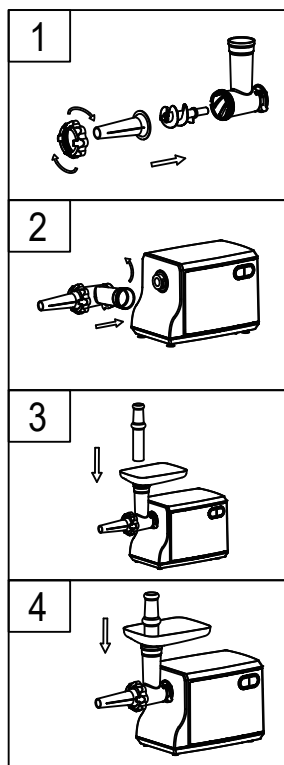
4. Læg kødet i bakken. Brug  
nedstopperen til forsigtigt at skubbe  
kødet ned i klingehuset. (Til steak  
tartare, skal du hakke kødet to gange  
med mellemgrove klinge.)

### Afmontering

Lås låsen op, og flyt skærhuset som nedenfor.

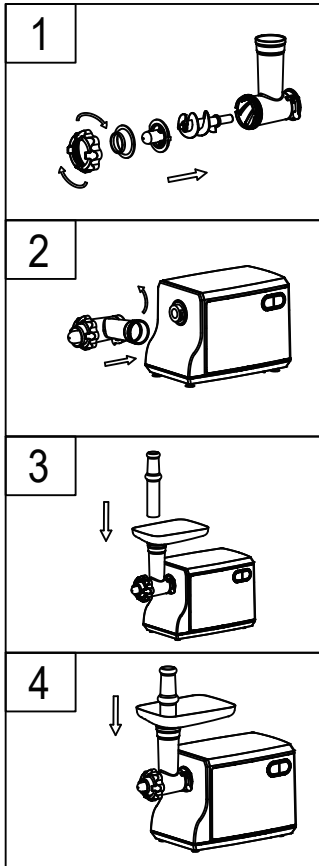


## Sådan laver du pølser



1. Inden pølserne laves, skal du første hakke kødet, som beskrevet i afsnittet "Sådan hakker du kød". Sæt skrueakslen i klingehuset. Sæt pølserøret på klingehuset, og skru ringen på klingehuset.
2. Sæt klingehuset på motorenheden.
3. Sæt bakken på den opretstående del af klingehuset.
4. Put hakkekødet i bakken. Brug nedstopperen til forsigtigt at skubbe kødet ned i klingehuset. Læg pølserkindet i lunkent vand i 10 minutter. Sæt derefter det våde skind på pølserøret. Tryk det hakkede kød ned i klingehuset. Hvis skindet sætter sig fast på pølserøret, kan du fugte det med lidt vand.

## Sådan laver du kibbeh



Kibbeh er en traditionel mellemøstlig ret, en type kødfyldte kødboller. Kibbeh har en skal lavet af lam og bulgur hvede, der er hakket til en pasta, presset gennem kebabmaskinen og skåret i korte længder. Skallerne kan derefter fyldes med en blanding af hakket kød, krydderier og ristede pinjekerner. Derefter forsegles skallen og steges eller bages.

1. Sæt skrueakslen i klingehuset.

Sæt keglen i klingehuset.

Sæt formen på klingehuset, og skru ringen på klingehuset.

2. Sæt klingehuset på motorenheden.

3. Sæt bakken på den opretstående del af klingehuset.

4. Tryk den forberedte kebab-blanding gennem kebabmaskinen. Brug nedstopperen til hjælp. Skær blandingen, der stikker ud af keglen, i henhold til den ønskede længde. Fyld midten op med fyld.



## Tips

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

## Rengøring

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

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

## Specifikationer

Model: POMG39160

Driftsspænding: AC 220-240V 50/60Hz

Strømforbrug: 600W



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

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

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

Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00

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

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

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

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

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

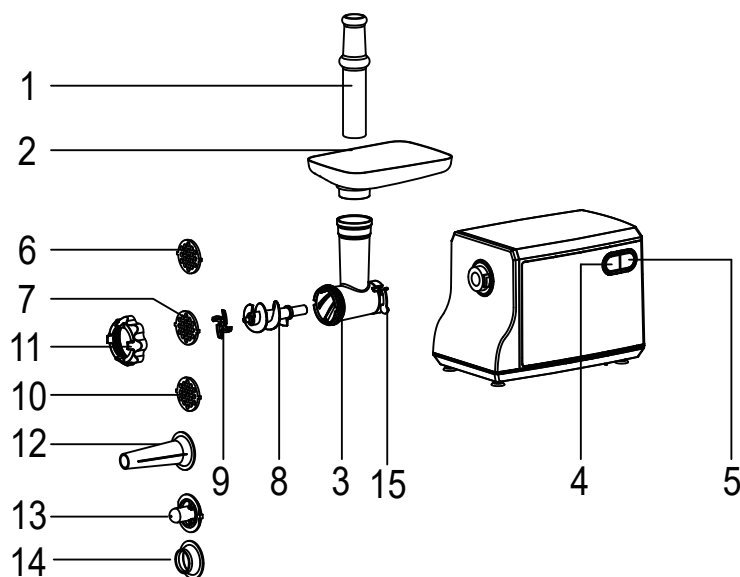
Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000

## **Säkerhetsvarningar**

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

13. Om nätkabeln är skadad så måste den ersättas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande behörig person för att undvika fara
14. Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
15. VARNING: RÖR INTE VALSEN EFTER ATT DU HAR TAGIT BORT TILLBEHÖREN.
16. Försiktighet måste iakttas vid hanteringen av vassa skärblad, vid tömningen av skålen och under rengöring.
17. Försiktighet måste iakttas om varm vätska hålls i matberedare eftersom det kan skvätta upp ur apparaten.
18. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte den för professionellt bruk. Använd inte apparaten för ändamål som inte uttryckligen anges i bruksanvisningen.
19. Apparaten bör svalna till rumstemperatur efter varje användning.
20. Använd aldrig apparaten för att bearbeta frysta livsmedel!

## Produktöversikt

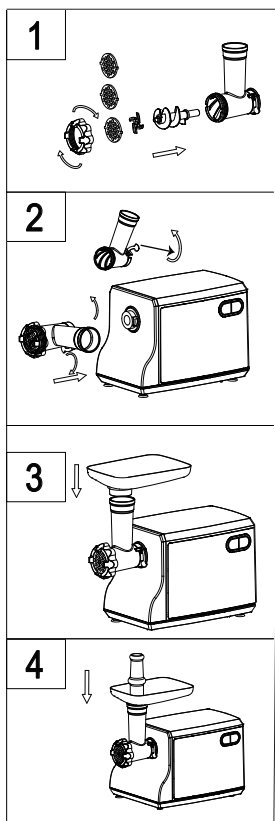


- 1. Påmatare
- 2. Bricka
- 3. Knivhus
- 4. Backningsknapp (REV)
- 5. Börja/Stoppa-knapp
- 6. Fin hålskiva
- 7. Medelfin hålskiva
- 8. Vals

- 9. Skärblad
- 10. Grov hålskiva
- 11. Låsring
- 12. Korvmunstycke
- 13. Konusring
- 14. Formare
- 15. skåp

## Hur man använder tillbehören:

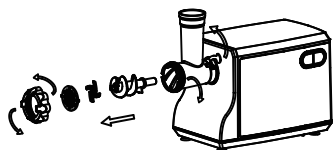
### Köttkvarn



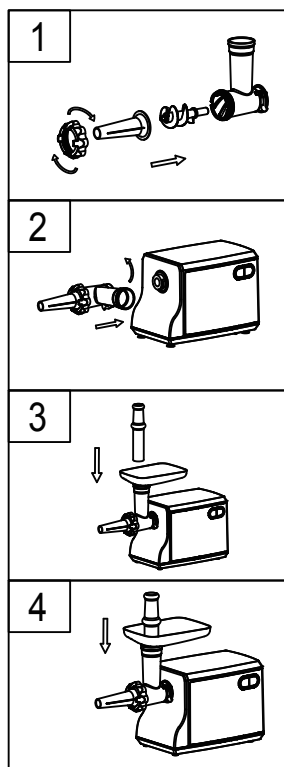
1. Sätt in valsen in i knivhuset. Placera kniven på valsen. (Skäreggarna ska vara längst fram) Sätt fast den fina hålskivan, den mellangrova hålskivan eller den grova hålskivan (beroende på den konsistens du föredrar) på valsen. Vrid låsringen i pilens riktning på knivhuset tills den sitter fast ordentligt.
2. Öppna skåpet. Montera skärhuset på motorenheten och lås den.
3. Placera brickan på den upprätta delen av knivhuset. Skär köttet i 10 cm långa, 2 cm tjocka remsor. Rensa bort så mycket ben, broskbitar och senor som möjligt. (Använd aldrig fryst kött!)
4. Lägg köttet på brickan. Använd påmataren för att försiktigt trycka ner köttet i knivhuset. (För råbiff - mal köttet två gånger med den mellangrova hålskivan.)

## Demontering

Lås upp låset och flytta skärhuset enligt nedan.



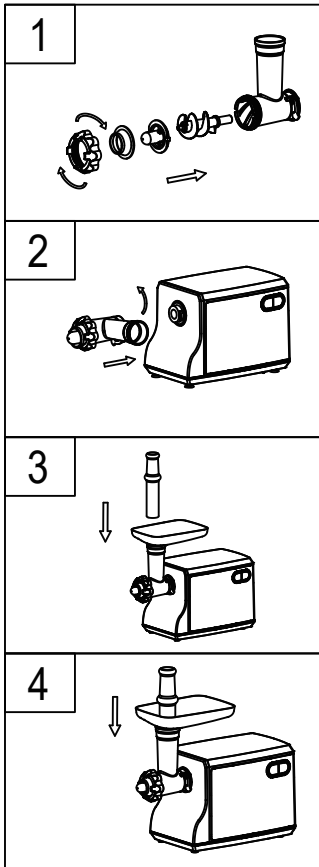
## Göra korv



1. Mal köttet enligt avsnittet "Mala kött" innan du gör korv. Sätt in valsen in i knivhuset. Placera korvmunstycket på skivhuset och skruva fast ringen på knivhuset.
2. Sätt fast knivhuset på motorenheten.
3. Placera brickan på den uppräta delen av knivhuset.
4. Lägg köttfärsen på brickan. Använd påmataren för att försiktigt trycka ner köttet i knivhuset. Lägg korvskinnet i ljummet vatten i 10 minuter. Dra sedan det våta skinnet över korvmunstycket. Tryck ner det malda köttet i knivhuset. Om skinnet fastnar på korvmunstycket blöt det med lite vatten.



## Göra kibbeh



Kibbeh är en traditionell maträtt från Mellanöstern, en typ av köttfylld köttbulle. Kibbeh har ett skal av lammkött och bulgurvete som hackas till en pasta, pressas genom kebabmaskinen och skärs i korta längder. Skalen kan sedan fyllas med en blandning av köttfärs, kryddor och rostade pinjenötter. Skalet försluts sedan och steks eller bakas.

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

## Tips

- ◆ Om knivhuset blockeras, tryck på REV-knappen under ett ögonblick, så att apparaten kan återgå till sin vanliga funktion. Varning: Backningsknappen får endast användas för malfunktionen.

## Rengöring

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

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

## Specifikation

Model: POMG39160

Driftspänning: AC 220-240V 50/60Hz

Ström: 600W



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.

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

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







