

point

HAND MIXER

POHM5000
User Manual

LIFE MADE **EASIER**

GB

Thank you for purchasing your new POINT Hand mixer. 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 denne nye Håndmikser av merket POINT. 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-sähkövatkaimen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, millaisia toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

DK

Tak for købet af din nye Håndmixer 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 en ny POINT Elvisp. 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 - 10
Bruksanvisning – Norsk	side	11 - 17
Käyttöopas - Suomi	sivu	18 - 24
Brugervejledning – Dansk	side	25 - 31
Bruksanvisning – Svenska	sida	32 - 38

Important safety instructions

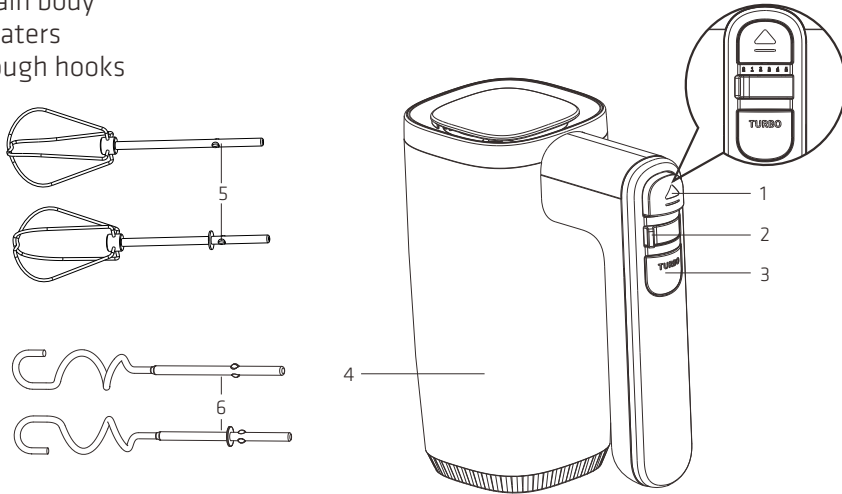
Before using this product, please read these instructions carefully, and keep them for further reference.

1. Keep these instructions.
2. This appliance is only for household use, and not for commercial use.
3. Always disconnect the mixer from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
4. Inspect the power cable and appliance regularly. If any defect is found, do not operate the appliance.
5. Do not attempt to repair the unit by yourself. It must be repaired by a qualified technician to avoid possible hazards.
6. Keep the appliance and cable away from direct sunlight, damp, sharp edges and other dangers.
7. Never leave the appliance unattended when in use! Always unplug the unit when it is not in use, even if only for a moment.
8. Do not use third party accessories.
9. Do not use outdoors.
10. Never allow the unit to come into contact with or become immersed in water or other liquids. Do not use the unit with wet hands.
11. Use this appliance only for its intended purpose.
12. Never touch the rotating equipment while they are still in motion; always wait for them to stop.
13. Never use this appliance to mix or stir anything other than food.

14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.
15. This appliance is not to be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
16. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
17. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move while in use.
18. Children are not to play with the appliance.

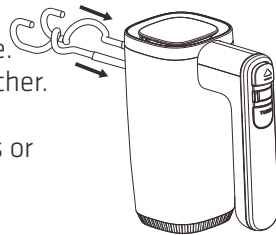
Product Overview

- 1 Ejection Button
- 2 Speed Control (0/1/2/3/4/5, five speeds)
- 3 TURBO Button
- 4 Main body
- 5 Beaters
- 6 Dough hooks



Operation

1. Insert the beaters or dough hooks into the body of the appliance, turn slowly until they snap into place.
- Note:** Never use beaters and dough hooks mixed together.
2. Insert the plug into the socket.
 3. Add ingredients into the bowl, then put the beaters or dough hooks into the bowl.
 4. Flip the speed adjustment switch ② to reach the required speed 1 (lowest) to 5.
 - (1) Adjust the speed as the mixture becomes thicker.
 - (2) If the beaters automatically slow down or stirring is hard, increase the speed.
 - (3) TURBO button ③ enables the motor to reach maximum speed.
- Note:** You can only press the TURBO button after starting the appliance with another speed setting.
5. When the processed food mixture achieves the desired state, set the speed adjustment switch to "0" and remove the beaters or dough hooks from the bowl.



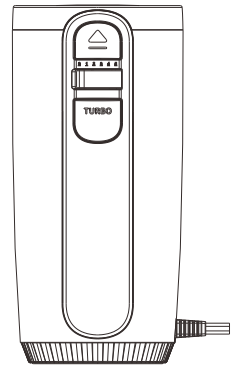
6. If you want to take off the beaters or dough hooks, make sure to set the speed adjustment switch to "0", when the machine stops running, unplug the plug. Press the Ejection button ① to take off the beaters or dough hooks. (Press the Ejection button on the main body with one hand, and hold the beaters or dough hooks with the other hand, so they do not pop out and fall when they are detached from the main body of the appliance.)

Speed control operation instructions

1. This appliance has 5 settings, 0/1/2/3/4/5.
2. TURBO button is working at max speed. When working in any other speed, pressing the TURBO button switches to the max speed directly.

Stirring in flour

1. Work in speed 1 for 30s, as the first step to mix liquid and flour together.
2. Working in speed 3 for 1 min, you can mix liquid and flour into small balls quickly.
3. Working in speed 5 for 1 min 30s, you can mix the small balls into dough.



Important reminder

When making bread dough, it is recommended that the maximum amount of flour to be used should not exceed 450g. Do not run the machine beyond the maximum continuous operation time as shown in the table below.

Parts	Maximum continuous working time	Shutdown operation
Beaters	3min	Unplug the plug and leave the machine to cool for 30 minutes
Dough hooks	3min	

Tip:

1. Make sure butter and margarine are at room temperature or softened before blending.
2. Do not stir more than your container capacity, and choose a suitably sized container.
3. More ingredients or heavy ingredients take a longer time to stir.
4. When whipping cream, use a high-sided container to avoid splashes during mixing.
5. Turn off the hand mixer as soon as you achieve the desired mixing effect.

Recommended Speed and Time

Note that the speed selected needs to be determined based on size of the container, weight and type of the ingredients you choose. When using the beaters, gradually increase the speed according to the following operation.

Function	Ingredients	Speed	Time(min)
Beaters			
Frothing	Egg white(1-10pcs)	3-5	1-3
Whipping	Cream	3-5	2-3
Mixing soft foods	Flour, cake flour, milk	2-5	1-2
Mixing liquid foods	Sauce, salad sauce	1-3	1-2
Stirring liquid foods	Grease, egg	3-5	1-2
Dough hooks			
Mixing dough	Flour, Water	1-5	2-3
Mixing dry foods	Flour, butter, cooked potato(cut into 8pcs)	1-5	2-3

Common Faults

Problem	Possible cause	Solution
When mixing dough, the flour is stirred into the machine	Two dough hooks are installed reversely	Exchange the dough hooks
	There is an excessive amount of ingredients.	Cut off the power and remove excess ingredients

After plugging in the power cord and pressing the switch button, the machine does not work	Blinking indicates that the switch is not turned on	Dial the knob to 0 before starting it
	Check if there is a power outage	If there is, wait for power to resume
	Check if the power cable plug is properly inserted	If it is not, insert plug properly
	Check if the power socket is switched off	If it is, switch it on
	Motor is damaged	Send for repairs



Safety class for electrical shock protection:

Class II-Electrical shock protection is provided by double or heavy-duty insulation

We reserve the right to change text and technical specifications.

Product Specifications

Model : POHM5000

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

Rated power : 500W



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 the retailer where you purchased the product.

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

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 2100 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 7033 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

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

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

Viktige sikkerhetsanvisninger

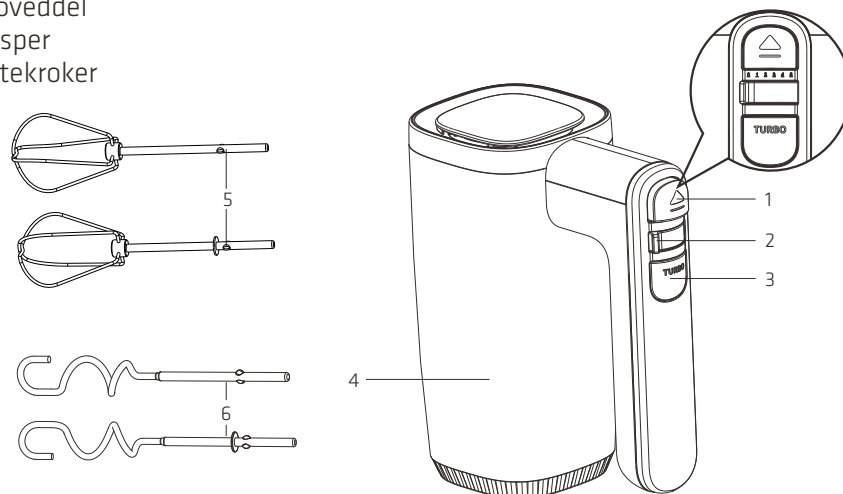
Les brukermanualene nøye før du bruker dette produktet, og behold dem for senere oppslag.

- 1 . Oppbevar disse instruksjonene.
- 2 . Apparatet er kun til husholdningsbruk. Det er ikke beregnet på kommersielle bruk.
- 3 . Koble alltid mikseren fra stikkontakten hvis den blir stående uten tilsyn, samt før du monterer, demonterer eller rengjør.
- 4 . Kontroller strømkabelen og apparatet regelmessig. Hvis det oppdages en defekt, må du ikke bruke apparatet.
- 5 . Ikke prøv å utføre service på enheten selv. Det må repareres av en kvalifisert tekniker for å unngå mulige farer.
- 6 . Hold apparatet og ledningen unna direkte sollys, fuktige, skarpe kanter og andre farer.
- 7 . La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk. Koble alltid fra enheten når den ikke er i bruk, selv om det bare er et øyeblikk.
- 8 . Ikke bruk tredjeparts tilbehør.
- 9 . Ikke bruk utendørs.
- 10 . La aldri enheten komme i kontakt med eller bli nedsenket i vann eller andre væsker. Ikke bruk enheten med våte hender.
- 11 . Produktet skal kun brukes til tiltenkt formål.
- 12 . Berør aldri det roterende utstyret mens det fortsatt er i bevegelse; vent alltid til det har stoppet.

- 13 . Bruk aldri apparatet til å blande eller røre noe annet enn mat.
- 14 . Hvis strømledningen blir skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en kvalifisert person for å unngå fare.
- 15 . Apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelige for barn.
- 16 . Apparater 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.
- 17 . Slå av apparatet og koble det fra stikkontakten før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- 18 . Barn må ikke leke med apparatet.

Produktoversikt

1. Utløserknapp
2. Hastighetskontroll (0/1/2/3/4/5, fem hastigheter)
3. TURBO-knapp
4. Hoveddel
5. Visper
6. Eltekroker



Drift

1. Sett vispene eller deigkrokene inn i apparatet, og vri sakte til de klikker på plass.

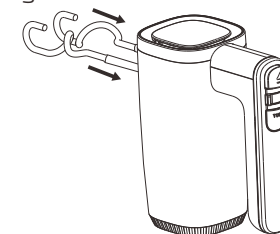
Merk: Bruk aldri bruk vispene eller deigkrokene samtidig.

2. Sett støpselet i stikkontakten.
3. Tilsett ingrediensene i bollen, og legg deretter vispene eller deigkrokene i bollen.
4. Vri hastighetskontrollen ② til ønsket hastighet: 1 (laveste) til 5.

- (1) Juster hastigheten ettersom blandingen blir tykk.
- (2) Hvis vispene automatisk bremser ned eller rører hardt, øker du hastigheten.

- (3) TURBO-knappen ③ gjør det mulig for motoren å nå maksimal hastighet.

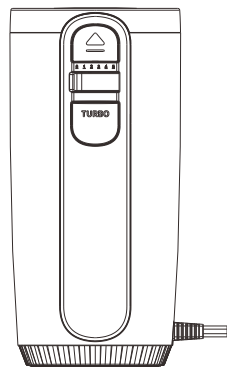
Merk: Når du har valgt en annen hastighet for å starte stavmikseren, så kan du trykke TURBO-knappen.



- Når den bearbejdede matblanding oppnår ønsket blandeefekt, setter du hastighetskontrollen til «0» og fjerner vispene eller deig økene fra bollen.
- Hvis du vil sette ned vispene eller deigkrokene, må du sørge for å sette hastighetskontrollen til «0». Når maskinen slutter å gå, trekker du ut støpselet. Trykk utløserknappen ① for å fjerne vispene eller deig økene. (Trykk utløserknappen på hoveddelen med én hånd, og hold vispene eller deigkrokene med den andre hånden, slik at den ikke spretter ut og falle når den løsner fra hoveddelen til apparater.)

Bruksanvisning for hastighetskontroll

- Dette apparater har 5 innstillinger: 0/1/2/3/4/5.
- TURBO-knappen fungerer ved maksimal hastighet. Ved bruk i en hvilken som helst annen hastighet kan du trykke TURBO-knappen for å bytte til å jobbe direkte med maksimal hastighet.



Slik rører du mel

- Kjør med hastighet 1 i 30 sekunder. Dette er første trinn for å blande væske og mel sammen.
- Kjør med hastighet 3 i 1 min. for å blande væske og mel til små kuler.
- Kjør med hastighet 5 i 1 min. og 30 sek., for å blande de små kulene til en deig.

Viktig påminnelse

Når du lager brøddeig, bør du ikke ha mer enn 450 g mel. Ikke kjør maskinen utover den maksimale kontinuerlige driftstiden i tabellen nedenfor.

Deler	Maksimal kontinuerlig driftstid	Slik slå den av
Visper	3min	Trekk ut støpselet og la maskinen avkjøles i 30 minutter
Elttekroker	3min	

Tips:

- Sørg for at smøret og margarin er romtemperert eller myknet før blanding.
- Ikke rør mer enn beholderens kapasitet, og velg en beholder med passende størrelse.
- Flere ingredienser eller tunge ingredienser tar lengre tid å røre.
- Når du blander fløte, bruker du den øvre siden av beholderen for å unngå at det spruter.
- Slå av stavmikseren så snart du har ønsket konsistens.

Anbefalt Hastighet Og Tid

Merk at hastigheten må fastsettes basert på størrelsen på beholderen, vekten og typen av ingrediensene du velger. Når du bruker visper, øker du hastigheten gradvis til neste operasjon.

Funksjon	Ingredienser	Hastighet	Tid (min.)
Visper			
Skum	Eggehvite (1-10 stk)	3-5	1-3
Piske	Krem	3-5	2-3
Bland grøtaktig mat	Mel, kakemel, melk	2-5	1-2
Bland flytende mat	Saus, salatsaus, potetsaus	1-3	1-2
Rør flytende mat	Fett, egg	3-5	1-2
Elttekroker			
Bland deigen	Mel, vann	1-5	2-3
Bland tørr mat	Mel, smør, kokt potet (kuttet i 8 stk)	1-5	2-3

Vanlige Feil

Feil	Årsak	Løsning
Bland deigen ved å røre melet inn i maskinen	Deigkrokene er installert om hverandre	Bytt om på eltekroken
	Ingrediensene er for store	Kutt strømmen og fern overflødige ingredienser
Du har koblet til strømledningen og trykker bryterknappen, men maskinen vil ikke fungere	Blink indikerer at bryteren ikke er slått på	Vri knappen til 0 før du starter den
	Kanskje strømbrudd	Undersøk for å utelukke
	Kontroller at strømkabelens støpsel er satt riktig inn	Undersøk for å utelukke
	Kontroller om stikkkontakten er slått av	Undersøk for å utelukke
	Motoren er skadet	Send til reparasjon



Sikkerhetsklasse for beskyttelse mot elektrisk støt:

Klasse II elektrisk støtsikring med dobbel eller tung belastning

Vi forbeholder oss retten til å endre tekst og tekniske spesifikasjoner.

Produktspesifikasjoner

Modell: POHM5000

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

Merkeeffekt: 500W



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.

Power International AS,
Postboks 523, N-1471Lørenskog, Norge

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 2100 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 7033 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

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

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

Tärkeitä turvallisuusohjeita

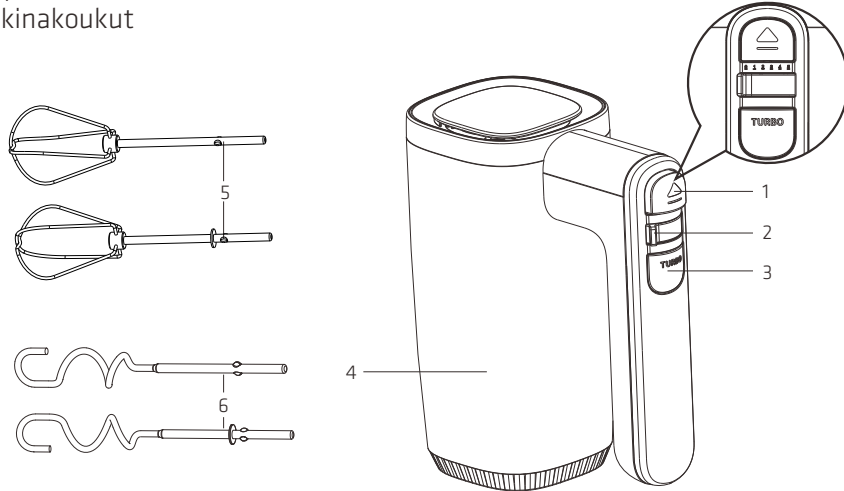
Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän tuotteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

1. Säilytä nämä ohjeet, mahdollisuuksien mukaan laatikko ja sen sisäpakkaus.
2. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, ei kaupalliseen käyttöön.
3. Irrota vatkein sähköverkosta aina, jos se jätetään ilman valvontaa ja ennen kuin se kootaan, puretaan tai puhdistetaan.
4. Tarkasta virtajohto ja laite säännöllisesti. Jos havaitset vikatilaa, älä käytä laitetta.
5. Älä yritä korjata laitetta itse. Se on korjattava pätevän teknikon toimesta mahdollisten vaarojen välttämiseksi.
6. Pidä laite ja kaapeli poissa suorasta auringonvalosta, kosteudesta, terävistä reunoista ja muista vaaroista.
7. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä! Irrota laite aina pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, vaikka vain hetkeksi.
8. Älä käytä kolmannen osapuolen lisävarusteita.
9. Älä käytä ulkona.
10. Älä koskaan anna laitteen joutua kosketuksiin veden tai muiden nesteiden kanssa tai upottaa sitä niihin. Älä käytä laitetta märin käsin.
11. Käytä tätä laitetta vain sille tarkoitettuun tarkoitukseen.
12. Älä koskaan koske pyöriviin laitteisiin niiden ollessa vielä liikkeessä, vaan odota aina niiden pysähtymistä.

13. Älä koskaan käytä tätä laitetta minkään muun kuin ruoan sekoittamiseen tai vatkaamiseen.
14. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
15. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
16. Laitteita voivat käyttää henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat heikentyneet, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
17. Kytke laite pois päältä ja irrota virta ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytön aikana.
18. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Tuote-esittely

1. Irrotuspainike
2. Nopeudensäätö (0/1/2/3/4/5, viisi nopeutta)
3. TURBO-painike
4. Päärunko
5. Vispilät
6. Taikinakoukut



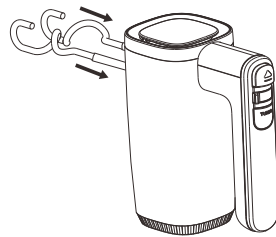
Käyttö

1. Aseta vispilät tai taikinakoukut laitteen runkoon ja käännä hitaasti, kunnes ne napsahtavat paikalleen.

Huomautus: Älä koskaan käytä vispilöitä ja taikinakoukkuja sekaisin keskenään.

2. Aseta pistoke pistorasiaan.
3. Lisää ainekset kulhoon ja laita sitten vispilät tai taikinakoukut kulhoon.
4. Käännä nopeuden säätökytkintä ②, jotta saavutat halutun nopeuden 1 (alhaisin) - 5.
(1) Säädä nopeutta, kun seoksesta tulee paksua.
(2) Jos vispilät hidastuvat itsestään tai sekoittaminen on hankalaa, lisää nopeutta.
(3) TURBO-painike ③ mahdollistaa moottorin maksiminopeuden.

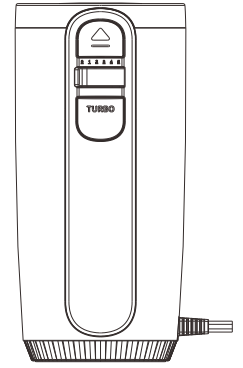
Huomautus: Voit painaa TURBO-painiketta vasta, kun olet käynnistänyt laitteen toisella nopeusasetuksella.



5. Kun käsittelemäsi ainekset saavuttavat halutun sekoitustuloksen, aseta nopeuden säätökytkin asentoon "0" ja nosta vispilät tai taikinakoukut kulhosta.
6. Jos haluat irrottaa vispilät tai taikinakoukut, varmista, että nopeuden säätökytkin on asetettu asentoon "0". Kun kone pysähtyy, irrota pistoke pistorasiasta. Paina irrotuspainiketta ① irrottaaksesi vispilät tai taikinakoukut.
(Paina yhdellä kädellä irrotuspainiketta ja pidä toisella kädellä kiinni vispilöistä tai taikinakoukuista, jotta ne eivät ponnahta ulos ja putoa, kun ne irrotetaan päärungosta.)

Nopeudensäätimen käyttöohjeet

1. Tässä laitteessa on 5 asetusta, 0/1/2/3/4/5.
2. TURBO-painike toimii maksiminopeudella. Kun työskentelet millä tahansa muulla nopeudella, painamalla TURBO-painiketta voit siirtyä työskentelemään suoraan maksiminopeudella.



Jauhojen sekoittaminen

1. Työskentele nopeudella 1 30 sekunnin ajan. Tämä on ensimmäinen vaihe nesteen ja jauhojen sekoittamiseksi keskenään.
2. Työstä nopeudella 3 1 minuutti, sekoita neste ja jauhot pieniksi palloiksi.
3. Työskentele nopeudella 5, 1 min 30s ajan, saat sekoitettua pienet pallot taikinaksi.

Tärkeä muistutus

Leipätaikinaa valmistettaessa suositellaan, että käsiteltävien jauhojen enimmäismäärä ei ylitä 450 grammaa.

Älä käytä konetta kauemmin kuin alla olevassa taulukossa esitetyn yhtäjaksoisen käytön enimmäiskestoajan puitteissa.

Osat	Jatkuva enimmäistyöaika	Sammutustoiminto
Vatkaimet	3 min	Irrota pistoke pistorasiasta ja anna koneen jäähtyä 30 minuuttia
Taikinakoukut	3 min	

Vihje:

1. Varmista, että voi ja margariini ovat huoneenlämpöisiä tai pehmenneet ennen sekoittamista.
2. Älä sekoita enempää kuin kulhon kapasiteetti sallii, ja valitse sopivan kokoinen kulho.
3. Useampien tai raskaampien ainesosien sekoittaminen kestää kauemmin.
4. Kun vatkaat kermaa, käytä korkeasivuista astiaa, jotta vältät roiskeet vispaamisen aikana.
5. Sammuta vatkain heti, kun aineksia on vatkattu tarpeeksi.

SUOSITUSNOPEUS JA -AIKA

Huomaa, että valittu nopeus on määritettävä astian koon, painon ja valitsemiesi ainesosien tyyppin perusteella. Kun käytät vispilöitä, lisää nopeutta vähitellen, seuraavien toimintojen mukaan.

Toiminto	Ainekset	Nopeus	Aika (min)
Vispilät			
Vaahdotus	Kananmunan valkuainen (1-10 kpl)	3-5	1-3
Vaahdotus	Kerma	3-5	2-3
Pehmeiden ruokien sekoitus	Jauhot, kakkujauhot, maito	2-5	1-2
Nestemäisten ruokien sekoitus	Kastike, salaattikastike	1-3	1-2
Nestemäisten ruokien hämmennys	Rasva, muna	3-5	1-2
Taikinakoukut			
Taikinan sekoitus	Jauhot, vesi	1-5	2-3
Kuivien aineksien sekoitus	Jauhot, voi, keitetty peruna(leikkaa 8 kpl)	1-5	2-3

YLEINEN VIKA-ANALYYSI

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Taikinaa sekoitettaessa jauhot osuvat koneeseen	Taikinakoukut on asennettu päittäin	Vaihda taikinakoukkujen paikat
	Liikaa ainesosia	Katkaise virta ja poista ylimääräiset ainesosat
Kun olet kytkenyt virtajohdon ja painat kytkinpainiketta, kone ei toimi	Vilkkuminen osoittaa, että kytkin ei ole päällä	Käännä nuppi asentoon 0 ennen käynnistämistä
	Mahdollinen sähkökatkos	Odotu sähköjen palautumista
	Virtajohdon pistoke on asetettu väärin	Asenna pistoke oikein
	Pistorasian virta on pois päältä	Kytke virta pistorasiaan
Moottori on vaurioitunut		Lähetä korjattavaksi



Sähköiskulta suojauksen turvallisuusluokka:

Luokan II -sähköiskusuojaus on toteutettu kaksois- tai raskaan käytön eristyksellä

Pidätämme oikeuden muuttaa tekstiä ja teknisiä tietoja.

TUOTESPESIFIKAATIOT

Malli: POHM5000

Jännite: 220-240V~, 50/60Hz

Teho: 500W



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.

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

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

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

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

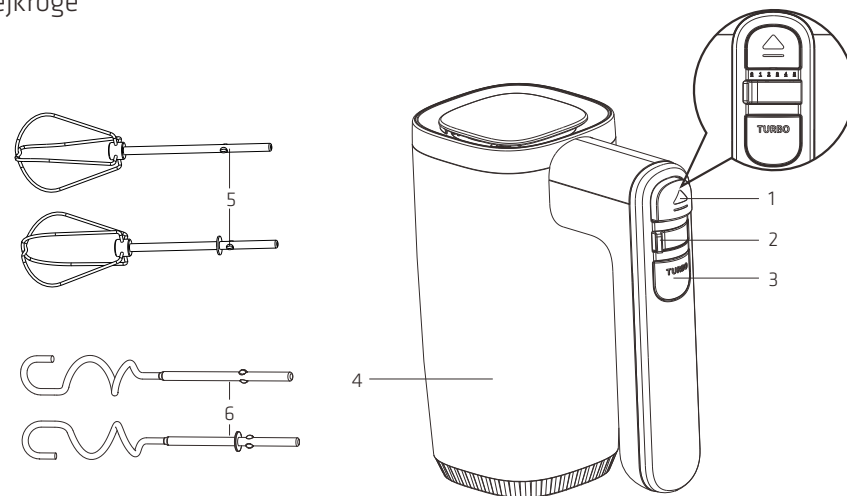
Før dette produkt tages i brug, skal du læse disse brugsanvisninger omhyggeligt, og behold dem til senere reference.

1. Gem disse instruktioner, samt evt. pakken og emballagen.
2. Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
3. Træk altid stikket til håndmixeren ud af stikkontakten, hvis den ikke er under opsyn, og altid inden du tager tilbehøret af og sætter det på, samt når apparatet rengøres.
4. Se regelmæssigt ledningen og apparatet efter. Hvis nogen af delene er defekte, må apparatet ikke bruges.
5. Du må aldrig selv forsøge, at reparere apparatet. Det skal repareres af en kvalificeret fagperson, så mulige farer undgås.
6. Apparatet og ledningen skal holdes væk fra direkte sollys, fugt, skarpe kanter og andre risikofyldte steder.
7. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, når det er i brug. Tag altid stikket ud af stikket, når apparatet ikke er i brug, og selvom det kun er i et øjeblik.
8. Brug ikke tilbehør fra tredjeparter.
9. Apparatet må ikke bruges udendørs.
10. Apparatet må aldrig komme i kontakt med eller nedsænkes i vand eller andre væsker. Apparatet må ikke bruges med våde hænder.
11. Brug kun dette apparat til det tilsigtede formål.

12. Rør aldrig ved de drejende dele, når de er i bevægelse. Vent altid indtil de er stoppet helt.
13. Dette apparat må aldrig bruges til at blande eller røre andet end fødevarer.
14. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dens serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer, for at undgå fare.
15. Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
16. 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.
17. Sluk for apparatet og træk stikket ud af stikkontakten inden du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
18. Børn må ikke lege med dette apparat.

Produktoversigt

1. Udskubningsknap
2. Hastighedsknap (0/1/2/3/4/5, fem hastigheder)
3. TURBO-knap
4. Hovedkabinettet
5. Piskeris
6. Dejkroge

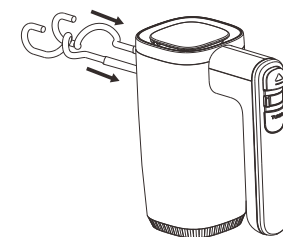


Betjening

1. Sæt piskerisene eller dejkrogene i kabinettet. Drej dem langsomt, indtil de klikker på plads.

Bemærk: Piskerisene og dejkrogene må aldrig bruges sammen.

2. Sæt stikket i stikkontakten.
3. Fyld ingredienserne i skålen, og sæt derefter piskerisene eller dejkrogene i skålen.
4. Sæt hastighedsknappen ② på den ønskede hastighed fra 1 (laveste) til 5.
 - (1) Juster hastigheden, efterhånden som blandingen bliver tykkere.
 - (2) Hvis piskerisene begynder at køre langsommere eller hvis det bliver sværere at røre i blandingen, skal du skrue op for hastigheden.
 - (3) Med TURBO-knappen ③ kan du sætte motoren på den højeste hastighed.

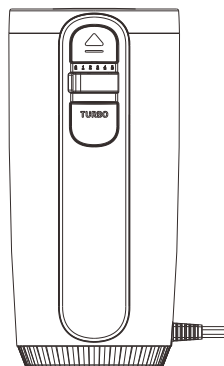


Bemærk: Når apparat står på en anden hastighed, kan du trykke på TURBO-knappen.

- Når blandingen har den ønskede konsistens, skal du sætte hastighedsknappen på "0" og tag derefter piskerisene eller dejkrogene ud af skålen.
- Hvis du vil tage piskerisene eller dejkrogene ud, skal du sætte hastighedsknappen på "0". Når maskinen holder op med at køre, skal du trække stikket ud af stikkontakten. Tryk på udskubningsknappen ① for at tage piskerisene eller dejkrogene ud. (Tryk på udskubningsknappen på hovedkabinettet med den ene hånd, og hold piskerisene eller dejkrogene med den anden hånd, så de ikke falder ned, når de trykkes ud).

Vejledning til hastighederne

- Dette apparat har 5 indstillinger, 0/1/2/3/4/5.
- Med TURBO-knappen kan apparatet sættes på den højeste hastighed. Når apparatet står på en anden hastighed, skal du trykke på TURBO-knappen for at sætte det på den højeste hastighed.



Omrøring af mel

- Sæt apparatet på hastighed 1 i 30 sekunder, så væsken og melet blandes.
- Sæt apparatet på hastighed 3 i 1 minut, så væsken og melet blandes til små kugler.
- Sæt apparatet på hastighed 5 i 1 min og 30 sekunder, så de små kugler blandes til dej.

Vigtig påmindelse

Hvis du laver brøddej, må du højst bruge 450 g mel. Maskinen må ikke køre uafbrudt i længere tid end tiderne i tabellen nedenfor.

Dele	Længste uafbrudt driftstid	Nedlukning
Piskeris	3 min	Træk stikket ud og lad maskinen køle ned i 30 minutter
Dejkroge	3 min	

Tip:

- Smør og margarine skal være i stuetemperatur eller blødgøres før det puttes i blandingen.
- Fyld ikke beholderen for meget op, eller brug en større beholder.
- Flere ingredienser og tunge ingredienser tager længere tid at røre.
- Hvis du rører fløde, skal du bruge den øverste side af beholderen, så fløden ikke sprøjter.
- Sluk håndmikseren, så snart du har den ønskede konsistens.

Anbefalede Hastigheder Og Behandling

Bemærk, at den valgte hastighed skal bestemmes ud fra beholderens størrelse, samt ingrediensernes vægt og type. Hvis du bruger Piskeris, skal du gradvist skrue op for hastigheden.

Funktion	Ingredienser	Hastighed	Tid (min)
Piskeris			
Skumdannelse	Æggehvide (1-10 stk.)	3-5	1-3
Formning	Fløde	3-5	2-3
Røring af grødet mad	Mel, kagemel, mælk	2-5	1-2
Blanding af flydende mad	Sauce, salatsauce, kartofelsauce	1-3	1-2
Røring af flydende mad	Fedt, æg	3-5	1-2
Dejkroge			
Blanding af dejen	Mel, vand	1-5	2-3
Blanding af tørre fødevarer	Mel, smør, kogt kartofel(skåret i 8 stk)	1-5	2-3

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
For at blande dejen, skal melet omrøres i maskinen	De to dejkroge er sat omvendt i	Vend dejkrogene om
	Ingredienserne er for store	Træk stikket ud af stikkontakten og fjern nogle af ingredienserne

Når du har sat stikket i stikkontakten, skal du trykke på tænd/sluk-knappen, hvorefter maskinen starter	En blinkende indikator betyder at tænd/sluk-knappen ikke er tændt	Sæt knappen på 0, før du starter maskinen
	Se, om der er strømafbrydelse	Udeluk efter undersøgelse
	Se, om stikket er sat ordentligt i stikkontakten	Udeluk efter undersøgelse
	Se, om stikkontakten er tændt	Udeluk efter undersøgelse
	Motoren er beskadiget	Send produktet til reparation



Sikkerhedsklasse til beskyttelse mod elektrisk stød:
Klasse II - elektrisk stødbeskyttelse leveres med dobbelt- eller kraftig isolering

Vi forbeholder os ret til at ændre tekst og tekniske specifikationer.

Produktspecifikationer

Model: POHM5000

Nominal spænding: 220-240V~, 50/60Hz

Nominal effekt: 500W



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at det udtjente elektriske eller elektroniske udstyr ikke må bortskafes sammen med husholdningsaffald.

I EU-lande findes der separate genbrugsordninger. Kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren for yderligere oplysninger.

Power international AS,
PO Box 523, N-1471 Løgrenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 2100 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 7033 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

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

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

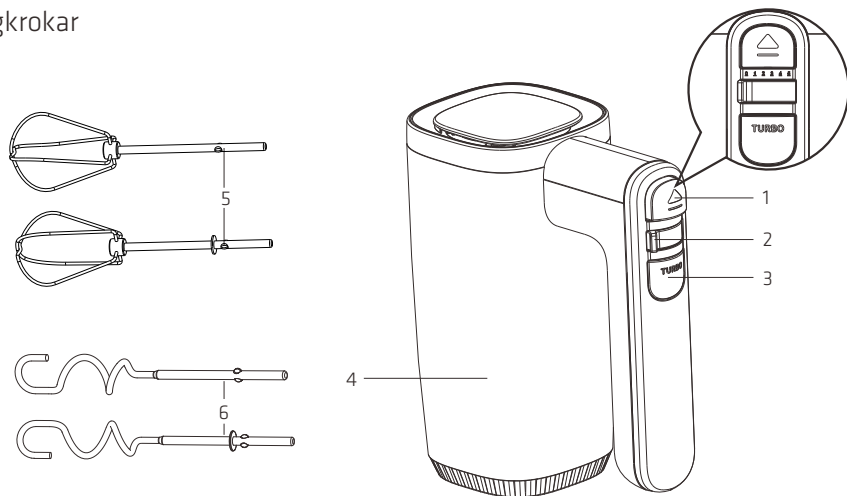
Viktiga säkerhetsinstruktioner

Innan du använder produkten. Läs dessa instruktioner ingående och spara dem för framtida behov.

1. Behåll dessa anvisningar, om möjligt lådan, tillsammans med innerförpackningen.
2. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk och inte för kommersiell användning.
3. Dra alltid ut elvispens kontakt från strömkällan om den lämnas utan tillsyn och innan du monterar, tar isär eller rengör.
4. Inspektera regelbundet strömkabeln och apparaten. Om något fel upptäcks får apparaten inte användas.
5. Försök inte reparera enheten på egen hand. Den måste repareras av en kvalificerad tekniker för att undvika eventuella faror.
6. Håll apparaten och kabeln borta från direkt solljus, fukt, vassa kanter och andra faror.
7. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används! Dra alltid ut stickkontakten när enheten inte används, även om det bara är för en kort stund.
8. Använd inte tillbehör från tredje part.
9. Använd inte utomhus.
10. Låt aldrig enheten komma i kontakt med eller sänkas ned i vatten eller andra vätskor. Använd inte enheten med våta händer.
11. Använd apparaten endast för dess avsedda ändamål.
12. Rör aldrig de roterande delarna när de är i rörelse, vänta alltid tills de stannat.
13. Använd aldrig apparaten för att blanda eller röra om något annat än livsmedel.
14. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstad eller en kvalificerad person för att undvika fara.
15. Maskinen får inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
16. Apparaten 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 apparaten på ett säkert sätt och om de är medvetna om riskerna.
17. Stäng av apparaten och koppla ifrån strömkällan innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under användning.
18. Barn får inte leka med apparaten.

Produkt översikt

1. Utmatningsknapp
2. Hastighetsreglering (0/1/2/3/4/5, fem hastigheter)
3. TURBO-knapp
4. Huvuddel
5. Vispar
6. Degkrokar

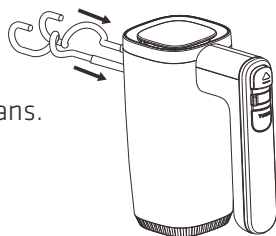


Användning

1. Sätt i visparna eller degkrokarna i apparatens kropp och vrid långsamt tills de snäpper på plats.

Obs: Blanda aldrig visparna och degkrokarna tillsammans.

2. Sätt i kontakten i uttaget.
3. Tillsätt ingredienserna i skålen och placera sedan visparna eller degkrokarna i skålen.
4. Vrid på hastighetsreglaget ② för att nå önskad hastighet 1 (lägsta) till 5.
 - (1) Justera hastigheten när blandningen blir tjock.
 - (2) Om visparna automatiskt saktar ner eller får svårt att vispa, öka hastigheten.
 - (3) TURBO-knappen ③ gör att motorn når maximal hastighet.



Obs: När du har valt en annan hastighet för att starta apparat kan du trycka på TURBO-knappen.

5. När den bearbetade livsmedelsblandningen uppnår önskad blandningseffekt, ställ omkopplaren för hastighetsjustering på "0" och ta bort visparna eller degkrokarna från skålen.
6. Om du vill ta av visparna eller degkrokarna, se till att ställa in hastighetsjusteringsbrytaren på "0" och när maskinen stannat, dra ut kontakten. Tryck på utmatningsknappen ① för att frigöra visparna eller degkrokarna.
(Tryck på utmatningsknappen på huvuddelen med ena handen och håll i visparna eller degkrokarna med den andra handen, så att den inte hoppar ut och faller ner när den lossnar från apparat huvuddel)

Instruktioner för reglering av hastighet

1. Denna apparat har 5 inställningar, 0/1/2/3/4/5.
2. TURBO-knappen arbetar med maximal hastighet. När du arbetar i någon annan hastighet kan du trycka på TURBO-knappen för att direkt växla till maxhastighet.

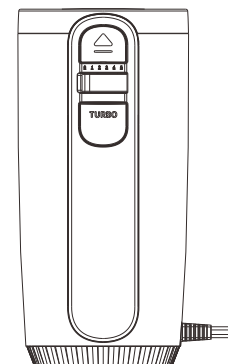
Funktion för omrörning av mjöl

1. Kör i hastighet 1 i 30 sek, det är det första steget för att blanda vätska och mjöl tillsammans.
2. Arbeta i hastighet 3 i 1 min, blanda vätska och mjöl till små bollar.
3. Arbeta i hastighet 5 i 1 min 30 sek för att blanda de små bollarna till deg.

Viktig påminnelse

Vid tillverkning av bröddeg rekommenderas att den maximala mängden mjöl som ska beredas inte överstiger 450 g. Kör inte maskinen längre än den maximala kontinuerliga drifttiden i tabellen nedan.

Delar	Maximal kontinuerlig arbetstid	Avstängning
Vispar	3 min	Dra ut stickkontakten och låt maskinen svalna i 30 minuter
Degkrokar	3 min	



Tips:

1. Se till att smöret och margarinet har rumstemperatur eller är mjukt innan du blandar.
2. Rör inte om mer än vad behållaren rymmer och välj en behållare av lämplig storlek.
3. Fler ingredienser eller tunga ingredienser tar längre tid att röra om.
4. Använd en högre behållare när du vispar grädde för att undvika stänk under beredningen.
5. Stäng av elvispen så snart du uppnått önskad blandningseffekt.

Rekommenderad Hastighet Och Tillredningsskala

Observera att den valda hastigheten måste bestämmas utifrån behållarens storlek, vikt och typ av de ingredienser du väljer. När du använder vispar, öka hastigheten gradvis enligt följande tabell.			
Funktion	Ingredienser	Hastighet	Tid (min)
Vispar			
Skumma	Äggvita (1-10 st)	3-5	1-3
Vispa	Grädde	3-5	2-3
Blanda mosiga livsmedel	Mjöl, kakmjöl, mjölk	2-5	1-2
Blanda flytande livsmedel	Sås, dressing, potatissoppa	1-3	1-2
Blanda flytande livsmedel	Fett, ägg	3-5	1-2
Degkrokar			
Blanda deg	Mjöl, vatten	1-5	2-3
Blanda torra livsmedel	Mjöl, smör, kokt potatis(skuren i 8 st)	1-5	2-3

Vanliga Fel

Fel	Orsaker	Lösning
För att blanda deg, rör ner mjölet i maskinen	Två degkrokar är monterade bakåt	Byt ut degkroken
	För mycket ingredienser	Stäng av strömmen och ta bort överflödiga ingredienser

När du har anslutit nätsladden och trycker på strömbrytaren startar inte maskinen	Blinkande indikerar att strömbrytaren inte är påslagen	Vrid reglaget till 0 innan du startar den
	Möjligt strömavbrott	Uteslutning efter undersökning
	Kontrollera om nätkabelns kontakt är korrekt isatt	Uteslutning efter undersökning
	Kontrollera om eluttaget är i fränkopplat	Uteslutning efter undersökning
	Motorn är skadad	Skicka för reparation



Säkerhetsklass för skydd mot elektriska stötar:
Skyddsklass II mot elektriska stötar, med dubbel eller tung isolering

Vi förbehåller oss rätten att ändra texten och de tekniska specifikationerna.

Produktspecifikationer

Modell: POHM5000

Märkspänning: 220-240V~, 50/60Hz

Märkeffekt: 500W



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.

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

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 2100 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 7033 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 7070 1707

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

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