

point

Kitchen Machine

6.0L Capacity & digital display

POKM5000
User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT SERIES 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-yleiskoneen. 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 POINT køkkenmaskine. 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 POINT köksmaskin. 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 - 18
Bruksanvisning – Norsk	side	19 - 33
Käyttöopas - Suomi	sivu	34 - 48
Brugervejledning – Dansk	side	49 - 63
Bruksanvisning – Svenska	sida	64 - 78

GB

NO

FI

DK

SE

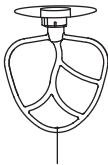
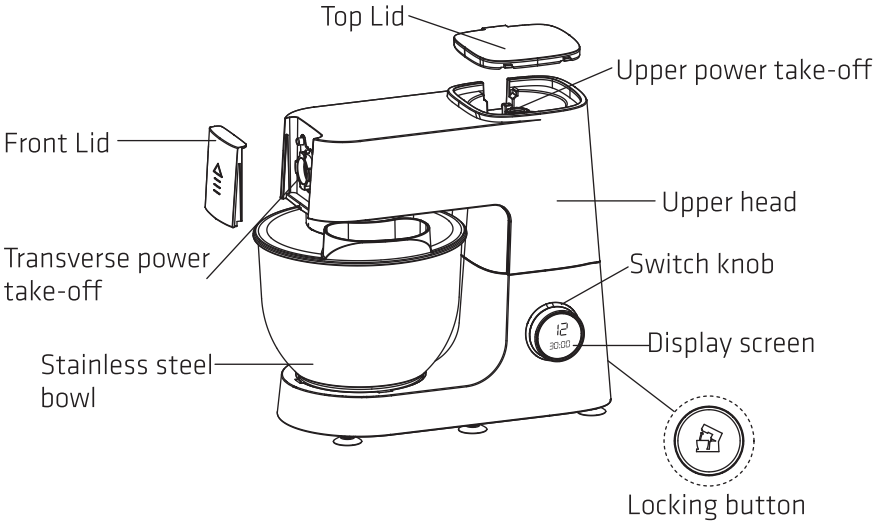
IMPORTANT INSTRUCTIONS

1. THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
2. Please clean all accessories before first use. Keep the appliance in a safe, stable, clean and dry place.
3. Do not touch the power cord, plugs and other electrical parts with wet hands as this may lead to electric shock.
4. When a problem occurs, stop the machine by turning the knob, unplug the power supply and contact the customer service center or dealer.
5. Do not use the mixer for anything other than its intended purpose.
6. The use of attachments not recommended or sold by this mixer dealer may cause fire, electrical shock or injury.
7. During mixing, do not use scrapers or other tools to concentrate material in the mixing container, as it may cause involvement or injury.
8. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
9. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons. Always keep the unit and its accessories out of reach of children younger than 8 years old. This appliance can be used by children aged 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.

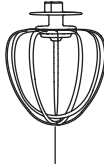
10. Ensure the product is turned and unplugged before installing, removing or cleaning parts to avoid injury.
11. Do not touch the motor part after prolonged use.
12. This machine has overheat protection. If it overheats, it will automatically stop running and will not restart until it cools down.
13. When one of the output ports is operating, remove any parts or components connected to the other output ports, and install a protective cover.
14. Be cautious when mixing hot food or liquid.
15. Do not leave mixer unattended while it is operating.
16. Keep this appliance, accessories, all packaging (including outer packing, color box packaging, PE bags, etc.) away from children.
17. Place the appliance on a flat and stable surface.
18. Do not operate the appliance without any food in it.
19. When using the meat grinder parts, always use the standard food pusher.
20. *Overload caution! Please do not use grinder head or glass jar together with the mixing function.

PRODUCT OVERVIEW

(A) Standard Accessory



Beater



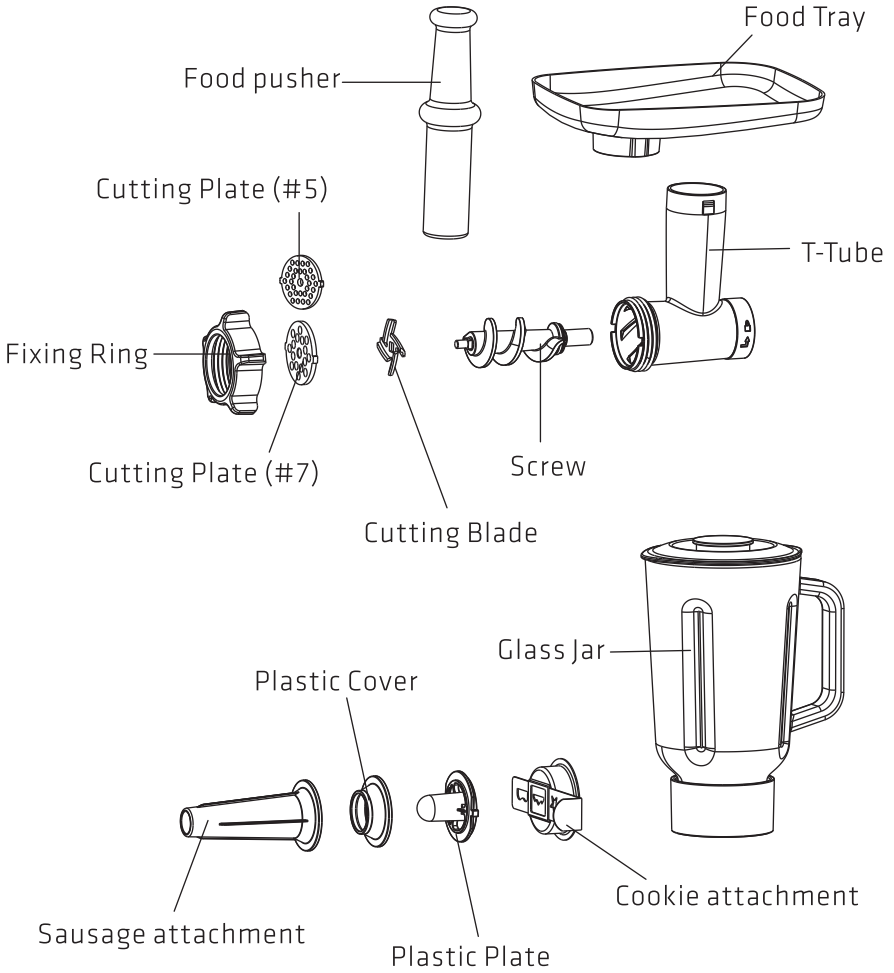
Whisk



Dough hook

(B) Accessories

Mincer, Kebbe attachment, Sausage attachment, Blender



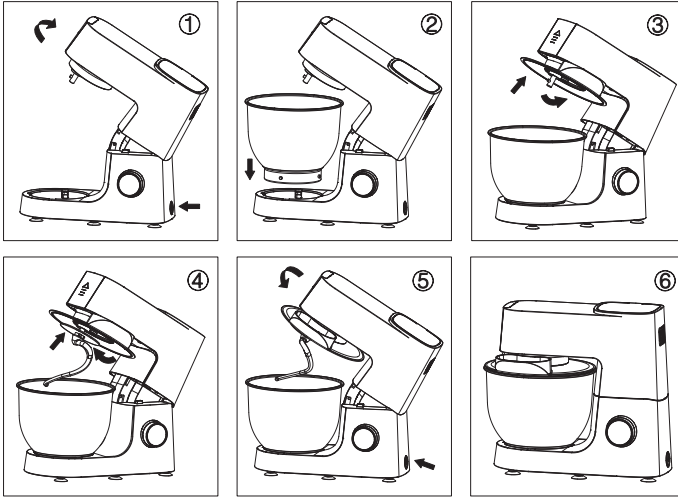
DESCRIPTION FOR USE

Instructions for Standard Accessories

Installation and disassembly of mixing head (Refer to figure A).

Press the locking button, the upper body will pop up automatically, ensuring the mixer is without electricity.

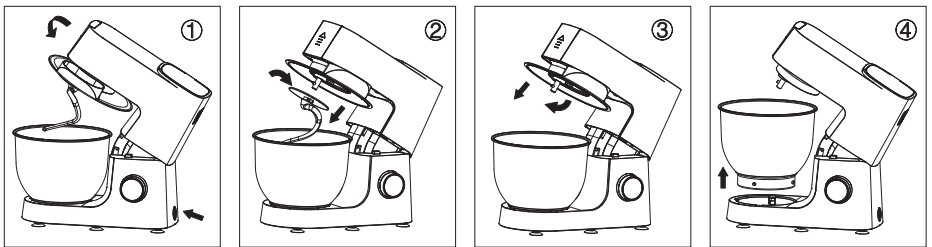
1. Insert the bowl cover by aligning the notch at the upper end of the dough hook with the driving shaft.
2. Push the dough hook upward and turn it counterclockwise to secure it in place.



Refer to figure A

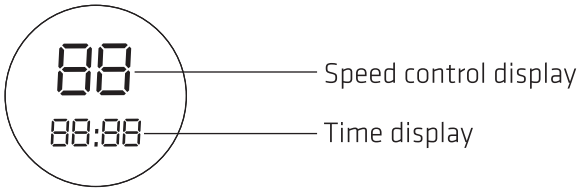
To remove attachments (Refer to figure B)

1. Push the dough hook upward and turn clockwise to release the attachments.
2. Take the dough hook out and remove the bowl cover.



Refer to figure B

Switch knob display function



1. When the power turns on, the speed control display will show "00" and the time display will show "PUSH", prompting you to press the switch knob. The speed control and time display lights will flash.
2. Press the switch knob; the product starts to run at the default speed of 1. The time display begins to count. Rotate the speed knob to choose the speed. During operation, even if you change the speed, the timer will continue to count unless the knob is pressed again or the speed is set back to "00". The mixer stops working and the timer stops counting.
3. Turn the switch knob to select your desired speed, then press the switch knob (i.e., the display), the product will start working with this speed.
4. The switch knob can be rotated 360 degrees, with speeds ranging from "01", "02", "03", "04" ... up to "12". There are 12 speeds available, where "12" is the maximum speed, "01" is the minimum speed.
5. The maximum running time of the appliance is 30 minutes, after which it will stop automatically. If it overheats, the appliance will stop working until it cools down.

Mixing bowl

1. Hold the head of the machine with one hand and press the locking button with the other hand. The appliance will automatically lift the head. Manually raise the appliance head to its maximum position and install the bowl cover.
2. Install the dough hook to the specified position according to the installation method described above.
3. Press down on the upper head to lock it and return it to its original position.
4. Do not exceed the bowl's maximum capacity to avoid overloading the appliance.
5. Press down on the appliance head to lock it (the locking button will pop-up) and return it to its original position.
6. Switch on using a 220V-240V 50-60Hz power supply.
7. Use the switch knob of the mixer to choose the speed you need.
8. When mixing is complete, turn the switch knob to "00" and unplug the power plug.
9. Press the locking button, the upper head will pop up and you can remove the bowl.
10. Remove mixture from bowl.

Dough Hook

The dough hook is used for mixing bread, pasta, noodles and other dense foods.

1. Install the dough hook and the stainless steel bowl according to the steps described earlier. Add the flour, dry yeast and liquid.
2. Once fully installed, turn the switch knob to speed 1 and observe when the flour has been mixed. Rotate the switch knob to speed 2 until the dough has a good elasticity or reaches the desired gluten development.

Beater

For mixing medium-density foods such as cake, pie, cookie dough, butter, similar items made using dough with low elasticity.

1. Install the beater and the stainless steel bowl according to the steps described earlier. Add the ingredients that need stirring.
2. Once fully installed, plug in the power cord and turn on the switch knob. Before mixing the ingredients, set the switch knob to speed 1, and gradually increase to the desired speed.

Whisk

Used for mixing ingredients that incorporate air, such as meringue, whipped cream, salad dressing, and sponge cake batter.

1. Please wipe the stainless steel bowl and egg whisk to make sure there is no water or oil.
2. Following previous instructions for installation, attach the rotary whisk to the stainless steel bowl. Add only egg whites (no yolk) if making meringue or similar recipes.
3. After complete installation, plug in the power supply. Turn the switch knob to speeds between 10-12, until egg whites are whipped to your desired consistency.

Foaming stage	Description
Initial stage	The bubbles are very large and uneven.
Beginning stage	The bubbles become finer and turn white.
Soft peaks	When you lift the whisk, the peaks form but then droop downwards.
Medium peaks	When you lift the whisk, the peaks hold their shape but are still soft.
Stiff peaks	When you lift the whisk, the peaks stand straight up with sharp angles.
Overbeaten	The mixture is grainy, mottled, and lacks luster; it may start to separate.

Making whipped cream

1. Chill the stainless steel bowl in the refrigerator for about 20 minutes.
2. Select and install the whisk. Add the whipping cream to the chilled bowl. Add sugar only almost at the desired consistency.
3. After installation is complete, plug in the power supply, turn on the speed knob and start mixing at speed 4 until you achieve the desired consistency.

Whipping Stage	Description
Initial stage	Mix well until the cream begins to thicken.
Soft peaks	When you lift the whisk, soft peaks form but then droop downwards. Ideal for folding into desserts like mousses.
Stiff peaks	When you lift the whisk, stiff peaks stand straight up and hold their shape. Perfect for cake frosting, piping decorations, ice cream, puff filling etc.

Detailed mixing instructions

Accessory	Flour type	Water ratio	Operating time	Speed	Remarks
Dough hook	High-gluten flour (1500g)	At least 750ml	Start at speed 1 for 1 minute, then increase to speed 2 for 7 minutes. If needed, extend time up to 8 minutes. Do not use higher speeds.	Speed 1-2	Add dry flour gradually to avoid overloading the machine. Using more than 1500g at once may cause damage.
	Medium/ low-gluten flour (1500g)	At least 800ml			
	Note: The ratio of high-gluten flour to water is approximately 2:1; the ratio of medium- and low-gluten flour to water is approximately 2:1.2.				

Accessory	Ingredients	Operating time	Speed	Remarks
Beater	Flour: 100g Caster sugar: 100g Butter: 100g Eggs: 2	3-5 minutes	Speed 1-5	Suitable for medium-density foods such as pancakes and sponge batter-like mixtures.
Whisk	Cream (38% fat): 800ml	2 minutes	Speed 2-8	Ensure cream is cold before whipping. Overmixing can cause it to turn into butter.
Whisk	Egg whites: 4-20	4-6 minutes	Speed 10-12	Ensure egg whites are free of water and oil. Overmixing can cause them to become dry and grainy.

Making bread

Ingredients:

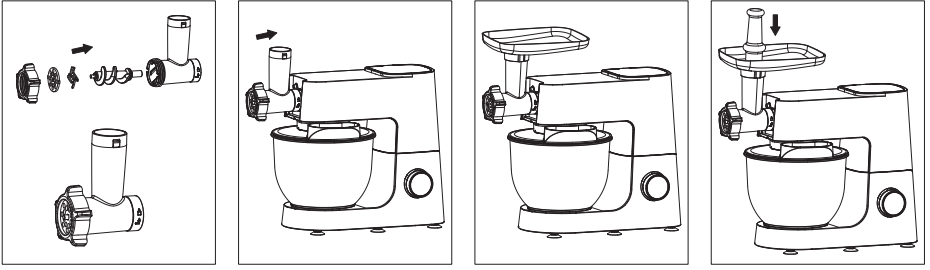
- Medium or low gluten flour: 300g
- Sugar: 60g
- Egg: 1
- Yeast powder: 3g
- Butter: 30g (added later)
- Water: 120g

1. Install the dough hook on your mixer.
2. Add the flour to the bowl first, then add water and the rest of the ingredients (except for butter).
3. Start mixing at speed 1 for 1 minute until the ingredients form a dough. Increase to speed 2 and knead for an additional 5 minutes. Increase to speeds 3-4 and continue kneading for another 10 minutes until the dough is smooth and elastic. Add butter to the dough and mix at speed 3 for an additional 5 minutes.
4. Once kneaded, shape the dough as desired and let it rise according to your recipe's instructions. Bake in a preheated oven as directed by your recipe.

Instructions for selecting accessories for use:

Mincer, sausage, kebbe and blender accessories

(1) Mincer



1. Hold the T-tube and insert the screw into the tube.
2. Place the cutting blade onto the screw with the sharp edge facing upward.
3. Select the desired cutting plate (#5/#7mm) and attach it to the cutting blade.
4. Tighten the fixing ring.
5. Open the front cover and install the assembled head tube attachments into the transverse power take-off by rotating counterclockwise to align perfectly with the head tube.
6. Place the food tray on top of the meat grinder inlet.
7. Place a container at the meat filling outlet, cut meat into small pieces, Place them on the food tray, use the food pusher to feed meat into grinder and turn on the machine. The grinder is now ready for mincing.

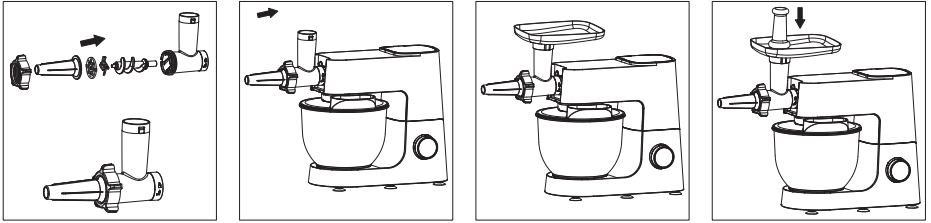
Notes:

1. Always use food pusher to feed meat into feeder; do not use fingers or other utensils.
2. It is recommended to cut meat into small pieces for better results.
3. When using a meat grinder attachment, remove the dough hook, beater or whisk from the mixer.

Accessory	Food	The maximum amount	Operating time	Speed	Remarks
Mincer accessories	Beef	1.5kg	3mins	8-12 speeds	Cut the meat into 20*20*60 mm
	Pork				

Caution: Do not put meat with skin, tendons, or bones into the grinder. To protect the machine and extend its service life, do not exceed the maximum load capacity of the machine for a single grinding session.

(2) Sausage attachment

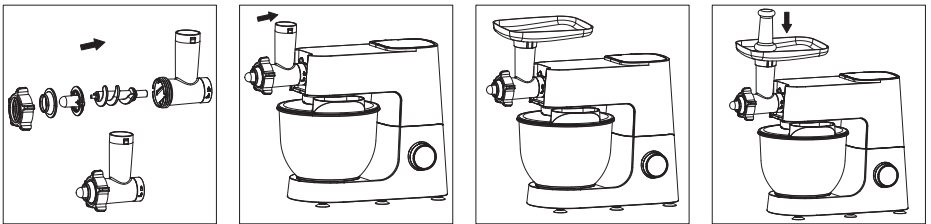


1. Hold the T-Tube and insert the screw into the tube.
2. Place the blade, the appropriate cutting plate and sausage attachment onto the screw in sequence and tighten the fixing ring.
3. Open the front cover and install the assembled tube attachments into the transverse power take-off rotating counterclockwise to align perfectly with the head tube.
4. Soak the the casing in cold water for 10 minutes, and gently slide it onto the sausage attachment.
5. Put the meat on the food tray, use the food pusher to push the meat into the tube. Turn on the machine, use the food pusher to feed meat into the tube. Turn on the machine and let it fill meat into sausage casing. If there is too much resistance, add a little water.
6. Tie off sausages in knots once filled.

Warning:

Beware! Overfilled sausages will expand when boiling or frying and the sausage may tear! Always use food pusher to feed meat into tube; do not use fingers or other utensils to push the food!

(3) Kebbe



1. Hold the T-Tube and insert the screw into the tube.
2. Arrange the plastic plate and plastic cover onto the screw and tighten the fixing ring.

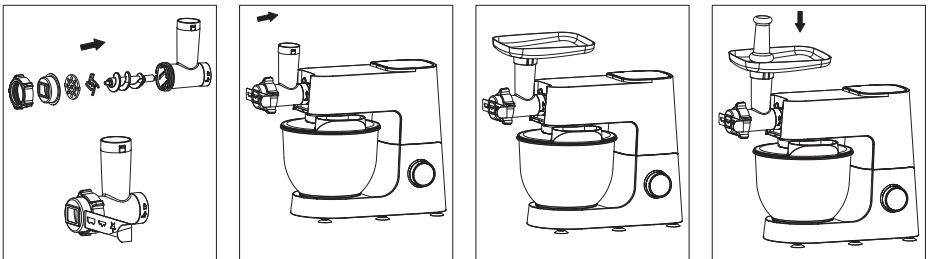
3. Open the front cover and install the assembled tube attachments into the transverse power take-off rotating counterclockwise to align perfectly with the head tube.
4. Mix mutton and flour together and place the mixture on the food tray, use the food pusher to feed it into the meat grinder. Turn on the appliance to mix and extrude the ingredients, forming a hollow tube.
5. Cut the extruded tube into required lengths. Each piece can be filled with well-blended meat. Press and seal the edges tightly.
6. Place the kebbe in the pan and deep fry until well done.

Notes: This accessory can be used to make meat pies, fish dumplings, and other similar foods.

Warning:

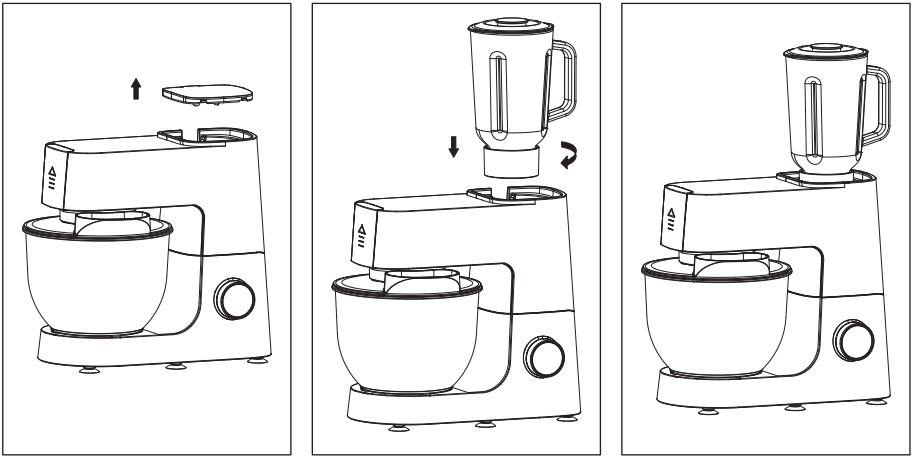
Always use a food pusher to feed meat into the head tube; do not use your fingers or other utensils to push the food!

(4) Cookie attachment



1. Insert the screw into the head tube with the thicker end first. Attach the blade and cutting plate onto the screw.
2. Place the cookie accessory onto the blade and cutting plate. Tighten the fixing ring.
3. Slide the cookie pattern through the cookie accessory.
4. Place the food tray onto the T-tube and use the food pusher to push the dough into the T-tube.

(5) Blender



Notes: the maximum capacity of cup is 1250ml (rated capacity: 1250ml)

Assembling

1. Lower the machine head to a horizontal position, the locking mechanism will automatically engage and lock the head.
2. Open the top lid.
3. Insert the glass jar into the upper power take-off and rotate it clockwise to lock.

Use of Blender

1. Put sliced fruit cubes into the glass jar, add some water, milk, or other liquids if desired, and cover with the lid.
2. Plug in the power supply and select speed 12 to start blending until you achieve your desired consistency.
 - If using large fruit pieces, start at a low speed for 2-3 seconds before adjusting to higher speeds as needed.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before you clean the appliance, ensure that the speed control knob is turned “00” to stop the appliance and unplug it from the power source.
2. The mixing parts and stainless-steel bowl could be can be cleaned in a dishwasher. Avoid using heat sources or corrosive detergents as they may cause deformation or discoloration.
3. The parts that come into contact with food can be washed with detergent and water.
4. Wipe the mixer housing with a clean, damp cloth only.
5. DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER.

Specifications

Model: POKM5000

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

Rated power: 1500 W

Capacity: 6 L

GB



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

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

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

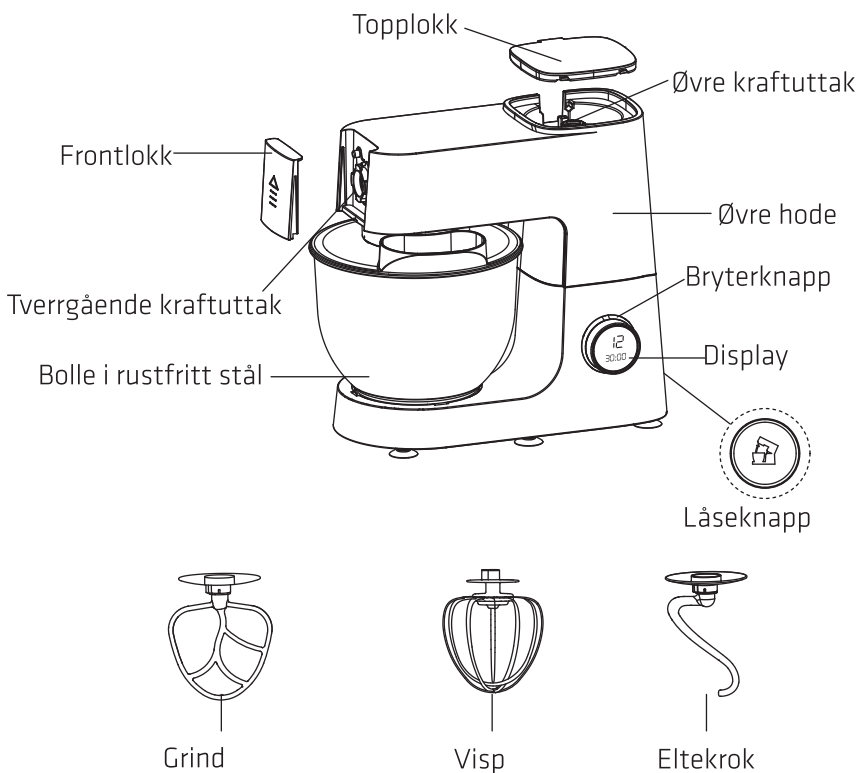
Viktige instruksjoner

1. DETTE APPARATET ER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK.
2. Rengjør alt tilbehør før første gangs bruk. Oppbevar apparatet på et trygt, stabilt, rent og tørt sted.
3. Ikke berør strømledningen, støpslene eller andre elektriske deler med våte hender, da det kan føre til elektrisk støt.
4. Når det oppstår et problem, stopper du maskinen ved å dreie bryteren, så kobler du fra strømforsyningen og kontakter kundeservicesenteret eller forhandleren.
5. Ikke bruk apparatet til noe annet enn tiltenkt formål.
6. Bruk av tilbehør som ikke anbefales eller selges av produsenten, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
7. Under blanding må du ikke bruke skraper eller andre verktøy for å samle materialet i blandebeholderen, da det kan føre til at det setter seg fast eller at man blir skadet.
8. Unngå å berøre bevegelige deler. Hold hender, hår, klær samt slikkepott og annet tilbehør borte fra vispene under bruk for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
9. Barn og personer med funksjonsnedsettelse må holdes under strengt oppsyn ved bruk. Hold apparatet og tilbehør utilgjengelige for barn under 8 år. Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert om trygg bruk av apparatet og forstår farene dette innebærer.

10. Sørg for at produktet er snudd og koblet fra før du installerer, fjerner eller rengjør deler for å unngå skade.
11. Ikke berør motordelen etter at den har vært i bruk lenge.
12. Denne maskinen har overopphetingsbeskyttelse. Hvis den overopphetes, vil den automatisk slutte å gå og vil ikke starte på nytt før den er avkjølt.
13. Når en av utgangsportene er i bruk, må man fjerne deler eller komponenter som er koblet til de andre utgangsportene og montere et beskyttende deksel.
14. Vær forsiktig når du blander varm mat eller væske.
15. La ikke apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
16. Hold apparatet, tilbehøret, all emballasje (inkludert ytre emballasje, fargeboksemballasje, plastposer osv.) unna barn.
17. Sett apparatet på en tørr, flat og stabil overflate.
18. Ikke bruk apparatet uten mat.
19. Når man bruker kjøttkverndelene, må man alltid bruke matstapperen som følger med.
20. *Pass på overbelastning! Ikke bruk kvernhode eller glasskrukke sammen med miksefunksjonen.

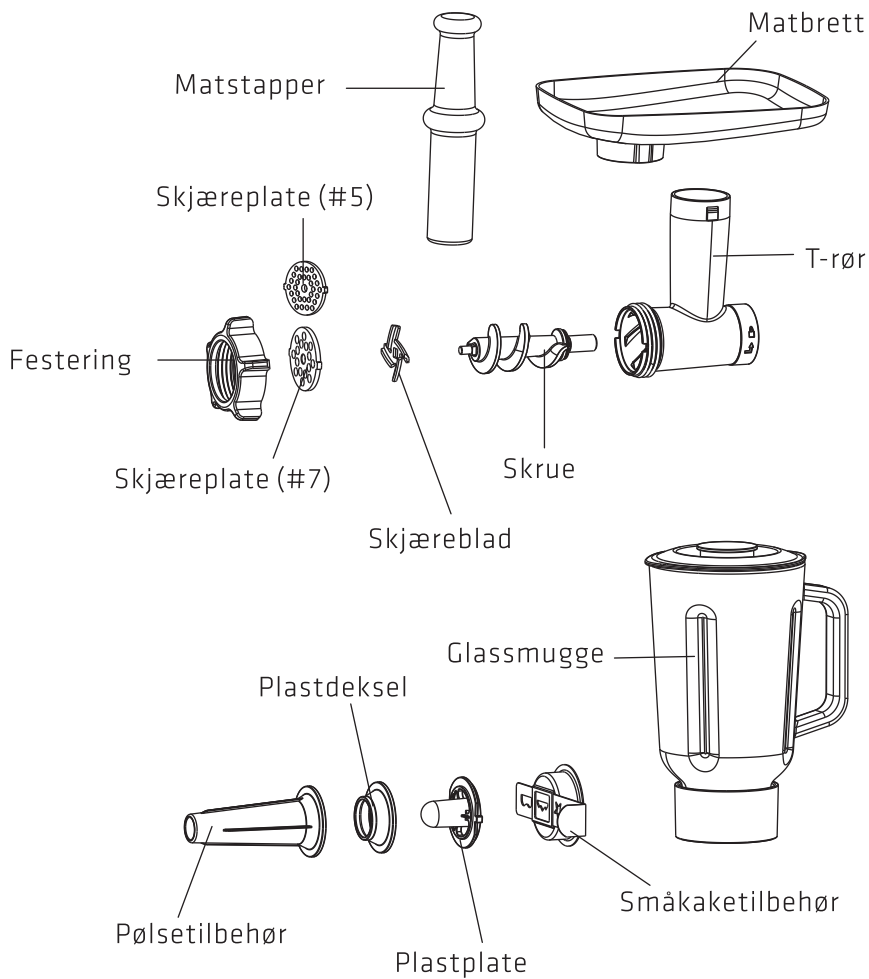
PRODUKTOVERSIKT

(A) Standard tilbehør



(B) Tilbehør

Kjøttkvern, kibbeh-tilbehør, pølse-tilbehør, blender



BESKRIVELSE FOR BRUK

Instruksjoner for standard tilbehør

Sette på og ta av av miksehode (se figur A).

Trykk låsekneppen, så spretter overkroppen opp automatisk. Sørg for at apparatet er uten strøm.

1. Sett inn bollelokket, og sett hakket på den øvre enden av deigkroken inn på drivakselen.
2. Skyv deigkroken oppover, og dreii den mot klokken for å feste den på plass.

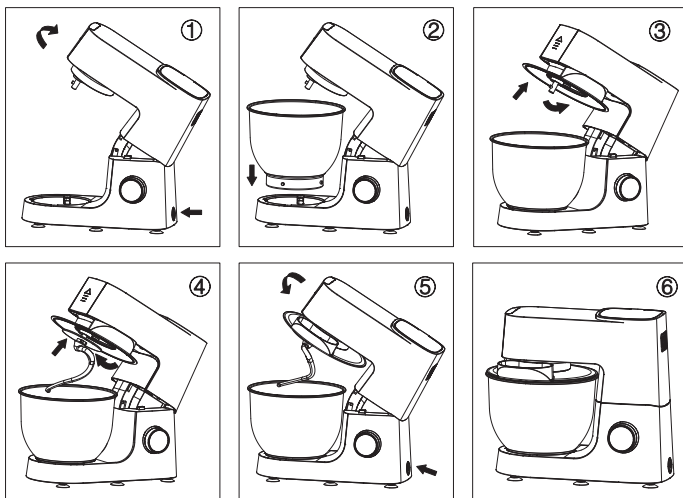


figure A

For å fjerne tilbehør (Se figur B)

1. Skyv deigkroken oppover og vri med klokken for å frigjøre tilbehøret.
2. Ta deigkroken ut og fjern bollelokket.

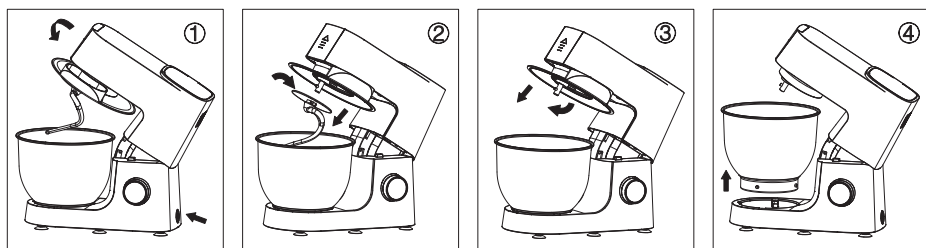
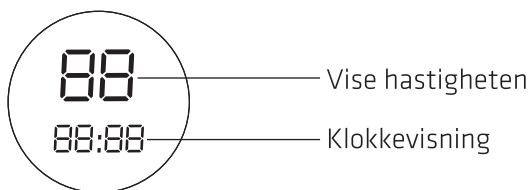


figure B

Displayet på bryterknappen



1. Når strømmen slås på, står det «00» i hastighetsvisningen og «PUSH» i tidsvisningen, noe som altså betyr at du skal trykke knappen. Lysene for hastighetskontroll og tidsvisning blinker.
2. Trykk bryterknappen, så begynner produktet å kjøre med standardhastigheten, 1. Tidsvisningen begynner å telle ned. Roter hastighetsbryteren for å velge hastighet. Når apparatet kjører, fortsetter tiden å telle ned selv om du endrer hastigheten, med mindre du trykker knappen igjen eller hastigheten settes til «00». Apparatet stopper, og tiden slutter å telle ned.
3. Vri bryteren for å velge ønsket hastighet, og trykk bryteren (dvs. displayet), så begynner produktet å jobbe med denne hastigheten.
4. Bryterknappen kan dreies helt rundt med hastigheter fra «01», «02», «03», «04 » ... opp til «12». Det er 12 ulike hastigheter, der «12» er høyeste og «01» er laveste hastighet.
5. Maks driftstid for apparatet er 30 minutter, hvorpå produktet stopper automatisk. Hvis det blir overopphetet, slutter apparatet å fungere til det er avkjølt.

Miksebolle

1. Hold hodet på maskinen med den ene hånden, og trykk låseknappen med den andre hånden. Apparatet vil automatisk løfte hodet. Løft hodet på apparatet til maksimal posisjon med hånden, og installer bolledekselet.
2. Monter deigkroken i spesifisert posisjon i henhold til installasjonsmetoden beskrevet ovenfor.
3. Trykk ned det øvre hodet for å låse det og sette det tilbake til sin opprinnelige posisjon.
4. Ikke overskrid bollens maksimale kapasitet slik at ikke apparatet blir overbelastet.
5. Trykk ned hodet på apparatet for å låse det (låseknappen spretter opp) og returnere det til sin opprinnelige posisjon.
6. Slå på med en 220–240 V 50–60 Hz strømforsyning.
7. Bruk bryterknappen på apparatet for å velge ønsket hastighet.
8. Når det er ferdig med å blande, dreier du bryteren til «00» og trekker ut støpselet.
9. Trykk låseknappen, så spretter det øvre hodet opp og du kan fjerne bollen.
10. Fjern blandingen fra bollen.

Eltekrok

Deigkroken brukes til å blande brød, pasta, nudler og annen tett mat.

1. Sett på deigkroken og bollen i rustfritt stål i henhold til trinnene beskrevet tidligere. Tilsett mel, gjær og væske.
2. Når den er satt på, dreier du bryteren til Hastighet 1, og følg med mens melet blandes inn. Vri bryteren til Hastighet 2 til deigen har fått ønsket elastisitet eller glutenmengde.

Grind

For å blande mat med middels tetthet som kake, pai, kakedeig, smør og lignende ting laget med deig med lav elastisitet.

1. Sett på grinden og bollen i rustfritt stål i henhold til trinnene beskrevet tidligere. Tilsett ingrediensene som må røres.
2. Når den er satt på, kobler du til strømledningen og slår på bryteren. Før du blander ingrediensene, setter du bryteren til Hastighet 1, så øker du gradvis til ønsket hastighet.

Visp

Brukes til å blande ingredienser som inneholder luft, som marengs, pisket krem, salatdressing og sukkerbrøddeig.

1. Tørk av bollen i rustfritt stål og eggevispen for å sikre at det ikke er vann eller olje på dem.
2. Fest den roterende vispen til bollen i rustfritt stål etter instruksjonene som står lenger oppe. Tilsett kun eggehviter (ingen eggeplomme) hvis du lager marengs eller lignende oppskrifter.
3. Når installasjonen er ferdig, kobler du til strømforsyningen. Vri bryteren til hastigheter mellom 10–12, og kjør til eggehviten er pisket til ønsket konsistens.

Skumstadium	Beskrivelse
Opprinnelig tilstand	Boblene er veldig store og ujevne.
Startstadium	Boblene blir fine og hvite.
Myke topper	Når du løfter vispen, dannes toppene, men så faller de ned.
Middels topper	Når du løfter vispen, holder toppene formen, men de er fortsatt myke.
Stive topper	Når du løfter vispen, står toppene rett opp med skarpe vinkler.
Overpisket	Blandingen er kornete, flekkete og mangler glans; den kan begynne å skille seg.

Piske krem

1. Avkjøl den rustfrie stålbollen i kjøleskapet i ca 20 minutter.
2. Velg og sett på vispen. Tilsett kremfløten i den avkjølte bollen. Tilsett sukker først når den nesten har ønsket konsistens.
3. Når den er satt på, kobler du til strømforsyningen, dreier hastighetsbryteren og begynner å blande på hastighet 4 til du får ønsket konsistens.

Piskestadium	Beskrivels
Opprinnelig tilstand	Bland godt til kremen begynner å tykne.
Myke topper	Når du løfter vispen, dannes det myke topper, men så faller de ned. Ideell for å vende inn i desserter som mousse.
Stive topper	Når du løfter vispen, står stive topper rett opp og holder formen. Perfekt til glasur, pyntelinjer, iskrem, fyll til vannbakkels osv.

Tilbehør	Type mel	Vannforhold	Driftstid	Hastighet	Merknader
Eltekrok	Mel med mye gluten (1500 g)	Minst 750ml	Begynn med hastighet 1 i 1 minutt, og bytt til hastighet 2 i 7 minutter. Forleng tiden med opptil 8 minutter hvis nødvendig. Ikke bruk høyere hastigheter.	Hastighet 1-2	Tilsett tørt mel gradvis for å unngå å overbelaste maskinen. Hvis det brukes mer enn 1500 g på en gang, kan det føre til skade.
	Medium/low-gluten flour (1500g)	Minst 800ml			
Merk: Forholdet mellom mel med mye gluten og vann er cirka 2:1; forholdet mellom mel med middels og lite gluten og vann er cirka 2:1,2.					

Tilbehør	Ingredients	Driftstid	Hastighet	Merknader
Grind	Mel: 100 g Finkornet sukker: 100 g Smør: 100 g Egg: 2	3-5 minutter	Hastighet 1-5	Egnet for mat med middels tetthet som: pannekaker og luftige rører og blandinger.
Visp	Fløte (38 % fett): 800 ml	2 minutter	Hastighet 2-8	Sørg for at fløten er kald før du pisker. Hvis den piskes for mye, kan den bli til smør.
Visp	Eggehviter: 4-20	4-6 minutter	Hastighet 10-12	Sørg for at eggehvitene er fri for vann og olje. Hvis de piskes for mye, kan de bli tørre og kornete.

Lage brød

Ingredienser:

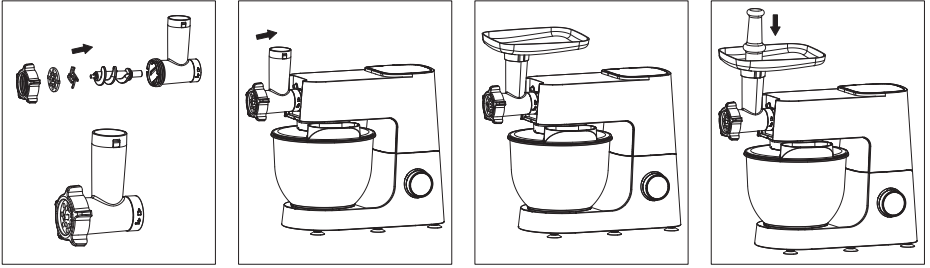
- Mel med middels eller lite gluten: 300 g
- Sukker: 60 g
- Egg: 1
- Tørrgjær: 3 g
- Smør: 30 g (legges til senere)
- Vann: 120 g

1. Sett deigkroken på maskinen.
2. Tilsett først melet i bollen, og tilsett deretter vann og resten av ingrediensene (unntatt smør).
3. Begynn å elte med hastighet 1 i 1 minutt til ingrediensene danner en deig. Øk til hastighet 2 og elt i ytterligere 5 minutter. Øk til hastigheter 3-4 og fortsett å elte i ytterligere 10 minutter til deigen er glatt og elastisk. Tilsett smør i deigen og elt på hastighet 3 i ytterligere 5 minutter.
4. Når den er eltet, former du deigen som ønsket og lar den heve etter oppskriften din. Stek i en forvarmet ovn som det står i oppskriften din.

Instruksjoner for valg av tilbehør:

Tilbehør til kjøttdeig, pølse, kibbeh og blender

(1) Kjøttkvern



1. Hold T-røret og sett skruen inn i røret.
2. Plasser skjærebladet på skruen med den skarpe kanten vendt oppover.
3. Velg ønsket skjæreplate (#5/#7 mm) og fest den til skjærebladet.
4. Stram festeringen.
5. Åpne frontdekselet og sett på de sammensatte hoderørfestene i det tverrgående kraftuttaket ved å rotere mot klokken for å være helt i linje med hoderøret.
6. Plasser matbrettet på toppen av kjøttkverninntaket.
7. Plasser en beholder ved kjøttpåfyllingsuttaket, og skjær kjøttet i små biter. Plasser dem på matbrettet, bruk matstapperen til å mate kjøtt i kvernen, og slå på maskinen. Kvernen er nå klar for å kverne.

Merknader:

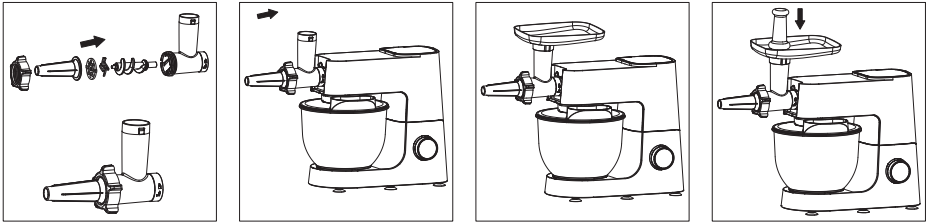
1. Bruk alltid matstapperen til å mate kjøtt inn i materen; ikke bruk fingre eller andre redskaper.
2. Kjøttet bør skjæres i små biter for bedre resultater.
3. Når man bruker et kjøttkverntilbehør, må man fjerne deigkroken, grinden eller vispen fra apparatet.

Tilbehør	Matvare	Maksimal mengde	Driftstid	Hastighet	Merknader
kjøttkverntilbehør	Storfekjøtt	1.5kg	3mins	Hastighet 8-12	Skjær kjøttet i stykker på 20*20*60 mm
	Svinekjøtt				

Forsiktig: Ikke legg kjøtt med skinn, sener eller bein kvernen.

For å beskytte maskinen og forlenge levetiden må man ikke overskride den maksimale lastekapasiteten for hver gang man kverner.

(2) Pølsetilbehør



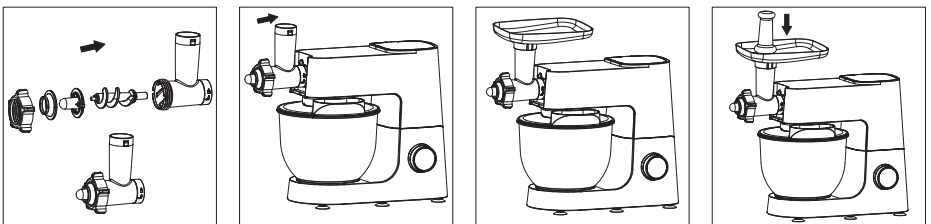
1. Hold T-røret og sett skruen inn i røret.
2. Plasser bladet, en egnet skjæreplate og pølsetilbehøret på skruen etter tur, og stram festeringen.
3. Åpne frontdekselet og sett på de sammensatte rørfestene i det tverrgående kraftuttaket ved å rotere mot klokken for å være helt i linje med hoderøret.
4. Bløtlegg tarmen i kaldt vann i 10 minutter, og skyv den forsiktig på pølsetilbehøret.
5. Legg kjøttet på matbrettet, og bruk matstapperen til å dytte kjøttet inn i røret. Slå på maskinen, og bruk matstapperen til å mate kjøtt inn i røret. Slå på maskinen og la den fylle tarmen med kjøtt. Hvis det er for mye motstand, tilsetter du litt vann.
6. Bind av pølsen med knuter når den er fylt.

Advarsel:

Vær forsiktig! Overfylte pølses vil utvide seg ved koking eller steking, og da kan pølsen sprekke!

Bruk alltid matstapperen til å mate kjøtt i røret; ikke stapp med fingre eller andre redskaper!

(3) Kibbeh



1. Hold T-røret og sett skruen inn i røret.
2. Ordne plastplaten og plastdekselet på skruen, og stram festeringen.

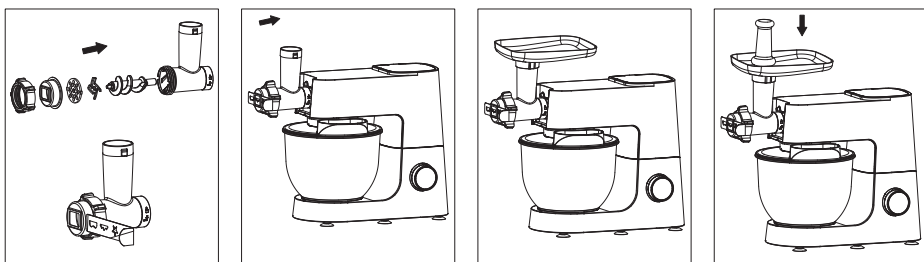
3. Åpne frontdekselet og sett på de sammensatte rørfestene i det tverrgående kraftuttaket ved å rotere mot klokken for å være helt i linje med hoderøret.
4. Bland sauekjøtt og mel sammen, legg blandingen på matbrettet, og bruk matstapperen til å mate den inn i kjøttkvernen. Slå på apparatet for å blande og presse ut ingrediensene, og lag et hult rør.
5. Skjær røret som presses ut i nødvendig lengde. Hvert stykke kan fylles med godt blandet kjøtt. Trykk og forsegl kantene godt.
6. Legg kibbeh i pannen og stek til den er gjennomstekt.

Merknader: Dette tilbehøret kan brukes til å lage kjøttpaier, fiskeboller og lignende mat.

Advarsel:

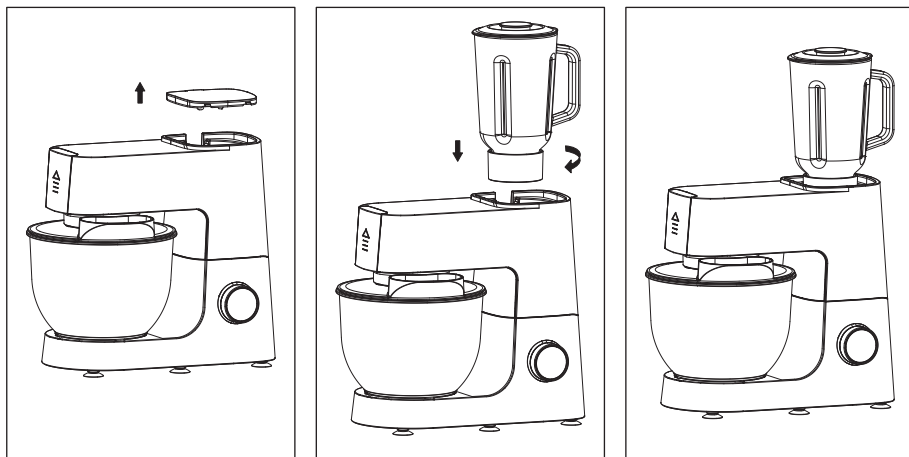
Bruk alltid matstapperen til å mate kjøtt i hoderøret; ikke stapp med fingrene eller andre redskaper!

(4) Småkaketilbehør



1. Sett skruen inn i hoderøret med den tykkere enden først. Fest bladet og skjæreplaten på skruen.
2. Plasser småkaketilbehøret på bladet og skjæreplaten. Stram festeringen.
3. Skyv småkakeformen gjennom småkaketilbehøret.
4. Plasser matbrettet på T-røret og bruk matstapperen til å stappe deigen inn i T-røret.

(5) Mikser



Merknader: Den maksimale kapasiteten til koppen er 1250 ml (nominell kapasitet: 1250 ml)

Montering

1. Senk maskinhodet til horisontal posisjon, så spretter låsemekanismen opp automatisk og låser hodet.
2. Åpne topplokket.
3. Sett glasskrukken inn i det øvre kraftuttaket og dreii det med klokken for å låse.

Bruke blenderen

1. Legg skivede fruktterninger i glasskrukken, tilsett litt vann, melk eller annen væske om ønskelig, og dekk til med lokket.
2. Koble til strømforsyningen og velg hastighet 12 for å begynne å blande til du får ønsket konsistens.
 - Hvis du bruker store fruktbitar, starter du på lav hastighet i 2–3 sekunder før du justerer til høyere hastigheter etter behov.

Rengjøring og vedlikehold

1. Før du rengjør apparatet, må du sørge for at hastighetskontrollen er satt til «00» for å stoppe apparatet og så koble det fra strømkilden.
2. Blandetilbehøret og bollen i rustfritt stål kan rengjøres i oppvaskmaskin. Unngå å bruke varmekilder eller etsende rengjøringsmidler, da det kan føre til deformasjon eller misfarging.
3. Delene som kommer i kontakt med mat, kan vaskes med vaskemiddel og vann.
4. Tørk av kabinettet kun med en ren, fuktig klut.
5. IKKE SENK APPARATET I VANN.

Spesifikasjoner

Modell: POKM5000

Merkespenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Merkeeffekt: 1500 W

Kapasitet: 6 l



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,
Postboks 523, N-1471Lprenskog, 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

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

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

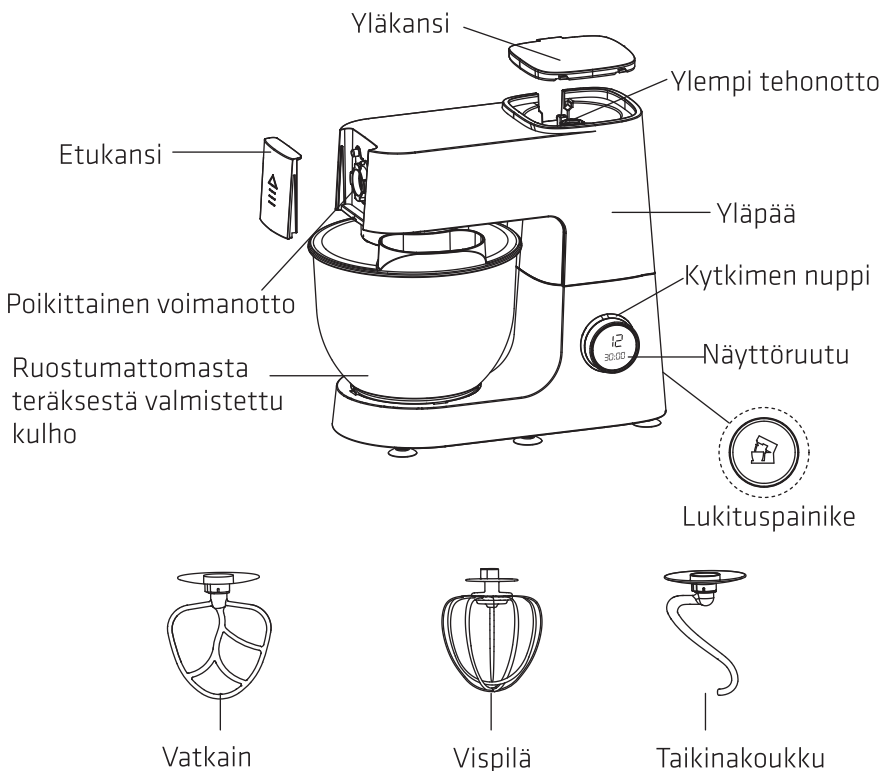
Tärkeä ohje

1. TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUKÄYTTÖÖN.
2. Puhdista kaikki tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttöä. Pidä laite turvallisessa, vakaassa, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
3. Älä koske virtajohtoon, pistokkeisiin ja muihin sähköosiin märin käsin, sillä tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
4. Kun ongelma ilmenee, pysäytä kone kääntämällä nuppia, irrota virtalähde ja ota yhteys asiakaspalvelukeskukseen tai jälleenmyyjään.
5. Älä käytä sekoitinta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
6. Muiden kuin tämän sekoittimen jälleenmyyjän suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
7. Älä käytä sekoittamisen aikana kaapimia tai muita työkaluja materiaalin tiivistämiseen sekoitussäiliöön, sillä se voi aiheuttaa vaurioita tai loukkaantumisia.
8. Vältä kosketusta liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset, vaatteet sekä lastat ja muut välineet kaukana vatkaimista käytön aikana, jotta henkilövahinkojen ja/tai sekoittimen vaurioitumisen riski pienenee.
9. Tiivis valvonta on tarpeen, kun sekoitinta käytetään lasten tai toimintakyvyttömiä henkilöiden toimesta tai heidän läheisyydessä. Pidä laite ja sen lisävarusteet aina alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen vaarat.

10. Varmista, että tuote on sammutettu ja irrotettu pistorasiasta ennen osien asentamista, irrottamista tai puhdistamista loukkaantumisen välttämiseksi.
11. Älä koske moottorin osaan pitkäaikaisen käytön jälkeen.
12. Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Mikäli laite ylikuumenee, se pysähtyy automaattisesti eikä käynnisty uudelleen ennen kuin laite jäähtyy.
13. Kun yksi lähtöportti on toiminnassa, poista kaikki muihin lähtöportteihin liitetyt osat tai komponentit ja asenna suojakansi.
14. Ole varovainen, kun sekoitat kuumaa ruokaa tai nestettä.
15. Älä jätä sekoitinta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.
16. Pidä tämä laite, lisävarusteet ja kaikki pakkaukset (mukaan lukien ulkopakkaus, värillinen laatikkopakkaus, PE-pussit jne.) poissa lasten ulottuvilta.
17. Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
18. Älä käytä laitetta, jos siinä ei ole ruokaa.
19. Kun käytät lihamyllyn osia, käytä aina tavallista ruokatyöntäjää.
20. *Ylikuormitusvaroitusta! Älä käytä jauhinpäättä tai lasipurkkia yhdessä sekoitustoiminnon kanssa.

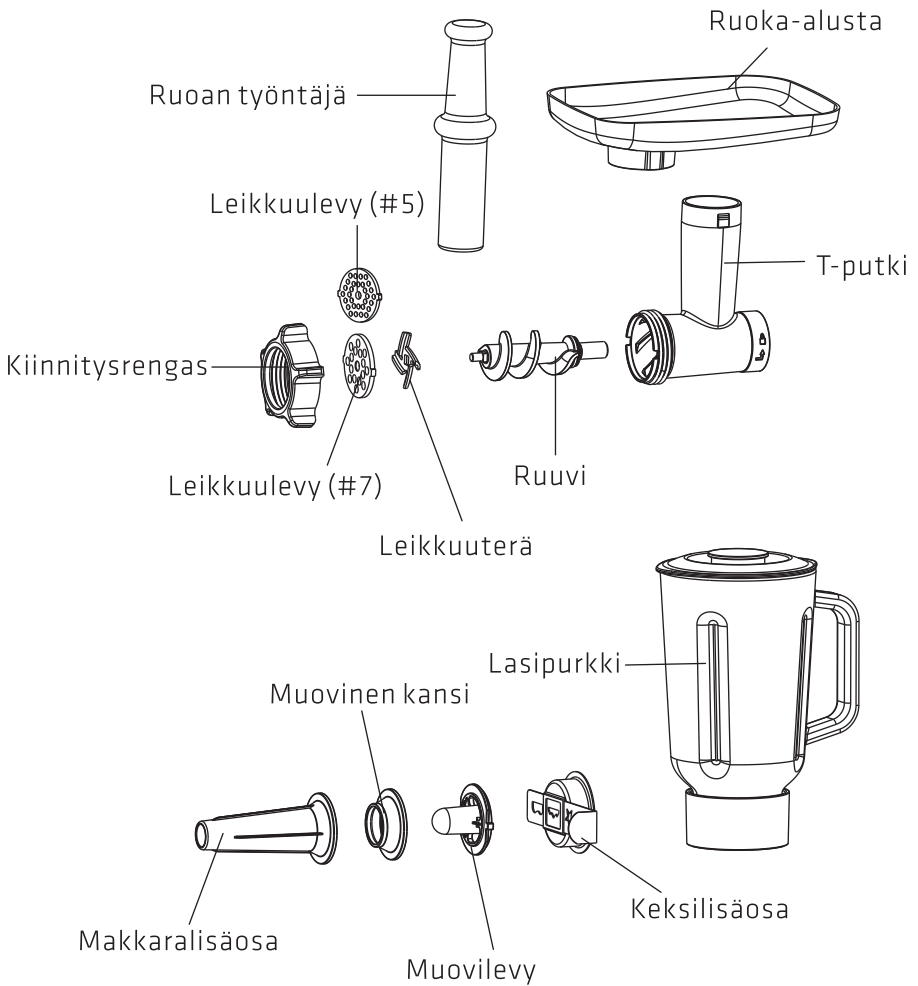
Tuotteen yleiskatsaus

(A) Vakiovaruste



(B) Lisävarusteet

Lihamyllä, Kebbe-lisälaite, Makkarisäosa, Tehosekoitin



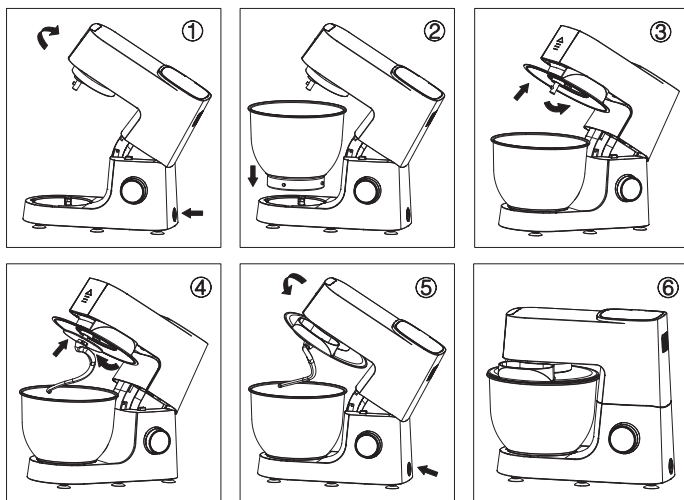
KÄYTTÖKUVAUS

Vakiovarusteiden käyttöohjeet

Sekoituspään asennus ja purkaminen (katso kuva A).

Paina lukituspainiketta, jolloin ylärunko ponnahtaa automaattisesti ylös ja varmistaa, että sekoitin on ilman sähköä.

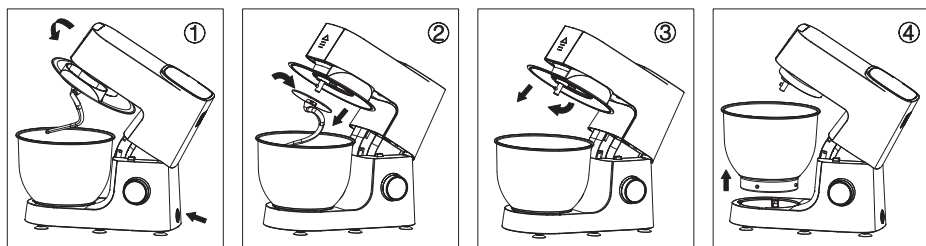
1. Aseta kulhon kansi paikalleen kohdistamalla taikinakoukun yläpäässä oleva lovi vetoakseliin.
2. Työnnä taikinakoukku ylöspäin ja kiinnitä se paikalleen kääntämällä sitä vastapäivään.



Katso kuva A

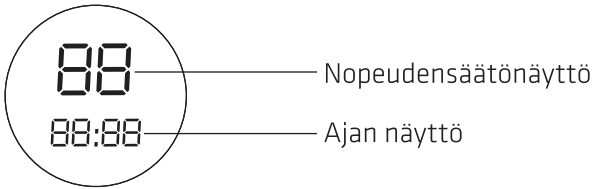
Kiinnikkeiden irrottaminen (katso kuva B)

1. Työnnä taikinakoukku ylöspäin ja käännä myötäpäivään irrottaaksesi lisälaitteet.
2. Irrota taikinakoukku ja poista kulhon kansi.



Katso kuva B

Kytkinnupin näyttötoiminto



1. Kun virta kytkeytyy päälle, nopeudensäätimen näytössä näkyy "00" ja aikanäytössä "PUSH", mikä kehottaa sinua painamaan kytkinnuppia. Nopeudensäätimen ja ajan näytön merkkivalot vilkkuvat.
2. Paina kytkinnuppia; tuote alkaa käydä oletusnopeudella 1. Ajan näyttö alkaa laskea. Valitse nopeus kääntämällä nopeussäädintä. Vaikka vaihtaisitkin nopeutta, ajastin jatkaa laskemista, ellei nuppia paineta uudelleen tai nopeutta aseteta takaisin arvoon "00". Yleiskone lakkaa toimimasta ja ajastin lopettaa laskemisen.
3. Valitse haluamasi nopeus kääntämällä kytkinnuppia ja paina sitten kytkinnuppia (eli näyttöä), jolloin tuote alkaa toimia tällä nopeudella.
4. Kytkimen nuppia voidaan kääntää 360 astetta nopeuksilla "01", "02", "03", "04" ... aina "12" asti. Käytettävissä on 12 nopeutta, jossa "12" on suurin nopeus ja "01" on pienin nopeus.
5. Laitteen enimmäiskäyttöaika on 30 minuuttia, jonka jälkeen se pysähtyy automaattisesti. Jos laite ylikuumenee, se lakkaa toimimasta, kunnes se jäähtyy.

Sekoituskulho

1. Pidä toisella kädellä kiinni koneen päätä ja paina toisella kädellä lukituspainiketta. Laite nostaa päätä automaattisesti. Nosta laitepää käsin enimmäisasentoonsa ja asenna astian kansi.
2. Asenna taikinakoukku määritettyyn paikkaan edellä kuvatun asennusmenetelmän mukaisesti.
3. Paina yläpäätä alaspäin lukitaksesi sen ja palauttaaksesi sen alkuperäiseen asentoonsa.
4. Älä ylitä kulhon enimmäiskapasiteettia, jotta laite ei ylikuormitu.
5. Paina laitteen päätä alaspäin lukitaksesi sen (lukituspainike ponnahtaa esiin) ja palauta se alkuperäiseen asentoonsa.
6. Kytke virta päälle 220V-240V 50-60Hz virtalähteellä.
7. Valitse haluamasi nopeus sekoittimen kytkinpainikkeella.
8. Kun sekoitus on valmis, käännä kytkin nuppi asentoon "00" ja irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina lukituspainiketta, jolloin yläpää nousee ylös ja voit irrottaa kulhon.
10. Poista seos kulhosta.

Taikinakoukku

Taikinakoukkuä käytetään leivän, pastan, nuudeleiden ja muiden tiiviiden ruokien sekoittamiseen.

1. Asenna taikinakoukku ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho edellä kuvattujen vaiheiden mukaisesti. Lisää jauhot, kuivahiiva ja neste.
2. Kun taikinakoukku on asennettu kokonaan, käännä kytkinnuppi nopeusasetukselle 1, ja seuraa jauhojen sekoittumista. Käännä kytkintä nopeudelle 2, kunnes taikina saavuttaa halutun kimmoisuuden.

Vatkain

Elintarvikkeiden kuten kakkujen, piirakoiden, keskitaikinan, voijn ja vastaavien ilmvampiin taikinoiden sekoittamiseen.

1. Asenna vatkain ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho edellä kuvattujen vaiheiden mukaisesti. Lisää sekoitettavat ainekset.
2. Kun laite on täysin asennettu, kytke virtajohto pistokkeeseen ja laite päälle. Ennen aineiden sekoitusta käännä kytkin 1. nopeusasetukselle, ja nosta se asteittain haluamallesi tasolle.

Vispilä

Käytetään ilmvien ainesosien, kuten marengin, kermavaahdon, salaatinkestikkeiden tai sokerikakkutaikinan, sekoitukseen.

1. Pyyhi ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho ja vispilä, jotta niihin ei jää vettä tai öljyä.
2. Kiinnitä pyörivä vispilä ruostumattomasta teräksestä valmistettuun kulhoon edellisten asennusohjeiden mukaisesti. Lisää vain munanvalkuaiset (ei keltuista), jos teet marenkia tai vastaavia reseptejä.
3. Kun asennus on valmis, kytke virtalähde. Käännä säädintä nopeuksille 10-12, kunnes valkuaiset on vatkattu haluamallesi tasolle.

Vahtoamisvaihe	Kuvaus
Alkuvaihe	Kuplat ovat hyvin suuria ja epätasaisia.
Alkuvaihe	Kuplat muuttuvat hienojakoisiksi ja valkoisiksi.
Pehmeät kohoumat	Kun nostat vatkainta, kohoumat muodostuvat, mutta laskeutuvat sitten alaspäin.
Keskisuuret kohoumat	Kun nostat vatkaimen, kohoumat pitävät muotonsa, mutta ovat vielä pehmeitä.
Jäykät kohoumat	Kun nostat vatkainta, kohoumat nousevat suoriksi ja ovat teräväkulmaisia.
Ylivatkattu	Seos on rakeinen, kirjava ja kiiltämätön; se voi alkaa erottumaan.

Kermavaahdon valmistus

1. Jäähdytä ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa jääkaapissa noin 20 minuuttia.
2. Valitse ja asenna vispilä. Lisää kermavaahto jäähdytettyyn kulhoon. Lisää sokeria vasta melkein halutun koostumuksen kohdalla.
3. Kun asennus on valmis, kytke virtalähde verkkovirtaan, kytke nopeussäädin päälle ja aloita sekoittaminen nopeudella 4, kunnes saavutat halutun koostumuksen.

Vaahdotusvaihe	Kuvaus
Alkuvaihe	Sekoita hyvin, kunnes kerma alkaa sakeutua.
Pehmeät kohoumat	Kun nostat vatkainta, muodostuu pehmeitä kohoumia, jotka kuitenkin laskeutuvat alas. Ihanteellinen jälkiruokien, kuten vanukkaiden valmistukseen.
Jäykät kohoumat	Kun nostat vatkaimen, jäykät kohoumat nousevat suoraan ylös ja pitävät muotonsa. Täydellinen kakkujen kuorrutukseen, koristeiden, jäätelön, täytteen jne. pursottamiseen.

Lisävaruste	Jauhotyyppi	Vesisuhde	Toiminta-aika	Nopeus	Huomautuksia
Taikinakoukku	Korkea-gluteeniset jauhot (1500g)	Vähintään 750ml	Aloita nopeudella 1, 1 minuutin ajaksi ja lisää sitten nopeuteen 2, 7 minuutin ajaksi. Pidennä aikaa tarvittaessa 8 minuuttiin. Älä käytä suurempia nopeuksia.	Nopeus 1-2	Lisää kuivat jauhot vähitellen, jotta kone ei ylikuormitu. Yli 1500 g:n käyttö kerralla voi aiheuttaa vahinkoa.
	Keskikokoiset / matalagluteeniset jauhot (1500g)	Vähintään 800ml			
	Huom: Korkea-gluteenisen jauhon ja veden suhde on noin 2:1; keski- ja matala-gluteenisen jauhon ja veden suhde on noin 2:1,2.				

Lisävaruste	Jauhotyyppi	Toiminta-aika	Nopeus	Huomautuksia
Vatkain	Jauhot: 100 g Ruokasokeri: 100 g Voi: 100 g Muna: 2	3-5 minuuttia	Nopeus 1-5	Soveltuu keskitiiviille elintarvikkeille, kuten pannukakkujen ja sienitaikinan kaltaisten seosten valmistukseen.
Vispilä	Kerma (38 % rasvaa): 800ml	2 minuuttia	Nopeus 2-8	Varmista, että kerma on kylmää ennen vatkaamista. Liiallinen sekoittaminen voi aiheuttaa sen muuttumisen voiksi.
Vispilä	Kananmunan valkuainen: 4-20	4-6 minuuttia	Nopeus 10-12	Varmista, että munanvalkuaiset eivät sisällä vettä tai öljyä. Liiallinen sekoittaminen voi aiheuttaa sen, että niistä tulee kuivia ja rakeisia.

Leivän valmistus

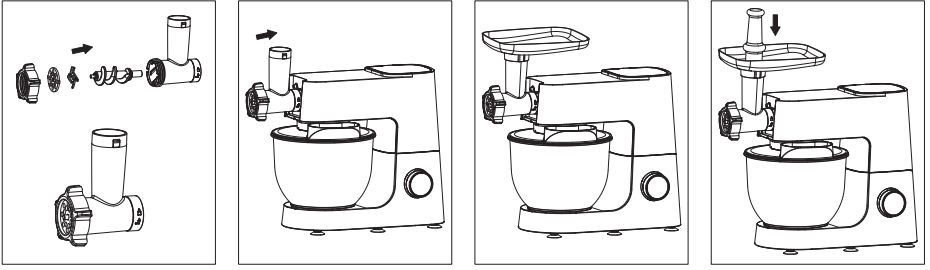
Ainekset:

- Keskikokoiset tai matalagluteeniset jauhot: 300 g
- Sokeri: 60 g
- Muna: 1
- Hiivajauhe: 3 g
- Voi: 30 g (lisätään myöhemmin)
- Vesi: 120 g

1. Asenna taikinakoukku sekoittimeen.
2. Lisää kulhoon ensin jauhot, sitten vesi ja muut ainekset (voita lukuun ottamatta).
3. Aloita sekoittaminen nopeudella 1, 1 minuutin ajan, kunnes ainekset muodostavat taikinan. Nosta nopeudelle 2 ja vaivaa vielä 5 minuuttia. Nosta nopeus 3-4 ja jatka vaivaamista vielä 10 minuuttia, kunnes taikina on sileää ja kimmoisaa. Lisää taikinaan voi ja sekoita nopeudella 3 vielä 5 minuuttia.
4. Kun taikina on vaivattu, muotoile se haluamallasi tavalla ja anna sen kohota reseptin ohjeiden mukaisesti. Paista esilämmitetyssä uunissa reseptin ohjeiden mukaan.

Ohjeet lisävarusteiden valintaan käyttöä varten: Jauheliha-, makkara-, kebbe- ja tehosekoitintarvikkeet

(1) Lihamylly



1. Pidä T-putkesta kiinni ja työnnä ruuvi putkeen.
2. Aseta leikkuuterä ruuvien päälle terävä reuna ylöspäin.
3. Valitse haluamasi leikkuulevy (#5/#7mm) ja kiinnitä se leikkuuterään.
4. Kiristä kiinnitysrenkas.
5. Avaa etukansi ja asenna kootut pääputken kiinnikkeet poikittaiseen voimanottoon kiertämällä vastapäivään, jotta ne kohdistuvat täydellisesti pääputkeen.
6. Aseta ruokalevy lihamyllyn sisääntulon päälle.
7. Aseta astia lihatäytteen ulostuloaukkoon, leikkaa liha pieniksi paloiksi. Aseta ne ruokalevylle, syötä liha jauhimeen ruokapyörän avulla ja käynnistä kone. Mylly on nyt valmis jauhamaan.

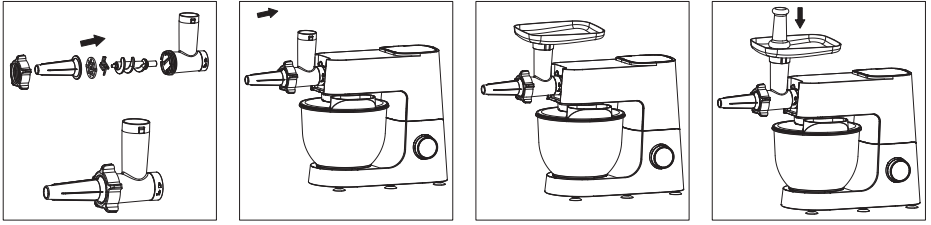
Huomautuksia:

1. Syötä liha syöttölaitteeseen aina ruokatyöntimellä; älä käytä sormia tai muita välineitä.
2. On suositeltavaa leikata liha pieniksi paloiksi parempien tulosten saavuttamiseksi.
3. Kun käytät lihamyllyn lisälaitetta, taikinakoukku, vatkain tai vispilä sekoittimesta.

Lisävaruste	Ruoka	Enimmäismäärä	Toiminta-aika	Nopeus	Huomautuksia
lihamyllyn tarvikkeet	Naudanliha	1.5kg	3mins	8-12 nopeutta	Leikkaa liha 20*20*60mm kokoiseksi
	Sianliha				

Varoitus: Älä aseta jauhimeen lihaa, jossa on nahkaa, jänteitä tai luita. Koneen suojaamiseksi ja sen käyttöiän pidentämiseksi älä ylitä koneen enimmäiskantavuutta yksittäisen hionnan aikana.

(2) Makkaran kiinnitin



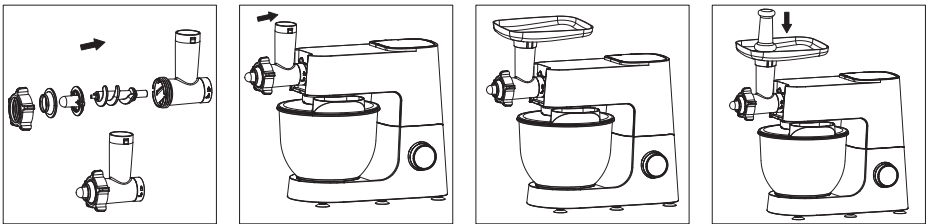
1. Pidä T-putkesta kiinni ja työnnä ruuvi putkeen.
2. Aseta terä, sopiva leikkuulevy ja makkarakinnitys ruuviin peräkkäin ja kiristä kiinnitysrenkas.
3. Avaa etukansi ja asenna kootut putkikiinnikkeet poikittaiseen voimanottolaitteeseen kiertämällä vastapäivään, jotta ne kohdistuvat täydellisesti pääputkeen.
4. Liota kuorta kylmässä vedessä 10 minuuttia ja liu'uta se varovasti makkaraliittimeen.
5. Laita liha ruokalevylle ja työnnä liha putkeen ruokatyöntimellä. Kytke kone päälle ja syötä lihaa putkeen ruokatyöntimen avulla. Käynnistä kone ja anna sen täyttää liha makkaran kuoreen. Jos vastus on liian suuri, lisää hieman vettä.
6. Sido makkara solmuun, kun se on täytetty.

Varoitus:

Varo! Yliätetyt makkarat laajenevat keitetessä tai paistettaessa ja makkara voi repeytyä!

Käytä aina ruokatyöntäjää syöttääksesi lihaa putkeen; älä käytä sormia tai muita välineitä ruoan työntämiseen!

(3) Kebbe



1. Pidä T-putkesta kiinni ja työnnä ruuvi putkeen.
2. Aseta muovilevy ja muovisuojus ruuvin päälle ja kiristä kiinnitysrenkas.

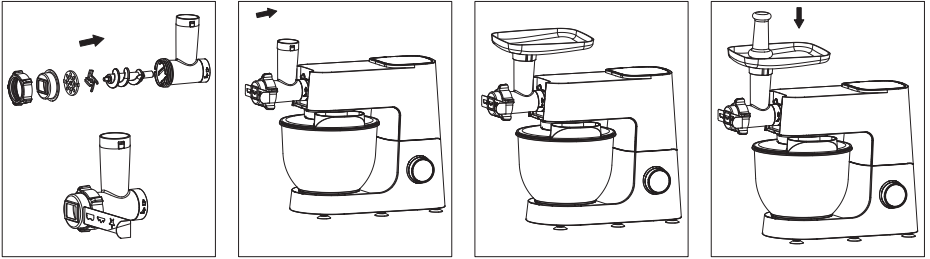
3. Avaa etukansi ja asenna kootut putkikiinnikkeet poikittaiseen voimanottolaitteeseen kiertämällä vastapäivään, jotta ne kohdistuvat täydellisesti pääputkeen.
4. Sekoita lampaanliha ja jauhot keskenään ja aseta seos ruokalevyille, ja syötä se lihamyllyyn ruokapyörän avulla. Käynnistä laite sekoittamaan ja pursottamaan ainekset, jolloin niistä muodostuu ontto putki.
5. Leikkaa suulakepuristettu putki tarvittaviin pituuksiin. Jokainen pala voidaan täyttää hyvin sekoitetulla lihalla. Paina ja sulje reunat tiiviisti.
6. Laita kebbe pannulle ja paista, kunnes se on kypsää.

Huomautuksia: Tällä lisävarusteella voidaan valmistaa lihapiirakoita, kalanpaloja ja muita vastaavia ruokia.

Varoitus:

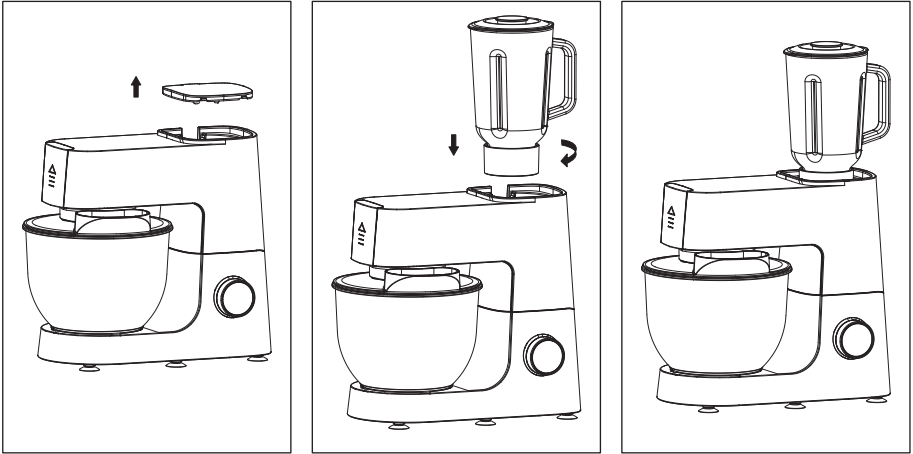
Käytä aina ruokatyöntintä syöttääksesi lihaa pääputkeen; älä käytä sormiasi tai muita välineitä ruoan työntämiseen!

(4) Keksilisäosa



1. Työnnä ruuvi pääputkeen paksumpi pää edellä. Kiinnitä terä ja leikkuulevy ruuviin.
2. Aseta keksitarvikkeet terän ja leikkuualustan päälle. Kiristä kiinnitysrengas.
3. Liu'uta keksikuvio keksitarvikkeen läpi.
4. Aseta ruokalevy T-putken päälle ja työnnä taikina T-putkeen ruokatyöntimellä.

(5) Tehosekoitin



Huomautuksia: kupin enimmäistilavuus on 1250 ml
(nimelliskapasiteetti: 1250 ml)

Kokoonpano

1. Laske koneen pää vaaka-asentoon, jolloin lukitusmekanismi kytkeytyy automaattisesti ja lukitsee pään.
2. Avaa yläkanssi.
3. Aseta lasipurkki ylempään voimanottoon ja kierrä sitä myötäpäivään lukitukseen.

Tehosekoittimen käyttö

1. Aseta viipaloidut hedelmäkuutiot lasipurkkiin, lisää halutessasi vettä, maitoa tai muuta nestettä ja peitä kannella.
2. Kytke virtalähde verkkovirtaan ja valitse nopeus 12 aloittaaksesi sekoittamisen, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen.
 - Jos käytät suuria hedelmäpaloja, aloita pienellä nopeudella 2-3 sekunnin ajan ja lisää nopeutta tarpeen mukaan.

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Varmista ennen laitteen puhdistamista, että nopeudensäätönappi on käännetty "00", jotta laite pysähtyy ja irrotetaan virtalähteestä.
2. Sekoitusosat ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Vältä lämmönlähteiden tai syövyttävien pesuaineiden käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa epämuodostumia tai värimuutoksia.
3. Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat voidaan pestä pesuaineella ja vedellä.
4. Pyyhi sekoittimen runko vain puhtaalla, kostealla liinalla.
5. ÄLÄ UPOTA YLEISKONETTA VETEEN.

Tekniset tiedot

Malli: POKM5000

Nimellisjännite: 220-240 V~ 50-60 Hz

Nimellisvirta: 1500 W

Kapasiteetti: 6 L



Tämä tuotteeseen tai ohjeisiin merkitty symboli tarkoittaa, että sähkölaitteet ja elektroniikka on hävitettävä käyttökänsä päättyessä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keruujärjestelmät. Jos haluat lisätietoja, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin tai tuotteen myyneeseen liikkeeseen.

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

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

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

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

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

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

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

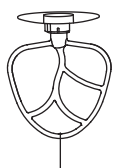
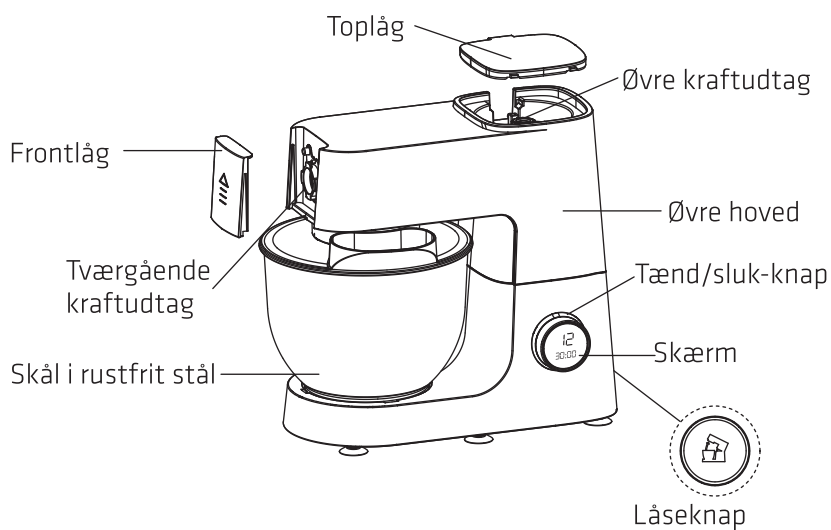
Vigtige instruktioner

1. DETTE PRODUKT ER KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG.
2. Rengør alt tilbehør inden første brug. Apparatet skal altid bruges på en jævn, stabil, ren og tør overflade.
3. Undgå, at røre ledningen, stikkene og andre elektriske dele med våde hænder, da dette kan give elektrisk stød.
4. Hvis der opstår et problem, skal du stoppe apparatet ved at dreje knoppen, afbryd strømforsyningen og kontakte kundeservicecenteret eller forhandleren.
5. Røremaskinen må ikke bruges til andet end dét, det er beregnet til.
6. Brugen af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af røremaskinens forhandler, kan føre til brand, elektrisk stød eller personskade.
7. Under brug må du ikke bruge en skraber eller andre redskaber til at koncentrere materialet i blandingsbeholderen, da redskabet kan komme i klemme, hvilket kan føre til personskader.
8. Undgå, at røre ved bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj samt paletknive og andre redskaber væk fra piskerisene under brug, for derved at mindske risikoen for personskader og/eller beskadigelse af røremaskinen.
9. Der skal altid holdes nøje øje med børn eller personer med handicap, hvis røremaskinen bruges af eller i nærheden af dem. Apparatet og dets tilbehør skal altid holdes utilgængelig for børn under 8 år. 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.⁴⁹

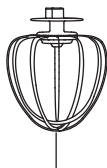
10. For at undgå personskader, skal du sørge for at produktet er slukket og stikket er taget ud af stikkontakten, før delene sættes på og tages af, og før delene rengøres.
11. Undgå, at røre motordelen efter længere tids brug.
12. Dette apparat er udstyret med en overophedningsbeskyttelse. Hvis apparatet overophedes, holder det automatisk op med at køre og det starter ikke igen, før det har kølet ned.
13. Når en af udgangsportene bruges, skal du fjerne de dele eller komponenter, der er forbundet til de andre udgangsporte og sæt et beskyttelsesdæksel på dem.
14. Vær forsigtig, hvis du rører varme fødevarer.
15. Røremaskinen må ikke efterlades uden opsyn, når den kører.
16. Apparatet, tilbehøret, al emballagen (herunder ydre emballage, farvebokseemballage, PE-poser osv.) væk fra børn.
17. Apparatet skal placeres på en flad og stabil overflade.
18. Apparatet må ikke køre uden fødevarer i det.
19. Hvis du bruger delene til kødhakning, skal du altid sørge for at bruge en standard madskubber.
20. *Undgå, at overbelaste apparatet! Kødhakkehovedet og glaskanden må ikke bruges sammen med rørefunktionen.

Produktoversigt

(A) Standard tilbehør



Piskeriset



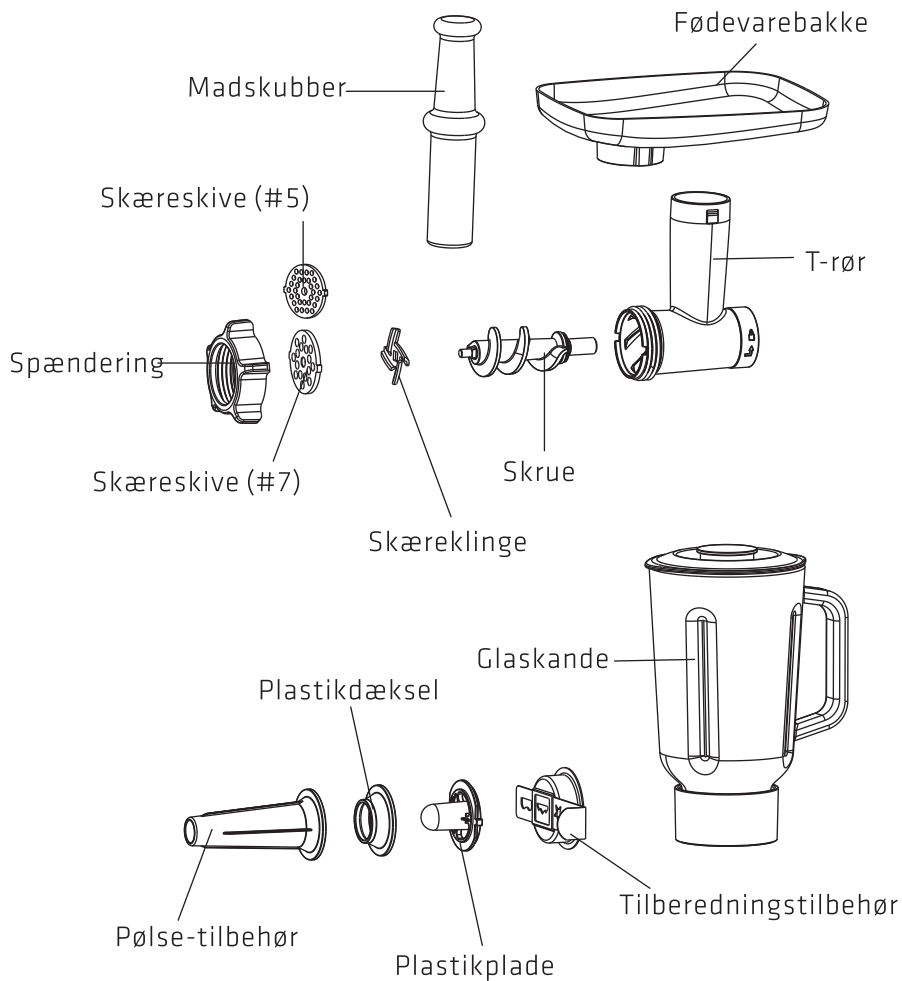
Piskeriset



Dejkrog

(B) Tilbehør

Hakketilbehør, kebab-tilbehør, pølse-tilbehør, blender



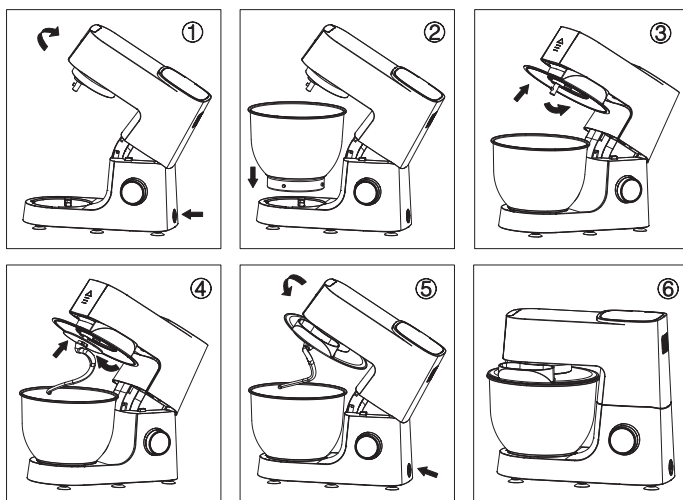
BRUGSVEJLEDNING

Vejledninger til standardtilbehør

Montering og afmontering af motorhovedet (se figur A)

Tryk på låseknappen, hvorefter overkabinettet automatisk springer op og røremaskinen strømafbrydes.

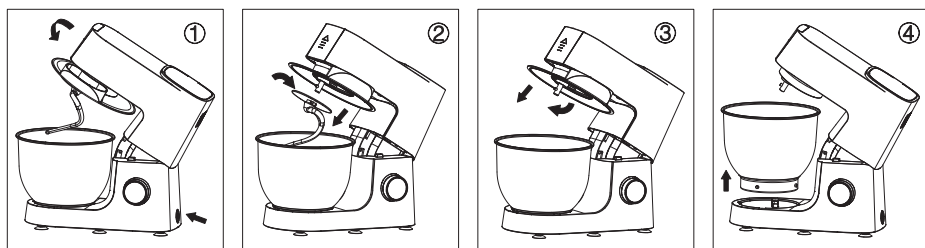
1. Sæt låget på skålen ved, at sætte hakket i den øverste ende af dejkrogen ind i drivakslen.
2. Tryk dejkrogen opad og drej den mod uret for at sætte den fast i apparatet



Se figur A

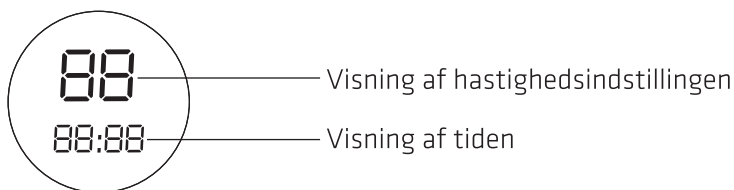
Sådan tager du tilbehøret af apparatet (se figur B)

1. Tryk dejkrogen opad og drej den med uret for at tage tilbehøret af.
2. Tag dejkrogen ud og fjern skålens låg.



Se figur B

Indstillingsknappen og visning af funktionerne



1. Når apparatet tændes, vises hastigheden som "00" og tiden vises som "PUSH", hvilket betyder at du skal trykke på indstillingsknappen. Hastigheden og tiden blinker.
2. Tryk på indstillingsknappen, hvorefter apparatet begynder at køre på standardhastigheden, som er 1. Tiden begynder at tælle. Drej hastighedsknappen for, at indstille hastigheden. Når røremaskinen kører, fortsætter tiden med at tælle, selvom hastigheden ændres, medmindre du trykker på knoppen igen, eller sætter hastigheden på "00". Røremaskinen holder op med at køre, og tiden holder op med at tælle.
3. Drej indstillingsknappen for at vælge den ønskede hastighed, og tryk derefter på indstillingsknappen (dvs. skærmen), hvorefter apparatet begynder at køre på den valgte hastighed.
4. Indstillingsknappen kan drejes 360 grader. Den kan sættes på hastighederne "01", "02", "03", "04"op til "12". Apparatet har 12 forskellige hastigheder, hvor "12" er den højeste hastighed og "01" er den laveste.
5. Apparatets maksimale driftstid er 30 minutter, hvorefter det automatisk stopper. Hvis apparatet overophedes, holder det op med at køre, indtil det har kølet ned.

Blandingskålen

1. Hold på apparatets hoved med den ene hånd, og tryk på låseknappen med den anden hånd. Apparatets hoved går automatisk op. Løft apparatets hoved helt op manuelt, og sæt låget på skålen.
2. Sæt dejkrogen på det rigtige sted, som vist ovenfor.
3. Tryk hovedet ned til dets original placering, så det låses fast.
4. Skålen må ikke fyldes for meget op, da dette kan overbelaste apparatet.
5. Tryk apparatets hoved ned for at låse det fast (låseknappen springer op).
6. Tænd for strømforsyningen, der skal være 220V-240V/50-60Hz.
7. Vælg den ønskede hastighed på røremaskinens indstillingsknap.
8. Når du er færdig med at blande, ska du sætte indstillingsknappen på "00" og træk stikket ud af stikkontakten.
9. Tryk på låseknappen, hvorefter hovedet springer op, og skålen kan tages ud.
10. Hæld blandingen ud af skålen.

Dejkrog

Dejkrogen bruges til at røre dej, pasta, nudler og andre tætte fødevarer.

Dejkrogen bruges til at røre dej, pasta, nudler og andre tætte fødevarer.

1. Sæt dejkrogen og skålen af rustfrit stål i apparatet, som beskrevet før.
Tilsæt melet, tørgæret og væsken.
2. Når alt er sat i apparatet, skal du sætte indstillingsknappen på Hastighed 1. Lad apparatet køre, indtil melet er blandet. Sæt derefter indstillingsknappen på hastighed 2, indtil dejen har en god elasticitet eller den ønskede glutenudvikling.

Piskeriset

Beregnet til blanding af fødevarer med en middel massefylde, såsom kager, tærter, kagedej, smør og lignende mad, der laves med dej med lav elasticitet.

1. Sæt fladpiskeren og skålen af rustfrit stål i apparatet, som beskrevet før.
Tilsæt ingredienserne, der skal røres.
2. Når alt er sat i apparatet, skal du tilslutte ledningen og tænde apparatet på indstillingsknappen. Før ingredienserne omrøres, skal du sætte indstillingsknappen på Hastighed 1 og derefter skrue op for hastigheden gradvist.

Piskeriset

Beregnet til blanding af ingredienser, der indeholder luft, såsom marengs, flødeskum, salatdressing og svampekagedej.

1. Tør skålen af rustfrit stål og æggepisker af, så du er sikker på der ikke er nogen rester af vand eller olie.
2. Sæt piskeriset på skålen af rustfrit stål, som beskrevet tidligere i denne vejledning. Hvis du laver marengs eller lignende opskrifter, skal du kun tilsætte æggevider (uden æggeblommen).
3. Når alt er sat i apparatet, skal apparatet strømtilsluttes. Sæt indstillingsknappen på hastighed 10-12, indtil æggeviderne er pisket til den ønskede konsistens.

Skumfasen	Beskrivelse
Ved opstart	Boblerne er meget stor og ujævne.
Startfasen	Boblerne bliver finere og bliver hvide.
Bløde spidser	Når du løfter piskeriset, dannes små spidser, men de falder ned igen.
Medium spidser	Når du løfter piskeriset, holder spidserne deres form, men de er stadig bløde.
Stive spidser	Når du løfter piskeriset, er spidserne stive med skarpe vinkler.
Pisket for meget	Blandingen er kornet, plettet og mangler glans, og den begynder at skille sig ad.

Sådan laver du flødeskum

1. Afkøl skålen af rustfrit stål i køleskabet i cirka 20 minutter.
2. Vælg det ønskede piskeris og sæt det på. Hæld piskefløden i en afkølet skål. Tilsæt først sukker, når du næsten har den ønskede konsistens.
3. Når alt er sat i apparatet, skal apparatet strømforsynes. Tænd apparatet på indstillingsknappen og start røringen på hastighed 4 indtil du har den ønskede konsistens.

Piskefasen	Beskrivelse
Ved opstart	Bland godt, indtil fløden bliver tykkere.
Bløde spidser	Når du løfter piskeriset, dannes små bløde spidser, men de falder ned igen. Dette er velegnet til at folde i desserter, såsom en mousse.
Stive spidser	Når du løfter piskeriset, er spidserne stive og de holder deres form. Dette er velegnet til glasur, rørpynt, is, kagefyld og lignende.

Tilbehør	Meltype	Vandforhold	Driftstid	Hastighed	Bemærkninger
Dejkrog	Højgluten mel (1500 g)	Mindst 750ml	Start på hastighed 1 i 1 minut. Skru derefter op til hastighed 2 i 7 minutter. Du kan forlænge tiden til 8 minutter, hvis nødvendigt. Undgå, at bruge høje hastigheder.	Hastighed 1-2	Mel skal tilsættes gradvis, så maskinen ikke overbelastes. Hvis du bruger over 1500 g på én gang, kan det beskadige apparatet.
	Mel med medium/lavt glutenindhold (1500g)	Mindst 800ml			
Bemærk: Forholdet mellem mel med et højt glutenindhold og vand skal være ca. 2:1. Forholdet mellem mel med et lavt glutenindhold og vand skal være ca. 2:1,2.					

Tilbehør	Meltype	Driftstid	Hastighed	Remarks
Fladpisker	Mel: 100 g Strøsuksker: 100 g Smør: 100 g Æg: 2	3-5 minutter	Hastighed 1-5	Velegnet til fødevarer med medium tæthed, såsom pandekager og svampelignende dejblandinger.
Ballonpiskeris	Creme (med 38% fedt): 800 ml	2 minutter	Hastighed 2-8	Fløden skal være kold, når den piskes. Hvis fløden piskes for meget, kan den blive til smør.
Ballonpiskeris	Æggehvider: 4-20	4-6 minutter	Hastighed 10-12	Sørg for, at der ikke er vand eller olie i æggehviden. Hvis de blandes for meget, kan de blive tørre og kornede.

Sådan laver du brød

Ingredienser:

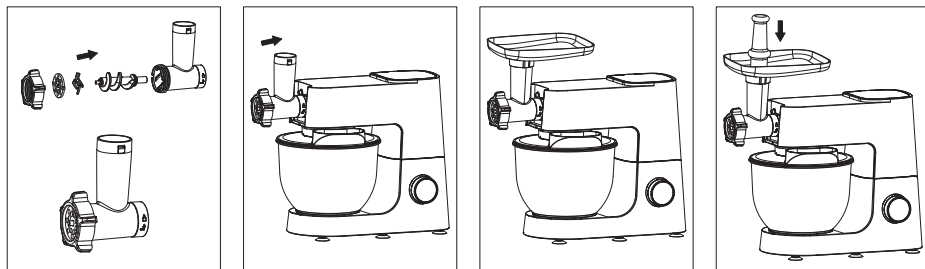
- Mel med et medium eller lavt glutenindhold: 300 g
- Sukker: 60 g
- Æg: 1
- Gærpulver: 3 g
- Smør: 30 g (tilsættes senere)
- Vand: 120 g

1. Sæt dejkrogen på røremaskinen.
2. Tilsæt først melet i skålen, og tilsæt derefter vand og resten af ingredienserne (undtagen smørret).
3. Rør på hastighed 1 i 1 minut, indtil ingredienserne bliver til en dej. Skru hastigheden op på 2 og ælt dejen i 5 minutter mere. Skru hastigheden op på 3-4 og ælt videre i 10 minutter mere, indtil dejen er jævn og elastisk. Tilsæt smørret til dejen og rør på hastighed 3 i 5 minutter mere.
4. Når dejen er æltet, skal den formes som ønsket, hvorefter den skal hæve i henhold til opskriften. Tilbered dejen i en forvarmet ovn i henhold til opskriften.

Vejledninger til valg af tilbehør:

Tilbehør til hakning, pølse, kibbeh og blendning

(1) Hakketilbehør



1. Hold T-røret og sæt skruen i røret.
2. Sæt skæreklingen på skruen med den skarpe kant opad.
3. Vælg den ønskede skæreskive (#5/#7mm) og sæt den fast på skæreklingen.
4. Spænd spænderingen.
5. Åbn frontdækslet, og sæt rørsamlingen på det tværgående kraftudtag ved at dreje det mod uret og det passer perfekt på hovedrøret.
6. Sæt madbakken oven på indløbet til kødhakkeren.
7. Sæt en beholder ved udløbet til kødhakkeren. Skær kødet i små stykker. Læg kødstykkerne på madbakken, brug madskubberen til at stikke kødet i kødhakkeren og tænd maskinen. Kødhakkeren er nu klar til at hakke kødet.

Bemærkninger:

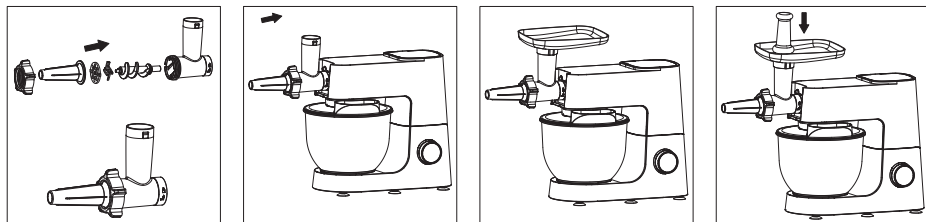
1. Brug altid madskubberen til at stikke kødet i maskinen. Brug aldrig fingrene eller andre redskaber.
2. Det anbefales at skære kødet i små stykker.
3. Når du bruger kødhakketilbehøret, skal dejkroge, fladpiskeren eller ballonpiskeriset tages ud af apparatet.

Tilbehør	Fødevarer	Maksimal mængde	Driftstid	Hastighed	Bemærkninger
Kødhakketilbehør	Oksekød	1.5kg	3 min.	8-12 hastigheder	Skær kødet i stykker på 20 x 20 x 60 mm
	Svinekød				

Forsigtig: Kød med skind, sener eller ben må ikke puttes.

For at beskytte maskinen og forlænge dets levetid, må der aldrig fyldes for meget kød til hakning i maskinen på én gang.

(2) Pølse-tilbehør

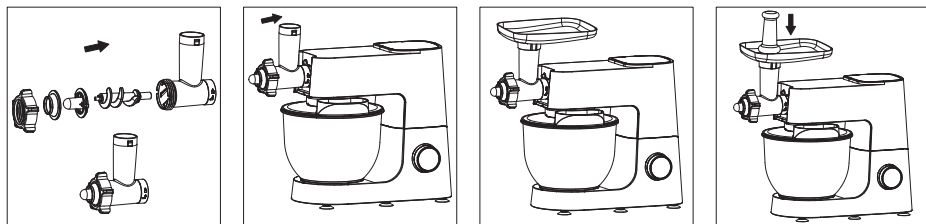


1. Hold T-røret og sæt skruen i røret.
2. Placer klingen, den passende skæreskive og pølse-tilbehøret på skruen i denne rækkefølge, og spænd derefter spænderingen.
3. Åbn frontdækslet, og sæt rørsamlingen på det tværgående kraftudtag ved at dreje det mod uret, så det passer perfekt på hovedrøret.
4. Udblød tarmen i koldt vand i 10 minutter, og sæt den derefter forsigtigt på pølse-tilbehøret.
5. Læg kødet på madbakken, og brug madskubberen til at trykke kødet ind i røret. Tænd maskinen og brug madskubberen til at skubbe kødet ind i røret. Tænd maskinen og lad den fylde kødet ind i pølsetarm. Hvis der er for meget modstand, skal du tilsætte lidt vand.
6. Bind enderne på pølsen, når den er færdig.

Advarsel:

Pas på! Overfyldte pølser udvides, når de koges eller steges, så de kan knække! Brug altid madskubberen til at stikke kødet ned i røret. Brug aldrig fingrene eller andre redskaber.

(3) Kebab



1. Hold T-røret og sæt skruen i røret.
2. Sæt plastikpladen og plastikdækslet på skruen og spænd spænderingen.

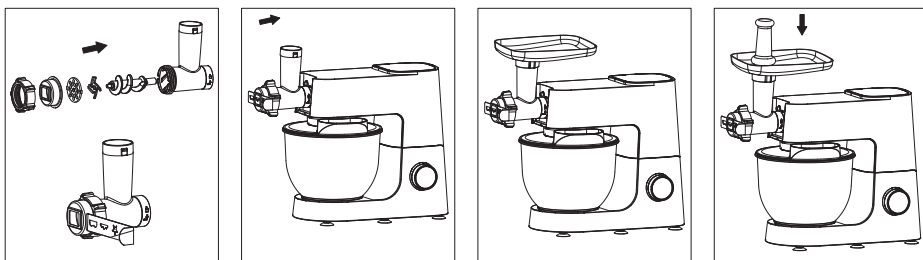
3. Åbn frontdækslet, og sæt rørsamlingen på det tværgående kraftudtag ved at dreje det mod uret, så det passer perfekt på hovedrøret.
4. Bland fårekødet og melet sammen og læg blandingen på madbakken. Brug derefter madskubberen til at skubbe maden ind i kødhakkeren. Tænd apparatet for at blande maden og føre den ud, så den danner et hult rør.
5. Skær røret over i de ønskede længder. Hvert stykke kan fyldes med hakket kød. Tryk enderne tæt sammen.
6. Læg din kibbeh på panden og gennemsteg dem.

Bemærkninger: Dette tilbehør kan bruges til at lave en kødtærte, fiskedumpling og andet almindeligt mad.

Advarsel:

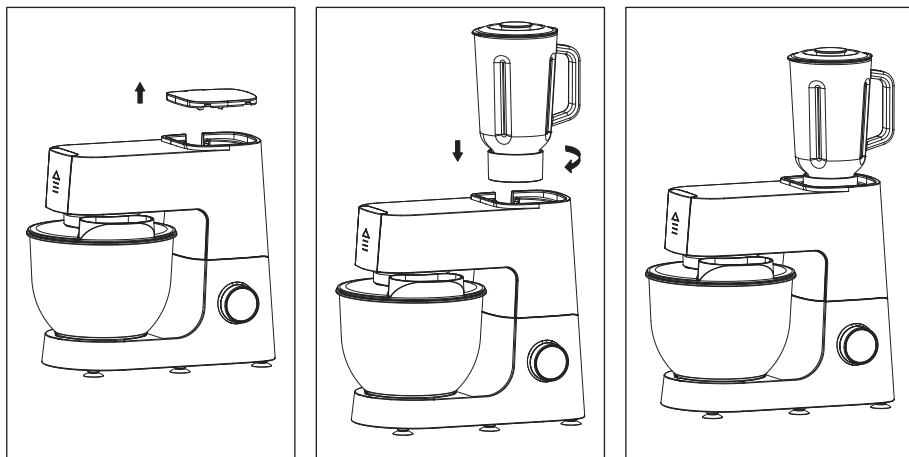
Brug altid en madskubber til at stikket kødet ned i røret. Brug aldrig din fingre eller andre redskaber.

(4) Tilberedningstilbehør



1. Sæt skruen i hovedrøret med den tykkere ende først. Spænd klingen og skæreskiven fast på skruen.
2. Sæt småkagetilbehøret på klingen og skæreskiven. Spænd spænderingen.
3. Stik mønsteret til småkagetilbehøret gennem småkagetilbehøret.
4. Sæt madbakken på T-røret, og brug madskubberen til at trykke dejen ind i T-røret.

(5) Blender



Bemærkninger:

Den maksimale kopstørrelse er 1250 ml (nomineret kapacitet: 1250 ml)

Samling

1. Sænk maskinhovedet så det er vandret, hvorefter låsen automatisk låses, så hovedet låses fast.
2. Åbn låget.
3. Sæt glaskanden i det øvre kraftudtag, og drej den med uret for at låse den fast.

Brug af blenderen

1. Put de udskårede frugttern i glaskanden, tilsæt lidt vand, mælk eller andre væske, hvis dette ønskes og sæt låget på.
2. Tilslut strømforsyningen og sæt maskinen på hastighed 12 for at blende. Fortsæt, indtil du har den ønskede konsistens.
 - Hvis du bruger store frugtstykker, skal du starte på en lav hastighed i 2-3 sekunder, før du skruer op for hastigheden.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Før apparatet rengøres, skal du sørge for at hastighedsknappen sættes på "00" for at stoppe apparatet. Træk derefter stikket ud af strømforsyningen.
2. Delene og skålen i rustfrit stål kan rengøres i opvaskemaskinen. Undgå at bruge brugere varmekilder eller ætsende rengøringsmidler, kan de deformere eller misfarve delene.
3. Dele, der kommer i kontakt med fødevarer, kan vaskes med opvaskemiddel og vand.
4. Ydersiden af maskinen må kun tørres af med en ren fugtig klud.
5. RØREMASKINEN MÅ IKKE KOMME UNDER VAND.

Specifikationer

Model: POKM5000

Nominel spænding: 220-240 V~ 50-60 Hz

Nominel effekt: 1500 W

Kapacitet: 6 liter



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.

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

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

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

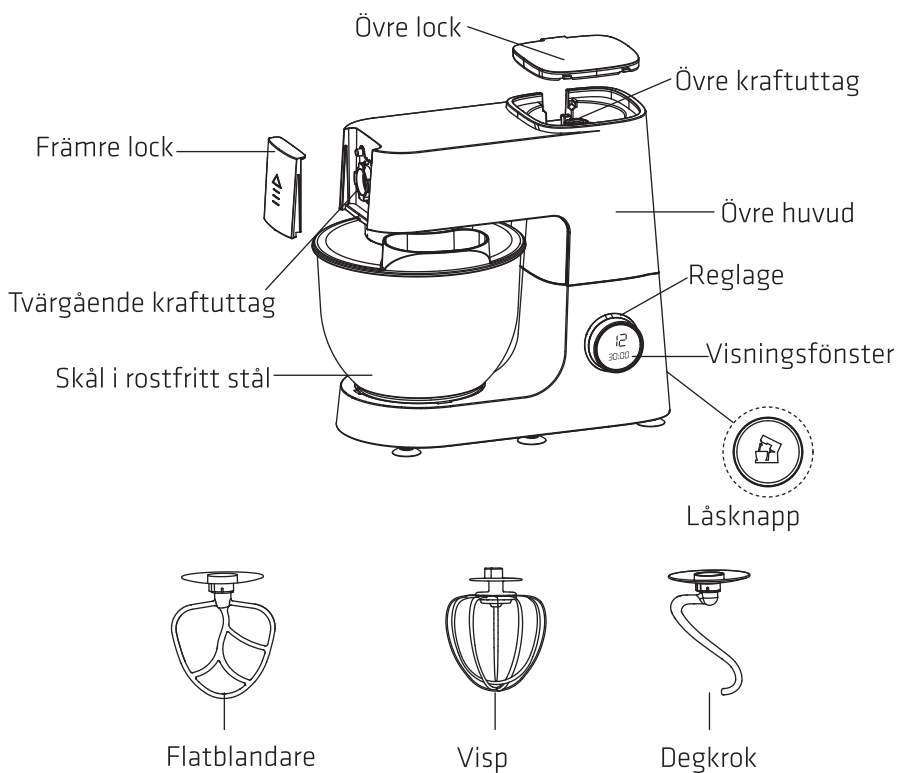
Viktiga instruktioner

1. DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.
2. Rengör tillbehören före första användningen. Förvara apparaten på en säker, stabil, ren och torr plats.
3. Rör inte nätsladden, stickpropparna eller andra elektriska delar med våta händer eftersom det kan leda till elektriska stötar.
4. Om ett problem uppstår ska du stoppa maskinen genom att vrida på reglaget, koppla ur strömförsörjningen och kontakta kundtjänst eller återförsäljare.
5. Använd inte mixern för något annat än det avsedda ändamålet.
6. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av maskinens återförsäljare kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.
7. Under blandning får du inte använda skrapor eller andra verktyg för att koncentrera materialet i blandningsbehållaren, eftersom det kan orsaka skador.
8. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder och även slickepottar och andra redskap borta från flatblandare under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på maskinen.
9. Noggrann övervakning krävs när maskinen används av eller i närheten av barn eller personer med nedsatt funktionsförmåga. Förvara alltid enheten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras i säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med den.

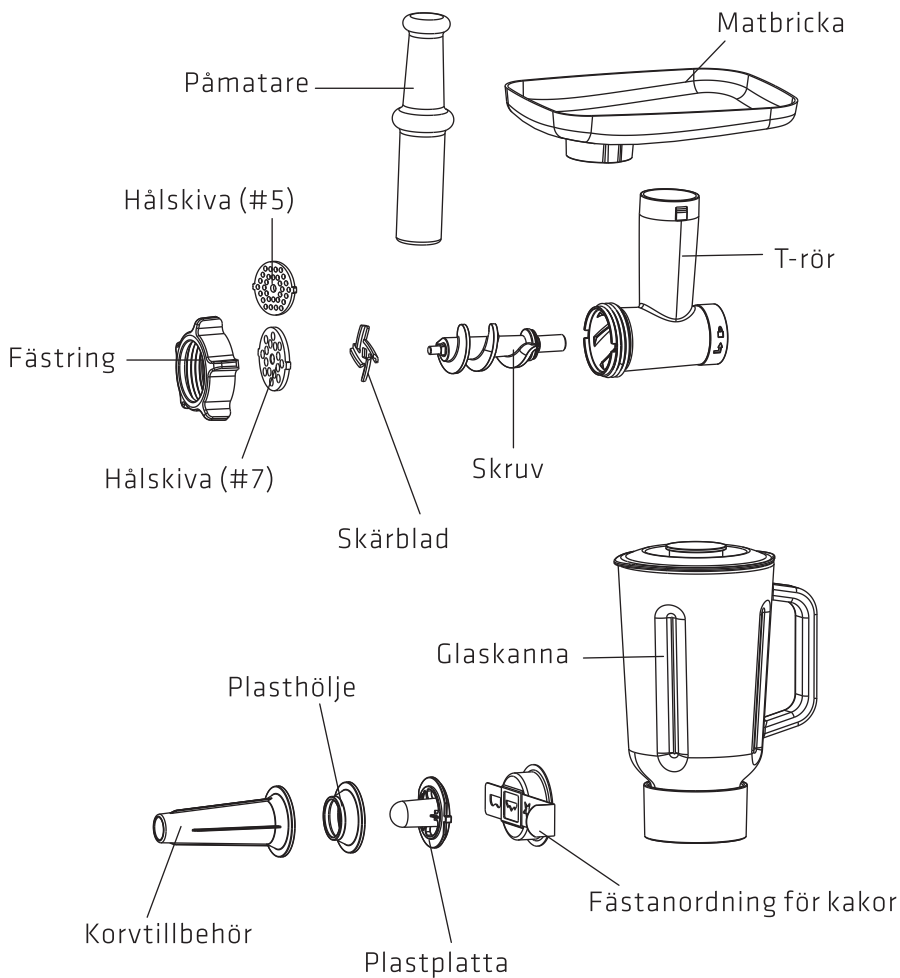
10. Se till att produkten är avstängd och urkopplad innan du installerar, tar bort eller rengör delar för att undvika skador.
11. Rör inte motordelen efter långvarig användning.
12. Denna maskin har överhettningsskydd. Om den blir överhettad stannar den automatiskt och startar inte om förrän den har svalnat.
13. När en av utgångsportarna är i drift ska du ta bort alla delar eller komponenter som är anslutna till de andra utgångsportarna och montera ett skyddande hölje.
14. Var försiktig när du blandar varm mat eller vätska.
15. Lämna inte maskinen utan uppsikt när den är i drift.
16. Håll apparaten, tillbehören och alla förpackningar (inklusive ytterförpackningar, färgboxar, PE-påsar etc.) borta från barn.
17. Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
18. Använd inte apparaten om det inte finns någon mat i den.
19. När du använder köttkvarnens delar ska du alltid använda standardpåmataren.
20. *Varning för överbelastning! Använd inte kvarnhuvud eller glasburk tillsammans med blandningsfunktionen.

Produktöversikt

(A) Standardtillbehör



(B) Tillbehör Kvarn, Kebbe-tillsats, Korv-tillsats, Blender



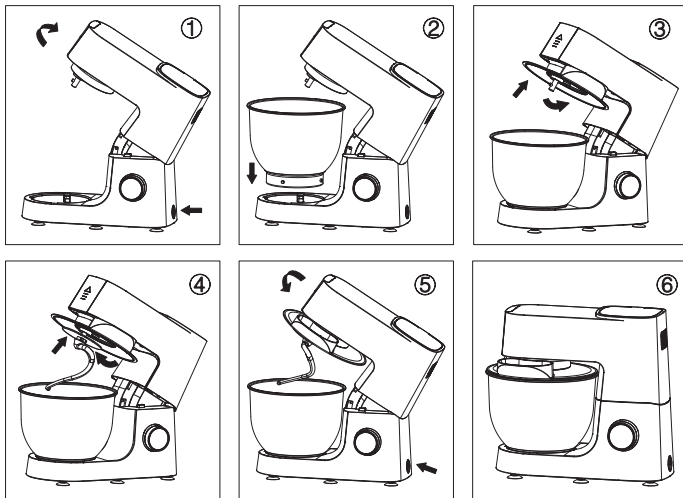
ANVÄNDNING

Instruktioner för standardtillbehör

Montering och demontering av blandarhuvudet (se bild A).

Tryck på låsknappen, övre delen kommer att åka upp automatiskt, vilket säkerställer att maskinen är strömlös.

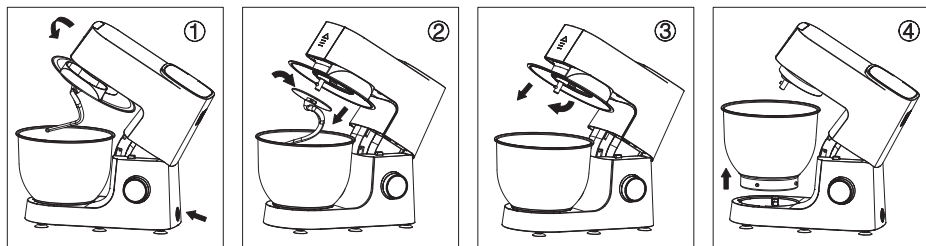
1. Sätt i skålskyddet genom att rikta in skåran i den övre änden av degkroken mot drivaxeln.
2. Skjut upp degkroken och vrid den moturs för att fästa den på plats.



Se bild A

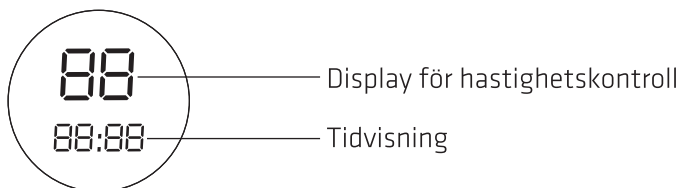
För att ta bort tillbehör (se figur B)

1. Tryck upp degkroken och vrid den medurs för att lossa tillbehören.
2. Ta ut degkroken och ta bort locket till bunken.



Se bild B

Reglagets displayfunktion



1. När strömmen slås på visar hastighetsdisplayen "00" och tidsdisplayen visar "PUSH", vilket innebär att du måste trycka på reglaget. Lamporna för hastighetskontroll och tidsvisning blinkar.
2. Tryck på reglaget; produkten börjar köras med standardhastigheten 1. Tidsdisplayen börjar räkna. Vrid reglaget för att välja hastighet. Under drift fortsätter timern att räkna även om du ändrar hastigheten, såvida du inte trycker på ratten igen eller ställer tillbaka hastigheten till "00". Mixern stannar och timern slutar att räkna ned.
3. Vrid reglaget för att välja önskad hastighet och tryck sedan på omkopplingsratten (dvs. displayen), så börjar produkten arbeta med denna hastighet.
4. Reglaget kan vridas 360 grader, med hastigheter från "01", "02", "03", "04" ... upp till "12". Det finns 12 hastigheter tillgängliga, där "12" är maxhastigheten och "01" är minimihastigheten.
5. Apparatens maximala drifttid är 30 minuter, varefter den stängs av automatiskt. Om den överhettas kommer apparaten att sluta fungera tills den svalnat.

Blandningsskål

1. Håll maskinens huvud med ena handen och tryck på låsknappen med den andra handen. Apparaten kommer automatiskt att lyfta huvudet. Höj apparathuvudet manuellt till sitt maximala läge och montera skålskyddet.
2. Montera degkroken i den angivna positionen enligt den installationsmetod som beskrivs ovan.
3. Tryck ned det övre huvudet för att låsa det och återföra det till sitt ursprungliga läge.
4. Överskrid inte skålens maximala kapacitet för att undvika att överbelasta apparaten.
5. Tryck ner apparathuvudet för att låsa det (låsknappen dyker upp) och sätt tillbaka det i sitt ursprungliga läge.
6. Slå på med hjälp av en 220V-240V 50-60Hz strömförsörjning.
7. Använd apparatens omkopplingsratt för att välja den hastighet du behöver.
8. När bearbetningen är klar vrider du reglaget till "00" och drar ut stickkontakten.
9. Tryck på låsknappen, det övre huvudet fälls upp och du kan ta bort skålen.
10. Ta bort blandningen från skålen.

Degkrok

Degkroken används för att blanda bröd, pasta, nudlar och andra täta livsmedel.

1. Montera degkroken och skålen i rostfritt stål enligt de steg som beskrivits tidigare. Tillsätt mjöl, torrjäst och vätska.
2. När den är helt monterad, vrid omkopplingsreglaget till hastighet 1 och observera att mjölet bearbetas. Vrid reglaget till hastighet 2 tills degen har god elasticitet eller uppnår önskad glutenutveckling.

Flatblandare

För blandning av livsmedel med medelhög densitet, t.ex. kakor, pajer, kakdeg, smör och liknande produkter som tillverkas av deg med låg elasticitet.

1. Montera flatblandaren och skålen i rostfritt stål enligt de steg som beskrivs ovan. Tillsätt de ingredienser som behöver omröras.
2. När den är färdiginstallerad ska du koppla in nätsladden och slå på strömbrytaren. Innan du blandar ingredienserna ska du justera omkopplingsreglaget till hastighet 1 och gradvis öka till önskad hastighet.

Visp

Används för att blanda ingredienser som innehåller luft, t.ex. maräng, vispgrädde, salladsdressing och sockerkakssmet.

1. Torka av skålen i rostfritt stål och äggvispen för att kontrollera att det inte finns något vatten eller olja.
2. Fäst den roterande vispen på skålen av rostfritt stål enligt tidigare monteringsanvisningar. Tillsätt endast äggvitor (ingen äggula) om du gör maräng eller liknande recept.
3. När installationen är klar ska du ansluta strömförsörjningen. Vrid reglaget till hastigheter mellan 10-12, tills vitorna har vispats till önskad konsistens.

Skumning	Beskrivning
Inledande skede	Bubblorna är mycket stor och ojämna.
Första skede	Bubblorna blir fina och blir vita.
Mjuka toppar	När du lyfter vispen bildas topparna, men de faller sedan nedåt.
Medelhöga toppar	När du lyfter vispen behåller topparna sin form men är fortfarande mjuka.
Styva toppar	När du lyfter vispen står topparna rakt upp med skarpa vinklar.
Övervispad	Blandningen är kornig, spräcklig och saknar lyster; den kan börja separera.

Vispa vispgrädd

1. Kyl ner skålen i rostfritt stål i kylskåpet i ca 20 minuter.
2. Välj och installera vispen. Tillsätt vispgrädden i den kylda skålen. Tillsätt socker först nästan vid önskad konsistens.
3. När installationen är klar ansluter du strömförsörjningen, sätter på hastighetsvredet och börjar blanda på hastighet 4 tills du uppnår önskad konsistens.

Vispande stadium	Beskrivning
Inledande skede	Blanda väl tills krämen börjar tjockna.
Mjuka toppar	När du lyfter vispen bildas mjuka toppar som sedan sjunker nedåt. Perfekt för att vika in i desserter som en mousse.
Styva toppar	När du lyfter vispen står de styva topparna rakt upp och behåller sin form. Perfekt för tårtfrosting, dekorationer, glass, smörgåsar etc.

Tillbehör	Typ av mjöl	Vattenkvot	Drifttid	Hastighet	Anmärkningar
Degkrok	Mjöl med hög glutenhalt (1500g)	Minst 750ml	Börja med hastighet 1 i 1 minut och öka sedan till hastighet 2 i 7 minuter. Om det behövs, förläng tiden upp till 8 minuter. Använd inte högre hastigheter.	Hastighet 1-2	Tillsätt torrt mjöl gradvis för att undvika att överbelasta maskinen. Om du använder mer än 1500 g på en gång kan det orsaka skador.
	Mjöl med medelhög/låg glutenhalt (1500g)	Minst 800ml			
Obs: Förhållandet mellan mjöl med hög glutenhalt och vatten är cirka 2:1; förhållandet mellan mjöl med medelhög och låg glutenhalt och vatten är cirka 2:1.2.					

Tillbehör	Typ av mjöl	Drifttid	Hastighet	Anmärkingar
Flatblandare	Mjöl: 100 g Strösocker: 100 g Smör: 100 g Ägg: 2	3-5 minuter	Hastighet 1-5	Lämplig för livsmedel med medelhög densitet, t.ex. pannkakor och smetliknande blandningar.
Visp	Grädde (38% fett): 800 ml	2 minuter	Hastighet 2-8	Se till att grädden är kall innan du vispar den. Om du blandar för mycket kan det bli till smör.
Visp	Äggvitor: 4-20	4-6 minuter	Hastighet 10-12	Se till att äggvitorna är fria från vatten och olja. Överblandning kan göra att de blir torra och korniga.

Baka bröd

Ingredienser:

- Mjöl med medelhög eller låg glutenhalt: 300 g
- Socker: 60 g
- Ägg: 1
- Jästpulver: 3 g
- Smör: 30 g (tillsätts senare)
- Vatten: 120 g

1. Montera degkroken på din mixer.

2. Tillsätt först mjölet i skålen, tillsätt sedan vatten och resten av ingredienserna (utom smöret).

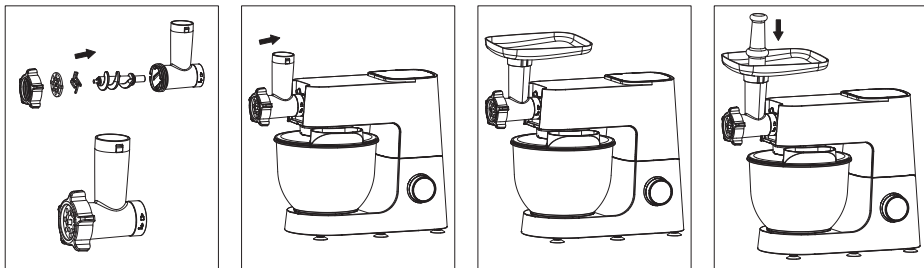
3. Börja blanda på hastighet 1 i 1 minut tills ingredienserna bildar en deg. Öka till hastighet 2 och knåda i ytterligare 5 minuter. Öka till hastighet 3-4 och fortsätt knåda i ytterligare 10 minuter tills degen är smidig och elastisk. Tillsätt smör i degen och blanda på hastighet 3 i ytterligare 5 minuter.

4. När du har knådat, forma degen efter önskemål och låt den jäsa enligt receptets anvisningar. Baka i förvärmad ugn enligt anvisningarna i receptet.

Anvisningar för val av tillbehör för användning:

Tillbehör för köttkvarn, korv, kebbe och mixer

(1) Köttkvarn



1. Håll i T-röret och för in skruven i röret.
2. Placera skärbladet på skruven med den vassa kanten uppåt.
3. Välj önskad hålskivan (#5/#7mm) och montera den på skärbladet.
4. Dra åt fixeringsringen.
5. Öppna frontluckan och montera de monterade huvudrörsfästena i det tvärgående kraftuttaget genom att vrida dem moturs så att de passar perfekt med huvudröret.
6. Placera matbrickan ovanpå köttkvarnens inlopp.
7. Placera en behållare vid köttpåfyllningsutloppet, skär köttet i små bitar. Lägga dem på matbrickan, använd påmataren för att mata in köttet i kvarnen och slå på maskinen. Kvarnen är nu redo för malning.

Obs:

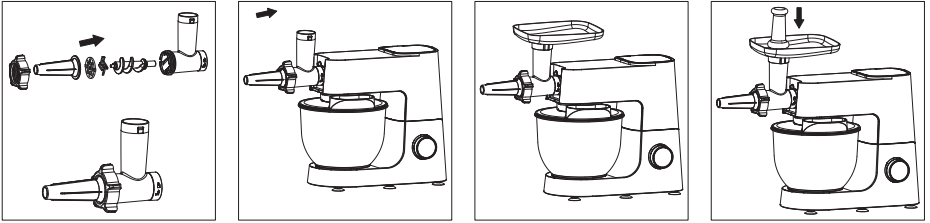
1. Använd alltid påmataren för att mata in köttet i mataren; använd inte fingrar eller andra redskap.
2. Vi rekommenderar att du skär köttet i små bitar för att få ett bättre resultat.
3. Om du använder en köttkvarnstillsats ska du ta bort degkrokan, vispen eller vispen från mixern.

Tillbehör	Mat	Den maximala mängden	Drifttid	Hastighet	Anmärkingar
tillbehör till köttkvarnen	Nötkött	1.5kg	3 minuter	Hastighet 8-12	Skär köttet i bitar om 20*20*60 mm
	Fläskkött				

Försiktighet: Lagg inte kött med skinn, senor eller ben i kvarnen.

För att skydda maskinen och förlänga dess livslängd får du inte överskrida maskinens maximala belastningskapacitet för varje malningssession.

(2) Korvtillbehör



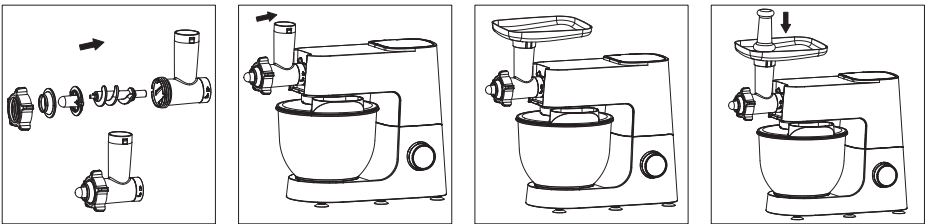
1. Håll i T-röret och för in skruven i röret.
2. Placera bladet, den lämpliga hålskivan och korvtillbehöret på skruven i tur och ordning och dra åt fästningen.
3. Öppna frontluckan och montera de monterade rörfästena i det tvärgående kraftuttaget genom att rotera moturs så att de ligger perfekt i linje med huvudröret.
4. Blötlägg korvskinnet i kallt vatten i 10 minuter och skjut försiktigt på dem på korvtillbehöret.
5. Lägg köttet på matbrickan och använd påmataren för att trycka in köttet i röret. Sätt på maskinen och använd påmataren för att mata in kött i röret. Sätt på maskinen och låt den fylla köttet i korvhylsan. Om det är för mycket motstånd, tillsätt lite vatten.
6. Knyt av korven i knutar när den är fylld.

Varning:

Var försiktig! Överfyllda korvar expanderar vid kokning eller stekning och korven kan gå sönder!

Använd alltid en påmatare för att mata in köttet i röret; använd inte fingrar eller andra redskap för att pressa in maten!

(3) Kebbe



1. Håll i T-röret och för in skruven i röret.
2. Placera plastplattan och plastkåpan på skruven och dra åt fästningen.

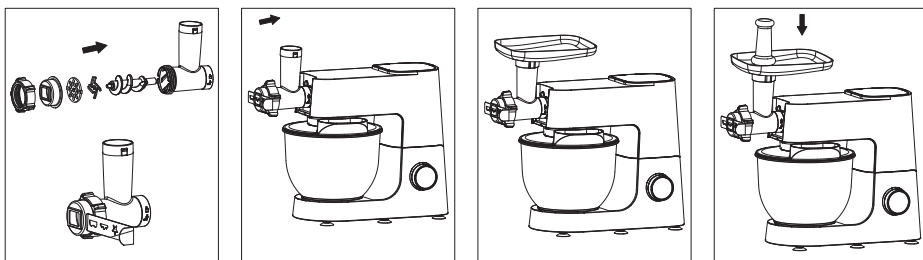
3. Öppna frontluckan och montera de monterade rörfästena i det tvärgående kraftuttaget genom att rotera moturs så att de ligger perfekt i linje med huvudröret.
4. Blanda färkött och mjöl och lägg blandningen på matbrickan, använd påmataren för att mata in den i köttkvarnen. Sätt på apparaten för att blanda och extrudera ingredienserna så att de bildar ett ihåligt rör.
5. Kapa det extruderade röret i önskade längder. Varje bit kan fyllas med välblandat kött. Tryck till och förslut kanterna ordentligt.
6. Lägg kebben i pannan och fritera tills den är genomstekt.

Obs: Detta tillbehör kan användas för att göra köttpajer, fiskdumplings och andra liknande maträtter.

Varning:

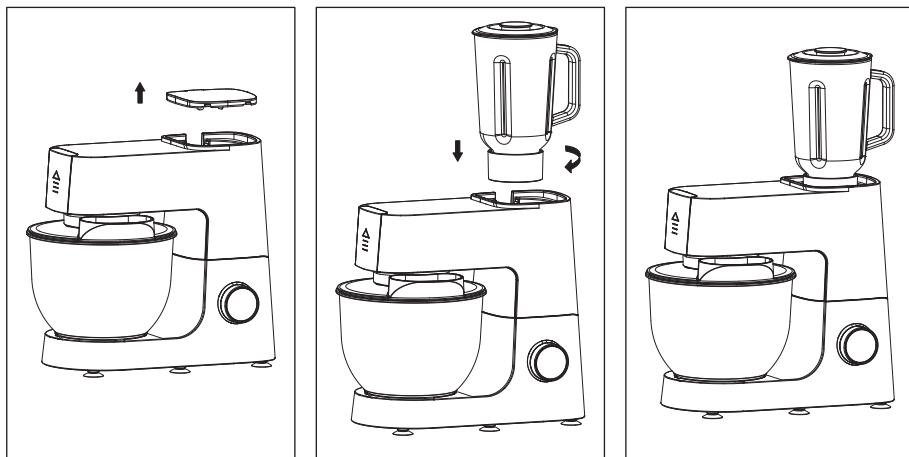
Använd alltid en påmatare för att mata in kött i huvudröret; använd inte fingrarna eller andra redskap för att pressa in maten!

(4) Fästanordning för kakor



1. För in skruven i huvudröret med den tjockare änden först. Sätt fast bladet och hålskivan på skruven.
2. Placera kaktillbehöret på bladet och hålskivan. Dra åt fixeringsringen.
3. Skjut in kadmönstret genom kaktillbehöret.
4. Placera matbrickan på T-röret och använd påmataren för att trycka in degen i T-röret.

(5) Blandare



Anmärkningar : koppens maximala kapacitet är 1250 ml
(nominell kapacitet: 1250 ml)

Montering

1. Sänk ner maskinhuvudet till horisontellt läge, så att låsmekanismen automatiskt kopplas in och låser huvudet.
2. Öppna det övre locket.
3. För in glasburken i det övre kraftuttaget och vrid den medurs för att låsa.

Användning av blender

1. Lägg skivade fruktbitar i glasburken, tillsätt lite vatten, mjölk eller andra vätskor om så önskas och täck med locket.
2. Koppla in strömförsörjningen och välj hastighet 12 för att börja mixa tills du uppnår önskad konsistens.
 - Om du använder stora fruktbitar, börja med en låg hastighet i 2-3 sekunder och öka sedan hastigheten efter behov.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Innan du rengör apparaten ska du se till att hastighetsreglaget är vridet till "00" för att stoppa apparaten och koppla bort den från strömkällan.
2. Blandningsdelarna och skålen i rostfritt stål kan rengöras i diskmaskin. Undvik att använda värmekällor eller frätande rengöringsmedel eftersom de kan orsaka deformation eller missfärgning.
3. De delar som kommer i kontakt med livsmedel kan tvättas med diskmedel och vatten.
4. Torka endast av blandarhuset med en ren, fuktig trasa.
5. SÄNK INTE NER APPARATEN I VATTEN.

Specifikationer

Modell: POKM5000

Märkspänning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Märkeffekt: 1500 W

Kapacitet: 6 L



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att dina elektriska och elektroniska apparater ska källsorteras när de är förbrukade och att de inte får slängas i hushållssoporna. Det finns särskilda insamlingssystem för återvinning inom EU. För ytterligare information, kontakta din kommun eller din återförsäljare där du köpte produkten.

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

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

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

