

point

Hand Mixer

POHMB5000
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 din nye POINT håndmikser. 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 ostit uuden POINT-sähkövatkaimen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hetken tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä 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 din nya elvisp från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction manual - english	page	4	-	10
Bruksanvisning - norsk	side	11	-	17
Käyttöohjeet - suomi	sivu	18	-	24
Brugsanvisning - dansk	side	25	-	31
Bruksanvisning - svenska	side	32	-	38

GB

NO

FI

DK

SE

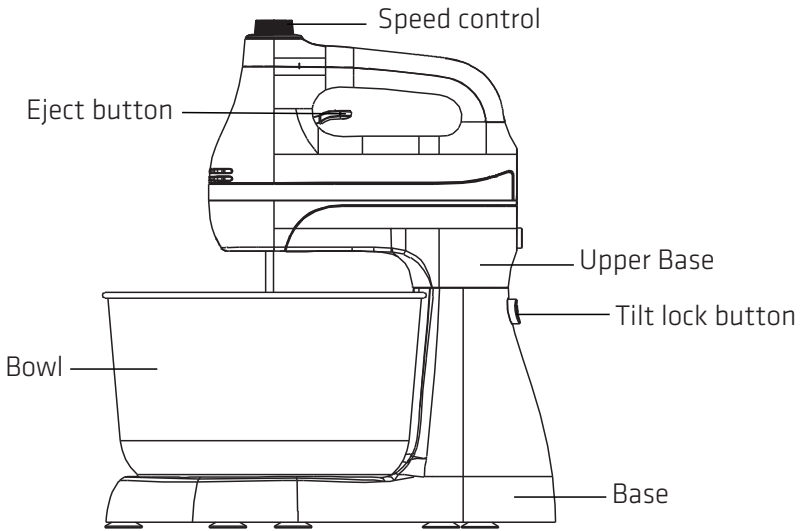
IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

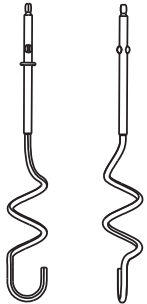
1. Read all instructions.
2. Before use, ensure that the voltage of your wall outlet matches the one on the rating plate, which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, if the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
5. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
6. To protect against the risk of electrical shock, do not put the appliance in water or other liquids. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contact with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters/dough hooks when in operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the appliance.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or persons with reduced capabilities.
9. Do not place the appliance on or near a hot gas stove or in a heated oven.
10. Never remove beaters or dough hooks when the appliance is in operation.

11. Unplug from the outlet while not in use, before inserting or removing parts, and before cleaning.
12. Do not operate appliance for other than its intended use.
13. Do not use outdoors.
14. This appliance can be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. Do not use attachments or accessories which are not recommended by the manufacturer. They may cause malfunction or injury.
17. Do not process hot ingredients.
18. Keep these instructions for future reference.

PRODUCT OVERVIEW



Dough hook



Beater



OPERATIONS

When using for the first time, you should clean the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed control is on the “0” position.

1. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg whites and other liquids. Dough hooks are for kneading dough.

Note: When assembling the beaters or dough hooks, insert the one with a gear into the socket marked with graphics, and the one without a gear into the plain socket. Ensure both are inserted correctly, they cannot be interchanged.

2. Place the ingredients to be mixed into bowl, then securely position the bowl.
3. Make sure the unit is set to the 0 position before connecting it to the power supply.
4. Set the speed to your desired setting, and the appliance will start working. There are 5 settings, and the speed will reach its highest level if the turbo button is pressed at any time.

Warning: Do not place a knives, spoons, forks or other utensils into the bowl when operating.

5. Limit the operation time to a maximum of 10 minutes per session to prevent overheating. Allow the appliance to cool down between consecutive uses. For kneading yeast dough, it is recommended to start at low speed first and gradually increase to a higher speed for optimal results.
6. When mixing is completed, turn the speed control to the 0 position, unplug the appliance from the power outlet. Wait until the beaters/-dough hooks have stopped rotating.
7. If needed, use a spatula to scrape the excess food from the beaters or dough hooks.
8. Lift the head of the mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the eject button firmly down with the other hand, then remove the beaters/dough hooks.

Note: Remove the beaters/dough hooks only when the speed control is at the 0 position.

9. The hand mixer can be used separately without the base in position.

COOKING TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or spoiled eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, then add them to the mixture.
3. Do not over-beat the mixture. Mix or blend ingredients only as recommended in your recipe. Fold in dry ingredients until just combined. Always use the low-speed setting when mixing.

4. Climatic conditions: Seasonal temperature changes, the temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at a lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe until the desired consistency is achieved.

COOKERY TIPS

Food type	Quantities	Recommended speeds	Approximate time
Beaters			
Egg whites	4pcs	4-5	3 minutes
Cream	500 ml	1-5	3 minutes
Dough hooks			
Bread	1470 g flour and 1058 g water	1-5	3 minutes (start at a lower speed for 30 seconds and switch to the highest speed for the remaining time)

Remark: The volume of the food mixture should not exceed the height of the spiral part of the dough hook and the height of the balloon part of the beater.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it completely cools down before cleaning.
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquids.
2. Wipe the outside surface of the head and base with a dampened cloth and dry with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food from the power cord.
4. Immerse the mixing bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe to dry. The beaters and dough hooks are dishwasher safe.

SPECIFICATION

Model: POHMB5000

Rated Voltage: 220-240V~ 50Hz

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 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/kundeservice/>
T: 08 517 66 000**

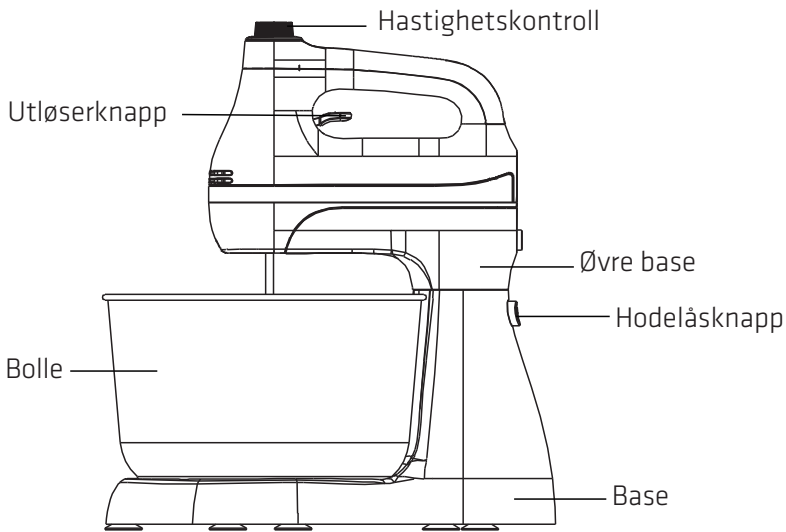
VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

Før du bruker det elektriske apparatet, bør grunnleggende forholdsregler alltid følges, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Før bruk, sørg for at spenningen på vegguttaket samsvarer med den på typeskiltet, som er på undersiden av apparatet.
3. Ikke bruk apparatet med en skadet ledning eller støpsel, etter at apparatet ikke fungerer, eller hvis det har mistet eller skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller elektrisk eller mekanisk justering.
4. Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.
5. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller benke eller varme overflater.
6. For å beskytte mot risikoen for elektrisk støt, ikke plasser apparatet i vann eller andre væsker. Dette kan forårsake personskade eller skade på produktet.
7. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold hender, klær, samt slikkepotter og andre redskaper unna visper/deigkroker når de er i drift for å redusere risikoen for personskade og/eller skade på apparatet.
8. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn eller personer med nedsatt funksjonsevne.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gasskomfyr eller i en oppvarmet ovn.
10. Fjern aldri visper eller eltekroker når apparatet er i drift.
11. Trekk ut støpselet når det ikke er i bruk, før du setter inn eller fjerner deler og før rengjøring.

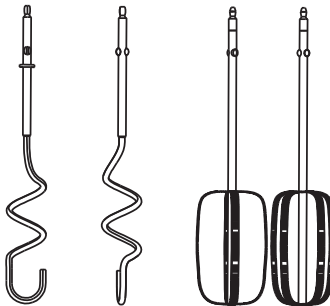
12. Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
13. Ikke bruk utendørs.
14. Dette apparatet kan brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har blitt instruert om sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
15. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
16. Ikke bruk tilbehør eller tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten. De kan forårsake funksjonsfeil eller skade.
17. Ikke bearbeid varme ingredienser.
18. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

PRODUKTOVERSIKT



Deigkrok

Elttekroker



OPERASJONER

Når du bruker for første gang, bør du rengjøre visper, eltekroker og bolle. Før du monterer mikseren, sørg for at strømledningen er koblet fra strømuttaket og at hastighetskontrollen er på "0"-posisjon.

- 1 Velg de riktige vedleggene basert på oppgaven som skal utføres, og sett dem på plass. Visker er for å blande eggehviter og andre væsker. Deigkroker er for elting av deigen.

Note: Ved montering av visper eller eltekroker kan den med tannhjul kun settes inn i stikkkontakten med grafikk og den uten tannhjul kan bare settes inn i den andre kontakten. Både visper og eltekroker må settes inn riktig og kan ikke snus.

2. Legg maten som skal blandes i bollen, og sett bollen på plass.
3. Kontroller at enheten er på 0-innstillingen, og koble deretter til strømforsyningen.
4. Still inn hastighetskontrollen til ønsket innstilling, og apparatet vil begynne å fungere. Det er 5 innstillinger, og hastigheten vil nå sitt høyeste nivå hvis turboknappen trykkes når som helst.
Advarsel: Ikke plasser en kniv, metallskjeer, gafler eller andre redskaper i bollen under bruk.
5. Maksimal driftstid per gang bør ikke overstige 10 minutter, og en passende hviletid må gis for at apparatet skal kjøles ned mellom to påfølgende sykluser. Når du elter gjærdeig, foreslår vi å starte på lav hastighet først og deretter øke til høy hastighet for å oppnå best resultat.
6. Når blandingen er fullført, vri hastighetskontrollen til 0-posisjon, koble apparatet fra strømuttaket. Vent til vispene/deigkrokene har sluttet å rotere.
7. Om nødvendig kan du skrape overflødig mat fra vispene eller eltekrokene med en slikkepott.
8. Løft hodet på mikseren, hold vispene/deigkrokene med den ene hånden og trykk utløserknappen godt ned med den andre hånden, fjern deretter vispene/deigkrokene.
Note: Fjern visper/deigkroker kun når hastighetskontrollen er i 0-posisjon.
9. Håndmikseren kan brukes separat uten bunnen på plass.

KOKETIPS

1. Avkjølte ingredienser, som smør og egg, bør være i romtemperatur før blandingen begynner. Sett disse ingrediensene ut på forhånd.
2. For å eliminere muligheten for skjell eller bortskjemte egg i oppskriften din, bryt egg i en separat beholder først, og legg dem deretter til blandingen.
3. Ikke slå blandingen for mye. Bland eller bland ingrediensene kun som anbefalt i oppskriften din. Bland inn de tørre ingrediensene til de akkurat er blandet. Bruk alltid lavhastighetsinnstillingen når du blander.

- Klimatiske forhold: Sesongmessige temperaturendringer, temperaturen på ingrediensene og deres teksturvariasjon fra område til område spiller en rolle i den nødvendige blandetiden og de oppnådde resultatene.
- Begynn alltid å blande på lavere hastighet. Øk gradvis til anbefalt hastighet som angitt i oppskriften til ønsket konsistens er oppnådd.

Blandingsveiledning

Matttype	Mengder	Anbefalte hastigheter	Omtrentlig tid
Eltekroker			
Eggehviter	4 stk	4-5	3 minutter
Krem	500 ml	1-5	3 minutter
Deigkroker			
Brød	1470 g mel og 1058 g vann	1-5	3 minutter (start på lavere hastighet i 30 sekunder og bytt til høyeste hastighet for gjenværende tid)

Bemerk: Volumet av matblandingen bør ikke overstige høyden på spiraldelen av deigkroken og høyden på ballongdelen av vispen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Koble fra apparatet og vent til det er helt avkjølt før rengjøring. Forsiktig: blanderen kan ikke senkes i vann eller andre væsker.
- Tørk av utsiden av hodet og basen med en fuktet klut og tørk med en myk, tørr klut.
- Tørk av overflødig mat fra strømleningen.
- Senk mikseballen, visper og eltekroker i varmt såpevann for fullstendig rengjøring. Skyll deretter under rennende vann og tørk til tork. Vispene og eltekrokene tåler oppvaskmaskin.

SPESIFIKASJONER

Modell: POHMB5000

Merkespenning: 220–240V~ 50Hz

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 innsamlingssystemer for resirkulering i EU. Du får nærmere informasjon ved å kontakte lokale myndigheter eller forhandleren du kjøpte produktet hos.

**Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, 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/kundeservice/>
T: 08 517 66 000**

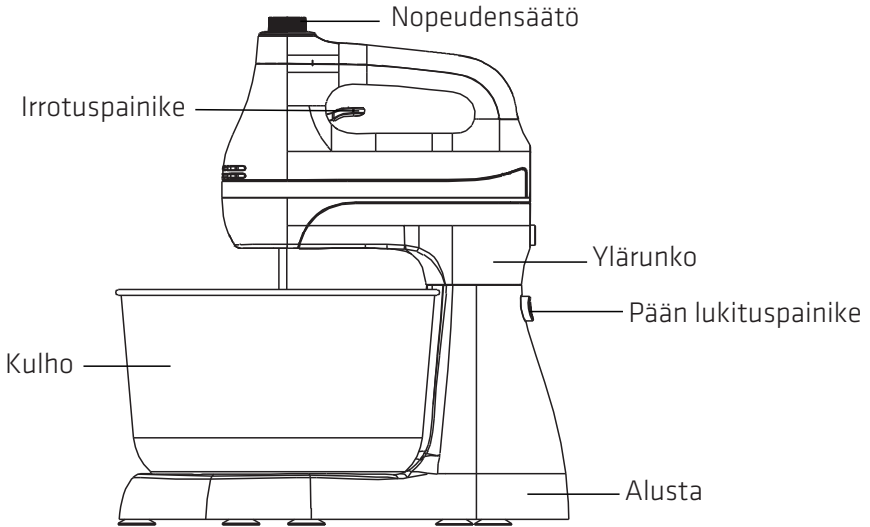
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSVAROITUKSIA

Ennen sähkölaitteen käyttöä on aina noudatettava perusvarotoimenpiteitä, mukaan lukien seuraavat:

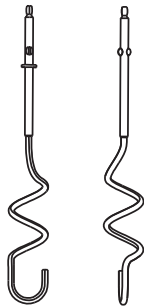
1. Lue kaikki ohjeet.
2. Varmista ennen käyttöä, että pistorasian jännite täsmää laitteen pohjassa olevan tyyppikilven jännitteen.
3. Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vaurioitunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on pudonnut tai vahingoittunut millään tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.
4. Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.
5. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli tai kosketa kuumia pintoja.
6. Älä laita laitetta veteen tai muihin nesteisiin sähköiskuvaaran välttämiseksi. Tämä voi aiheuttaa henkilövahingon tai vaurioittaa tuotetta.
7. Vältä kosketusta liikkuviin osiin. Pidä kädet, asusteet sekä lastat ja muut välineet poissa vatkaamista/taikinakoukuista käytön aikana vähentääksesi henkilövahinkojen vaaraa ja/tai laitteen vaurioitumisvaaraa.
8. Tarkka valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten tai toimintakyvyltään rajoittuneiden henkilöiden lähellä.
9. Älä sijoita laitetta kuuman kaasulieden päälle tai lämmitettyyn uuniin tai niiden lähelle.
10. Älä koskaan poista vatkaimia tai taikinakoukkuja, kun laite on käynnissä.

11. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien asettamista tai irrottamista ja ennen puhdistamista.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
13. Älä käytä ulkona.
14. Tätä laitetta saavat käyttää sellaiset henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on heikentyneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä.
15. Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
16. Älä käytä lisävarusteita tai tarvikkeita, joita valmistaja ei suosittele. Ne voivat aiheuttaa toimintahäiriön tai loukkaantumisen.
17. Älä käsittele kuumia aineksia.
18. Säilytä nämä ohjeet tulevia käyttäjiä varten.

TUOTTEEN YLEISKATSAUS



Taikinakoukut



Vispilät



TOIMINNAT

Puhdista vatkaimet, taikinakoukut ja kulho ennen ensimmäistä käyttökertaa. Varmista ennen vatkaimen kokoamista, että virtapistoke on irrotettu pistorasiasta ja nopeudensäätö on asennossa "0".

1. Valitse oikeat lisävarusteet suoritettavan tehtävän perusteella ja asenna ne paikoilleen. Vatkaimet on tarkoitettu munanvalkuaisten ja muiden nesteiden sekoittamiseen. Taikinakoukuilla vaivataan taikinaa.

Huomautus: Kun asennat vispilöitä tai taikinakoukkuja, kauluksella varustettu vispilä tai taikinakoukku voidaan asettaa vain merkittyyn aukkoon ja ilman kaulusta oleva toiseen aukkoon. Sekä vispilät että taikinakoukut on asetettava oikein, eikä niitä voi asettaa käänteisesti.

2. Laita sekoitettavat ainekset kulhoon, aseta kulho sitten paikalleen.
3. Varmista, että laitteen asetuksena on 0 ja yhdistä se sitten virtalähteeseen.
4. Aseta nopeudensäätö haluttuun asetukseen ja laite alkaa toimia. Laitteessa on 5 asetusta. Nopeus saavuttaa korkeimman asetuksen, kun turbo-painiketta painetaan milloin tahansa.
Varoitus: Älä laita veitsiä, metallilusikoita, haarukoita tai muita välineitä kulhoon käytön aikana.
5. Maksimi yhtäjaksoinen käyttöaika ei saa ylittää 10 minuuttia. Laitteen täytyy antaa levätä sopiva aika kahden peräkkäisen vatkauksen välissä. Kun vaivaat hiivataikinaa, suosittelemme aloittamaan alhaisella nopeudella ja lisäämään sitten nopeutta parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
6. Kun sekoittaminen on valmis, käännä nopeudensäätö asentoon 0 ja irrota pistoke pistorasiasta. Odota, kunnes vispilät/taikinakoukut ovat lakanneet pyörimästä.
7. Tarvittaessa voit kaapia ylimääräiset ainekset vispilöistä tai taikinakoukuista lastalla.
8. Nosta yleiskoneen pää, pidä vispilöitä/taikinakoukkuja toisella kädellä ja paina irrotuspainiketta toisella kädellä, poista sitten vispilät/taikinakoukut.
Huomautus: Poista vispilät/taikinakoukut vain, kun nopeudensäädön asetus on 0.
9. Käsivatkainta voidaan käyttää erikseen ilman pohjaa.

VALMISTUSVINKKEJÄ

1. Jäähdytettyjen ainesosien, kuten voin ja munien, tulisi olla huoneenlämpöisiä ennen sekoittamisen aloittamista. Ota nämä ainekset pois jääkaapista etukäteen.
2. Jos haluat välttää kananmunankuorten tai pilaantuneiden munien joutumisen seokseen, riko munat ensin erilliseen astiaan ja lisää ne sitten seokseen.
3. Älä vatkaa seosta liikaa. Sekoita tai vatkaa aineksia vain reseptin suosituksen mukaisesti. Lisää kuivat aineet taikinaan sekoittaen varovasti, kunnes ainekset ovat juuri ja juuri sekoittuneet. Käytä aina matalaa nopeusasetusta sekoittaessasi.

- Ilmasto-olosuhteet: Kausiluonteiset lämpötilamuutokset, ainesten lämpötila ja niiden koostumuksen vaihtelu alueittain vaikuttavat vaadittuun sekoitusaikaan ja saavutettuihin tuloksiin.
- Aloita sekoittaminen aina alhaisella nopeudella. Lisää vähitellen suositeltuun nopeuteen reseptin mukaan, kunnes haluttu koostumus saavutetaan.

Vatkaohjeet

Aineksen tyyppi	Määrät	Suosittelut nopeudet	Likimääräinen aika
Vispilät			
Munanvalkuaiset	4 kpl	4-5	3 minuuttia
Kerma	500 ml	1-5	3 minuuttia
Taikinakoukut			
Leipä	1470 g jauhoja ja 1058 g vettä	1-5	3 minuuttia (aloita alimmalla nopeudella 30 sekunnin ajan ja vaihda korkeimpaan nopeuteen jäljellä olevaksi ajaksi)

Huomaa: Taikinaseoksen määrä ei saa ylittää taikinakoukun spiraaliosan ja vatkaimen pallo-osan korkeutta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

- Irrota laite pistorasiasta ja odota, kunnes se jäähtyy täysin ennen puhdistamista.
Huomio: vatkainta ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin.
- Pyyhi sähkövatkaimen ja alustan ulkopinnat kostutetulla liinalla ja kuivaa pehmeällä kuivalla liinalla.
- Pyyhi ruokajäämät virtajohdosta.
- Upota sekoituskulho, vispilät ja taikinakoukut lämpimään saippuaveteen kunnollista puhdistamista varten. Huuhtelevat ne sitten juoksevan veden alla ja pyyhi kuivaksi. Vispilät ja taikinakoukut voidaan pestä astianpesukoneessa.

TEKNISET TIEDOT

Malli: POHMB5000

Nimellisjännite: 220-240V~ 50Hz

Nimellisvirta: 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/>
P: 08 517 66 000**

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER

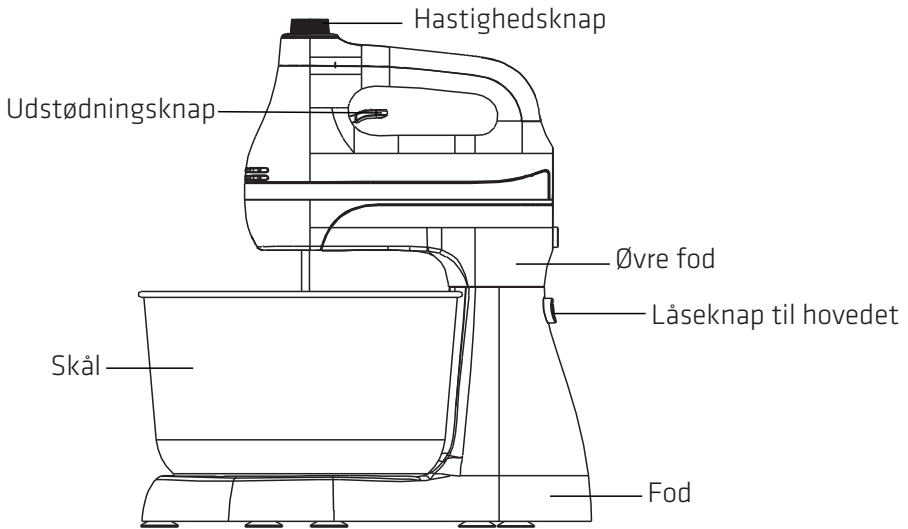
Før dette elektriske apparat tages i brug, skal grundlæggende forholdsregler altid følges, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner.
2. Før brug skal du sørge for, at spændingen i stikkontakten passer med spændingen på typeskiltet på bunden af apparatet.
3. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik. Brug heller ikke apparatet, hvis det ikke virker ordentligt, er blevet tabt på gulvet eller er blevet beskadiget på nogen måde. I dette tilfælde skal apparatet sendes til dit nærmeste autoriserede servicecenter til undersøgelse, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
4. Apparatet må ikke efterlades uden opsyn under brug.
5. Ledningen må aldrig hænge ud over bordkanten, og undgå, at den kommer i kontakt med varme overflader.
6. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, må apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Dette kan føre til personskader eller beskadigelse af produktet.
7. Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder og tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra piskerisene under brug for, at reducere risikoen for personskader og/eller beskadigelse af apparatet.
8. Hvis apparatet bruges i nærheden af børn eller personer med nedsatte evner, skal der holdes nøje opsyn.
9. Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af et varmt gaskomfur eller i en opvarmet ovn.
10. Piskerisene eller dejkrogene må aldrig tages af, når

apparatet kører.

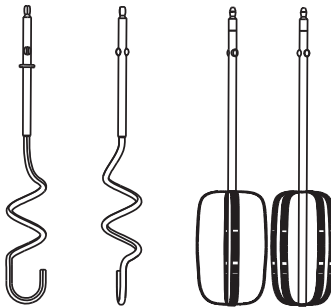
11. Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før dele sættes i eller tages ud, og før rengøring.
12. Apparatet må ikke bruges til andre formål end dets tilsigtede formål.
13. Produktet må ikke bruges udendørs.
14. Dette apparat må bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges sikkert af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
15. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
16. Apparatet må ikke bruges med tilbehør, som ikke anbefales af producenten. Dette kan føre til funktionsfejl eller personskader.
17. Apparatet må ikke bruges med varme ingredienser.
18. Gem disse vejledninger til senere brug.

PRODUKTOVERSIGT



Dejkrog

Fladpisker



BRUG

Før apparatet bruges for første gang, skal piskerne, dejkrogene og skålen rengøres. Før du samler røremaskinen, skal du sørge for at ledningen trækkes ud af stikkontakten, og at hastighedsknappen sættes på 0.

1. Brug de rigtige dele i henhold til opgaven, der skal udføres, og sørg for at sætte dem rigtigt på. Piskerisene er beregnet til blanding af æggeghvider og andre væsker. Dejkrogene er beregnet til æltning af dej.

Bemærk: Når piskerisene eller dejkrogene sættes i apparatet, kan den med gearet kun sættes i hullet med ikonet. Den uden gearet skal sættes i det andet hul. Både piskerisene og dejkrogene skal sættes rigtigt i. De må ikke sættes omvendt i.

2. Put maden, der skal blandes, i skålen, og sæt derefter skålen på plads.
3. Sørg for, at apparatet står på 0, og sæt derefter stikket i stikkontakten.
4. Sæt hastighedsknappen på den ønskede indstilling, hvorefter apparatet begynder at køre. Apparatet har 5 hastighedsindstillinger. Det kan sættes på den højeste hastighed ved, at trykke på turbo-knappen. Advarsel: Stik ikke en kniv, metalske, gaffel eller andre metalredskaber ned i skålen, når apparatet kører.
5. Apparatet må højst køre i 10 minutter ad gangen. Sørg for at apparatet får nok tid til at køle ned mellem hvert brug. Ved æltning af gærdej, anbefales det at starte på en lav hastighed og derefter skrue op for hastigheden for, at opnå de bedste resultater.
6. Når du er færdig med at røre maden, skal du sætte hastighedsknappen på 0, og derefter trække ledningen ud af stikkontakten. Vent, indtil piskerisene/dejkrogene holder helt op med at dreje.
7. Skrab rester af blandingen af piskerisene eller dejkrogene med en dejskraber, hvis nødvendigt.
8. Løft røremaskinens hoved op, hold piskerisene/dejkrogene med den ene hånd og tryk på udstødningsknappen med den anden hånd, hvorefter piskerisene/dejkrogene kan tages ud.
Bemærk: Piskerisene/dejkrogene må først tages ud, når hastighedsknappen sættes på 0.
9. Håndmixeren kan bruges separat uden foden.

KØKKENTIPS

1. Kølede ingredienser, såsom smør og æg, skal have en stuetemperatur, før de røres. Tag disse ingredienser ud af køleskabet på forhånd.
2. For at undgå skaller eller dårlige æg i din opskrift, skal du først slå æggene ud i en separat beholder og derefter føje dem til blandingen.
3. Undgå, at piske blandingen for meget. Bland eller blend kun ingredienser som anbefalet i opskriften. Vend tørre ingredienser i, indtil de lige akkurat er blandet i blandingen. Brug altid en lav hastighed, når du blander.
4. Klimaforhold: Årstidsbestemte temperaturændringer, ingrediensernes temperatur og ingrediensernes ændring af tekstur fra område til område

spiller alle en rolle for, hvor meget de skal røres og de opnåede resultater.

5. Start altid med at blande på en lav hastighed. Skru derefter gradvist op til hastigheden, der anbefales i opskriften, indtil du har den ønskede konsistens.

Vejledning til blanding

Fødevarer type	Mængder	Anbefalede hastigheder	Omtrentlig tid
Piskeriset			
Æggehviler	4 stk.	4-5	3 minutter
Creme	500 ml	1-5	3 minutter
Dejkrogene			
Brød	1470 g mel og 1058 g vand	1-5	3 minutter (start på en lav hastighed i 30 sekunder og skru derefter helt op for hastigheden i resten af tiden)

Bemærk: Mængden af fødevarer må ikke komme over spiralen på dejkrogen eller over ballondelen på piskerisene.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Træk stikket ud af stikkontakten, og vent indtil apparatet har kølet helt ned, før det rengøres.
Forsigtig: Røremaskinen må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
2. Tør hovedets og fodens yderside af med en fugtig klud, og tør den af med en blød klud.
3. Tør madrester af ledningen.
4. Skålen, piskerisene og dejkrogene skal vaskes i varmt sæbevand. Skyl dem derefter under rindende vand og tør dem af. Piskerisene og dejkrogene kan vaskes i opvaskemaskinen.

SPECIFIKATIONER

Model: POHMB5000

Nominal spænding: 220-240V~ 50Hz

Nominal effekt: 500W



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**

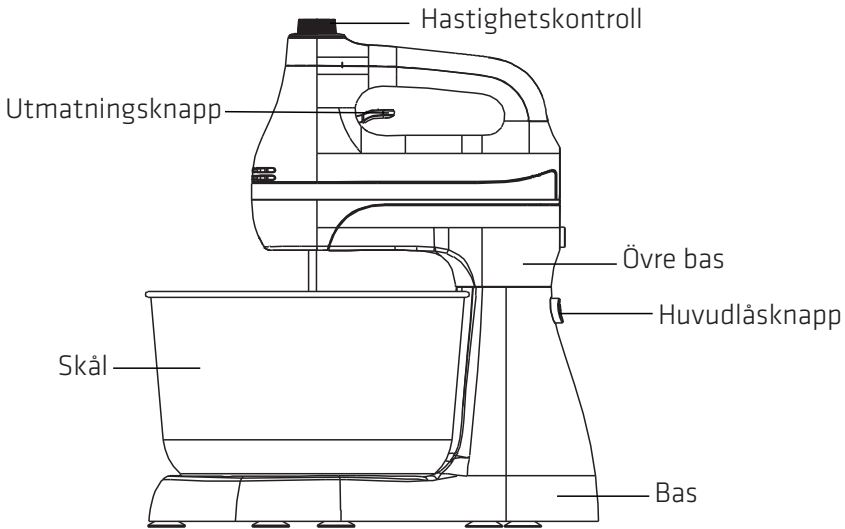
VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

Innan du använder den elektriska apparaten bör du alltid följa följande grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande:

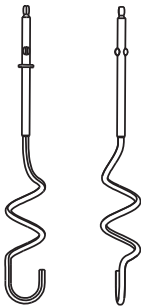
1. Läs alla instruktioner.
2. Kontrollera före användning att spänningen i ditt vägguttag överensstämmer med den som anges på märkskylten, som sitter på apparatens undersida.
3. Använd inte apparaten med en skadad sladd eller kontakt eller efter att apparaten har gått sönder eller har skadats på något sätt. Lämna in apparaten till närmaste auktoriserade serviceverkstad för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
4. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
5. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk och låt den inte vidröra en varm yta.
6. För att skydda mot risken för elektriska stötar, lägg inte apparaten i vatten eller andra vätskor. Detta kan orsaka personskador eller skador på produkten.
7. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer och kläder samt stekspadar och andra redskap borta från visparna under drift för att minska risken för personskador och/eller skador på apparaten.
8. Noggrann övervakning är nödvändig när din apparat används i närheten av barn eller personer med nedsatt funktionsförmåga.
9. Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller i en uppvärmd ugn.
10. Ta aldrig bort vispar eller degkrokar när apparaten är i drift.

11. Dra ut kontakten ur vägguttaget när den inte används, innan delar sätts i eller tas bort och innan rengöring.
12. Använd inte apparaten för annat än avsedd användning.
13. Får inte användas utomhus.
14. Denna apparat kan användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
15. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
16. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren. De kan orsaka funktionsfel eller skador.
17. Arbeta inte med heta ingredienser.
18. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

PRODUKTÖVERSIKT



Degkrok



Äggvisp



HANTERING

När du använder för första gången bör du rengöra visp, degkrokar och skål. Innan hushållsassistenten monteras ska du se till att nätsladden är utdragen ur eluttaget och att hastighetsväljaren är i läge 0.

1. Välj rätt tillbehör baserat på den uppgift som ska utföras och montera den på plats. Visp är till för att blanda äggvitor och andra vätskor.

Degkrokar är till för att knåda degen.

Notera: Vid montering av vispar eller degkrokar kan den med kugghjul endast sättas i uttaget med grafik och den utan kugghjul kan endast sättas i det andra uttaget. Både visp och degkrokar måste sättas in korrekt och kan inte sättas i tvärtom.

2. Placera maten som ska blandas i skålen och placera sedan skålen på position.
3. Kontrollera att enheten är på 0-inställningen och anslut sedan till strömförsörjningen.
4. Ställ in hastighetsreglaget på önskad inställning så börjar apparaten fungera. Det finns 5 inställningar, och hastigheten når sin högsta nivå om turboknappen trycks in någon gång.
Varning: För inte ner knivar, metallskedar, gafflar eller andra metallredskap i skålen under drift.
5. Den maximala drifttiden per gång bör inte överstiga 10 minuter, och en lämplig vilotid måste ges för att apparaten ska svalna mellan två på varandra följande cykler. När du knådar jästdegen föreslår vi att du börjar på låg hastighet först och sedan ökar till hög hastighet för att uppnå bästa resultat.
6. När blandningen är klar vrider du hastighetsväljaren till läge 0 och drar ut sladden ur eluttaget. Vänta tills visparna/degkrokarna har slutat rotera.
7. Vid behov kan du skrapa bort överflöd från visparna eller degkrokarna med en slickepott.
8. Lyft upp blandarens huvud, håll visparna/degkrokarna med ena handen och tryck ned utmatningsknappen med den andra handen, ta sedan bort visparna/degkrokarna.
Notera: Ta bort visparna/degkrokarna först när hastighetsreglaget är i 0-läge.
9. Vispen kan användas separat utan att basen är i läge.

MATLAGNINGSTIPS

1. Kyl ingredienser som smör och ägg ska vara rumstempererade innan blandningen påbörjas. Förbered dessa ingredienser i förväg.
2. För att eliminera risken för äggskal eller dåliga ägg ska du först knäcka äggen i en separat behållare och sedan tillsätta dem i blandningen.
3. Vispa inte blandningen för hårt. Mixa eller blanda ingredienserna enligt rekommendationerna i receptet. Vik i torra ingredienser tills de är helt blandade. Använd alltid låghastighetsinställningen när du blandar.

4. Klimatförhållanden: Klimatförhållanden: säsongsmässiga temperaturförändringar, ingrediensernas temperatur och deras konsistens varierar från område till område och de spelar alla en roll för den nödvändiga blandningstiden och de resultat som uppnås.
5. Börja alltid blandningen på lägsta hastighet. Öka gradvis till den rekommenderade hastigheten enligt receptet tills önskad konsistens uppnås.

Blandningsvägledning

Livsmedelstyp	Mängder	Rekommenderade hastigheter	Ungefärlig tid
Vispar			
Äggvitor	4 st	4-5	3 minuter
Grädde	500 ml	1-5	3 minuter
Degkrokar			
Bröd	1470 g mjöl och 1058 g vatten	1-5	3 minuter (starta med lägre hastighet i 30 sekunder och växla till högsta hastighet under återstående tid)

Anmärkning: Livsmedelsblandningens volym bör inte överstiga höjden på spiraldelen av degkroken och höjden på ballongdelen av vispen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla ifrån apparaten och vänta tills den har svalnat helt innan du rengör den.
Varning: hushållsassistenten får inte sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
2. Torka av utsidan på huvuddelen och basen med en fuktad trasa och polera med en mjuk, torr trasa.
3. Torka bort överflödigt mat från strömsladden.
4. Sänk ner skålen, vispen och degkrokarna i varmt tvålatten för fullständig rengöring. Skölj sedan under rinnande vatten och torka torrt. Visparna och degkrokarna tål maskindisk.

SPESIFIKASJONER

Modell: POHMB5000

Märkspänning: 220–240V~ 50Hz

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: 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/kundeservice/>
T: 08 517 66 000**

