

point

Meat Grinder

Powerful 700 Watt Motor

POMG5000
User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT SERIES Meat Grinder. 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 Kjøttkvern. 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 nye for bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-lihamyllyn. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, joitta ymmärrät täysin, millaisia ominaisuuksia laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

DK

Tak for købet af dit nye POINT Kødhakker. 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. Les sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du har köpt ditt nya POINT köttkvarn. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt, Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction Manual - English.....page	4-13
Bruksanvisning - Norsk.....side	14-23
Käyttöopas - Suomi.....sivu	24-33
Brugervejledning - Dansk.....side	34-43
Bruksanvisning - Svenska.....sida	44-53

GB

NO

FI

DK

SE

SAFETY INSTRUCTIONS

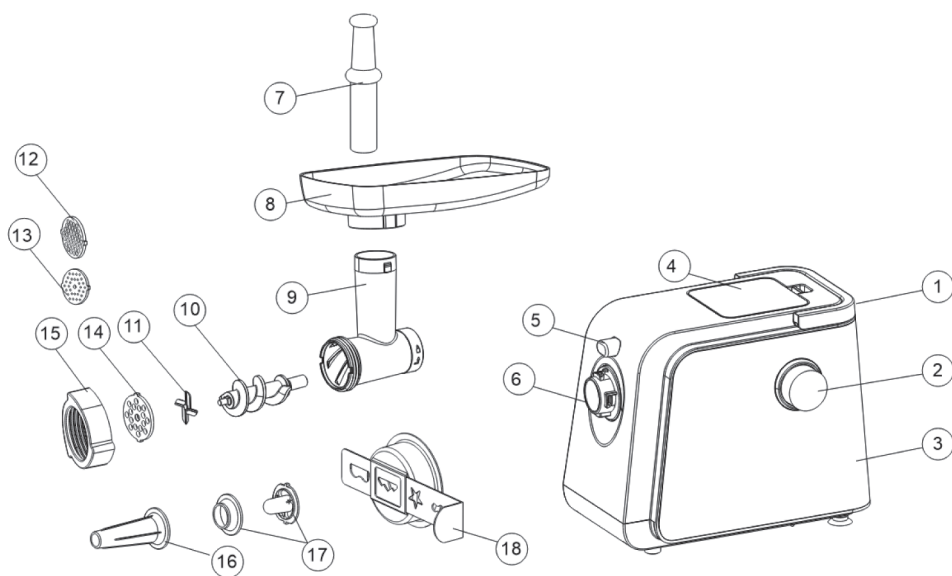
1. Read these instructions carefully before using the appliance.
2. Keep these instructions for future reference.
3. Before use, tighten the fixing ring with a spanner. Ensure the fixing ring is securely tightened to handle the forces it's subject to during use.
4. Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect it.
5. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
6. Only use attachments recommended or sold by the manufacturer to avoid risk of fire, electric shock, or injury. Use of unauthorized accessories invalidates the guarantee.
7. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service center to prevent hazards.
8. Never use fingers or objects to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only use the provided pusher.
9. Do not grind bones, nuts, or other hard items.
10. Use sinewless, boneless, and fatless beef cut to approximately 20 mm x 20 mm x 60 mm pieces. Use the pusher firmly against the meat.
11. Do not operate the appliance for more than 5 consecutive minutes. Allow the appliance to cool for 10 minutes before reusing.
12. Unplug the appliance after use.

13. Do not leave the appliance running unattended.
14. Switch the appliance off before detaching or installing any accessories. Wait for moving parts to stop before removing them.
15. If the appliance is locked, switch the knob to REV to release meat from the cutter housing and resume operation.
16. Never immerse the motor unit in the water or other liquids, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
18. This appliance can be used by children aged from 8 years and older if they are supervised or instructed on the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are aged 8 years or older and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. Keep the appliance out of the reach of children.
21. Do not use the appliance for other than its intended use.
22. Be careful of potential injury from misuse.

23. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

PRODUCT OVERVIEW



1. Handle	10.Screw
2.Knob switch	11. Cutting blade
3. Body	12. Cutting plate (fine)
4. Storage box cover	13. Cutting plate (medium)
5.Self-locking button	14. Cutting plate (coarse)
6. Tube inlet	15. Fixing ring
7. Food pusher	16.Sausage attachment
8. Food tray	17.Kebbe attachment
9. Head Tube	18.Cookie attachment

OPERATION

This appliance has a built-in thermostat system, which automatically cuts off power in the event of overheating.

If the appliance stops unexpectedly:

1. Unplug the power cord.
2. Switch the main power to the off position (O).
3. Let the appliance cool down for 60 minutes.
4. Plug the power cord back in.
5. Turn the switch on to resume operation.

If the appliance frequently activates its over-temperature protection, contact an authorized after-sales service center for assistance. Do not attempt to replace or repair parts yourself to prevent potential hazards.

Warning: To prevent dangerous situations, do not connect this appliance to a timed switch or automated control system.

DESCRIPTION FOR USE

Minced meat accessories

1. Attach the head tube: Press and hold the self-locking button and align the head tube with the tube inlet on the appliance. Position the tube inlet at a slight tilt in the direction of the arrow shown in Figure 1. Rotate the meat grinder counterclockwise to lock it in place, as shown in Figure 2.

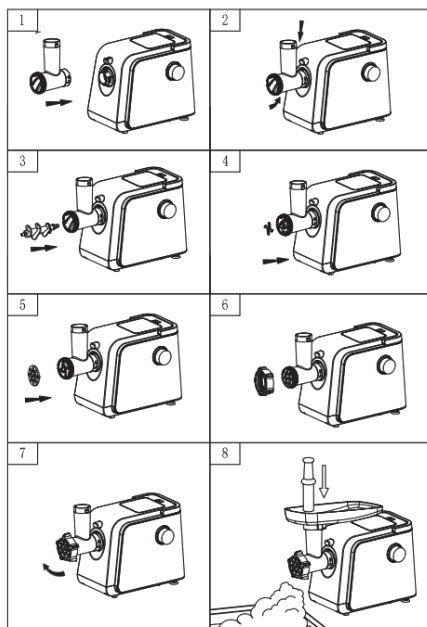
2. Install the screw: Insert the long end of the screw into the head tube and adjust until it fits with the output shaft (Figure 3).

3. Install the Meat Cutter: Attach the meat cutter, with the cutting-edge facing outward, onto the screw (Figure 4). Ensure it's in the correct direction as installing it in the wrong way may cause the appliance not being able to mince the meat.

4. Attach the Cutting Plate: Align the cutting plate snugly against the meat cutter with its slot, as seen in Figure 5.

5. Secure the Blade: Hold the blade steady, screw the fixing ring on to secure it, but don't over-tighten (Figures 6 and 7).

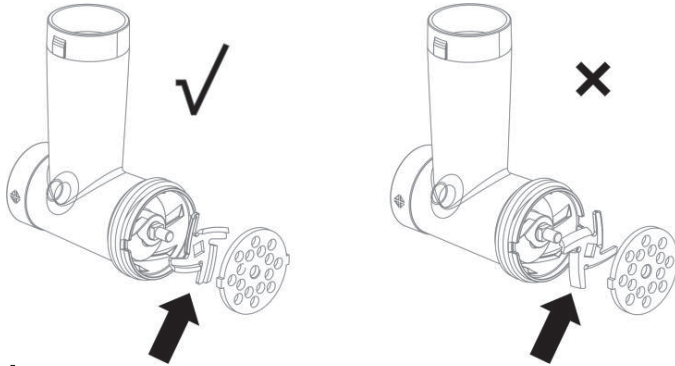
6. Set Up the Food Tray: Place the food tray on the head tube.



7.Position the Appliance: Set the device on a flat, stable surface with enough space around it to prevent blockage.

8.Feed the Meat: Use the pusher to feed meat into the head tube (Figure 8).

Cutting Blade Assembly



Meat mincing

1.Preparation:

- Ensure the appliance is correctly assembled and securely placed.
- Position the meat receiving plate directly below the grinder.
- Place the meat to be processed on a food tray.

2.Mincing Process:

- Cut meat into 6 cm x 2 cm strips, removing bones and avoiding tendons and muscles. Thaw frozen meat if necessary.
- Place the cut meat on the food tray.
- Plug in the appliance and turn the switch to "1" to start.
- Use the pusher to slowly feed meat into the head tube. Select different cutting plates to adjust meat thickness.
- Turn the switch to "OFF" to stop. Use "REV" for reverse operation if needed.
- After use, turn off the switch and unplug the appliance.

Sausage attachment

1.Setup:

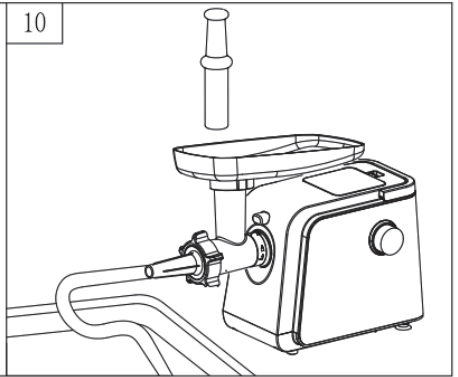
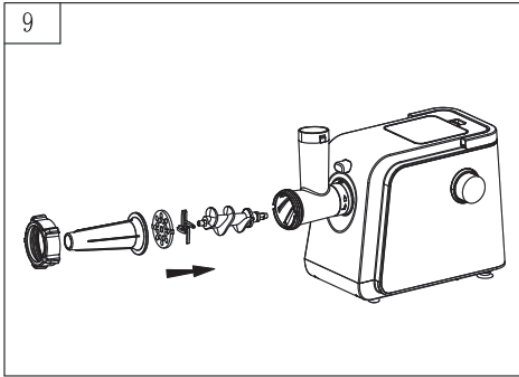
- Remove the fixing ring and attach the sausage attachment (refer to Figure 9).
- Hold the attachment steady and secure it with the fixing ring.

2.Preparation:

- Place the food tray on the head tube firmly (as shown in Figure 10).

3.Making Sausage:

- Soak the casing in warm water until soft.
- Slip the wet casing over the sausage attachment, tying the other end.
- Hold the casing with one hand and use the other to push meat into the head tube with the pusher.
- As the appliance fills the casing, control the length and size of sausages by cutting the casing to your preferred length.



Kebbe preparation

1.Assembly:

- Remove the meat cutter and blade from the meat mincing device.
- Install the kebbe attachment as shown in Figure 11, ensuring the slot wedges align with the head tube and the deep holes connect to the screw.

2.Securing the Kebbe Attachment:

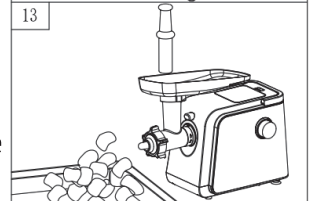
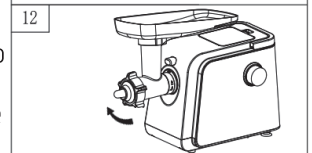
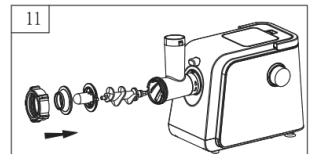
- Hold the kebbe attachment firmly with one finger to keep it steady.
- Screw the fixing ring into the meat grinder to secure the kebbe attachment, following the instructions in Figure 12. Make sure it's tightened appropriately.

3.Setup:

- Place the food tray on the head tube securely.

4.Using the Kebbe Attachment:

- Use the food pusher to gently feed the kebbe mixture into the meat grinder, as illustrated in Figure 13.



Cookie attachment

1.Assemble the Screw:

- Insert the screw into the head tube, starting with the thicker end.

2.Install the Blade and Cutting Plate:

- Place the blade onto the screw, followed by the cutting plate.

3.Attach the Cookie Accessory:

- Place the cookie accessory over the blade and cutting plate.
- Secure them by tightening the fixing ring.(Figure 14)

4.Set Up the Cookie Pattern:

- Slide your chosen cookie pattern through the cookie accessory.(Figure 15)

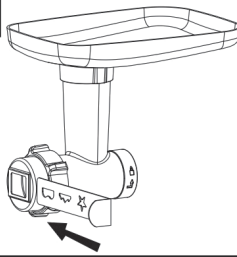
5.Prepare for Use:

- Position the food plate on the head tube as you normally would.
- Use the food pusher to feed the dough into the head tube.(Figure 16)

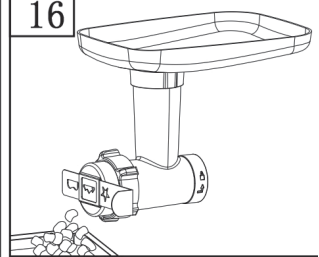
14



15



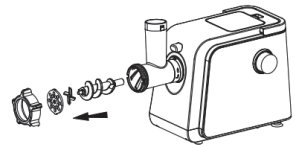
16



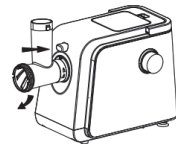
CLEANING

1. Ensure the appliance is fully stopped before disassembly.
2. Refer to Figure 17: Begin by removing the fixing ring, then take out the cutting plate. If needed, use a screwdriver to remove the cutting plate. Carefully remove the cutting blade, avoiding the sharp edge, and then take out the screw.
3. After removing the food tray, hold down the self-locking button with one hand. With your other hand, rotate the meat mincing tube clockwise, as shown in Figure 18, to the correct tilt angle. This will allow you to easily detach the meat mincing tube.
4. Unplug the appliance before cleaning. Do not immerse it in water or rinse it under the tap. Use a damp cloth to wipe the exterior clean. Set it aside to dry.
5. Rinse off any meat residue from accessories, then soak them in warm, soapy water or detergent solutions to remove grease. Rinse thoroughly.
6. After rinsing, dry the accessories with a cloth to prevent oxidation or fading of the metal surfaces.
7. To ensure the sharpness and longevity of the blade, wipe it and apply or soak it with a little edible vegetable oil.

17



18



GB

SPECIFICATION

Model: POMG5000

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Rated power: 700W



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/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

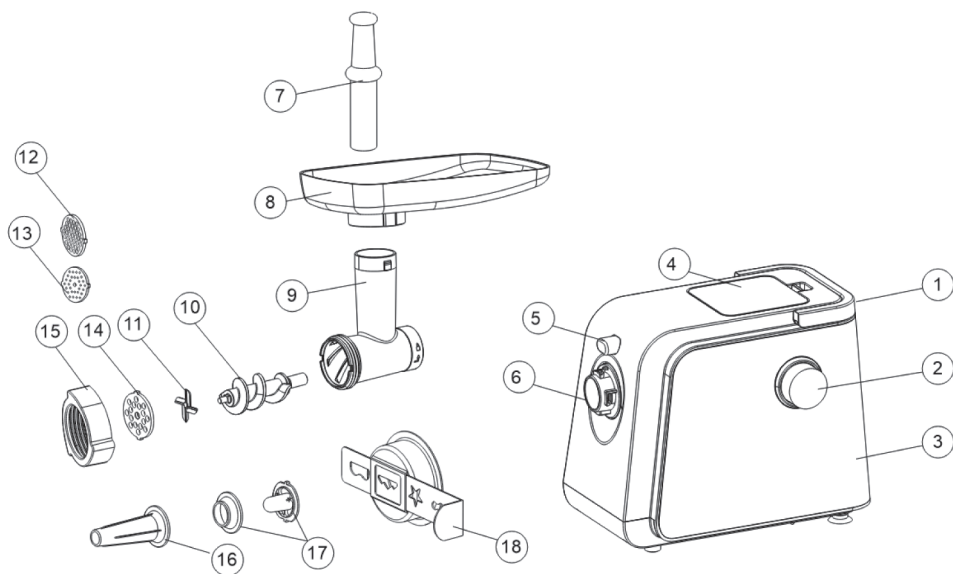
SIKKERHETSINSTRUKSJONER

1. Les disse instruksjonene nøye før du bruker apparatet.
2. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.
3. Før bruk, stram festeringen med en skiftenøkkel. Sørg for at festeringen er godt strammet for å håndtere kreftene den utsettes for under bruk.
4. Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet samsvarer med den lokale nettspenningen før du kobler til det.
5. Rengjør delene som kommer i kontakt med maten grundig før du bruker apparatet for første gang.
6. Bruk kun tilbehør som er anbefalt eller solgt av produsenten for å unngå risiko for brann, elektrisk støt eller skade. Bruk av uautorisert tilbehør gjør garantien ugyldig.
7. Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller andre deler er skadet. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller et autorisert servicesenter for å unngå farer.
8. Bruk aldri fingre eller gjenstander til å skyve ingrediensene ned i materøret mens apparatet er i gang. Bruk kun den medfølgende skyveren.
9. Ikke slip bein, nøtter eller andre harde gjenstander.
10. Bruk senefritt, benfritt og fettfritt biff kuttet i stykker på ca. 20 mm x 20 mm x 60 mm. Bruk skyveren godt mot kjøttet.
11. Ikke bruk apparatet i mer enn 5 minutter på rad. La apparatet avkjøles i 10 minutter før det brukes på nytt.
12. Koble fra apparatet etter bruk.
13. Ikke la apparatet gå uten tilsyn.

14. Slå av apparatet før du tar av eller monterer tilbehør. Vent til bevegelige deler har stoppet før du fjerner dem.
15. Hvis apparatet er låst, sett bryteren til REV for å frigjøre kjøttet fra kutterhuset og gjenoppta driften.
16. Senk aldri motorenheten i vann eller andre væsker, og skyll den ikke under springen. Bruk kun en fuktig klut til å rengjøre motorenheten.
17. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller instruert i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
18. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og eldre hvis de er under tilsyn eller instruert i bruken av apparatet på en sikker måte og hvis de forstår farene involvert. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og under tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
19. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
20. Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
21. Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
22. Vær forsiktig med mulig skade fra feil bruk.
23. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
 - personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
 - gårdshus;

- av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
- miljøer av typen bed and breakfast.

PRODUKTOVERSIKT



1. Håndtak	10. Skrue
2. Knottbryter	11. Skjæreblad
3. Kropp	12. Skjæreplate (fin)
4. Deksel til oppbevaringsboks	13. Skjæreplate (middels)
5. Selvlåsende knapp	14. Skjæreplate (grov)
6. Rørintak	15. Festering
7. Matpusher	16. Pølsefeste
8. Matbrett	17. Kebbe vedlegg
9. Head Tube	18. Cookie-vedlegg

OPERASJON

Dette apparatet har et innebygd termostatsystem, som automatisk slår av strømmen ved overoppheting.

Hvis apparatet stopper uventet:

1. Trekk ut strømledningen.
2. Slå hovedstrømmen til av-posisjon (0).
3. La apparatet avkjøles i 60 minutter.
4. Koble til strømledningen igjen.
5. Slå på bryteren for å gjenoppta driften.

Hvis apparatet ofte aktiverer overtemperaturbeskyttelsen, kontakt et autorisert ettersalgsservicesenter for å få hjelp. Ikke forsøk å erstatte eller reparere deler selv for å unngå potensielle farer.

Advarsel: For å unngå farlige situasjoner må du ikke koble dette apparatet til en tidsinnstilt bryter eller automatisert kontrollsystem.

BESKRIVELSE FOR BRUK

Tilbehør til kjøttdeig

1.Fest hoderøret: Trykk og hold inne den selvlåsende knappen og juster hoderøret med rørinntaket på apparatet. Plasser rørinntaket med en liten tilt i retningen til pilen vist i figur 1. Roter kjøttkvernen mot klokken for å låse den på plass, som vist i figur 2.

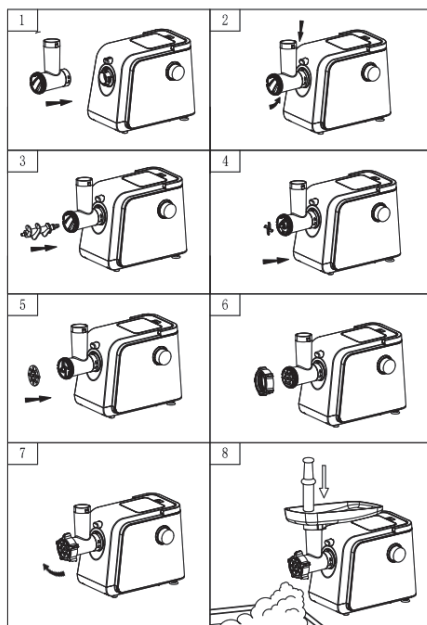
2.Sett inn skruen: Sett den lange enden av skruen inn i hoderøret og juster til den passer med utgangsakselen (Figur 3).

3.Installer kjøttkutteren: Fest kjøttskjæreren, med skjærekanten vendt utover, på skruen (Figur 4). Pass på at den er i riktig retning, da installering på feil måte kan føre til at apparatet ikke kan hakke kjøttet

4.Fest skjæreplaten: Juster skjæreplaten tett mot kjøttskjæreren med sporet, som vist i figur 5.

5.Sikre bladet: Hold bladet stødig, skru på festeringen for å feste det, men ikke stram for mye (Figur 6 og 7).

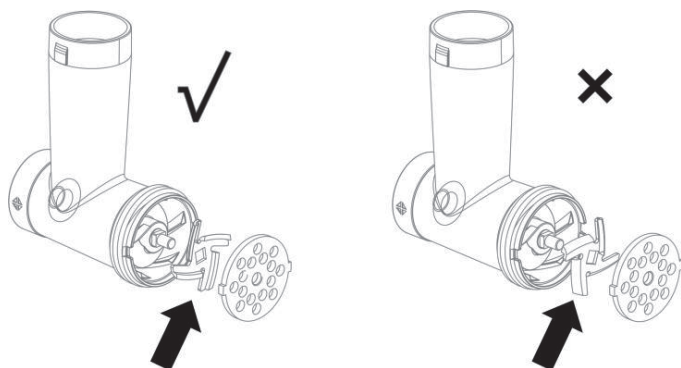
6.Sett opp matbrettet: Plasser matbrettet på hoderøret.



7.Plasser apparatet: Sett enheten på en flat, stabil overflate med nok plass rundt for å forhindre blokkering.

8.Mat kjøttet: Bruk skyveren til å mate kjøtt inn i hoderøret (Figur 8).

Skjærebladenhet



Kjøtt hakking

1.Forberedelse:

- Sørg for at apparatet er riktig montert og sikkert plassert.
- Plasser kjøttmottaksplaten rett under kvernen.
- Legg kjøttet som skal bearbeides på et matbrett.

2.Kvernprosess:

- Skjær kjøtt i strimler på 6 cm x 2 cm, fjern bein og unngå sener og muskler. Tin frossent kjøtt om nødvendig.
- Legg det kuttete kjøttet på matbrettet.
- Koble til apparatet og vri bryteren til "1" for å starte.
- Bruk skyveren til å sakte mate kjøtt inn i hoderøret. Velg forskjellige skjæreplater for å justere kjøtttykkelsen.
- Vri bryteren til "OFF" for å stoppe. Bruk "REV" for reversering om nødvendig.
- Etter bruk, slå av bryteren og koble fra apparatet.

Pøsefeste

1.Oppsett:

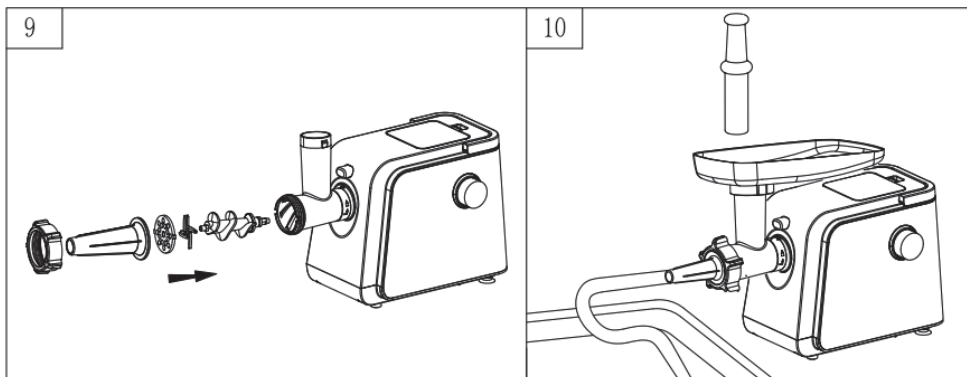
- Fjern festeringen og fest pøsetilbehøret (se figur 9).
- Hold tilbehøret stødig og fest det med festeringen.

2.Preparat:

- Plasser matbrettet på hoderøret godt (som vist i figur 10).

3.Lage pølse:

- Bløtlegg dekslet i varmt vann til det er mykt.
- Skyv det våte tarmen over pøsetilbehøret, og bind den andre enden.
- Hold dekslet med den ene hånden og bruk den andre til å skyve kjøtt inn i hoderøret med skyveren.
- Når apparatet fyller hylsteret, kontroller lengden og størrelsen på pølser ved å kutte hylsteret til ønsket lengde.



Kebbe-forberedelse

1.Forsamling:

- Fjern kjøttkutteren og bladet fra kjøtt hakkeren.
- Installer kebbefestet som vist i figur 11, og sørg for at spork ilene er på linje med hoderøret og de dype hullene kobles til skruen.

2.Sikring av Kebbe-tilbehøret:

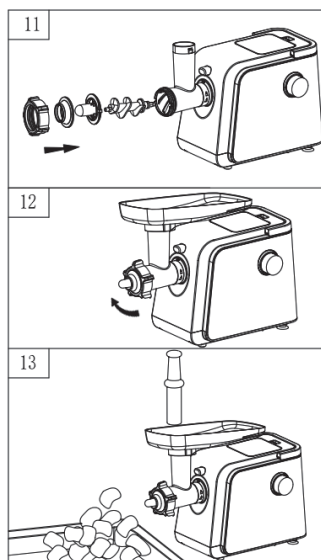
- Hold kebbefestet godt med én finger for å holde det stødig.
- Skrue festeringen inn i kjøttkvernen for å feste kebbefestet, følg instruksjonene i figur 12. Sørg for at den er strammet riktig.

3.Oppsett:

- Plasser matbrettet sikkert på hoderøret.

4.Bruke Kebbe-vedlegget:

- Bruk matskyveren til å mate kebbeblandingen forsiktig inn i kjøttkvernen, som illustrert i figur 13.



Cookie-vedlegg

1.Sett sammen skruen:

- Sett skruen inn i hoderøret, start med den tykkere enden.

2.Installer bladet og skjæreplaten:

- Plasser bladet på skruen, etterfulgt av skjæreplaten.

3.Legg ved informasjonskapseltilbehøret:

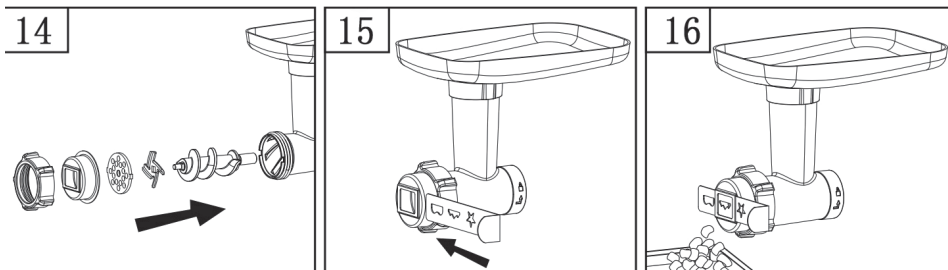
- Plasser kaketilbehøret over bladet og skjæreplaten.
- Fest dem ved å stramme festeringen.(Figur 14)

4.Sett opp informasjonskapselmønsteret:

- Skyv det valgte kakemønsteret gjennom informasjonskapseltilbehøret.(Figur 15)

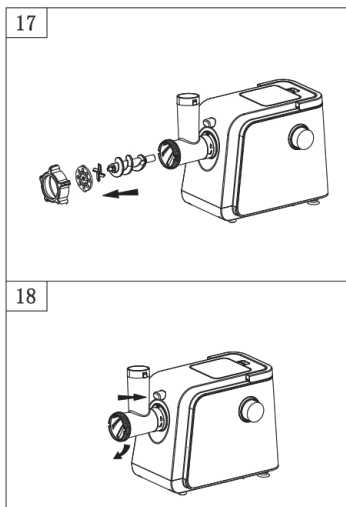
5.Klargjør for bruk:

- Plasser matplaten på hoderøret som du normalt ville gjort.
- Bruk matskyveren til å mate deigen inn i hoderøret.(Figur 16)



RENGJØRING

1. Sørg for at apparatet er helt stoppet før demontering.
2. Se figur 17: Begynn med å fjerne festeringen, og ta deretter ut skjæreplaten. Bruk om nødvendig en skrutrekker for å fjerne skjæreplaten. Fjern skjærebladet forsiktig, unngå den skarpe kanten, og ta deretter ut skruen.
3. Etter at du har fjernet matbrettet, hold nede den selvlåsende knappen med én hånd. Med den andre hånden roterer du kjøtt hakkerøret med klokken, som vist i figur 18, til riktig vippevinkel. Dette gjør at du enkelt kan ta av kjøtt hakkerøret.
4. Koble fra apparatet før rengjøring. Ikke senk den i vann eller skyll den under springen. Bruk en fuktig klut for å tørke av utsiden ren. Sett den til side for å tørke..
5. Skyll av kjøttrester fra tilbehør, og bløt dem deretter i varmt såpevann eller vaskemiddel for å fjerne fett. Skyll grundig.
6. Etter skylling, tørk tilbehøret med en klut for å forhindre oksidasjon eller falmning av metalloverflatene.
7. For å sikre skarpheten og levetiden til bladet, tørk av det og påfør eller bløt det med litt spiselig vegetabilsk olje.



NO

SPESIFIKASJONER

Modell: POMG5000

Spenning: 220-240V~ 50-60Hz

Nominell effekt: 700W



Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret ditt skal kastes separat fra husholdningsavfallet ved slutten av levetiden. Det finnes separate innsamlingssystemer for gjenvinning i EU. Kontakt lokale myndigheter eller forhandleren der du kjøpte produktet for mer informasjon.

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

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

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

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

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

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

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

TURVALLISUUSOHJEET

1. Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.
2. Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.
3. Kiristä kiinnitysrenkas kiintoavaimella ennen käyttöä. Varmista, että kiinnitysrenkas on tiukasti kiristetty, jotta se kestää siihen käytön aikana kohdistuvat voimat.
4. Tarkista, että laitteessa ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen liittämistä siihen.
5. Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat osat huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
6. Muiden kuin valmistajan suosittelemien tai myymien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen vaaran. Luvattomien lisävarusteiden käyttö mitätöi takuun.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai muut osat ovat vaurioituneet. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai valtuutetun huoltoliikkeen on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
8. Älä koskaan työnnä ainesosia syöttöputkeen sormilla tai esineillä laitteen ollessa käynnissä. Käytä vain mukana toimitettua työnnintä.
9. Älä jauha luita, pähkinöitä tai muita kovia tuotteita.
10. Käytä jänteetöntä, luutonta ja rasvatonta naudanlihaa, joka on leikattu noin 20 mm x 20 mm x 60 mm paloiksi. Pidä työnnintä tiukasti lihaa vasten.
11. Älä käytä laitetta pidempään kuin 5 minuuttia yhtä-

jaksoisesti. Anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia ennen uudelleenkäyttöä.

12.Irrota laite pistorasiasta käytön jälkeen.

13.Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.

14.Sammuta laite ennen lisävarusteiden irrottamista tai kiinnittämistä. Odota liikkuvien osien pysähtymistä ennen niiden irrottamista.

15.Jos laite jumiutuu, kytke nuppi REV-asentoon vapauttaaksesi lihan leikkurin kotelosta ja jatkaaksesi käyttöä.

16.Älä upota moottoriyksikköä veteen tai muihin nesteisiin äläkä huuhtele sitä juoksevan veden alla. Puhdistamoottoriyksikkö vain kostealla liinalla.

17.Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.

18.Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen käytössä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltotoimia, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota. Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

19.Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

20.Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

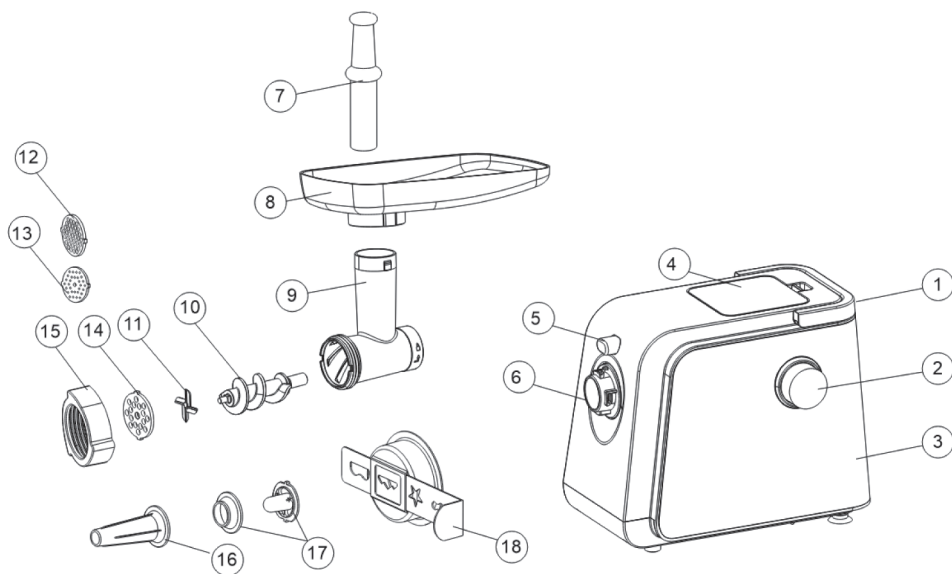
21.Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.

22.Varo väärinkäytöstä mahdollisesti aiheutuvia vammoja.

23.Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:

- henkilökunnan keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maataloilla;
- hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä asiakaskäytössä;
- aamiaismajoitusympäristöissä.

TUOTTEEN YLEISKATSAUS



1. Kahva	10. Ruuvi
2. Nuppikytkin	11. Leikkuuterä
3. Runko	12. Leikkuulevy (hieno)
4. Säilytyslaatikon kansi	13. Leikkuulevy (keskikoko)
5. Itselukittuva painike	14. Leikkuulevy (karkea)
6. Putken tuloaukko	15. Kiinnitysrenkas
7. Ruoantyönnin	16. Makkaralisäosa
8. Ruoka-alusta	17. Kebbelisäosa
9. Pääputki	18. Keksilisäosa

KÄYTTÖ

Tässä laitteessa on sisäänrakennettu termostaattijärjestelmä, joka katkaisee virran automaattisesti ylikuumentumistilanteissa.

Jos laite pysähtyy odottamatta:

1. Irrota virtajohto pistorasiasta.
2. Kytke virta pois päältä -asentoon (0).
3. Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia.
4. Liitä virtajohto takaisin pistorasiaan.
5. Kytke kytkin päälle jatkaaksesi käyttöä.

Jos laite aktivoi ylikuumentumissuojauksen usein, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen avun saamiseksi. Älä yritä vaihtaa tai korjata osia itse mahdollisten vaarojen välttämiseksi.

Varoitus: Vaarallisten tilanteiden välttämiseksi älä kytke tätä laitetta ajastettuun kytkimeen tai automaattiseen ohjausjärjestelmään.

KÄYTTÖKUVAUS

Jauheliavarusteet

1.Kiinnitä pääputki: Pidä itselukittuvaa painiketta painettuna ja kohdista pääputki putken tuloaukkoon laitteessa. Aseta putki tuloaukkoon hieman vinossa kuvassa 1 esitetyn nuolen suuntaan. Kierrä lihamyllyä vastapäivään lukitaksesi sen paikalleen kuvan 2 mukaisesti.

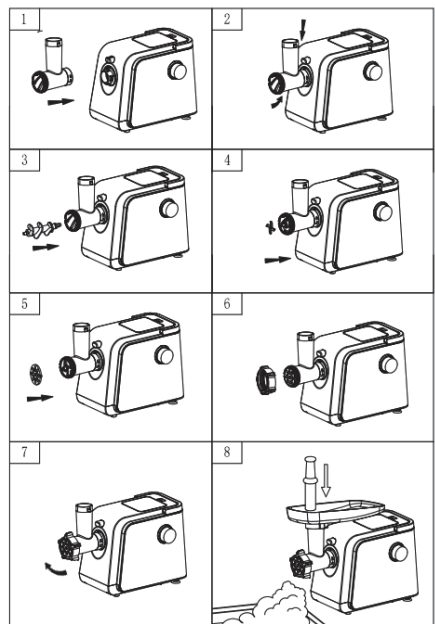
2.Asenna ruuvi: Työnnä ruuvin pitkä pää pääputken ja säädä, kunnes se kiinnittyy lähtökseliin (kuva 3).

3.Asenna lihaleikkuri: Kiinnitä lihaleikkuri ruuviin niin, että leikkaava puoli on ulospäin (kuva 4). Varmista, että se on oikeaan suuntaan, koska sen asentaminen väärällä tavalla voi aiheuttaa sen, että laite ei jauha lihaa.

4.Kiinnitä leikkuulevy: Kohdista leikkuulevy tiukasti lihaleikkuria vasten sen uraan nähden kuvan 5 mukaisesti.

5.Kiinnitä terä: Pidä terää vakaasti, kierrä kiinnitysrenas kiinnittämään sen, mutta älä kiristä liikaa (kuvat 6 ja 7).

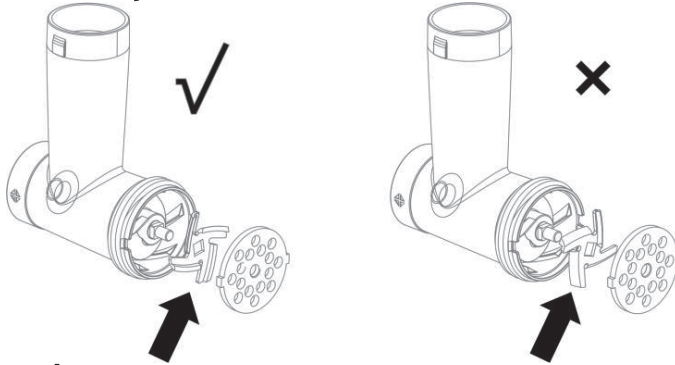
6.Aseta ruoka-alusta: Laita ruoka-alusta pääputken.



7.Laitteen sijoittaminen: Aseta laite tasaiselle, vakaalle alustalle, jonka ympärillä on riittävästi tilaa tukkeutumisen estämiseksi.

8.Lihan syöttäminen: Käytä työntintä lihan syöttämisessä pääputkeen (kuva 8).

Leikkuuteräkokooppa



Lihan jauhaminen

1.Valmistelu:

- Varmista, että laite on koottu oikein ja sijoitettu vakaasti.
- Aseta lautanen lihan vastaanottamiseen suoraan myllyn alle.
- Aseta käsiteltävä liha ruoka-alustalle.

2.Jauhamisprosessi:

- Leikkaa liha 6 cm x 2 cm nauhoiksi, poista luut ja vältä jänteitä ja lihaksia. Sulata pakastettu liha tarvittaessa.
- Aseta leikattu liha ruoka-alustalle.
- Liitä laite pistorasiaan ja käynnistä kääntämällä kytkin asentoon "1".
- Syötä lihaa hitaasti pääputkeen käyttäen työntintä. Valitse erilaiset leikkuulevyt lihan paksuuden säätämiseksi.
- Pysäytä kääntämällä kytkin asentoon "OFF". Käytä tarvittaessa "REV"-asen toa käänteiseen toimintaan.
- Kytke kytkin pois päältä käytön jälkeen ja irrota laite pistorasiasta.

Makkaralisäosa

1.Asennus:

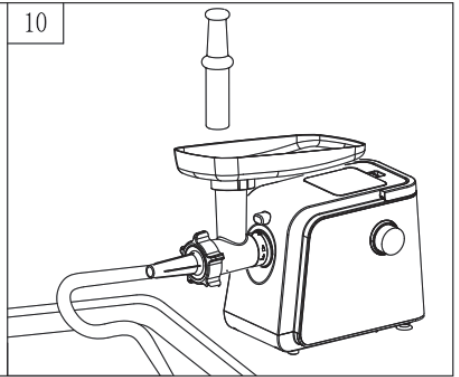
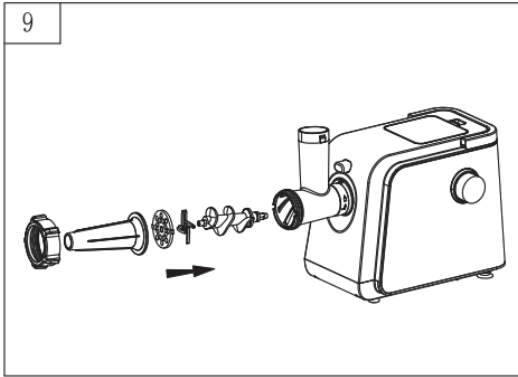
- Irrota kiinnitysrenkas ja kiinnitä makkaralisäosa (katso kuva 9).
- Pidä lisäosaa tukevasti ja kiinnitä se kiinnitysrenkaalla.

2.Valmistelu:

- Aseta ruoka-alusta tukevasti pääputkeen (kuvan 10 mukaisesti).

3.Makkaran valmistus:

- Liota kuori lämpimässä vedessä pehmeäksi.
- Liu'uta märkä kuori makkaralisäosan päälle, sido kuoren toinen pää.
- Pidä kuorta toisella kädellä ja työnnä toisella kädellä lihaa pääputkeen työntimen avulla.
- Kun laite täyttää kuoren, säädä makkaran pituus ja koko leikkaamalla kuori haluamaasi pituuteen.



Kebben valmistelu

1.Kokoonpano:

- Irrota lihaleikkuri ja terä lihamyllystä.
- Asenna kebbelisäosa kuvan 11 mukaisesti varmistaen, että urakiilat kohdistuvat pääputkeen ja syvät reiät yhdistyvät ruuviin.

2.Kebbelisäosan kiinnittäminen:

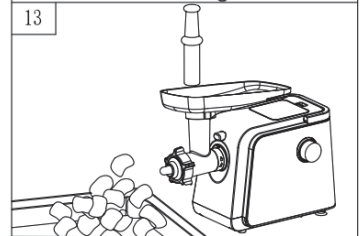
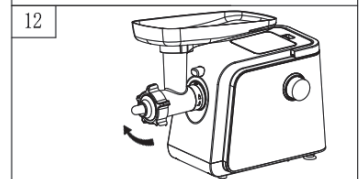
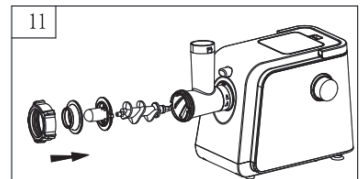
- Pidä kebbelisäosaa tiukasti yhdellä sormella pitääksesi sen vakaana.
- Kierrä kiinnitysrenas lihamyllyyn kiinnittääksesi kebbe lisäosan kuvan 12 ohjeiden mukaisesti. Varmista, että se on kiristetty asianmukaisesti.

3.Asennus:

- Aseta ruoka-alusta tukevasti pääputkeen.

4.Kebbelisäosan käyttäminen:

- Syötä kebbeseos varovasti lihamyllyyn ruoantyöntimellä kuvan 13 mukaisesti.



Keksilisäosa

1.Ruuvin kiinnittäminen:

- Työnnä ruuvi pääputkeen paksu pää edellä.

2.Asenna terä ja leikkuulevy:

- Aseta terä ruuviin ja sen jälkeen leikkuulevy.

3.Keksilisäosan kiinnittäminen:

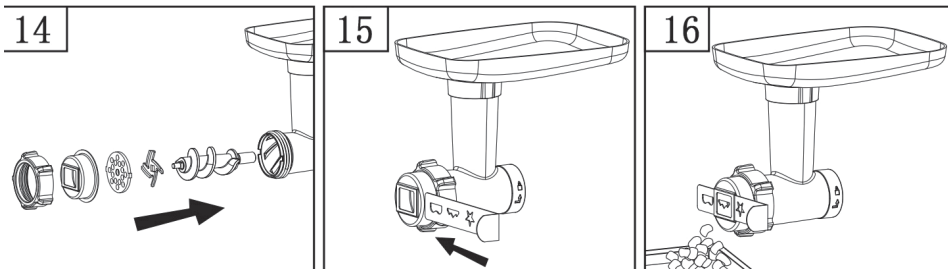
- Aseta keksilisäosa terän ja leikkuulevyn päälle.
- Kiinnitä ne kiristämällä kiinnitysrenas.(Kuva 14)

4.Keksikuvion asettaminen:

- Liu'uta keksilisäosa haluamasi kuvion kohdalle.(Kuva 15)

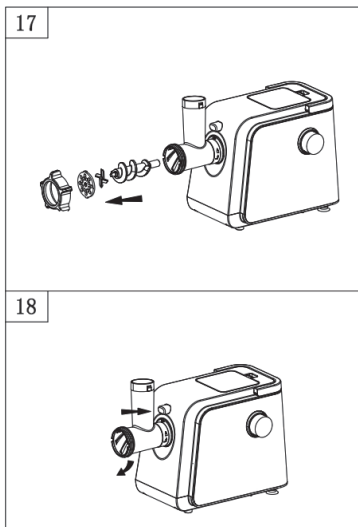
5.Käyttöön valmistautuminen:

- Aseta ruoka-alusta pääputkeen normaalisti.
- Syötä taikina pääputkeen ruoantyöntimen avulla.(Kuva 16)



PUHDISTAMINEN

1. Varmista, että laite on täysin pysäytetty ennen sen purkamista.
2. Katso kuva 17: Aloita poistamalla kiinnitysrenkas ja poista sitten leikkuulevy. Irrota leikkuulevy tarvittaessa ruuvimeisselin avulla. Irrota leikkuuterä varovasti välttämällä terävää reunaa ja poista sitten ruuvi.
3. Kun olet poistanut ruoka-alustan, pidä itselukittuvaa painiketta painettuna toisella kädellä. Kierrä toisella kädellä lihan jauhamisputki myötäpäivään oikeaan kallistuskulmaan kuvan 18 mukaisesti. Näin voit helposti irrottaa lihan jauhamisputken.
4. Irrota laite pistorasiasta ennen sen puhdistamista. Älä upota sitä veteen tai huuhtelee juoksevan veden alla. Pyyhi ulkopinnat puhtaiksi kostealla liinalla. Aseta sivuun kuivumaan.
5. Huuhtelee lihajäämät lisävarusteista ja liota niitä sitten lämpimässä saippuavedessä tai pesuaineliuoksessa rasvan poistamiseksi. Huuhtelee huolellisesti.
6. Huuhtelun jälkeen kuivaa lisävarusteet pyyhkeellä metallipintojen hapettumisen tai haalistumisen estämiseksi.
7. Terän terävyyden ja pitkäikäisyyden varmistamiseksi pyyhi se ja levitä siihen hieman ruokaöljyä tai liota sitä ruokaöljyssä.



TEKNISET TIEDOT

Malli: POMG5000

Jännite: 220–240 V ~ 50-60 Hz

Nimellisteho: 700 W



Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä niiden käyttöiän lopussa erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on käytössä erillisiä keräysjärjestelmiä kierrätystä varten. Lisätietoja saat paikalliselta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

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/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

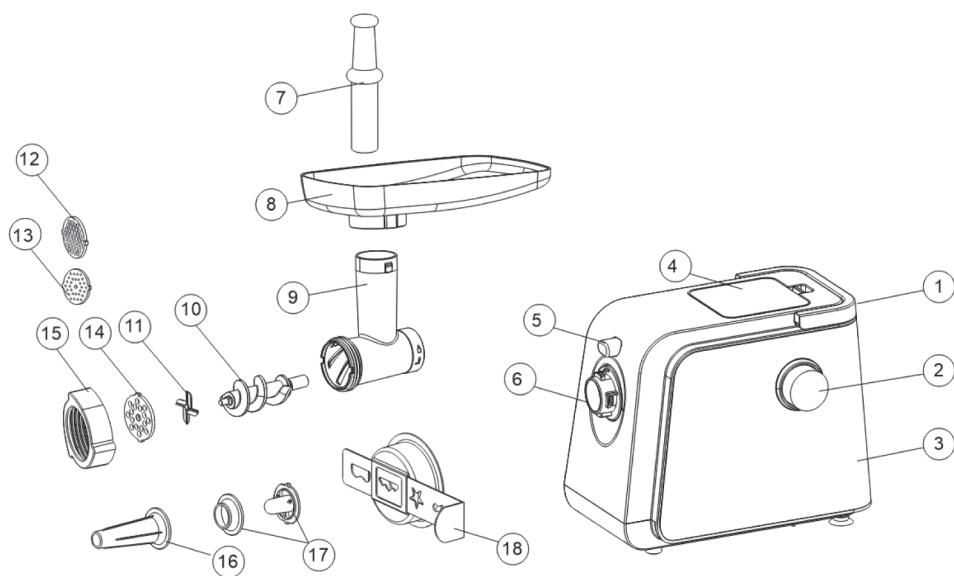
- 1.Læs disse instruktioner omhyggeligt før apparatet bruges.
- 2.Behold disse vejledninger til senere brug.
- 3.Spænd spænderingen med en skruenøgle før brug. Sørg for, at spænderingen spændes ordentligt fast, så den kan holde kræfterne, den udsættes for under brug.
- 4.Sørg for, at spænding, der står på apparatet, passer med spændingen i stikkontakten, før apparatet tilsluttes.
- 5.Rengør grundigt delene, der kommer i kontakt med fødevarer, før apparatet bruges for første gang.
- 6.Brug kun tilbehør, der anbefales eller sælges af producenten, så du undgår brand, elektrisk stød og personskader. Garantien bortfalder, hvis produktet bruges med uautoriseret tilbehør.
- 7.Apparatet må ikke bruges, hvis ledningen, stikket eller andre dele beskadiges. Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten eller en autoriseret serviceagent for at undgå fare.
- 8.Ingredienser må aldrig trykkes ned i indføringsrøret med fingrene eller genstande, når apparatet kører. Brug kun den medfølgende skubber.
- 9.Undgå, at hakke knogler, nødder eller andre hårde fødevarer.
- 10.Brug fedtfrit oksekød uden ben og sener, der er skåret i stykker på ca. 20 mm x 20 mm x 60 mm. Tryk skubberen fast mod kødet.
- 11.Apparatet må højst bruges i 5 minutter i træk. Lad apparatet køle ned i 10 sekunder før det bruges igen.
- 12.Afbryd apparatet fra strømforsyningen efter hvert brug.

- 13.Apparatet må ikke efterlades uden opsyn.
- 14.Sluk apparatet, før tilbehøret tages og sættes på. Vent ind de bevægelige dele stopper, før du tager dem af.
- 15.Hvis apparatet er låst, skal du sætte knoppen på REV (tilbage) for at løsne kødet fra hakkekabinettet, hvorefter du kan hakke kødet igen.
- 16.Motorenheden må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, og den må ikke skylles under rindende vand. Motorenheden må kun rengøres med en fugtig klud.
- 17.Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- 18.Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af ældre personer, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges sikkert og forstår hvilke farer det omfatter. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn. Apparatet og dets ledning skal holdes utilgængeligt for børn under 8 år.
- 19.Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- 20.Apparatet skal holdes uden for børns rækkevidde.
- 21.Apparatet må ikke bruges til andre formål end dets tilsigtede formål.
- 22.Pas på! Der er risiko for personskade, hvis apparatet bruges forkert.
- 23.Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og

lignende anvendelser såsom:

- Personalekøkkener i butikker, kontorer og i andre arbejdsmiljøer.
- Bondegårde.
- Af kunder på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer.
- Bed and breakfast-miljøer.

PRODUKTOVERSIGT



1. Håndtag	10. Skrue
2. Knop-kontakt	11. Skæreklinge
3. Kabinet	12. Skæreskive (fin)
4. Låg til opbevaringsboks	13. Skæreskive (medium)
5. Selvlåsende knap	14. Skæreskive (grov)
6. Indføringsrør	15. Spændering
7. Skubber	16. Tilbehør til pølser
8. Fødevarerbakke	17. Kebbe-tilbehør
9. Hovedrør	18. Tilbehør til småkager

SÅDAN BRUGES PRODUKTET

Dette apparat har et indbygget termostatsystem, som automatisk afbryder strømmen, hvis apparatet bliver for varmt.

Hvis apparatet stopper uventet:

1. Træk ledningen ud af stikkontakten.
2. Sluk tænd/sluk-knappen (O).
3. Lad apparatet køle ned i 60 minutter.
4. Sæt ledningen i stikkontakten igen.
5. Tænd tænd/sluk-knappen for at bruge apparatet igen.

Hvis beskyttelsesfunktionen mod overophedning ofte går i gang, skal du kontakte et autoriseret eftersalgsservicecenter for hjælp. Du må ikke selv prøve at udskifte eller reparere delene, da dette kan være farligt.

Advarsel: For at undgå farlige situationer, må dette apparat ikke tilsluttes en tidsindstillet kontakt eller et automatisk styresystem.

BRUGSVEJLEDNINGER

Tilbehør til kødhakning

1.Sådan sættes hovedrøret på: Hold den selvlåsende knap nede, og sæt hovedrøret mod indføringsrøret på apparatet. Sæt indføringsrøret lidt skråt i pilens retning, som vist i figur 1. Drej kødhakkeren mod uret for at låse den på plads, som vist i figur 2.

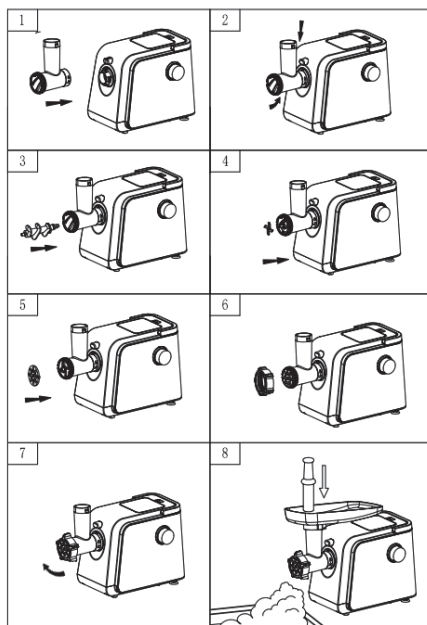
2.Sådan monteres skruen:Sæt den lange ende af skruen i hovedrøret, og juster den, indtil den passer med akslen i udløbet (figur 3).

3.Sådan sættes kødskiven på: Sæt kødskiven på skruen med skærekanten udad (figur 4). Sørg for, at den vender rigtigt. Hvis den vender forkert, kan apparatet ikke hakke kødet.

4.Sådan sættes skæreskiven på: Sæt skæreskivens hul mod kødskiven, som vist i figur 5.

5.Sådan spændes klingen fast: Hold klingen i ro, skru spænderingen på og spænd den fast, men ikke for meget (figur 6 og 7).

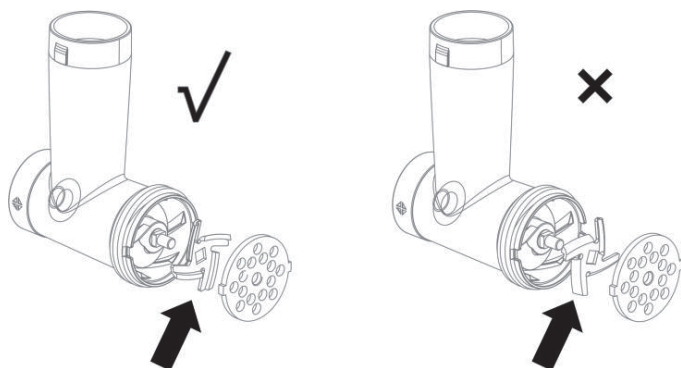
6.Sådan sættes fødevarerbakken på: Sæt fødevarerbakken på hovedrøret.



7.Placering af apparatet: Apparatet skal stilles på en flad og stabil overflade. Der skal være nok plads omkring apparatet, så det ikke blokeres.

8.Sådan puttes kødet i apparatet: Brug skubberen til at putte kødet ned i hovedrøret (figur 8).

Sådan sættes skæreklingen på



Hakning af kød

1.Forberedelse:

- Sørg for, at apparatet samles rigtigt og placeret et forsvarligt sted.
- Sæt kødopsamlingspladen direkte under kødakkeren.
- Læg kødet, der skal hakkes, på en bakke.

2.Sådan hakkes kødet:

- Skær kødet i strimler på 6 x 2 cm, fjern knogler, sener og muskler. Optø eventuelt frossent kød.
- Læg det udskårne kød på bakken.
- Sæt stikket i apparatet, og sæt tænd/sluk-knappen på "1" for at starte apparatet.
- Brug skubberen til langsomt at skubbe kødet ned i hovedrøret. Brug en skæreskive, der passer til kødets tykkelse.
- Sluk tænd/sluk-knappen for at stoppe apparatet. Sæt apparatet på "REV" (tilbage) til at køre tilbage, hvis nødvendigt.
- Sluk på tænd/sluk-knappen og træk stikket ud af stikkontakten efter brug.

Tilbehør til pølser

1.Opsætning:

- Fjern spænderingen, og sæt pølseholderen på (se figur 9).
- Hold tilbehøret stille, og spænd det fast med spænderingen.

2.Forberedelse:

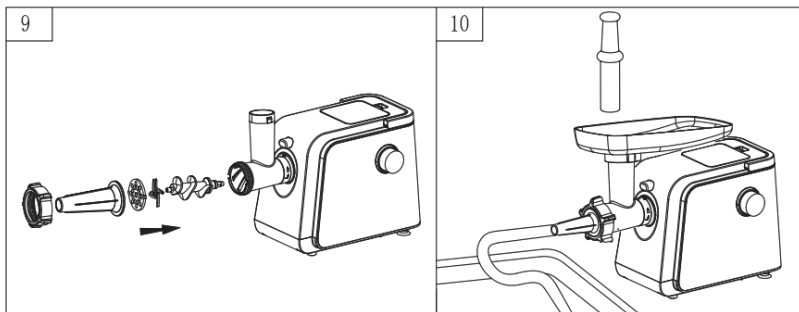
- Sæt madbakken ordentligt fast på hovedrøret (som vist i figur 10).

3.Sådan laver du pølser:

- Læg tarmen i blød i varmt vand, indtil den er helt blød.
- Træk den våde tarm over pølsetilbehøret, og bind en knude på den anden ende.
- Hold på apparatet med den ene hånd, og brug den anden hånd til at skubbe

kødet ned i hovedrøret med skubberen.

- Når apparatet fylder tarmen, kan du styre længden og størrelsen på pølserne ved at skære tarmen over i den ønskede længde.



Forberedelse af kebbe

1.Samling:

- Tag kødskiven og klingen af kødhakkeren.
- Sæt kebbe-tilbehøret på som vist i figur 11. Sørg for, at rillerne passer med hovedrøret, og at de dybe huller passer med skruen.

2.Sådan spændes kebbe-tilbehøret fast:

- PHold kebbe-tilbehøret fast med en finger, så det holdes stabilt.
- Skru spænderingen fast på kødhakkeren for, at spænde kebbe-tilbehøret fast, som beskrevet i vejledningerne i figur 12. Sørg for, at tilbehøret spændes ordentligt fast.

3.Opsætning:

- Placer madbakken sikkert på hovedrøret.

4.Sådan bruges kebbe-tilbehøret:

- Brug madskubberen til forsigtigt at skubbe kebbeblandingen ned i kødhakkeren, som vist i figur 13.

Tilbehøret til småkager

1.Sådan sættes skruen på:

- Sæt skruen i hovedrøret. Start med den tykke ende.

2.Sådan sættes klingens og skæreskiven på:

- Sæt klingens på skruen, og sæt derefter skæreskiven på.

3.Sådan sættes tilbehøret til småkager på:

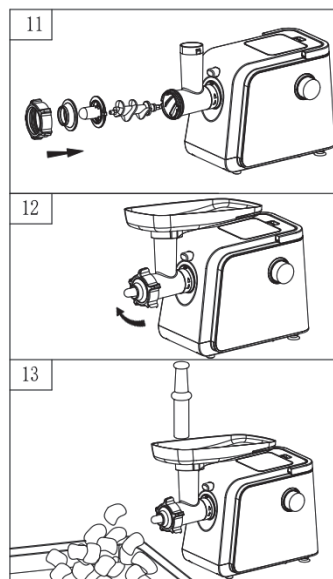
- Sæt tilbehøret over klingens og skæreskiven.
- Spænd dem ved at spænde spænderingen.(Figur 14)

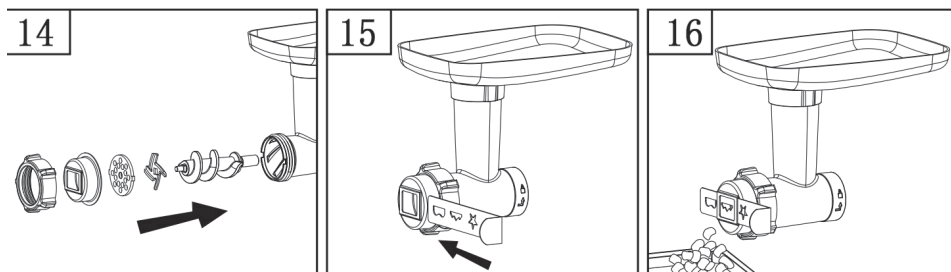
4.Sådan laver du et småkage-mønster:

- Sæt det ønskede kagemønster i kagetilbehøret.(Figur 15)

5.Klargøring:

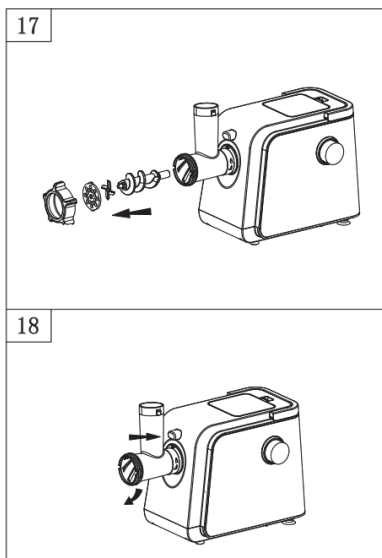
- Sæt madpladen på hovedrøret, som du normalt gør.
- Brug madskubberen til at skubbe dejen ned i hovedrøret.(Figur 16)





RENGØRING

1. Sørg for, at apparatet er helt stoppet, før det skilles ad.
2. Se figur 17: Tag spænderingen af, og tag derefter skæreskiven ud. Brug en skruetrækker til at tage skæreskiven af, hvis nødvendigt. Tag forsigtigt skæreskiven af. Pas på den skarpe kant, og tag derefter skruen ud.
3. Når du har taget madbakken af, skal du holde den selvåsende knap nede med den ene hånd. Drej røret til kødhakkeren med uret til den ønskede hældning med den anden hånd, som vist i figur 18. På denne måde kan du nemt tage røret til kødhakkeren af.
4. Afbryd apparatet fra stikkontakten før rengøring. Apparatet må ikke nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand. Brug en fugtig klud til at tørre ydersiden af. Sæt apparatet til side og lad det tørre.
5. Skyl eventuelle kødrester af tilbehøret. Læg det derefter i blød i varmt sæbevand eller rengøringsmidler for at fjerne fedtet. Skyl grundigt efter.
6. Efter skylning, skal tilbehøret tørres af med en klud, så du undgår oxidering eller falmning af metaloverfladerne.
7. For at holde klingen i god stand, skal den tørres af og derefter smøres eller lægges i blød i spiselig vegetabilsk olie.



SPECIFIKATIONER

Model: POMG5000

Spænding: 220-240V~ 50-60Hz

Nominal effekt: 700 W



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at udtjent elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningssaffald. I EU findes der separate indsamlingssystemer til genanvendelse af udstyret.

Hvis du ønsker flere oplysninger, kan du kontakte den lokale myndighed eller forhandleren, hvor du har købt dette produkt.

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

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

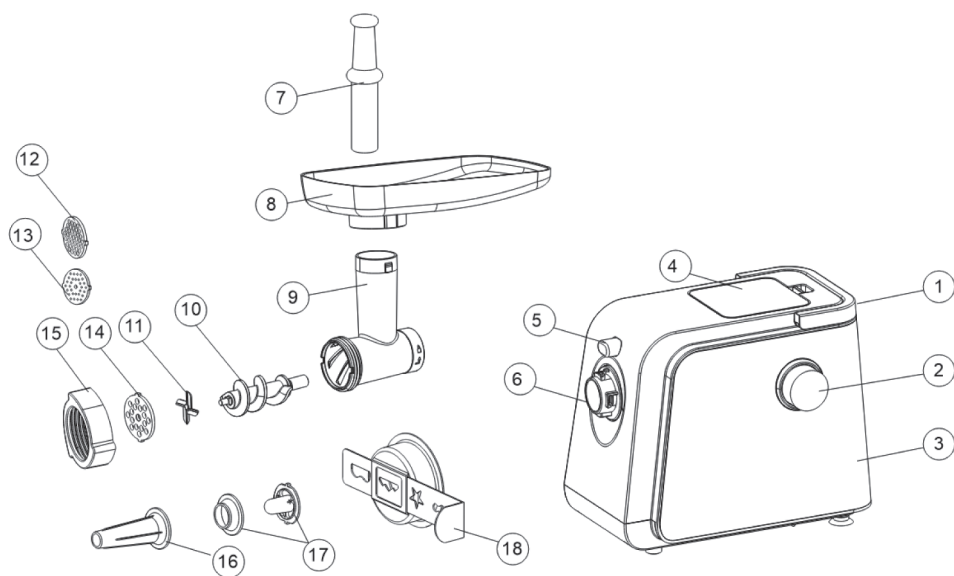
- 1.Läs alla instruktioner innan apparaten används.
- 2.Spara dessa instruktioner för framtida bruk.
- 3.Dra åt fixeringsringen med en nyckel före användning. Se till att fixeringsringen är ordentligt åtdragen för att hantera de krafter den utsätts för under användning.
- 4.Kontrollera att spänningen som anges på apparaten motsvarar det lokala elnätets spänning innan du ansluter den.
- 5.Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången.
- 6.Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller personskador. Användning av icke godkända tillbehör upphäver garantin.
- 7.Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller andra delar är skadade. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat serviceombud eller en kvalificerad tekniker för att undvika fara.
- 8.Använd aldrig fingrar eller föremål för att trycka ner ingredienser i matarröret medan apparaten är igång. Använd endast den medföljande påskjutaren.
- 9.Mal inte ben, nötter eller andra hårda föremål.
- 10.Använd senfritt, benfritt och fettfritt nötkött som skurits till cirka 20 mm x 20 mm x 60 mm bitar. Tryck påskjutaren hårt mot köttet.
- 11.Använd inte apparaten i mer än 5 minuter i följd. Låt apparaten svalna i 10 minuter innan den används igen.
- 12.Rengör apparaten efter varje användning.

13. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den körs.
14. Stäng av apparaten innan du tar bort eller installerar några tillbehör. Vänta tills rörliga delar har stannat innan du tar bort dem.
15. Om apparaten är låst, ställ vredet till REV för att lossa köttet från skärhöljet och återuppta driften.
16. Sänk inte motorenheten i vatten eller andra vätskor. Använd endast en fuktig trasa för att rengöra motorenheten.
17. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller instrueras om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
18. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om de inte är över åtta år och övervakas. Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn under åtta år.
19. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
20. Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
21. Använd inte apparaten för annat än avsedd användning.
22. Var uppmärksam på att missbruk kan orsaka potentiella personskador.
23. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och

liknande som t.ex:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- lantgårdar;
- av kunder inom hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer;
- i miljöer av typen bed and breakfast.

PRODUKTÖVERSIKT



1. Handtag	10. Skruv
2. Vridomkopplare	11. Skärblad
3. Stomme	12. Skärplatta (fin)
4. Lock till förvaringslåda	13. Skärplatta (medium)
5. Sjävlåsande knapp	14. Skärplatta (grov)
6. Rörets inlopp	15. Fixingsring
7. Påskjutare	16. Korvtillsats
8. Livsmedelsbricka	17. Kebbetillsats
9. Huvudrör	18. Kaktillsats

ANVÄNDNING

Denna apparat har ett inbyggt termostatsystem som automatiskt stänger av strömmen vid överhettning.

Om apparaten stannar oväntat:

1. Ta bort strömsladden.
2. Ändra strömbrytaren till avstängt läge (0).
3. Låt apparaten svalna i 60 minuter.
4. Sätt i nätsladden igen.
5. Slå på strömbrytaren för att återuppta driften.

Om apparaten ofta aktiverar sitt övertemperaturskydd, kontakta ett auktoriserat servicecenter för hjälp. Försök inte byta ut eller reparera delar själv för att förhindra potentiella faror.

Varning: För att förhindra farliga situationer, anslut inte denna apparat till en tidsinställd strömbrytare eller ett automatiserat styrsystem.

BESKRIVNING FÖR ANVÄNDNING

Tillbehör för malet kött

1.Fäst huvudröret: Tryck och håll in den självlåsande knappen och rikta in huvudröret med rörinloppet på apparaten. Placera rörinloppet med en liten lutning i pilens riktning som visas i bild 1. Vrid köttkvarnen moturs för att låsa den på plats, som visas i bild 2.

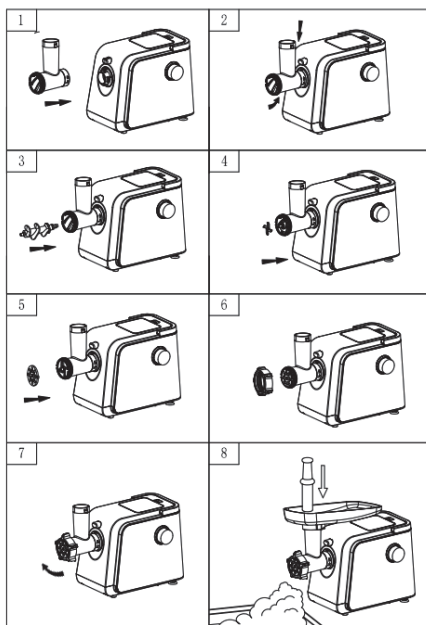
2.Montera skruven: Sätt in den långa änden av skruven i huvudröret och justera tills den passar med den utgående axeln (bild 3).

3.Installera köttskäraren: Fäst köttskäraren, med skärebben vänd utåt, på skruven (bild 4). Se till att den är i rätt riktning eftersom installation på fel sätt kan göra att apparaten inte kan hacka köttet.

4.Fäst skärplattan: Rikta in skärplattan tätt mot köttskäraren med dess skåra, som visas i bild 5.

5.Fästa bladet: Håll bladet stadigt, skruva fast fästringen för att säkra det, men dra inte åt för hårt (bilderna 6 och 7).

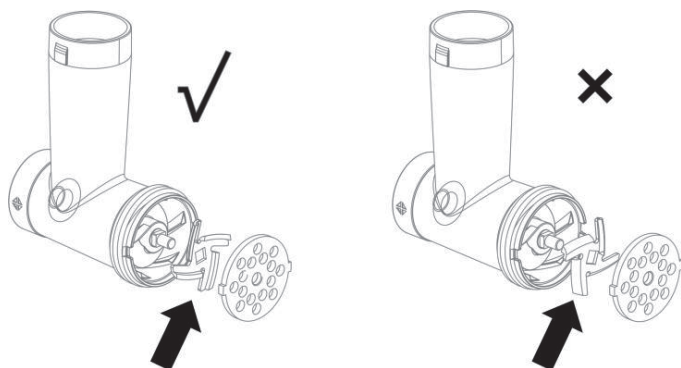
6.Ställ in matbrickan: Placera matbrickan på huvudröret.



7.Placera apparaten: Ställ enheten på en plan, stabil yta med tillräckligt med utrymme runt den för att förhindra blockering.

8.Mata köttet: Använd påskjutaren för att mata in kött i huvudröret (bild 8).

Montering av skärblad



Mala kött

1.Förberedelse:

- Se till att apparaten är korrekt monterad och säkert placerad.
- Placera köttmottagningsplattan direkt under kvarnen.
- Lägg köttet som ska bearbetas på en matbricka.

2.Malningsprocess:

- Skär köttet i 6 cm x 2 cm remsor, ta bort ben och undvik senor och muskler. Tina fryst kött vid behov.
- Lägg det skurna köttet på matbrickan.
- Koppla in apparaten och vrid strömbrytaren till "1" för att starta.
- Använd påskjutaren för att långsamt mata in kött i huvudröret. Välj olika skärplattor för att justera malningstjockleken.
- Vrid omkopplaren till "OFF" för att stoppa. Använd "REV" för backning om det behövs.
- Efter användning, stäng av strömbrytaren och koppla ur apparaten.

Korvtillsats

1.Installationen:

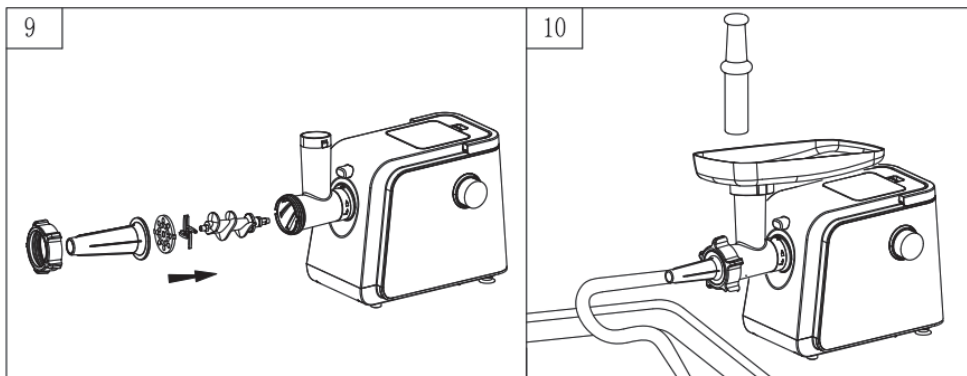
- Ta bort fästringen och fäst korvtillbehöret (se bild 9).
- Håll tillsatsen stadigt och fäst det med fästringen.

2.Förberedelse:

- Placera matbrickan stadigt på huvudröret (som visas i bild 10).

3.Att göra korv:

- Blötlägg höljet i varmt vatten tills det är mjukt.
- Skjut det våta höljet över korvtillbehöret och knyt den andra änden.
- Håll i höljet med ena handen och använd den andra för att trycka in kött i huvudröret med påskjutaren.
- När apparaten fyller höljet, kontrollera längden och storleken på korvarna genom att klippa höljet till önskad längd.



Kebbe förberedelse

1.Montering:

- Ta bort köttskäraren och bladet från köttfärsenheten.
- Installera kebbetillsatsen som visas i bild 11, se till att slitskilarna är i linje med huvudröret och att de djupa hålen ansluter till skruven.

2.Fästa Keppetillsatsen:

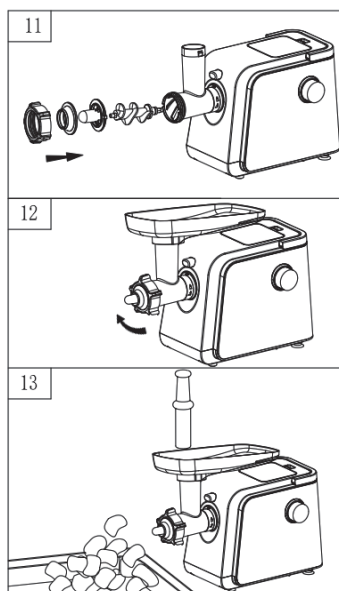
- Håll keppetillsatsen stadigt med ett finger för att hålla det stadigt.
- Skruva fast fästingen i köttkvarnen för att säkra keppetillsatsen, enligt instruktionerna i bild 12. Se till att den är ordentligt åtdragen.

3.Installationen:

- Placera matbrickan ordentligt på huvudröret.

4.Använda Keppetillsatsen:

- Använd matpåskjutaren för att försiktigt mata in kebbeb landningen i köttkvarnen, som illustreras i bild 13.



Kaktillsats

1.Montera skruven:

- Sätt i skruven i huvudröret och börja med den tjockare änden.

2.Installera bladet och skärplattan:

- Placera bladet på skruven, följt av skärplattan.

3.Fäst kaktillsatsen:

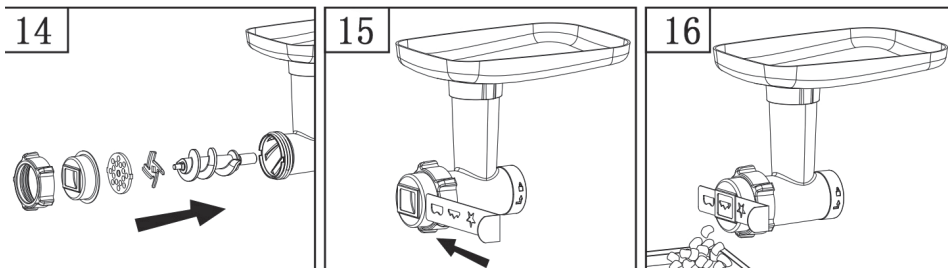
- Placera kaktillsatsen över bladet och skärplattan.
- Säkra dem genom att dra åt fästingen.(Figur 14)

4.Ställ in kaktillsatsen:

- Skjut ditt valda kanmönster genom kaktillsatsen.(Figur 15)

5.Förbered för användning:

- Placera matplattan på huvudröret som du brukar.
- Använd matpåskjutaren för att mata in degen i huvudröret.(Figur 16)



RENGÖRING

1.1. Se till att apparaten har stannat helt innan du tar isär den.

2. Se bild 17: Börja med att ta bort fästingen och ta sedan ut skärplattan. Om det behövs, använd en skruvmejsel för att ta bort skärplattan. Ta försiktigt bort skärbladet, undvik den vassa kanten, och ta sedan ut skruven.

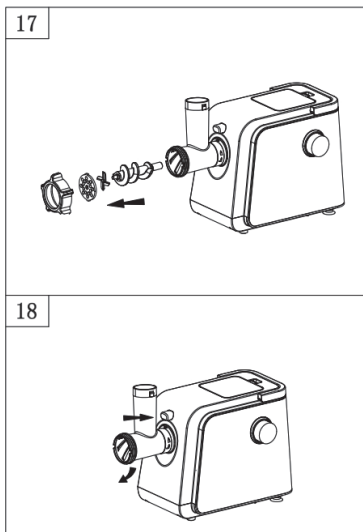
3. När du har tagit bort matbrickan, håll ned den självslåsande knappen med en hand. Med den andra handen vrider du köttfärsröret medurs, som visas i bild 18, till rätt lutningsvinkel. Detta gör att du enkelt kan lossa köttfärsröret.

4. Koppla ur apparaten innan du rengör den. Sänk inte ner den i vatten under en längre tid. Använd en fuktig trasa för att torka av utsidan. Ställ den åt sidan för att torka.

5. Skölj bort eventuella köttrester från tillbehören och blötlägg dem sedan i varmt tvålsvatten eller diskmedelslösningar för att ta bort fett. Skölj nogga.

6. Efter sköljning, torka tillbehören med en trasa för att förhindra oxidation eller blekning av metallytorna.

7. För att säkerställa bladets skärpa och livslängd, torka av det och applicera eller blötlägg det med lite ätbar vegetabilisk olja.



SPECIFIKATIONER

Modell: POMG5000

Spänning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Märkeffekt: 700 W



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att din elektriska och elektroniska utrustning ska kasseras separerat från hushållsavfallet. Det finns separata insamlingssystem för återvinning inom EU. För mer information, kontakta de lokala myndigheterna 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

