

point

KITCHEN MACHINE

POKM5010

User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing the new Power kitchen machine. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte den nye Power kjøkkenmaskinen. 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, että ostit uuden Power-yleiskoneen. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. On suositeltavaa käyttää aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toiminnallisia ominaisuuksia tuote tarjoaa. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

DK

Tak fordi du har købt den nye Power køkkenmaskine. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du har köpt den nya köksmaskinen från Power. 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 - 19
Bruksanvisning - Norsk	side	20 - 35
Käyttöopas - Suomi	sivu	36 - 51
Brugervejledning - Dansk	side	52 - 67
Bruksanvisning - Svenska	sida	68 - 83



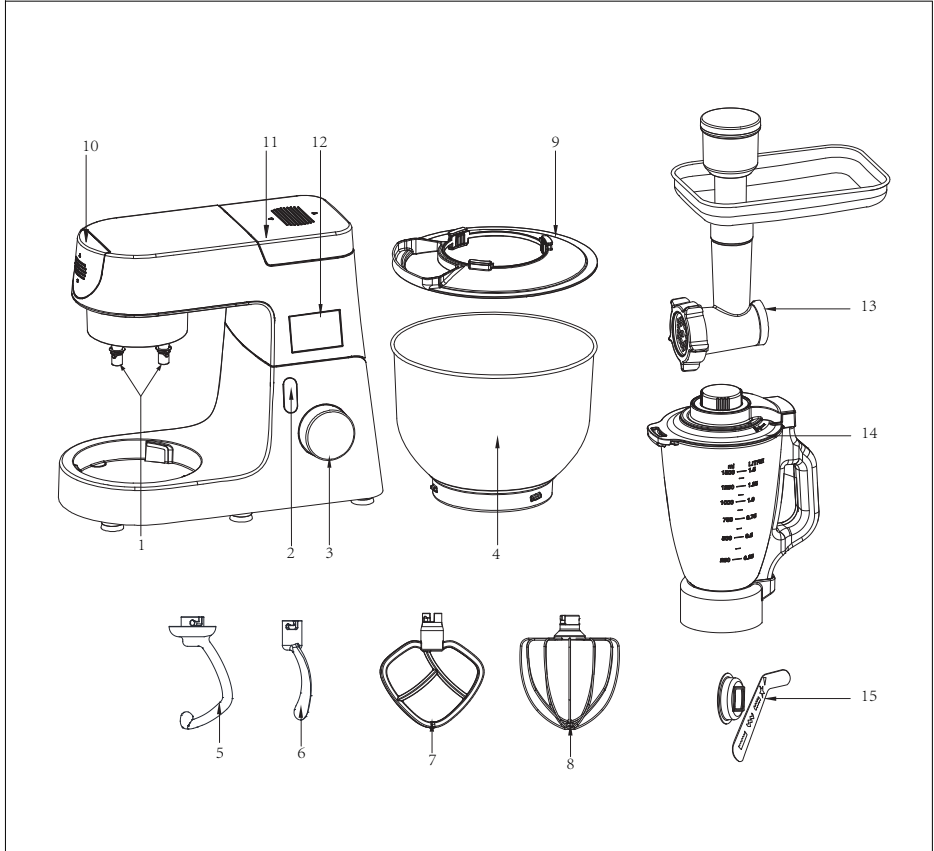
I. Important safety instructions

Please read this user manual carefully before using the appliance and keep it for future reference.

1. Do not immerse the motor unit, cord, or plug in water or rinse them under the tap.
2. Before connecting the appliance to the power supply, ensure that the voltage indicated on the bottom of the appliance matches the local power voltage.
3. Do not power the appliance via a timer or any external switching device, and do not connect it to a circuit that turns on and off frequently.
4. Do not use the appliance if the cord, plug, motor unit, bowl, or accessories are damaged or cracked. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified personnel.
5. This appliance can be used by individuals with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge, only if they are supervised or instructed regarding safe use and understand the associated risks.
6. Children should not use the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
7. Never leave the appliance running unattended.
8. Always switch off (turn the knob to “o”) and unplug the appliance when leaving it unattended, and before assembling, disassembling, cleaning or changing accessories or approaching moving parts.
9. Wait for all moving parts to stop before lifting the stand arm. Do not lift the arm while the mixer is running.
10. Do not exceed the maximum capacity. Follow the quantities, processing times, and speeds specified in this manual.
11. If the bowl tools or ingredients become stuck, switch OFF and unplug the appliance before clearing the obstruction.
12. If food sticks to the bowl, switch the appliance off and wait until the tools stop completely. Then scrape down the sides with a spatula and resume mixing. Never insert utensils while the appliance is running.
13. Remove the beater, whisk, or dough hook from the machine before washing them.
14. Never insert your fingers or any objects (e.g., a spatula) into the mixing bowl while the appliance is running.

15. Use care with hot liquids. Allow hot ingredients to cool before processing; do not add ingredients hotter than 60°C, as sudden steam may cause splashing.
16. This appliance is intended for household use only.
17. Use only accessories recommended by the manufacturer; using others may cause injury or void your warranty.
18. Thoroughly clean all parts that will come into contact with food before using the appliance for the first time. Refer to the cleaning instructions provided in this manual.

II. PRODUCT OVERVIEW



Main parts and standard parts :

1	Drive shaft	9	Splash guard
2	Head-lift button	10	Front cover
3	Speed control dial	11	Rear cover
4	Mixing Bowl	12	LED display
5	Dough hook	13	Meat grinder attachment
6	Accessory hook	14	Blender attachment
7	Flat beater	15	Cookie attachment
8	Balloon whisk		

III: OPERATING INSTRUCTIONS:

Before use: Wash all removable accessories in warm, soapy water. Rinse and dry.

- 1.Place the mixer on a flat, clean, dry surface.
- 2.Raise the head: press and hold the head-lift button (2) and lift the head . (FIG1) .
- 3.Fit the bowl: place the mixing bowl (4) on the base and turn it clockwise until it locks.(FIG3). Add the weighed ingredients to the bowl. Do not exceed the maximum dough capacity.
- 4.Fit one attachment only – dough hook (5), accessory hook (6), flat beater (7), or balloon whisk (8): align the slot with the drive shaft (1), push up fully, then twist until it locks. (FIG4&5)
- 5.Attach the splash guard (9) on the bowl .(FIG 2)
- 6.Lower the head: press the head down until it clicks and locks.(FIG6)
- 7.Plug in. Turn the speed control (3) from 0 to the desired speed to start mixing. Begin at low speed, then increase as needed.
- 8.When the mixture reaches the desired consistency, turn the speed control back to 0 to stop.
- 9.To remove the bowl: raise the head, turn the bowl counterclockwise to release, and lift it out.
- 10.Safety: Switch OFF and unplug before changing attachments, cleaning, clearing obstructions, or whenever you are not using the appliance. Wait until all moving parts stop before reaching into the bowl.



FIG1



FIG2

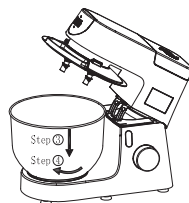


FIG3

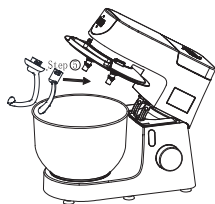


FIG4

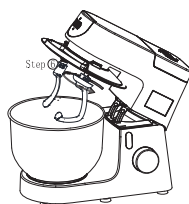
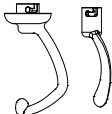
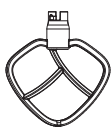



FIG5



FIG6

III: OPERATING INSTRUCTIONS:

Accessory	Picture	Speed	Time (min)	Maximum batch	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000 g flour + 538 g water (≈1.5 kg dough)	Mix on speed 1 for 30 s, then speed 2 for 30 s, speed 3 for 2-4mins until a smooth ball forms.
Flat beater		2-4	3-10	660 g flour + 840 g water (≈1.5 kg batter)	Start at speed 2 for 20 s, then increase to speed 4 for at least 2 min 40 s until combined.
Balloon whisk		5-6	3-10	3 egg whites (minimum)	Run at speed 5-6 for approximately 3 minutes, or until the desired peaks form.

LED display and controls:



1) Power and sleep

- When the mixer is plugged in, the display turns on and the unit is in standby (ready) mode.
- If there is no operation for 3 minutes, the display turns off and the mixer enters sleep.
- To wake it, rotate the speed control knob (3) or touch any control; the display lights again.

2) Speed indicators

- Speeds 01-02: “Kneading” LED is on.
- Speeds 03-04: “Mixing” LED is on.
- Speeds 05-06: “Whisking” LED is on.
- Speed P: “Pulse” LED is on.

3) Countdown timer:

- Tap the timer icon to enter timer setting mode.
- Use the + and - touch keys to set the desired time on the display.
- Turn the speed knob (3) to select a speed from 1 to 6. The display updates and the timer begins counting down.
- When the time returns to 0, the mixer stops automatically and sounds 10 beeps.

Meat Mincer

Safety

- Switch OFF (o) and unplug before assembling, disassembling, or cleaning.
- The blade and plate are sharp. Handle with care.
- Do not grind bones, large sinew, or frozen blocks of meat.

Assembly and use

1. Fit the grinder head

- Remove the front cover. (FIG2)
- Press the release/eject button, insert the grinder head (M3) into the front drive, and rotate it counterclockwise until it locks. (FIG3)

2. Assemble the grinding set

- Slide the auger (M4) into the grinder head (M3).
- Place the blade (M6) onto the end of the auger with the flat side facing the plate.
- Choose the grinding plate (M7) (coarse/medium/fine). Align the plate's locating notch with the pin on the head.
- Screw the locking ring (M5) on firmly by hand—snug, not overtight.

3. Fit the tray

- Insert the tray (M2) into the feed opening on top of the grinder head until secure. (FIG4)
- Place a bowl under the outlet.

4. Prepare ingredients

- Trim meat of bone, hard cartilage, and excess sinew. Cut into strips or cubes that fit easily into the feed tube (do not exceed the opening width).

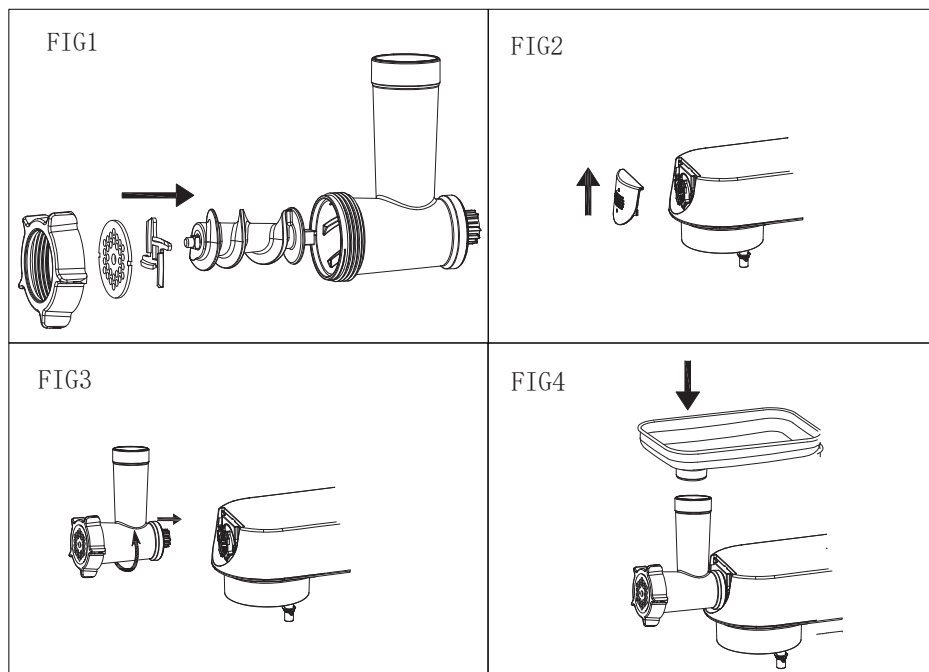
5. Grind

- Plug in. Set the speed knob to 1–3.
- Place meat on the tray and feed it with the pusher (M1) only. Never use fingers or utensils.
- If the grinder slows, reduce the feed rate.

6. After use

- Turn the speed to o (OFF) and unplug.
- Disassemble and clean all parts. Dry thoroughly.

M1	Pusher	
M2	Tray	
M3	Meat grinder head	
M4	Auger	
M5	Locking ring	
M6	Blade	
M7	Grinding plate	



Usage suggestions

- Cut boneless meat into pieces about 2.5 cm.
- Recommended speed: 1-3.
- Maximum batch: up to about 3 kg per grinding session.
- Duty cycle: operate for up to 5 minutes, then let the appliance rest for 15 minutes before the next session.

Cookie maker

Safety

- Switch OFF (0) and unplug before assembling, changing parts, or cleaning.
- Do not install the blade (M6) or grinding plate (M7) when using the cookie maker.

Assembly

- 1) Fit the grinder head (M3) to the front drive and lock it in place. Insert the worm/auger (M4).
- 2) Fit the sausage bracket (S1) onto the end of the worm shaft (M4).
- 3) Attach the cookie base (C1) to the grinder head (M3) and tighten with the locking nut (M5).
- 4) Slide the cookie maker (C2) (pattern selector) into the slot on the front of the cookie base (C1).
- 5) Place the tray (M2) on top and a plate/baking sheet under the outlet.

Select a shape

- Move/slide the selector (C2) to choose the desired pattern.

Use

- 1) Plug in. Set the speed control to 3–6.
- 2) Cut firm cookie dough into strips that fit the feed tube. Place the dough on the tray (M2) and feed it into the tube.
- 3) Use only the pusher (M1) to press dough; do not use fingers or utensils.
- 4) The dough will be extruded through the outlet; cut to length as desired.

If dough sticks or feeds poorly

- Use the pusher (M1) to help it along. If needed, chill soft dough or add a little flour; if too stiff, knead briefly to soften.

After use

- Turn the speed to 0 (OFF), unplug, and disassemble. Hand-wash parts and dry thoroughly.

M1	Pusher	
M2	Tray	
M3	Meat grinder head	
M4	Auger	
M5	Locking ring	
S1	Sausage bracket	
C1	Cookie base	
C2	Cookie maker	

Recipe/duty cycle suggestion

- Example batch: dough made from 1 kg flour and 500 g water, cut into strips and feed one at a time.
- Recommended operating time: up to 10 minutes per session. Do not run continuously for more than 30 minutes; allow the mixer to cool between sessions.

Blender

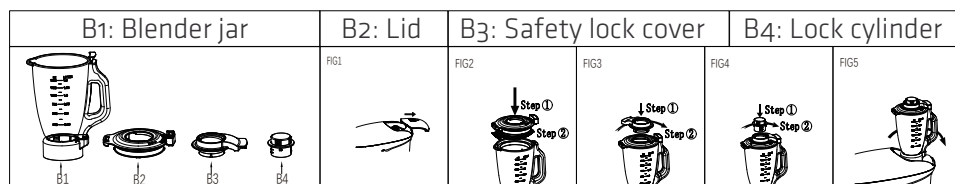
Mix soups, sauces, smoothies/milkshakes, baby food, vegetables, beverages, desserts, and purees. For best results, cut solid foods into small pieces before blending.

Safety

- Unplug before assembling, disassembling, or cleaning.
- Ensure the jar is locked onto the base and the lid is secured before switching on.
- Do not add food hotter than 80°C (176°F).
- Maximum liquid capacity: 1.5 L (do not exceed the MAX line).
- Do not remove the jar or lid while the blender is running. Wait until the blades stop.
- Limit any single blending cycle to 3 minutes. Allow the motor to rest between cycles. Total operation time should not exceed 15 minutes.
- Blades are sharp. Handle the jar and lid parts with care.

Assembly

1. Place the lid (B2) on the jar (B1) and twist to lock.
2. Insert the safety lock cover (B3) into the lid (B2) and twist to lock
3. Place the lock cylinder (B4) on the safety lock cover (B3)
4. Place the jar on the base and turn clockwise until it locks.



Using the blender

1. Add ingredients to the jar (liquids first), staying within the 1.5 L limit.
2. Fit the lid and cap securely.
3. Plug in and set the desired speed to start blending.
4. To add ingredients during operation, remove the lock cylinder (B4) and add through the opening. Use caution and do not insert utensils or fingers.
5. When finished, turn the control to 0 (OFF), unplug, and wash the jar and lid.

Disassembly and pouring

1. Turn to 0 (OFF) and unplug.
2. Twist the jar counterclockwise to remove it from the base.
3. Remove the lock cylinder (B4) and lid (B2).
4. Hold the handle and pour carefully.

Recommended example

- Remove pits/cores and tough skin. Add about 600 g fruit and 900 g water (do not exceed 1.5 L total). Secure the lid, attach the jar, select speed 4-6, and blend for up to 3 minutes.

IV. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solutions
The appliance suddenly stops working during use.	Thermal protection is triggered after long operation or high ambient temperature.	Turn the speed knob to 0, unplug, and let the mixer cool to room temperature (about 15–30 minutes depending on conditions). Then restart.
The appliance does not run when the speed knob is turned	The power plug is not fully inserted, or the outlet has no power.	Insert the plug firmly into a live outlet.
	Head not locked down (head-lift button has not latched).	Lower the head until it clicks and locks.
Excessive noise during operation	<ul style="list-style-type: none"> •High speed is naturally louder than low speed. •Batch size is too large; mixer is overloaded. •Unstable supply voltage. Operating time is excessive. 	<ul style="list-style-type: none"> •Select the appropriate attachment and speed as recommended in this manual. •Reduce the batch size. •Use only when the supply voltage is stable. Pause use and allow the mixer to cool before continuing.

<p>Speed drops or fluctuates</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Low room temperature causes lubricant to thicken. •Ingredients are too hard, or quantity is excessive (overload). <p>Sudden drop in supply voltage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Remove the bowl and run the mixer idle for about 5 minutes to warm the lubricant. •Reduce the mixing volume or start at a lower speed. <p>Resume use after the voltage is stable.</p>
<p>The machine shakes or moves while operating</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Foot pads are missing, loose, or uneven. <p>Appliance is on an uneven surface.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Check and refit the foot pads. <p>Place the mixer on a smooth, flat, stable countertop.</p>
<p>The head will not latch after fitting the splash guard and bowl</p>	<p>The splash guard or bowl is not seated or aligned correctly.</p>	<p>Reposition the splash guard and assemble the bowl until both lock securely.</p>
<p>The dough appears dark after mixing</p>	<p>Residue or dust falling from the mixing head or attachment.</p>	<p>Ensure the mixing head and attachments are clean and completely dry before use. Wipe with a dry cloth.</p>

V. CLEANING AND MAINTENANCE:

Body (main unit)	<ol style="list-style-type: none">1. Do not immerse the machine or rinse it under running water. Keep water away from vents, switches, and the output shaft.2. Wipe the exterior with a soft, slightly damp cloth; then dry. Do not use a dripping-wet cloth.3. Do not use abrasive pads, wire brushes, or scouring powders.4. Use only mild, neutral detergent if needed. Do not use vinegar, salt, bleach, or strongly acidic/alkaline cleaners—they can damage the finish. <p>After each use, wipe the drive/output shaft clean and keep it dry. A small dark mark from friction is normal; clean it promptly.</p>
Attachments and accessories	<ol style="list-style-type: none">1. Stainless-steel parts (4, 8) or coated parts (5, 6, 7) are dishwasher-safe.2. Rinse and dry thoroughly after cleaning, especially internal cavities and joints, to prevent moisture retention and staining.
Storage and care	<ol style="list-style-type: none">1. Ensure all parts are completely dry before storage. To help prevent oxidation on uncoated metal parts, you may wipe a very thin film of food-grade mineral oil on blades/plates; wipe off before next use. (Vegetable oils can become sticky over time.)2. Store the appliance in a dry place. Cover to keep dust off.

ENERGY CONSUMPTION

Information on power consumption and the maximum time to reach the applicable low power condition:	
Power consumption in off mode:	0.44 W
The maximum time needed to reach off mode:	3min

VI: SPECIFICATION

Model: POKM5010

Rated Voltage: 220-240V~,50-60Hz

Rated power: 1900W

Noise level \leq 75 dB(A)

VII. ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed of 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

Power International AS,
PO Box 523, 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

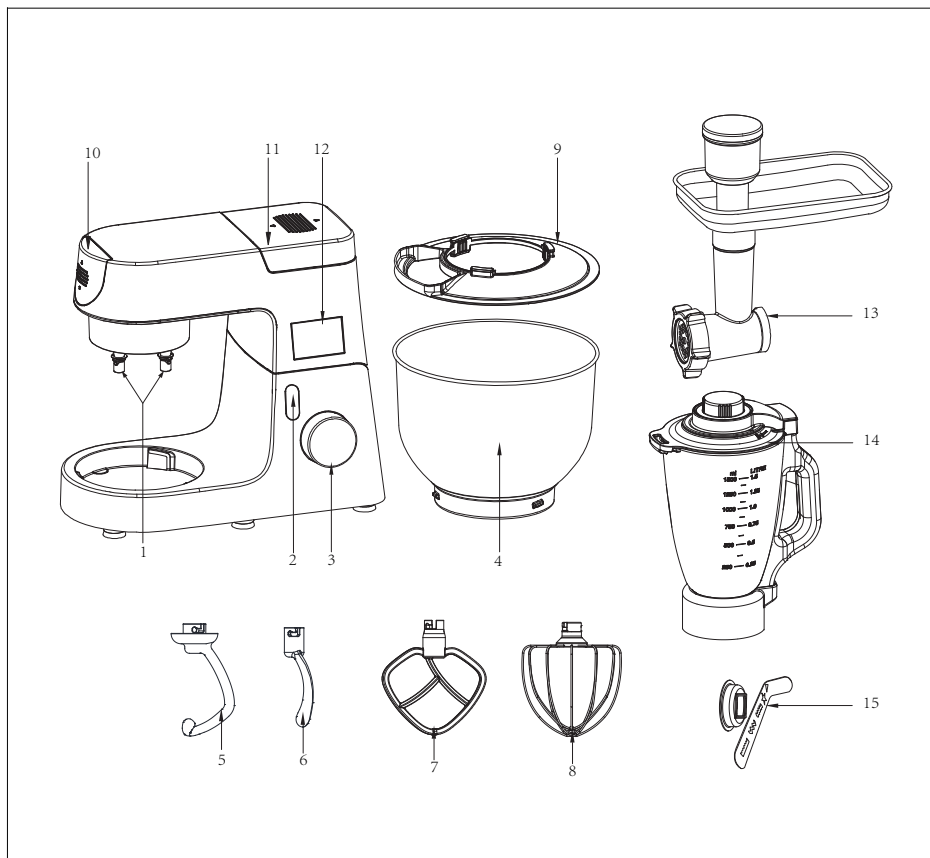
I. Viktige sikkerhetsinstruksjoner

Les denne bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for fremtidig referanse.

1. Ikke senk motorenheten, ledningen eller støpselet i vann, og ikke skyll dem under rennende vann.
2. Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, samsvarer med den lokale nettspenningen.
3. Ikke koble apparatet til strøm via en tidsbryter eller en ekstern bryterenhet, og ikke koble det til en krets som slås av og på ofte.
4. Ikke bruk apparatet hvis ledningen, støpselet, motorenheten, bollen eller tilbehøret er skadet eller har sprekker. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicerepresentant eller lignende kvalifisert personell.
5. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller de som mangler erfaring og kunnskap, kun hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk og forstår risikoene som er involvert.
6. Apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
7. La aldri apparatet være i gang uten tilsyn.
8. Slå alltid av (vri knappen til «0») og trekk ut støpselet når du forlater apparatet uten tilsyn, og før montering, demontering, rengjøring, bytte av tilbehør eller når du nærmer deg deler som er i bevegelse.
9. Vent til alle bevegelige deler har stoppet før du løfter stativarmen. Ikke løft armen mens mikseren er i gang.
10. Ikke overskrid maksimal kapasitet. Følg mengdene, behandlingstidene og hastighetene som er angitt i denne håndboken.
11. Hvis redskapene eller ingrediensene setter seg fast i bollen, må du slå AV apparatet og trekke ut støpselet før du fjerner det som blokkerer.
12. Hvis mat fester seg til bollen, slå av apparatet og vent til redskapene har stoppet helt. Skrap deretter ned sidene med en slikkepott og fortsett miksingen. Stikk aldri redskaper inn i bollen mens apparatet er i gang.
13. Fjern flatvispen, ballongvispen eller eltekroken fra maskinen før du vasker dem.

14. Stikk aldri fingrene eller andre gjenstander (f.eks. en slikkepott) inn i miksebollen mens apparatet er i gang.
15. Vær forsiktig med varme væsker. La varme ingredienser avkjøles før behandling. Ikke tilsett ingredienser som er varmere enn 60 °C, da plutselig damp kan forårsake sprut.
16. Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk.
17. Bruk kun tilbehør som er anbefalt av produsenten. Bruk av annet tilbehør kan forårsake personskaade eller gjøre garantien ugyldig
18. Rengjør grundig alle deler som kommer i kontakt med mat før du bruker apparatet for første gang. Se rengjøringsinstruksjonene i denne håndboken.

II. PRODUKTOVERSIKT



Hoveddeler og standarddeler :

1	Drivaksel	9	Sprutdeksel
2	Hode-løftknapp	10	Frontdeksel
3	Hastighetskontrollratt	11	Bakdeksel
4	Blandebolle	12	LED-skjerm
5	Eltekrok	13	Kjøttkvern
6	Tilbehørskrok	14	Blende
7	Flatvisp	15	Kakeform
8	Ballongvisp		

III: BRUKSANVISNING:

Før bruk: Vask alt avtakbart tilbehør i varmt såpevann. Skyll og tørk.

1. Plasser kjøkkenmaskinen på en flat, ren og tørr overflate.
2. Hev hodet: trykk og hold inne løfte-knappen (2) og løft hodet. (FIG1)
3. Sett på plass bollen: plasser miksebollen (4) på basen og vri den med klokken til den låses. Tilsett de avveide ingrediensene i bollen. Ikke overskrid den maksimale deigkapasiteten. (FIG3)
4. Monter kun ett tilbehør – eltekrok (5), tilbehørskrok (6), flatvisp (7) eller ballongvisp (8): rett inn sporet med drivakselen (1), skyv helt opp, og vri deretter til den låses. (FIG4&5)
5. Fest sprutdekselet (9) på bollen. (FIG 2)
6. Senk hodet: trykk hodet ned til det klikker og låses. (FIG6)
7. Sett i stikkkontakten. Vri hastighetskontrollen (3) fra 0 til ønsket hastighet for å starte miksing. Start på lav hastighet, og øk deretter etter behov.
8. Når blandingen har nådd ønsket konsistens, vrir du hastighetskontrollen tilbake til 0 for å stoppe.
9. Slik fjerner du bollen: løft opp hodet, vri bollen mot klokken for å løsne den, og løft den ut.
10. Sikkerhet: Slå AV og trekk ut støpselet før du bytter tilbehør, rengjør, fjerner blokkeringer eller når du ikke bruker apparatet. Vent til alle bevegelige deler har stoppet før du tar ned bollen.



FIG1



FIG2

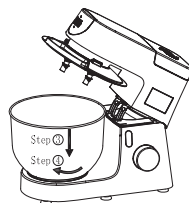


FIG3

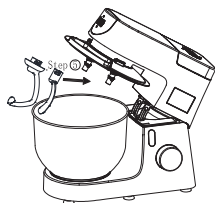


FIG4

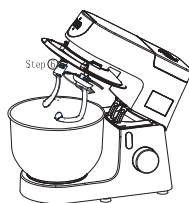

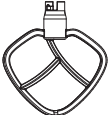



FIG5



FIG6

Anbefalte innstillinger og kapasiteter

Tilbehør	Bilde	Hastighet	Tid (min)	Maksimal mengde	Betjeningsmetode
Eltekrok		1-3	3-5	1000 g mel + 538 g vann (≈ 1,5 kg deig)	Miks på hastighet 1 i 30 s, deretter hastighet 2 i 30 s, hastighet 3 i 2-4 min til deigen former en jevn ball.
Flatvisp		2-4	3-10	660 g mel + 840 g vann (≈ 1,5 kg røre)	Start på hastighet 2 i 20 s, og øk deretter til hastighet 4 i minst 2 min 40 s til alt er blandet.
Ballongvisp		5-6	3-10	3 eggehviter (minimum)	Kjør på hastighet 5-6 i ca. 3 minutter, eller til de ønskede toppene dannes.

LED-display og kontroller:



1) Strøm og hvile

- Når kjøkkenmaskinen er koblet til, slås displayet på og enheten er i stand-by-modus (klar).
- Hvis den ikke brukes på 3 minutter, slår displayet seg av og kjøkkenmaskinen går i dvalemodus.
- For å vekke den, roter du på hastighetskontrollen (3) eller berører en av kontrollene; displayet lyser igjen.

2) Hastighetsindikatorer

- Hastigheter 01-02: LED-lyset for «Kneading» [Eltिंग] lyser.
- Hastighet 03-04: «Mixing» [Miksning] LED-lyset lyser.
- Hastigheter 05-06: LED-lyset «Whisking» [Pisking] er på.
- Hastighet P: «Pulse» [Puls] LED-lyset er på.

3) Nedtellingstimer:

- Trykk på timer-ikonet for å gå inn i timermodus.
 - Bruk berøringstastene + og - for å stille inn ønsket tid på displayet.
 - Vri på hastighetsknotten (3) for å velge en hastighet fra 1 til 6. Displayet oppdateres og timeren begynner å telle ned.
- Når tiden når 0, stopper kjøkkenmaskinen automatisk og piper 10 ganger.

Kjøttkvern

Sikkerhet

- Slå AV (o) og trekk ut støpselet før montering, demontering eller rengjøring.
- Kniven og hullskiven er skarpe. Håndter med forsiktighet.
- Ikke kvern bein, store sener eller frosne kjøttblokker.

Montering og bruk

1.Monter kvernhodet

- Fjern frontdekselet. (FIG2)
- Trykk på utløserknappen, sett inn kjøttkvernhodet (M3) i frontkoblingen, og roter det mot klokken til det låses. (FIG3)

2.Sett sammen kvernsettet

- Skyv mateskruen (M4) inn i kvernhodet (M3).
- Plasser kniven (M6) på enden av mateskruen med den flate siden vendt mot hullskiven.
- Velg kverneskive (M7) (grov/middels/fin). Rett inn skivens styrespor med tappen på hodet.
- Skru låseringen (M5) fast for hånd – stramt, men ikke for hardt.

3.Monter brettet

- Sett inn brettet (M2) i mateåpningen på toppen av kvernhodet til det sitter fast. (FIG4)
- Plasser en bolle under utløpet.

4.Klargjør ingrediensene

- Renskjær kjøttet for bein, hard brusk og overflødige sener. Kutt det i strimler eller terninger som enkelt passer inn i materøret (ikke overskrid åpningens bredde).

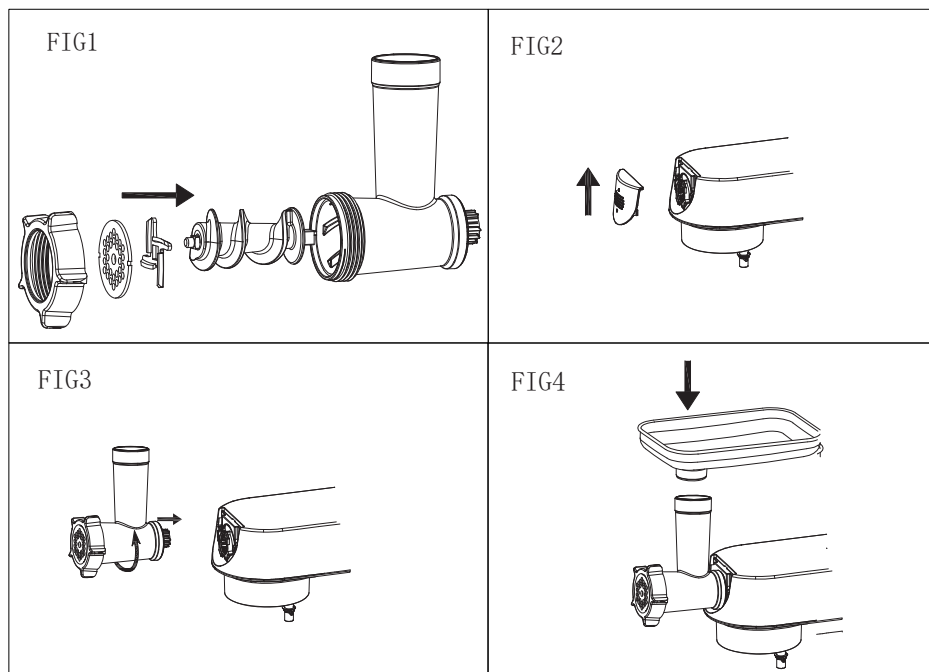
5.Kvern

- Sett i stikkkontakten. Still inn hastighetsbryteren på 1–3.
- Legg kjøtt på brettet, og mat det kun inn med stapperen (M1). Bruk aldri fingrene eller redskaper.
- Hvis kvernen går saktere, reduser matingen.

6.Etter bruk

- Still hastigheten til o (AV) og trekk ut støpselet.
- Demonter og rengjør alle delene. Tørk grundig.

M1	Stapper	
M2	Brett	
M3	Kjøttkvernhode	
M4	Kvernskrue	
M5	Låserring	
M6	Blad	
M7	Kvernskiye	



Brukstips

- Skjær benfritt kjøtt i biter på ca. 2,5 cm.
 - Anbefalt hastighet: 1-3.
 - Maksimal mengde: opptil ca. 3 kg per kverneomgang.
- Driftssyklus: kjør i opptil 5 minutter, og la deretter apparatet hvile i 15 minutter før neste omgang.

NO

Kjeksformer

Sikkerhet

- Slå AV (o) og trekk ut støpselet før montering, bytte av deler eller rengjøring.
- Ikke monter kniven (M6) eller kvernskiven (M7) når du bruker kakesprøyten.

Montering

- 1)Monter kvernhodet (M3) på frontdrevet og lås det på plass. Sett inn mateskruen (M4).
- 2)Monter pølsehornet (S1) på enden av mateskruen (M4).
- 3)Fest kakebasen (C1) til kvernhodet (M3) og stram til med låsemutteren (M5).
- 4)Skyv kakeformeren (C2) (mønstervelger) inn i sporet foran på kakebasen (C1).
- 5)Plasser brettet (M2) oppå og en tallerken/et stekebrett under utløpet.

Velg en form

- Flytt/skyv velgeren (C2) for å velge ønsket mønster.

Bruk

- 1)Koble til. Sett hastigheten på 3-6.
- 2)Skjær fast kakedeig i strimler som passer i materøret. Plasser deigen på brettet (M2) og mat den inn i røret.
- 3)Bruk kun materen (M1) til å presse deigen; ikke bruk fingre eller redskaper.
- 4)Deigen presses ut gjennom utløpet; kutt til ønsket lengde.

Hvis deigen setter seg fast eller mates dårlig

- Bruk materen (M1) for å hjelpe den på vei. Ved behov kan du avkjøle myk deig eller tilsette litt mel; hvis den er for stiv, elt den kort for å mykne den.

Etter bruk

- Still hastigheten til o (AV), trekk ut støpselet og demonter. Hånd-vask delene og tørk dem grundig.

M1	Stapper	
M2	Brett	
M3	Kjøttkvernhode	
M4	Kvernskrue	
M5	Låsering	
S1	Sausage bracket	
C1	Kjeksbase	
C2	Småkakeformer	

Forslag til oppskrift/brukssyklus

•Eksempelporsjon: deig laget av 1 kg mel og 500 g vann, kuttet i strimler og matet inn én om gangen.

Anbefalt driftstid: opptil 10 minutter per økt. Ikke kjør kontinuerlig i mer enn 30 minutter; la kjøkkenmaskinen avkjøles mellom øktene.

Blender

Miks supper, sauser, smoothies/milkshakes, barnemat, grønnsaker, drikkevarer, desserter og puréer. For best resultat, kutt fast mat i små biter før du blander.

Sikkerhet

- Trekk ut støpselet før montering, demontering eller rengjøring.
- Sørg for at kannen er låst fast på basen og at lokket er sikret før du slår den på.
- Ikke tilsett mat som er varmere enn 80 °C (176 °F).
- Maksimal væskekapasitet: 1,5 l (ikke overskrid MAX-linjen).
- Ikke fjern kannen eller lokket mens blenderen er i gang. Vent til knivene stopper.
- Begrens hver enkelt mikseomgang til 3 minutter. La motoren hvile mellom hver omgang. Total driftstid bør ikke overstige 15 minutter.
- Knivene er skarpe. Håndter beholderen og lokkdelene forsiktig.

Montering

1. Sett lokket (B2) på kannen (B1) og vri for å låse.
2. Sett inn sikkerhetslåsdekselet (B3) i lokket (B2) og vri for å låse
3. Plasser låsesylindren (B4) på sikkerhetslåsdekselet (B3)
4. Plasser kannen på basen og vri med klokken til den låses.



Bruk av blenderen

1. Tilsett ingredienser i kolben (væske først), og hold deg innenfor grensen på 1,5 l.
2. Sett på lokket og hetten ordentlig.
3. Koble til og still inn ønsket hastighet for å starte blandingen.
4. For å tilsette ingredienser under drift, fjern låsesylindren (B4) og tilsett gjennom åpningen. Vær forsiktig, og ikke stikk redskaper eller fingre ned.
5. Når du er ferdig, vri kontrollen til 0 (AV), trekk ut støpselet, og vask kannen og lokket.

Demontering og helling

1. Vri til 0 (AV) og trekk ut støpselet.
2. Vri kannen mot klokken for å fjerne den fra basen.
3. Fjern låsesylindren (B4) og lokket (B2).
4. Hold i håndtaket og hell forsiktig.

Anbefalt eksempel

- Fjern steiner/kjerner og hardt skall. Tilsett ca. 600 g frukt og 900 g vann (ikke overskrid 1,5 l totalt). Fest lokket, sett på kannen, velg hastighet 4-6, og miks i opptil 3 minutter.

IV. FEILSØKING

Problems	Mulige årsaker	Løsninger
Apparatet stopper plutselig under bruk.	Termosikringen utløses etter lang tids bruk eller ved høy omgivelsestemperatur.	Vri hastighetsbryteren til 0, trekk ut støpselet og la kjøkkenmaskinen avkjøles til romtemperatur (ca. 15–30 minutter, avhengig av forholdene). Start den deretter på nytt.
Apparatet starter ikke når hastighetsbryteren vris	Støpselet er ikke satt helt inn, eller stikkkontakten har ikke strøm.	Sett støpselet godt inn i en stikkontakt.
	Hodet er ikke låst (løfte-knappen har ikke gått i lås).	Senk hodet til det klikker og låses.
Overdreven støy under drift	<ul style="list-style-type: none">•Høy hastighet er naturligvis mer støyende enn lav hastighet.•Mengden er for stor; kjøkkenmaskinen er overbelastet.•Ustabil spenning.•Driftstiden er for lang.	<ul style="list-style-type: none">•Velg egnet tilbehør og hastighet som anbefalt i denne bruksanvisningen.•Reduser mengden.•Bruk kun når spenningen er stabil.•Stans bruken og la kjøkkenmaskinen avkjøles før du fortsetter.

<p>Hastigheten synker eller fluktuierer</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Lav romtemperatur fører til at smøremiddelet tykner. •Ingrediensene er for harde, eller mengden er for stor (overbelastning). <p>Plutselig fall i nettspenningen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Fjern bollen og la kjøkkenmaskinen gå på tomgang i ca. 5 minutter for å varme opp smøremiddelet. •Reduser blandingsvolumet eller start på en lavere hastighet. <p>Gjenoppta bruken etter at spenningen er stabil.</p>
<p>Maskinen rister eller beveger seg under bruk</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Fotputene mangler, er løse eller ujevne. •Apparatet står på et ujevnt underlag. 	<ul style="list-style-type: none"> •Kontroller og sett føttene på plass igjen. •Plasser kjøkkenmaskinen på en glatt, flat og stabil kjøkkenbenk.
<p>Hodet låser seg ikke etter montering av sprutdekselet og bollen</p>	<p>Sprutdekselet eller bollen er ikke satt på plass eller justert riktig.</p>	<p>Sett sprutdekselet på plass og monter bollen til begge låses godt fast.</p>
<p>Deigen ser mørk ut etter elting</p>	<p>Rester eller støv som faller fra mikserhodet eller tilbehøret.</p>	<p>Sørg for at mikserhodet og tilbehøret er rene og helt tørre før bruk. Tørk av med en tørr klut.</p>

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

Maskinkropp (hovedenhet)	<ol style="list-style-type: none">1.Maskinen må ikke senkes ned i vann eller skylles under rennende vann. Hold vann unna ventiler, brytere og drivakselen.2.Tørk av utsiden med en myk, lett fuktet klut, og tørk deretter. Ikke bruk en dryppende-våt klut.3.Ikke bruk skureputer, stålbørster eller skurepulver.4.Bruk kun mildt, nøytralt vaskemiddel ved behov. Ikke bruk eddik, salt, blekemiddel eller sterkt sure/alkaliske rengjøringsmidler – de kan skade overflaten. <p>Etter hver bruk, tørk drivakselen ren og hold den tørr. Et lite mørkt merke fra friksjon er normalt; rengjør det umiddelbart.</p>
Tilleggsutstyr og tilbehør	<ol style="list-style-type: none">1.Deler i rustfritt-stål (4, 8) eller belagte deler (5, 6 ,7) tåler oppvaskmaskin.2.Skyl og tørk grundig etter rengjøring, spesielt innvendige hulrom og skjøter, for å forhindre fukttoppsamling og misfarging.
Oppbevaring og vedlikehold	<ol style="list-style-type: none">1.Sørg for at alle deler er helt tørre før oppbevaring. For å forhindre oksidering på ubelagte metalldele, kan du påføre et veldig tynt lag med næringsmiddelgodkjent mineralolje på knivene/platene; tørk av før neste gangs bruk. (Vegetabiliske oljer kan bli klebrige over tid.)2.Oppbevar apparatet på et tørt sted. Dekk det til for å beskytte mot støv.

ENERGIFORBRUK

Informasjon om strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende lavstrømsmodus:	
Strømforbruk i avslått modus:	0.44 W
Maksimal tid som trengs for å nå av-modus:	3min

VI: SPESIFIKASJONER

Modell: POKM5010

Nominell spenning: 220-240V~, 50-60Hz

Nominell effekt: 1900W

Lydnivå ≤ 75 dB(A)

VII. MILJØVENNLIG AVHENDING



Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at ditt elektriske og elektroniske utstyr skal kastes separat fra husholdningsavfallet ved endt levetid.

Det finnes egne innsamlingsordninger for gjenvinning i EU.

For mer informasjon, kontakt lokale myndigheter eller forhandleren der du kjøpte produktet.

Power International AS,
Postboks Box 523, 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

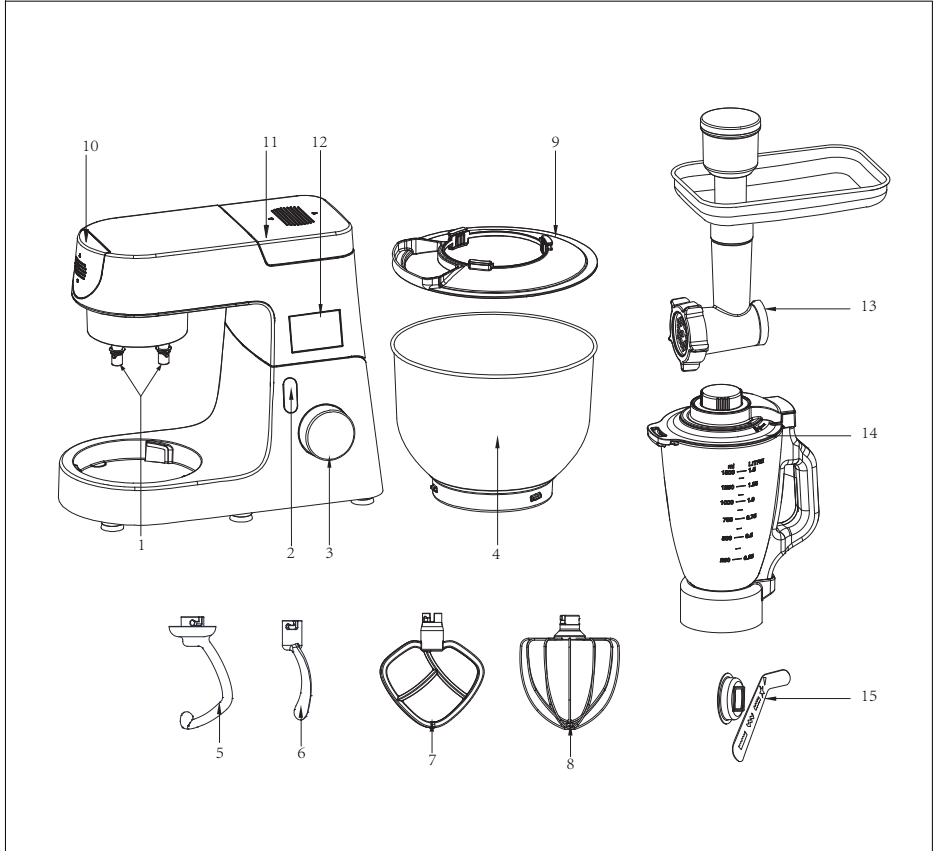
I. Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

1. Älä upota moottoriyksikköä, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai huuhtele niitä hanan alla.
2. Ennen kuin liität laitteen virtalähteeseen, varmista, että laitteen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä.
3. Älä kytke laitteeseen virtaa ajastimen tai ulkoisen kytkinlaitteen kautta, äläkä liitä sitä virtapiiriin, joka kytkeytyy usein päälle ja pois päältä.
4. Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke, moottoriyksikkö, kulho tai lisävarusteet ovat vaurioituneet tai haljenneet. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se.
5. Henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit.
6. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
7. Älä koskaan jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
8. Sammuta laite aina (käännä säädin asentoon "0") ja irrota pistoke pistorasiasta, kun jätät sen ilman valvontaa, ja ennen kokoamista, purkamista, puhdistamista, lisävarusteiden vaihtamista tai liikkuvien osien lähestymistä.
9. Odota, että kaikki liikkuvat osat pysähtyvät, ennen kuin nostat yleiskoneen vartta. Älä nosta vartta, kun sekoitin on käynnissä.
10. Älä ylitä enimmäiskapasiteettia. Noudata tässä käyttöohjeessa määritellyjä määriä, käsittelyaikoja ja nopeuksia.
11. Jos kulhon työkalut tai ainekset juuttuvat kiinni, sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen tukoksen poistamista.
12. Jos ruoka tarttuu kulhoon, sammuta laite ja odota, kunnes työkalut pysähtyvät kokonaan. Kaavi sitten reunat lastalla ja jatka sekoittamista. Älä koskaan laita välineitä kulhoon laitteen käydessä.
13. Irrota litteä sekoitin, vispilä tai taikinakoukku koneesta ennen niiden pesemistä.

14. Älä koskaan laita sormiasi tai mitään esineitä (esim. lastaa) sekoituskuulhoon laitteen käydessä.
15. Ole varovainen kuumien nesteiden kanssa. Anna kuumien ainesosien jäähtyä ennen käsittelyä; älä lisää yli 60 °C:n ainesosia, sillä äkillinen höyry voi aiheuttaa roiskeita.
16. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
17. Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita; muiden käyttö voi aiheuttaa vammoja tai mitätöidä takuun.
18. Puhdista huolellisesti kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin ruoan kanssa, ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Katso puhdistusohjeet tästä käyttöohjeesta.

II. TUOTTEEN YLEISKATSAUS



Pääosat ja vakio-osat :

1	Käyttöakseli	9	Roiskesuoja
2	Kallistuspainike	10	Etukansi
3	Nopeuden säädin	11	Takakansi
4	Sekoituskulho	12	LED-näyttö
5	Taikinakoukku	13	Lihamylytisälaite
6	Tarvikekoukku	14	Tehosekoitinlisälaite
7	Litettä vatkain	15	Keksilisälaite
8	Pallovispilä		

III: KÄYTTÖOHJEET:

Ennen käyttöä: Pese kaikki irrotettavat lisävarusteet lämpimässä saippuavedessä. Huuhtele ja kuivaa.

1. Aseta yleiskone tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle alustalle.
2. Nosta varsi: paina ja pidä pohjassa varren nostopainiketta (2) ja nosta yläosa. (FIG1)
3. Kiinnitä kulho: aseta sekoituskulho (4) alustalle ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukittuu. Lisää punnitut ainekset kulhoon. Älä ylitä taikinan enimmäismäärää. (FIG3).
4. Kiinnitä vain yksi lisäosa – taikinakoukku (5), lisävarustekoukku (6), litteä vatkain (7) tai pallovispilä (8): kohdista ura käyttöakseliin (1), työnnä ylös pohjaan asti ja kierrä, kunnes se lukittuu. (FIG4&5)
5. Kiinnitä roiskesuoja (9) kulhon päälle. (FIG 2)
6. Laske yläosa: paina yläosaa alas, kunnes se naksauttaa ja lukittuu. (FIG6)
7. Kytke pistoke pistorasiaan. Aloita sekoittaminen kääntämällä nopeudensäädintä (3) 0-asennosta haluamallasi nopeudelle. Aloita alhaisella nopeudella ja lisää nopeutta tarpeen mukaan.
8. Kun seos on sopivaa, käännä nopeudensäädin 0-asentoon pysäyttääksesi laitteen.
9. Irrottaaksesi kulhon: nosta yläosa, käännä kulhoa vastapäivään vapauttaaksesi sen ja nosta se pois.
10. Turvallisuus: Sammuta laite ja irrota virtajohto ennen lisäosien vaihtamista, puhdistamista, tukosten poistamista tai kun laite ei ole käytössä. Odota, kunnes kaikki liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin kosket kulhoon.



FIG1



FIG2

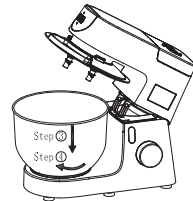


FIG3

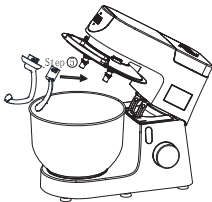


FIG4

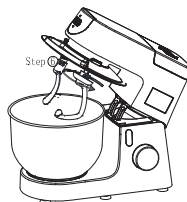


FIG5



FIG6

Suosittelut asetukset ja kapasiteetit

Tarvike	Kuva	Nopeus	Aika (min)	Maksimierä	Käyttötapa
Taikinakoukku		1-3	3-5	1000 g jauhoja + 538 g vettä (≈1,5 kg taikinaa)	Sekoita nopeudella 1 30 s, sitten nopeudella 2 30 s, nopeudella 3 2-4 min, kunnes muodostuu tasainen pallo.
Litettävatkain		2-4	3-10	660 g jauhoja + 840 g vettä (≈1,5 kg taikinaa)	Aloita nopeudella 2 20 sekunnin ajan, nosta sitten nopeuteen 4 vähintään 2 min 40 s ajaksi, kunnes ainekset ovat sekoittuneet.
Pallovispilä		5-6	3-10	3 munanvalkuaista (vähintään) (minimum)	Vatkaa nopeudella 5-6 noin 3 minuuttia, tai kunnes muodostuu sopivia huippuja.

LED-näyttö ja ohjaimet:



1) Virta ja lepotila

- Kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa, näyttö menee päälle ja laite on valmiustilassa.
- Jos laitetta ei käytetä 3 minuuttiin, näyttö sammuu ja yleiskone siirtyy lepotilaan.
- Herättääksesi sen, kierrä nopeudensäädintä (3) tai kosketa mitä tahansa ohjainta; näyttö syttyy jälleen.

2) Nopeuden ilmaisimet

- Nopeudet 01-02: "Kneading" [Vaivaus]-LED-valo palaa.
- Nopeudet 03-04: "Mixing" [Sekoitus]-merkkivalo palaa.
- Nopeudet 05-06: "Whisking" [Vatkaus]-merkkivalo palaa.
- Nopeus P: "Pulse" [Sykäys] -LED palaa.

3) Alaslaskuajastin:

- Napauta ajastinkuvaketta siirtyäksesi ajastimen asetustilaan.
 - Aseta haluamasi aika näytölle + ja - kosketuspainikkeilla.
 - Käännä nopeudensäädintä (3) ja valitse nopeus 1-6. Näyttö päivittyy ja ajastin alkaa laskea alaspäin.
- Kun aika on kulunut loppuun, yleiskone pysähtyy automaattisesti ja antaa 10 äänimerkkiä.

Lihamyllly

Turvallisuus

- Sammuta laite (o) ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Terä ja reikälevy ovat teräviä. Käsittele varovasti.
- Älä jauha luita, suuria jäniteitä tai jäätyneitä lihapaloja.

Kokoaminen ja käyttö

1. Kiinnitä myllyn pää

- Irrota etukansi. (FIG2)
- Paina vapautuspainiketta, aseta myllypää (M3) etuliitántään ja kierrä sitä vastapäivään, kunnes se lukittuu. (FIG3)

2. Kokoa jauhatussetti

- Liu'uta syöttöruuvi (M4) myllypähän (M3).
- Aseta terä (M6) syöttöruuvin päähän siten, että sen litteä puoli on levyä kohti.
- Valitse reikälevy (M7) (karkea/keskikarkea/hieno). Kohdista levyn kohdistuslovi myllyn päässä olevaan tappiin.
- Kierrä lukitusrengas (M5) tiukasti kiinni käsin – sopivan kireälle, ei liian tiukalle.

3. Asenna tarjotin

- Aseta syöttöalusta (M2) myllyosan päällä olevaan syöttöaukkoon, kunnes se on tukevasti paikallaan. (FIG4)
- Aseta kulho ulosmenoaukon alle.

4. Valmistele ainekset

- Poista lihasta luut, kovat rustot ja ylimääräiset jäniteet. Leikkaa liha suikaleiksi tai kuutioiksi, jotka mahtuvat helposti syöttöputkeen (älä ylitä aukon leveyttä).

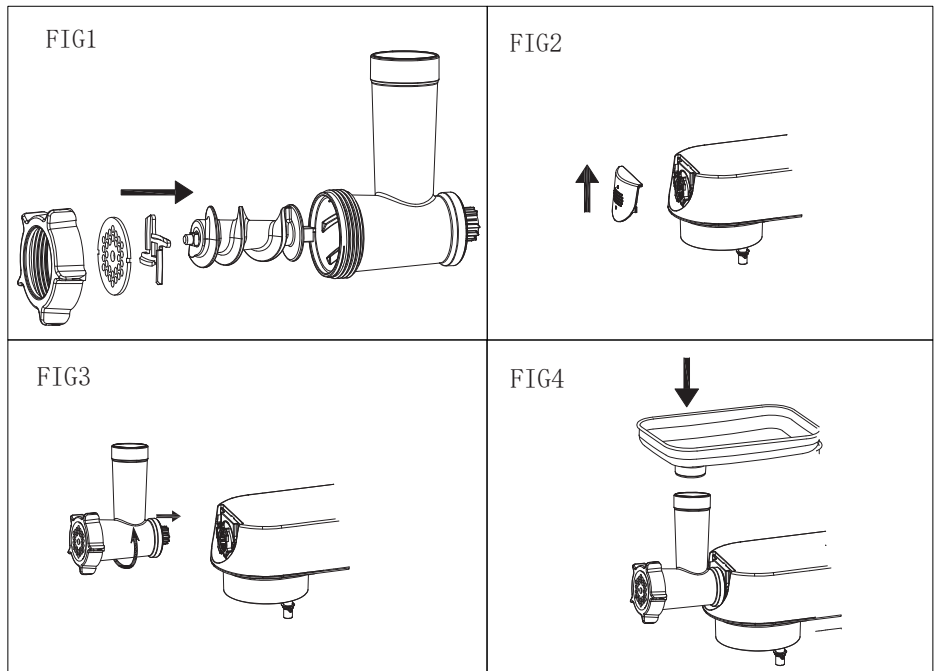
5. Jauhatus

- Kytke laite pistorasiaan. Aseta nopeudensäädin asentoon 1–3.
- Aseta liha alustalle ja syötä sitä vain syöttöpainimella (M1). Älä koskaan käytä sormia tai muita välineitä.
- Jos mylly hidastuu, vähennä syötön nopeutta.

6. Käytön jälkeen

- Käännä nopeus asentoon o (OFF) ja irrota pistoke.
- Pura ja puhdista kaikki osat. Kuivaa huolellisesti.

M1	Painin	
M2	Syöttöalusta	
M3	Lihamylyn pää	
M4	Syöttöruuvi	
M5	Lukitusrengas	
M6	Terä	
M7	Reikälevy	



Käyttöehdotuksia

- Leikkaa luuton liha noin 2,5 cm:n paloiksi.
- Suositeltu nopeus: 1-3.
- Enimmäismäärä: enintään noin 3 kg jauhatuskertaa kohti.

Käyttöjakso: käytä enintään 5 minuuttia, ja anna sitten laitteen levätä 15 minuuttia ennen seuraavaa käyttökertaa.

Keksipuristin

Turvallisuus

- Kytke virta pois päältä (0) ja irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen kokoamista, osien vaihtamista tai puhdistamista.
- Älä asenna terää (M6) tai reikälevyä (M7), kun käytät keksipuristinta.

Kokoaminen

- 1)Kiinnitä lihamyllyn pää (M3) etuosaan ja lukitse se paikalleen. Aseta syöttöruuvi (M4) paikalleen.
- 2)Asenna makkarasuutin (S1) syöttöruuvien (M4) päähän.
- 3)Kiinnitä keksipuristimen alusta (C1) lihamyllyn päähän (M3) ja kiristä lukitusrenkaalla (M5).
- 4)Liu'uta keksilaitte (C2) (kuvionvalitsin) keksipohjan (C1) etuosassa olevaan aukkoon.
- 5)Aseta alusta (M2) päälle ja lautanen/leivinpelti ulostuloaukon alle.

Valitse muoto

- Valitse haluamasi kuvio siirtämällä valitsinta (C2).

Käyttö

- 1)Kytke pistoke pistorasiaan. Aseta nopeudensäädin asentoon 3–6.
- 2)Leikkaa kiinteä pikkuleipätaikina syöttöputkeen sopiviksi suikaleiksi. Aseta taikina tarjottimelle (M2) ja syötä se putkeen.
- 3)Käytä taikinan painamiseen vain syöttöpaininta (M1); älä käytä sormia tai välineitä.
- 4)Taikina pursotetaan ulos aukosta; leikkaa se halutun pituiseksi.

Jos taikina tarttuu kiinni tai etenee huonosti

- Käytä syöttöpaininta (M1) syötön apuna. Tarvittaessa jäähdytä pehmeää taikinaa tai lisää hieman jauhoja; jos se on liian kovaa, vaivaa sitä hetki pehmeämmäksi.

Käytön jälkeen

- Aseta nopeus nolnaan (OFF), irrota pistoke ja pura laite. Käsien-pese osat ja kuivaa huolellisesti.

M1	Painin	
M2	Tarjotin	
M3	Lihamylyppää	
M4	Syöttöruuvi	
M5	Lukitusrengas	
S1	Makkarasuppilo	
C1	Keksialusta	
C2	Keksipuristin	

Resepti-/käyttöjaksoehdotus

•Esimerkkierä: 1 kg jauhoista ja 500 g vedestä tehty taikina, joka leikataan suikaleiksi ja syötetään yksi kerrallaan.

Suosittelu käyttöaika: enintään 10 minuuttia kerrallaan. Älä käytä yhtä-jaksoisesti yli 30 minuuttia; anna yleiskoneen jäähtyä käyttökertojen välillä.

Tehosekoitin

Sekoita keittoja, kastikkeita, smoothieita/pirtelöitä, vauvanruokia, vihanneksia, juomia, jälkiruokia ja soseita. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi leikkaa kiinteät ainekset pieniksi paloiksi ennen sekoittamista.

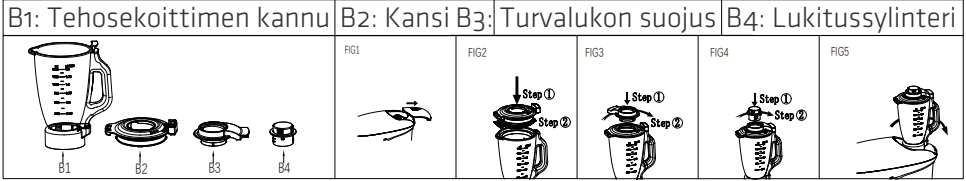
Turvallisuus

- Irrota pistoke ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Varmista, että kannu on lukittu alustaan ja kansi on kiinnitetty, ennen virran kytkemistä.
- Älä lisää ruokaa, joka on kuumempaa kuin 80 °C (176 °F).
- Suurin nestemäärä: 1,5 l (älä ylitä MAX-viivaa).
- Älä irrota kannua tai kantta, kun tehosekoitin on käynnissä. Odota, kunnes terät pysähtyvät.
- Rajoita yksi sekoituskerta enintään 3 minuuttiin. Anna moottorin levätä sekoituskertojen välillä. Kokonaiskäyttöaika ei saa ylittää 15 minuuttia.
- Terät ovat teräviä. Käsittele kannua ja kannen osia varovasti.



Kokoaminen

1. Aseta kansi (B2) kannun (B1) päälle ja lukitse kiertämällä.
2. Aseta turvalukon suojus (B3) kanteen (B2) ja lukitse kiertämällä
3. Aseta lukkosylinteri (B4) turvalukon kannen (B3) päälle
4. Aseta kannu jalustalle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se lukittuu.



Tehosekoittimen käyttö

1. Lisää ainekset kannuun (nesteet ensin), enintään 1,5 litraa.
2. Kiinnitä kansi ja korkki tukevasti.
3. Kytke pistoke ja säädä haluttu nopeus, niin sekoitus alkaa.
4. Lisätäksesi ainesosia käytön aikana, irrota lukitusylinteri (B4) ja lisää ne aukosta. Ole varovainen, äläkä työnnä aukkaan työvälineitä tai sormiasi.
5. Kun olet valmis, käännä säädin asentoon o (OFF), irrota pistoke ja pese kannu ja kansi.

Purkaminen ja kaataminen

1. Käännä o-asentoon (OFF) ja irrota pistoke.
2. Irrota kannu jalustasta kiertämällä sitä vastapäivään.
3. Irrota lukkosylinteri (B4) ja kansi (B2).
4. Pidä kiinni kahvasta ja kaada varovasti.

Suosittelut esimerkki

- Poista kivet ja kovat kuoret. Lisää noin 600 g hedelmiä ja 900 g vettä (yhteensä enintään 1,5 l). Kiinnitä kansi, aseta kannu paikalleen, valitse nopeus 4-6 ja sekoita enintään 3 minuuttia.

IV. VIANMÄÄRITYS

Ongelmat	Mahdolliset syyt	Ratkaisut
Laite pysähtyy yllättäen käytön aikana.	Lämpösuoja aktivoituu pitkän käytön jälkeen tai korkean ympäristölämpötilan vuoksi.	Käännä nopeudensäädin 0-asentoon, irrota pistoke pistorasiasta ja anna yleiskoneen jäähtyä huoneenlämpöiseksi (noin 15–30 minuuttia olosuhteista riippuen). Käynnistä sitten uudelleen.
Laite ei käynnisty, kun nopeudensäädintä käännetään	Virtapistoke ei ole kunnolla kiinni, tai pistorasiassa ei ole virtaa.	Työnnä pistoke tukevasti pistorasiaan.
	Yläosa ei ole lukittu alas (nostopainike ei ole lukittunut).	Laske yläosa, kunnes se napsahtaa ja lukittuu.
Liiallinen melu käytön aikana	<ul style="list-style-type: none"> •Suuri nopeus on luonnollisesti äänekkäämpi kuin pieni nopeus. •Erän koko on liian suuri; yleiskone on ylikuormittunut. •Epävakaa syöttöjännite. Käyttöaika on liian pitkä. 	<ul style="list-style-type: none"> •Valitse sopiva lisäosa ja nopeus käyttöoppaan suositusten mukaisesti. •Pienennä erän kokoa. •Käytä vain, kun verkkojännite on vakaa. Keskeytä käyttö ja anna yleiskoneen jäähtyä, ennen kuin jatkat.

<p>Nopeus laskee tai vaihtelee</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Matala huoneenlämpötila saa voiteluaineen paksuuntu- maan. •Ainekset ovat liian kovia tai määrä on liian suuri (ylikuor- mitus). <p>Äkillinen lasku syöttöjännit- teessä.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Irrota kulho ja anna yleiskoneen käydä tyhjäkäynnillä noin 5 minuuttia, jotta voitelu- aine lämpenee. •Pienennä sekoitettavaa määrää tai aloita pienem- mällä nopeudella. <p>Jatka käyttöä, kun jännite on vakaa.</p>
<p>Laite tärisee tai liikkuu käytön aikana</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Kumitassut puuttuvat, ovat löysällä tai epätasaiset. •Laite on epätasaisella alustalla. 	<ul style="list-style-type: none"> •Tarkista ja kiinnitä kumitassut uudelleen. •Aseta yleiskone sileälle, tasaiselle ja vakaalle työtasolle.
<p>Yläosa ei lukitu paikalleen roiskesuojan ja kulhon asentamisen jälkeen</p>	<p>Roiskesuoja tai kulho ei ole asetettu tai kohdistettu oikein.</p>	<p>Aseta roiskesuoja takaisin paikalleen ja kiinnitä kulho, kunnes molemmat lukittuvat tukevasti.</p>
<p>Taikina näyttää tummalta sekoittamisen jälkeen</p>	<p>Sekoituspäästä tai lisäosasta putoaa jämiä tai pölyä.</p>	<p>Varmista, että sekoitus- pää ja lisäosat ovat puhtaita ja täysin kuivia ennen käyttöä. Pyyhi kuivalla liinalla.</p>

V. PUHDISTUS JA HUOLTO:

Runko (pääyksikkö)	<ol style="list-style-type: none">1. Älä upota laitetta veteen tai huuhtele sitä juoksevan veden alla. Pidä vesi poissa tuuletusaukoista, kytkimistä ja käyttöakselista.2. Pyyhi ulkopinta pehmeällä, hieman kostealla liinalla ja kuivaa se sitten. Älä käytä valuvan märkää liinaa.3. Älä käytä hankaustyynyjä, teräsharjoja tai hankausjauheita.4. Käytä tarvittaessa vain mietoa, neutraalia pesuainetta. Älä käytä etikkaa, suolaa, valkaisuainetta tai voimakkaasti happamia/emäksisiä puhdistusaineita – ne voivat vahingoittaa pintaa. <p>Pyyhi käyttöakseli puhtaaksi jokaisen käytön jälkeen ja pidä se kuivana. Pieni, kitkan aiheuttama tumma jälki on normaalia; puhdista se viipymättä.</p>
Lisäosat ja lisävarusteet	<ol style="list-style-type: none">1. Ruostumattomat teräsovat (4, 8) tai pinnoitetut osat (5, 6, 7) ovat konepesun kestäviä.2. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti puhdistuksen jälkeen, erityisesti sisäontelot ja liitokset, kosteuden kertymisen ja tahrojen estämiseksi.
Säilytys ja hoito	<ol style="list-style-type: none">1. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen säilytystä. Voit estää pinnoittamattomien metalliosien hapettumista pyyhkimällä teriin/levyihin erittäin ohuen kerroksen elintarvikelaatuista mineraaliöljyä; pyyhi öljy pois ennen seuraavaa käyttöä. (Kasviöljyt voivat muuttua tahmeiksi ajan myötä.)2. Säilytä laite kuivassa paikassa. Peitä laite pölyltä suojaamiseksi.

ENERGIANKULUTUS

Tietoa laitteen virrankulutuksesta ja enimmäisajasta, jonka jälkeen laite siirtyy virransäästötilaan:	
Virrankulutus pois päältä -tilassa:	0.44 W
Suurin sallittu aika ennen sammumista:	3min

VI: TEKNISET TIEDOT

Malli: POKM5010

Nimellisjännite: 220-240V~,50-60Hz

Nimellisteho: 1900 W

Äänitaso \leq 75 dB(A)

VII. YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä tuotteessa tai ohjeissa oleva symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä käyttöiän päätyttyä erillään kotitalousjätteestä.

EU:ssa on erilliset keräysjärjestelmät kierrätystä varten.

Lisätietoja saat paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä, josta ostit tuotteen.

Power International AS,
PO Box 523, 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

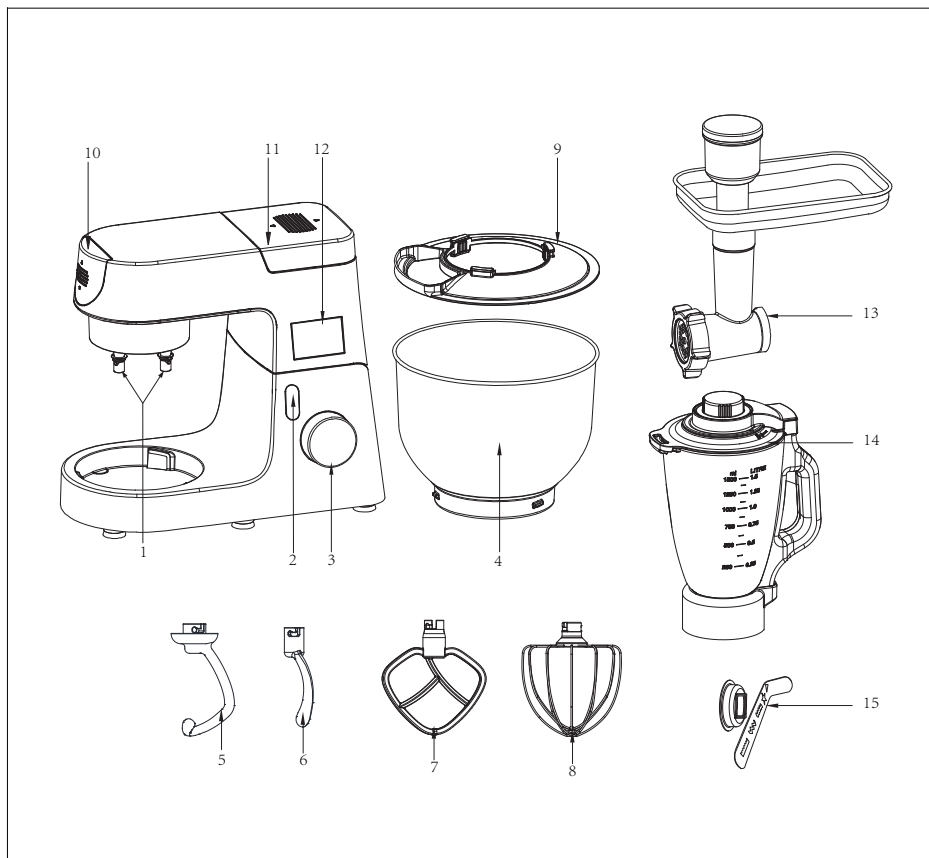
I. Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs denne brugervejledning omhyggeligt, før du bruger apparatet, og gem den til fremtidig reference.

1. Nedsænk ikke motorenheden, ledningen eller stikket i vand, og skyl dem ikke under vandhanen.
2. Før du tilslutter apparatet til strømforsyningen, skal du sikre dig, at den spænding, der er angivet på bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
3. Forsyn ikke apparatet med strøm via en timer eller en ekstern kontaktnordning, og tilslut det ikke til et kredsløb, der tændes og slukkes ofte.
4. Brug ikke apparatet, hvis ledningen, stikket, motorenheden, skålen eller tilbehøret er beskadiget eller revnet. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller tilsvarende kvalificeret personale.
5. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller dem, der mangler erfaring og viden, kun hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug og forstår de tilknyttede risici.
6. Børn bør ikke bruge apparatet. Opbevar apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
7. Efterlad aldrig apparatet kørende uden opsyn.
8. Sluk altid (drej knappen til "0") og tag stikket ud af stikkontakten, når du efterlader det uden opsyn, og før montering, adskillelse, rengøring eller udskiftning af tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
9. Vent, til alle bevægelige dele er stoppet, før du løfter stativarmen. Løft ikke armen, mens røremaskinen kører.
10. Overskrid ikke den maksimale kapacitet. Følg de mængder, behandlingstider og hastigheder, der er angivet i denne vejledning.
11. Hvis redskaberne i skålen eller ingredienserne sætter sig fast, skal du slukke for apparatet og tage stikket ud, før du fjerner forhindringen.
12. Hvis maden klæber til skålen, skal du slukke for apparatet og vente, til redskaberne er stoppet helt. Skrab derefter siderne ned med en spatel, og genoptag blandingen. Indsæt aldrig redskaber, mens apparatet kører.
13. Fjern piskeriset, ballonpiskeriset eller dejkrogen fra maskinen, før du vasker dem.

14. Stik aldrig fingrene eller genstande (f.eks. en spatel) ned i røreskålen, mens apparatet kører.
15. Vær forsigtig med varme væsker. Lad varme ingredienser køle af før behandling; tilsæt ikke ingredienser, der er varmere end 60 °C, da pludselig damp kan forårsage stænk.
16. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
17. Brug kun tilbehør, der anbefales af producenten; brug af andet tilbehør kan forårsage personskade eller ugyldiggøre din garanti
18. Rengør alle dele, der kommer i kontakt med mad, grundigt, før apparatet tages i brug første gang. Se rengøringsvejledningen i denne manual.

II. PRODUKTOVERSIGT



Hoveddele og standarddele :

1	Drivaksel	9	Stænklade
2	Knaptil hovedløft	10	Frontdæksel
3	Hastighedskontrol	11	Bagdæksel
4	Røreskål	12	LED-display
5	Dejkrog	13	Kødhakker-tilbehør
6	Tilbehørskrog	14	Blender-tilbehør
7	Fladpisker	15	Cookie-tilbehør
8	Ballonpiskeris		

III: BETJENINGSINSTRUKTIONER:

Før brug: Vask alt aftageligt tilbehør i varmt sæbevand. Skyl og tør.

- 1.Placer mixeren på en flad, ren og tør overflade.
- 2.Løft hovedet: Tryk og hold knappen til hoved-løft (2), og løft hovedet. (FIG1) .
- 3.Monter skålen: Placer røreskålen (4) på basen, og drej den med uret, indtil den låser. (FIG3).Tilsæt de afvejede ingredienser i skålen. Overskrid ikke den maksimale dejkapacitet.
- 4.Monter kun ét tilbehør – æltekrog (5), tilbehørskrog (6), fladt piskeris (7) eller ballonpiskeris (8): Juster rillen efter drivakslen (1), skub den helt op, og drej den, indtil den låser fast. (FIG4&5)
- 5.Sæt stænkpladen (9) på skålen. (FIG 2)
- 6.Sænk hovedet: tryk hovedet ned, indtil det klikker og låser. (FIG6)
- 7.Sæt stikket i. Drej hastighedskontrollen (3) fra 0 til den ønskede hastighed for at starte med at blande. Start ved lav hastighed, og øg derefter efter behov.
- 8.Når blandingen når den ønskede konsistens, skal du dreje hastighedskontrollen tilbage til 0 for at stoppe.
- 9.For at fjerne skålen: løft hovedet, drej skålen mod uret for at løsne den, og løft den ud.
- 10.Sikkerhed: Sluk for apparatet, og træk stikket ud, før du skifter tilbehør, rengør det, fjerner blokeringer, eller når du ikke bruger apparatet. Vent, til alle bevægelige dele er stoppet, før du stikker hænderne ned i skålen.



FIG1



FIG2

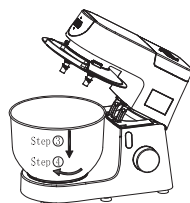


FIG3

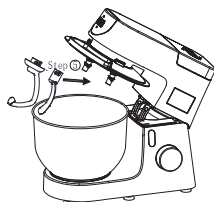


FIG4

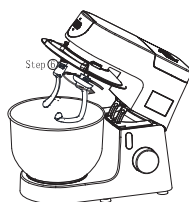

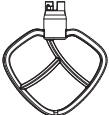



FIG5

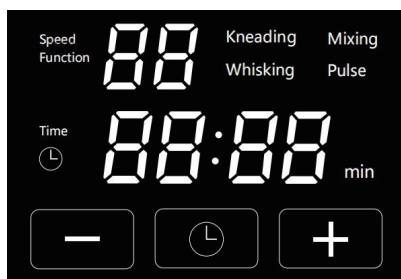


FIG6

Anbefalede indstillinger og kapaciteter

Tilbehør	Billede	Hastighed	Tid (min)	Maksimal mængde	Fremgangsmåde
Dejkrog		1-3	3-5	1000 g mel + 538 g vand (≈ 1,5 kg dej)	Bland på hastighed 1 i 30 sek., derefter hastighed 2 i 30 sek., hastighed 3 i 2-4 min. indtil der dannes en jævn kugle.
Fladt piskeris		2-4	3-10	660 g mel + 840 g vand (≈ 1,5 kg dej)	Start på hastighed 2 i 20 sek., øg derefter til hastighed 4 i mindst 2 min. og 40 sek., indtil det er blandet.
Ballonpiskeris		5-6	3-10	3 æggehvider (minimum)	Kør på hastighed 5-6 i cirka 3 minutter, eller indtil de ønskede spidser dannes.

LED-display og betjening:



1) Strøm og dvale

- Når køkkenmaskinen sættes i stikkontakten, tændes displayet, og enheden er i standbytilstand (klar).
- Hvis der ikke er nogen aktivitet i 3 minutter, slukker displayet, og røremaskinen går i dvaletilstand.
- For at vække den skal du dreje på hastighedsknappen (3) eller trykke på en vilkårlig knap; displayet tænder igen.

2) Hastighedsindikatorer

- Hastighed 01-02: LED'en for "Kneading" [Æltning] lyser.
- Hastighedstrin 03-04: "Mixing" [Blanding] -LED'en lyser.
- Hastigheder 05-06: "Whisking" [Piskning] LED'en lyser.
- Hastighed P: "Pulse" [Puls]-LED'en lyser.

3)Nedtællingstimer:

- Tryk på timer-ikonet for at indstille timeren.
 - Brug + og - touch-knapperne til at indstille den ønskede tid på displayet.
 - Drej hastighedsknappen (3) for at vælge en hastighed fra 1 til 6. Displayet opdateres og timeren begynder at tælle ned.
- Når tiden når 0, stopper røremaskinen automatisk og bipper 10 gange.

Kødhakker

Sikkerhed

- Sluk (o), og tag stikket ud før samling, adskillelse eller rengøring.
- Kniven og hulskiven er skarpe. Håndter med forsigtighed.
- Kværn ikke ben, store sener eller frosne kødblokke.

Samling og brug

1.Monter kødhakkerhovedet

- Fjern frontdækslet. (FIG2)
- Tryk på udløserknappen, indsæt kødhakkerhovedet (M3) i det forreste drev, og drej det mod uret, indtil det låser. (FIG3)

2.Saml kværnsættet

- Skub kværnsneglen (M4) ind i kværnhovedet (M3).
- Placer kniven (M6) på enden af sneglen med den flade side vendt mod hulskiven.
- Vælg hulskiven (M7) (grov/mellem/fin). Juster hulskivens hak med tappen på hovedet.
- Skrulåseringen (M5) fast med hånden – tilpas stramt, ikke overspændt.

3.Monter bakken

- Indsæt bakken (M2) i påfyldningsåbningen oven på kødhakkerhovedet, indtil den sidder fast. (FIG4)
- Placer en skål under udløbet.

4.Klargør ingredienser

- Puds kødet for ben, hård brus og overskydende sener. Skær det i strimler eller tern, der nemt passer i påfyldningsrøret (må ikke overstige åbningens bredde).

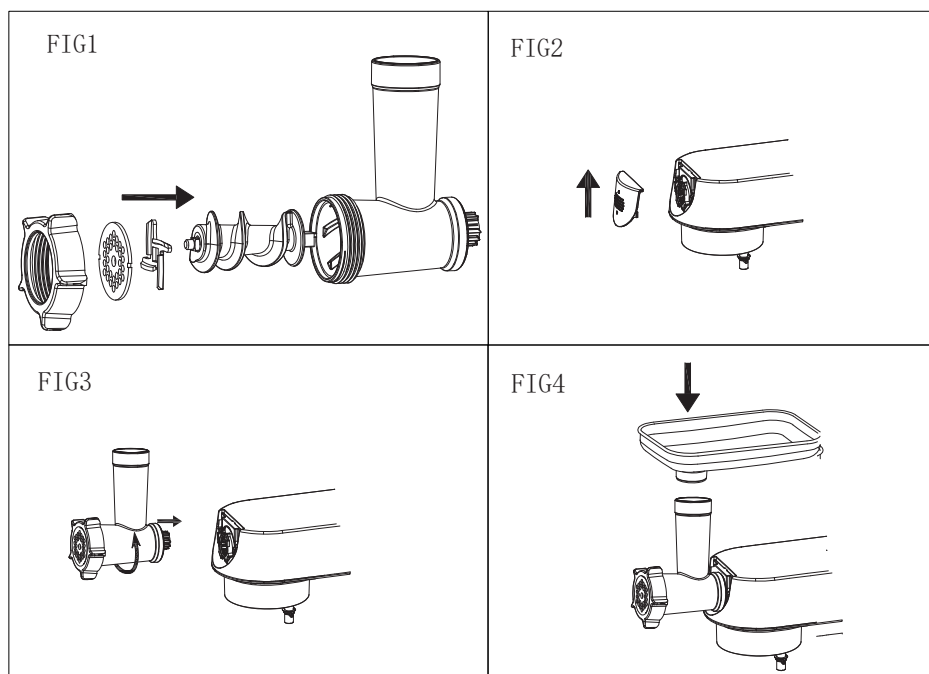
5.Male

- Sæt stikket i. Indstil hastighedsknappen på 1-3.
- Læg kød på bakken, og før det kun ned med nedstopperen (M1). Brug aldrig fingrene eller andre redskaber.
- Hvis kødhakkeren kører langsommere, skal du reducere indføringshastigheden.

6.Efter brug

- Drej hastigheden til o (SLUKKET), og tag stikket ud.
- Adskil og rengør alle dele. Tør dem grundigt.

M1	Stopper	
M2	Bakke	
M3	Kødhakkerhoved	
M4	Snegl	
M5	Låsering	
M6	Klinge	
M7	Hulskive	



Brugsforslag

- Skær benfrit kød i stykker på ca. 2,5 cm.
 - Anbefalet hastighed: 1-3.
 - Maksimal mængde: op til ca. 3 kg pr. hakning.
- Driftscyklus: kør i op til 5 minutter, og lad derefter apparatet hvile i 15 minutter før næste brug.

Småkagepresser

Sikkerhed

- Sluk (o), og tag stikket ud før samling, udskiftning af dele eller rengøring.
- Monter ikke kniven (M6) eller hulskiven (M7), når du bruger småkagemaskinen.

Samling

- 1)Monter kødhakkerhovedet (M3) på det forreste drev, og lås det fast. Indsæt sneglen (M4).
- 2)Monter pølsehornet (S1) på enden af sneglakslen (M4).
- 3)Fastgør småkage-basen (C1) til kødhakkerhovedet (M3), og spænd den fast med låsemøtrikken (M5).
- 4)Skub småkageformeren (C2) (mønstervælger) ind i åbningen på forsiden af småkagebasen (C1).
- 5)Placer bakken (M2) ovenpå og en tallerken/bageplade under udløbet.

Vælg en form

- Flyt vælgeren (C2) for at vælge det ønskede mønster.

Brug

- 1)Sæt stikket i. Indstil hastighedskontrollen på 3-6.
- 2)Skær fast småkagedej i strimler, der passer til påfyldningsrøret. Placer dejen på bakken (M2), og før den ind i røret.
- 3)Brug kun nedstopperen (M1) til at presse dejen; brug ikke fingre eller redskaber.
- 4)Dejen kommer ud gennem åbningen; skær den af i den ønskede længde.

Hvis dejen klistrer eller mates dårligt

- Brug nedstopperen (M1) til at hjælpe det på vej. Afkøl blød dej eller tilsæt lidt mel om nødvendigt; hvis den er for stiv, så ælt den kort for at gøre den blødere.

Efter brug

- Indstil hastigheden til o (SLUKKET), tag stikket ud, og skil den ad. Hånd-vask delene, og tør dem grundigt.

M1	Pusher	
M2	Bakke	
M3	Kødhakkerhoved	
M4	Låserring	
M5	Pølsebeslag	
S1	Småkageform	
C1	Småkagepresser	
C2	Keksipuristin	

Forslag til opskrift/driftscyklus

•Eksempelportion: dej af 1 kg mel og 500 g vand, skæres i strimler og kommes i én ad gangen.

Anbefalet driftstid: op til 10 minutter pr. gang. Kør ikke uafbrudt i mere end 30 minutter; lad køkkenmaskinen køle af mellem hver brug.

Blender

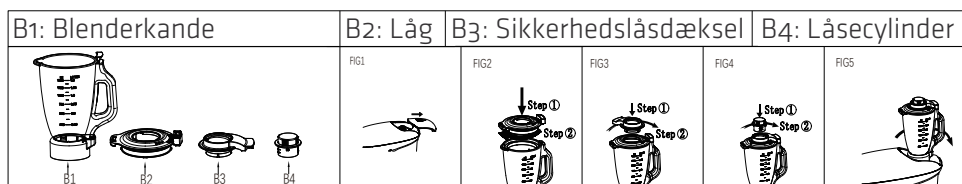
Bland supper, saucer, smoothies/milkshakes, babymad, grøntsager, drikkevarer, desserter og puréer. For det bedste resultat skal faste fødevarer skæres i små stykker, før de blendes.

Sikkerhed

- Træk stikket ud før samling, adskillelse eller rengøring.
- Sørg for, at kanden er låst fast på basen, og at låget sidder ordentligt fast, før du tænder.
- Tilsæt ikke mad, der er varmere end 80°C (176°F).
- Maksimal væskekapacitet: 1,5 L (overskrid ikke MAX-linjen).
- Fjern ikke kanden eller låget, mens blenderen kører. Vent, til knivene stopper.
- Begræns en enkelt blendingscyklus til 3 minutter. Lad motoren hvile mellem cyklusserne. Den samlede driftstid må ikke overstige 15 minutter.
- Knivene er skarpe. Håndter kanden og låget med forsigtighed.

Samling

1. Sæt låget (B2) på kanden (B1), og drej for at låse.
2. Sæt sikkerhedsdækslet (B3) i låget (B2), og drej for at låse.
3. Placer låsecylindren (B4) på sikkerhedsdækslet (B3).
4. Placer kanden på basen, og drej med uret, indtil den låser.



Brug af blenderen

1. Tilsæt ingredienser i kanden (væsker først), og hold dig inden for grænsen på 1,5 L.
2. Sæt låg og hætte godt fast.
3. Sæt stikket i, og indstil den ønskede hastighed for at begynde at blende.
4. For at tilføje ingredienser under drift, fjern låsecylindren (B4) og tilføj dem gennem åbningen. Vær forsigtig, og stik ikke redskaber eller fingre ned.
5. Når du er færdig, skal du dreje knappen til o (SLUKKET), tage stikket ud og vaske kanden og låget.

Adskillelse og ophældning

1. Drej til o (SLUK), og tag stikket ud.
2. Drej kanden mod uret for at fjerne den fra basen.
3. Fjern låsecylindren (B4) og låget (B2).
4. Hold i håndtaget, og hæld forsigtigt.

Anbefalet eksempel

- Fjern sten/kernehus og sej skræl. Tilsæt ca. 600 g frugt og 900 g vand (må ikke overstige 1,5 L i alt). Sæt låget fast, monter kanden, vælg hastighed 4-6, og blend i op til 3 minutter.

IV. FEJLFINDING

Problemer	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet stopper pludselig under brug.	Overophedningsbeskyttelsen udløses efter lang tids brug eller høj omgivelsestemperatur.	Drej hastighedsknappen til 0, tag stikket ud, og lad køkkenmaskinen køle af til stuetemperatur (ca. 15-30 minutter afhængigt af forholdene). Genstart derefter.
Apparatet kører ikke, når hastighedsknappen drejes	Stikket er ikke sat helt i, eller der er ingen strøm i stikkontakten.	Sæt stikket fast i en stikkontakt.
	Hovedet er ikke låst (løfteknappen er ikke gået i hak).	Sænk hovedet, indtil det klikker og låser.
Overdreven støj under drift	<ul style="list-style-type: none">•Høj hastighed larmer naturligvis mere end lav hastighed.•Portionsstørrelsen er for stor; køkkenmaskinen er overbelastet.•Ustabil forsyningsspænding.•Driftstiden er for lang.	<ul style="list-style-type: none">•Vælg det passende tilbehør og hastighed som anbefalet i denne vejledning.•Reducer portionsstørrelsen.•Brug kun, når forsyningsspændingen er stabil.•Stop brugen, og lad køkkenmaskinen køle af, før du fortsætter.

<p>Hastigheden falder eller svinger</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lav stuetemperatur får smøremidlet til at blive tykkere. • Ingredienserne er for hårde, eller mængden er for stor (overbelastning). • Pludseligt fald i forsyningsspændingen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern skålen, og kør røremaskinen i tomgang i ca. 5 minutter for at opvarme smøremidlet. • Reducer blanding-smængden, eller start ved en lavere hastighed. • Genoptag brugen, når spændingen er stabil.
<p>Maskinen ryster eller bevæger sig under drift</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gummifødderne mangler, er løse eller ujævne. • Apparatet står på en ujævn overflade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller og genmonter fødderne. • Placer køkkenmaskinen på en glat, flad og stabil bordplade.
<p>Hovedet låser ikke fast efter montering af stænkpladen og skålen</p>	<p>Stænkpladen eller skålen er ikke monteret eller justeret korrekt.</p>	<p>Sæt stænkpladen på plads, og monter skålen, indtil begge låser fast.</p>
<p>Dejen fremstår mørk efter æltning</p>	<p>Rester eller støv, der falder fra mixerhovedet eller tilbehøret.</p>	<p>Sørg for, at mikserhovedet og tilbehøret er rene og helt tørre før brug. Tør af med en tør klud.</p>

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

Maskinhus (hovedenhed)	<ol style="list-style-type: none">1.Maskinen må ikke nedsænkes i vand eller skylles under rindende vand. Hold vand væk fra ventilationsåbninger, kontakter og drivakslen.2.Tør ydersiden af med en blød, let fugtig klud, og tør den derefter. Brug ikke en driv-våd klud.3.Brug ikke skuresvampe, stålbørster eller skurepulver.4.Brug kun et mildt, neutralt rengøringsmiddel, hvis det er nødvendigt. Brug ikke eddike, salt, blegemiddel eller stærkt sure/basiske rengøringsmidler – de kan beskadige overfladen. Efter hver brug skal drivakslen tørres ren og holdes tør. Et lille mørkt mærke fra friktion er normalt. Rengør det med det samme.
Redskaber og tilbehør	<ol style="list-style-type: none">1.Dele af rustfrit-stål (4, 8) eller belagte dele (5, 6 ,7) tåler-opvaskemaskine.2.Skyl og tør grundigt efter rengøring, især indvendige hulrum og samlinger, for at forhindre fugtophobning og pletter.
Opbevaring og pleje	<ol style="list-style-type: none">1.Sørg for, at alle dele er helt tørre før opbevaring. For at forhindre oxidering på ubehandlede metaldele kan du påføre et meget tyndt lag fødevarer-godkendt mineralsk olie på knive/plader; tør det af før næste brug. (Vegetabiliske olier kan blive klistrede med tiden.)2.Opbevar apparatet på et tørt sted. Dæk det til for at holde det fri for støv.

ENERGIFORBRUG

Information om strømforbrug og den maksimale tid for at nå den gældende lavenergitilstand:	
Strømforbrug i slukket tilstand:	0.44 W
Den maksimale tid påkrævet for at opnå sluk-tilstand:	3min

VI: SPECIFIKATIONER

Model: POKM5010

Mærkespænding: 220-240V~,50-60Hz

Nominel effekt: 1900W

Lydniveau \leq 75 dB(A)

VII. MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette symbol på produktet eller i brugsanvisningen betyder, at dit elektriske og elektroniske udstyr skal bortskaffes ved udløbet af dets levetid adskilt fra dit husholdningsaffald.

Der findes særskilte indsamlingsordninger til genanvendelse i EU.

For yderligere information, bedes du kontakte de lokale myndigheder eller din forhandler, hvor du har købt produktet.

Power International AS,
PO Box 523, 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

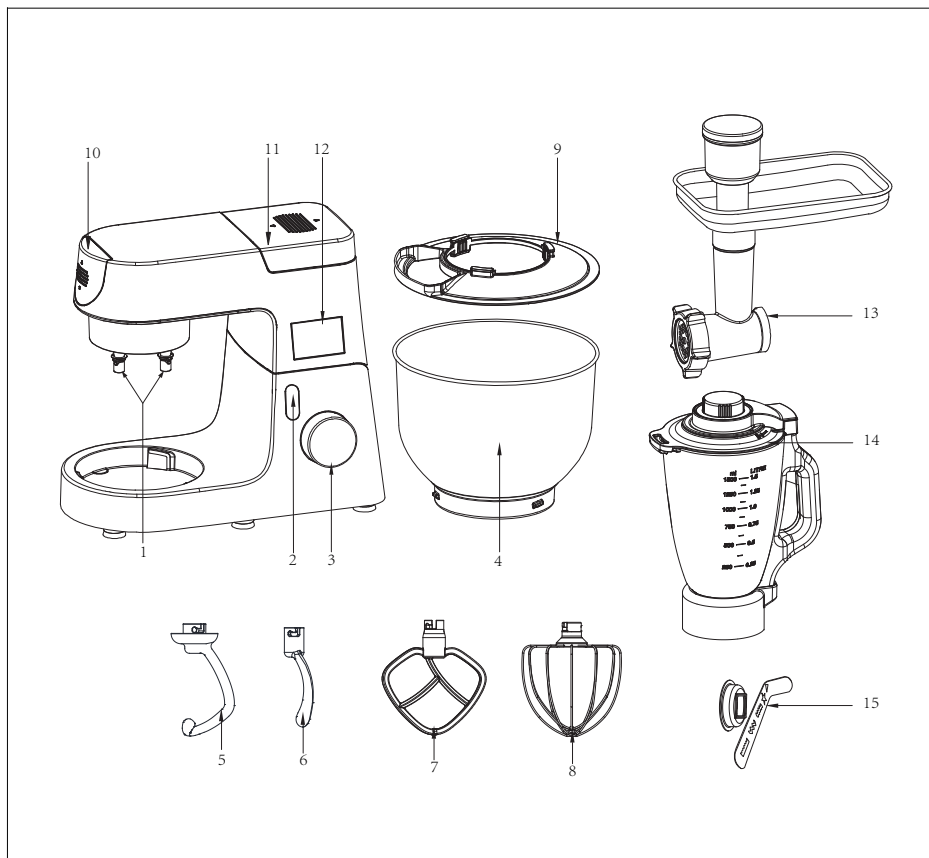
I. Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

- 1.Sänk inte ner motorenheten, sladden eller kontakten i vatten och skölj dem inte under kranen.
- 2.Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen, se till att spänningen som anges på apparatens undersida matchar den lokala nätspänningen.
- 3.Anslut inte apparaten till ström via en timer eller någon extern kopplingsenhet, och anslut den inte till en krets som slås på och av ofta.
- 4.Använd inte apparaten om sladden, kontakten, motorenheten, skålen eller tillbehören är skadade eller spruckna. Om nätssladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad personal.
- 5.Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, endast om de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- 6.Barn ska inte använda apparaten. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- 7.Lämna aldrig apparaten igång utan uppsikt.
- 8.Stäng alltid av (vrid ratten till "o") och dra ur kontakten när du lämnar apparaten utan uppsikt, och före montering, demontering, rengöring eller byte av tillbehör eller när du närmar dig rörliga delar.
- 9.Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du lyfter stativarmen. Lyft inte armen medan mixern är igång.
- 10.Överskrid inte den maximala kapaciteten. Följ de mängder, bearbetningstider och hastigheter som anges i denna bruksanvisning.
- 11.Om skålens verktyg eller ingredienser fastnar, stäng av och dra ur kontakten till apparaten innan du rensar bort hindret.
- 12.Om mat fastnar i skålen, stäng av apparaten och vänta tills verktygen har stannat helt. Skrapa sedan ner sidorna med en spatel och fortsätt mixa. För aldrig in redskap medan apparaten är igång.
- 13.Ta bort flatblandaren, vispen eller degkroken från maskinen innan du diskar dem. För aldrig in fingrarna eller några föremål (t.ex. en spatel) i blandningsskålen medan apparaten är igång.

14. Var försiktig med varma vätskor. Låt varma ingredienser svalna innan bearbetning; tillsätt inte ingredienser som är varmare än 60 °C, eftersom plötslig ånga kan orsaka stänk.
15. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
16. Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren; att använda andra kan orsaka personsador eller göra din garanti ogiltig
17. Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Se rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.
18. Rengör noggrant alla delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Se rengöringsanvisningarna i denna bruksanvisning.

II. PRODUKTÖVERSIKT



Huvuddelar och standarddelar :

1	Drivande axel	9	Stänkskydd
2	Knapp för lyft	10	Främre lock
3	Vred för hastighet	11	Bakre kåpa
4	Blandningsskål	12	LED-display
5	Degkrok	13	Köttkvarnstillbehör
6	Tillbehörskrok	14	Mixertillbehör
7	Flatblandare	15	Kakstillbehör
8	Ballongvisp		

III: BRUKSANVISNING:

Före användning: Diska alla löstagbara tillbehör i varmt tvålatten. Skölj och torka.

1.Placera köksmaskinen på en plan, ren och torr yta.

2.Lyft upp huvudet: tryck och håll in huvud-lyftknappen (2) och lyft upp huvudet. (FIG1)

3.Sätt fast skålen: placera bunken (4) på basenheten och vrid den medurs tills den låses fast. Tillsätt de uppvägda ingredienserna i bunken. Överskrid inte den maximala degkapaciteten. (FIG3).

4.Montera endast ett tillbehör - degkrok (5), tillbehörskrok (6), flatblandare (7) eller ballongvisp (8): passa in skåran med drivaxeln (1), tryck upp helt och vrid sedan tills den låses fast. (FIG4&5)

5.Fäst stänkskyddet (9) på skålen. (FIG 2)

6.Fäll ned huvudet: tryck ned huvudet tills det klickar och låses fast. (FIG6)

7.Anslut stickkontakten. Vrid hastighetsreglaget (3) från 0 till önskad hastighet för att börja blanda. Börja på låg hastighet och öka sedan efter behov.

8.När blandningen har nått önskad konsistens, vrid tillbaka hastighetsreglaget till 0 för att stoppa.

9.Ta bort skålen: fäll upp huvudet, vrid skålen moturs för att lossa den och lyft ut den.

10.Säkerhet: Stäng AV och dra ur kontakten innan du byter tillbehör, rengör, tar bort blockeringar eller när du inte använder apparaten. Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du sträcker dig ner i skålen.



FIG1



FIG2

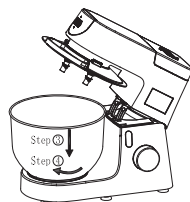


FIG3

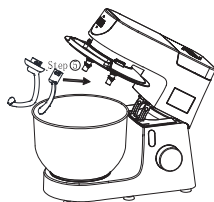


FIG4

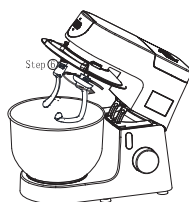

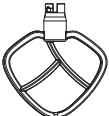



FIG5



FIG6

Rekommenderade inställningar och kapaciteter

Tillbehör	Bild	Hastighet	Tid (min)	Maximal sats	Användningsätt
Degkrok		1-3	3-5	1000 g mjöl + 538 g vatten (≈1,5 kg deg)	Blanda på hastighet 1 i 30 s, sedan hastighet 2 i 30 s, hastighet 3 i 2-4 min tills en slät boll formas.
Flat- blandare		2-4	3-10	660 g mjöl + 840 g vatten (≈1,5 kg smet)	Starta på hastighet 2 i 20 s, öka sedan till hastighet 4 i minst 2 min 40 s tills allt är blandat.
Ballongvisp		5-6	3-10	3 äggvitor (minst)	Kör på hastighet 5-6 i cirka 3 minuter, eller tills önskade toppar bildas.

LED-display och kontroller:



1) Ström och viloläge

- När köksmaskinen ansluts tänds displayen och enheten är i standby-läge (redo).
- Om ingen åtgärd vidtas under 3 minuter släcks displayen och köksmaskinen går in i viloläge.
- För att väcka den, vrid på hastighetsreglaget (3) eller tryck på valfri knapp; displayen tänds igen.

2) Hastighetsindikatorer

- Hastigheter 01-02: LED-lampan för "Knådning" lyser.
- Hastigheter 03-04: LED-lampan för "Blandning" lyser.
- Hastighet 05-06: "Vispning"-LED:n lyser.
- Hastighet P: "Puls"-LED lyser.

3) Nedräkningstimer:

- Tryck på timerikonen för att aktivera timerinställningsläget.
 - Använd + och - peksknapparna för att ställa in önskad tid på displayen.
 - Vrid hastighetsreglaget (3) för att välja en hastighet från 1 till 6. Displayen uppdateras och timern börjar räkna ner.
- När tiden når 0 stannar köksmaskinen automatiskt och 10 pipjud hörs.

Köttkvarn

Säkerhet

- Stäng AV (o) och dra ur kontakten före montering, demontering eller rengöring.
- Skärbladet och plattan är vassa. Hantera med försiktighet.
- Mal inte ben, stora senor eller frysta köttblock.

Montering och användning

1.Montera kvarnhuvudet

- Ta bort det främre locket. (FIG2)
- Tryck på frigöringsknappen, sätt i kvarnhuvudet (M3) i det främre uttag-
et och vrid det motsols tills det låses fast. (FIG3)

2.Montera malningssetet

- Skjut in kvarnskruven (M4) i kvarnhuvudet (M3).
- Placera skärbladet (M6) på änden av matarskruven med den platta sidan
vänd mot hålskivan.
- Välj malskiva (M7) (grov/medium/fin). Rikta in skivans styrsåra med
tappen på huvudet.
- Skruva fast låsringen (M5) för hand – lagom hårt, inte för hårt.

3.Montera brickan

- Sätt i tråget (M2) i matningsöppningen ovanpå kvarnhuvudet tills det
sitter fast. (FIG4)
- Placera en skål under utloppet.

4.Förbered ingredienserna

- Putsa köttet från ben, hårt brosk och överflödiga senor. Skär det i
strimlor eller kuber som enkelt får plats i inmatningsröret (överskrid inte
öppningens bredd).

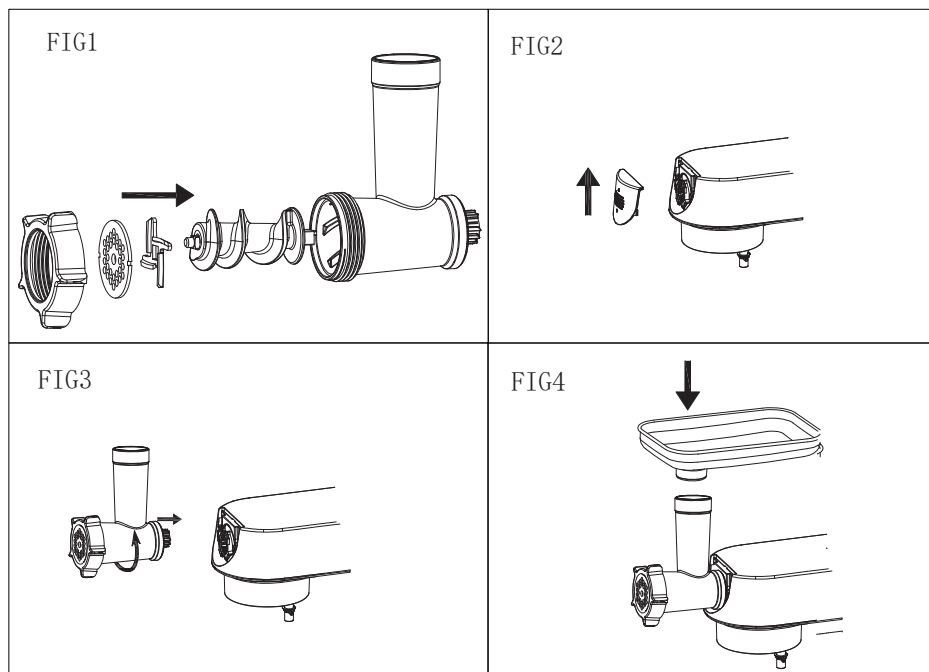
5.Mala

- Sätt i kontakten. Ställ in hastighetsreglaget på 1–3.
- Placera köttet på tråget och mata endast in det med påmataren (M1).
Använd aldrig fingrarna eller redskap.
- Om kvarnen saktar ner, minska matningshastigheten.

6.Efter användning

- Vrid hastigheten till o (AV) och dra ur kontakten.
- Montera isär och rengör alla delar. Torka noggrant.

M1	Påmatare	
M2	Bricka	
M3	Köttkvarnens huvud	
M4	Matarskruv	
M5	Låsring	
M6	Skärblad	
M7	Malskiva	



Användningstips

- Skär benfritt kött i bitar på cirka 2,5 cm.
- Rekommenderad hastighet: 1-3.
- Maximal mängd: upp till cirka 3 kg per omgång.
- Driftcykel: kör i upp till 5 minuter, låt sedan apparaten vila i 15 minuter före nästa omgång.

Kakpress

Säkerhet

- Stäng AV (o) och dra ur kontakten före montering, byte av delar eller rengöring.
- Installera inte skärbladet (M6) eller malskivan (M7) när du använder kakpressen.

Montering

- 1) Montera kvarnhuvudet (M3) på det främre uttaget och lås fast det. Sätt i matarskruven (M4).
- 2) Montera korvhornet (S1) på änden av matarskruven (M4).
- 3) Fäst kakformaren (C1) på kvarnhuvudet (M3) och dra åt med låsmuttern (M5).
- 4) Skjut in kakformaren (C2) (mönsterväljare) i spåret på framsidan av kakbasen (C1).
- 5) Placera brickan (M2) ovanpå och en tallrik/bakplåt under utloppet.

Välj en form

- Flytta/skjut väljaren (C2) för att välja önskat mönster.

Användning

- 1) Sätt i kontakten. Ställ in hastighetsreglaget på 3–6.
- 2) Skär fast kakdeg i remsor som passar i matarröret. Placera degen på brickan (M2) och mata in den i röret.
- 3) Använd endast påmataren (M1) för att trycka ner degen; använd inte fingrarna eller redskap.
- 4) Degen pressas ut genom utloppet; skär till önskad längd.

Om degen fastnar eller matas fram dåligt

- Använd påmataren (M1) för att mata på. Kyl mjuk deg eller tillsätt lite mjöl vid behov; om den är för fast, knåda den en kort stund för att göra den mjukare.

Efter användning

- Vrid hastighetsreglaget till o (AV), dra ur kontakten och montera isär. Hand-diska delarna och torka dem noggrant.

M1	Påmatare	
M2	Bricka	
M3	Köttkvarnshuvud	
M4	Matarskruv	
M5	Låsring	
S1	Korvfäste	
C1	Kakbas	
C2	Kakpress	

Förslag på recept/arbetscykel

- Exempelsats: deg av 1 kg mjöl och 500 g vatten, skär i strimlor och mata in en i taget.
- Rekommenderad användningstid: upp till 10 minuter per omgång. Kör inte kontinuerligt i mer än 30 minuter; låt köksmaskinen svalna mellan omgångarna.

Blender

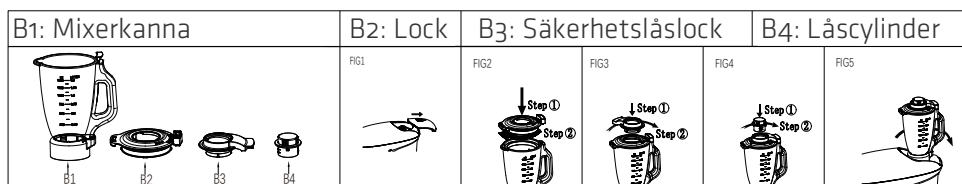
Mixa soppor, såser, smoothies/milkshakes, barnmat, grönsaker, drycker, desserter och puréer. För bästa resultat, skär fasta livsmedel i små bitar innan du mixar.

Säkerhet

- Dra ur kontakten före montering, demontering eller rengöring.
- Se till att kannan är fastlåst på basen och att locket sitter fast innan du startar den.
- Tillsätt inte mat som är varmare än 80 °C (176 °F).
- Maximal vätskevolym: 1,5 l (överskrid inte MAX-linjen).
- Ta inte bort kannan eller locket medan mixern är igång. Vänta tills skärbladen har stannat.
- Begränsa varje mixning till 3 minuter. Låt motorn vila mellan körningarna. Den totala drifttiden får inte överstiga 15 minuter.
- Skärbladen är vassa. Hantera kannan och lockdelarna försiktigt.

Montering

- 1.Sätt locket (B2) på kannan (B1) och vrid för att låsa.
- 2.Sätt i säkerhetslåslöcket (B3) i locket (B2) och vrid för att låsa
- 3.Placera låscylinern(B4) på säkerhetslåskåpan(B3)
- 4.Placera kannan på basen och vrid medurs tills den låses fast.



Använda mixern

- 1.Tillsätt ingredienserna i kannan (vätskor först) och håll dig inom 1,5-litersgränsen.
- 2.Sätt på locket och kåpan ordentligt.
- 3.Sätt i kontakten och ställ in önskad hastighet för att börja mixa.
- 4.För att tillsätta ingredienser under drift, ta bort låscylinern (B4) och tillsätt genom öppningen. Var försiktig och stick inte in redskap eller fingrar.
- 5.När du är klar, vrid reglaget till o (AV), dra ur kontakten och diska kannan och locket.

Demontering och upphällning

- 1.Vrid till o (AV) och dra ur kontakten.
- 2.Vrid kannan motsols för att ta bort den från basen.
- 3.Ta bort låscylinern (B4) och locket (B2).
- 4.Håll i handtaget och håll försiktigt.

Rekommenderat exempel

- Ta bort kärnor och hårt skal. Tillsätt ca 600 g frukt och 900 g vatten (överskrid inte 1,5 l totalt). Sätt fast locket, montera kannan, välj hastighet 4-6 och mixa i upp till 3 minuter.

IV. FELSÖKNING

Problem	Möjliga orsaker	Lösningar
Apparaten slutar plötsligt att fungera under användning.	Överhettningsskyddet blir aktiverat efter lång tids användning eller hög omgivningstemperatur.	Vrid hastighetsreglaget till 0, dra ur kontakten och låt mixern svalna till rumstemperatur (ca 15–30 minuter beroende på förhållandena). Starta sedan om.
Apparaten startar inte när hastighetsvredet vrids	Kontakten är inte isatt ordentligt, eller det är strömlöst i uttaget.	Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget.
	Huvudet inte låst (huvud-lyftknappen har inte hakat i).	Sänk huvudet tills det klickar och låses.
Överdrivet buller under drift	<ul style="list-style-type: none"> •Hög hastighet låter naturligt mer än låg hastighet. •Satsstorleken är för stor; köksmaskinen är överbelastad. •Ostabil nätspänning. •Drifttiden är för lång. 	<ul style="list-style-type: none"> •Välj lämpligt tillbehör och hastighet enligt rekommendationerna i den här bruksanvisningen. •Minska satsens storlek. •Använd endast när nätspänningen är stabil. •Pausa användningen och låt köksmaskinen svalna innan du fortsätter.

<p>Hastigheten sjunker eller fluktuerar</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Låg rumstemperatur gör att smörjmedlet tjocknar. •Ingredienserna är för hårda, eller mängden är för stor (överbelastning). •Plötslig sänkning av nätspänningen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ta bort skålen och kör köksmaskinen på tomgång i cirka 5 minuter för att värma upp smörjmedlet. •Minska blandningsvolymen eller starta på en lägre hastighet. •Återuppta användningen när spänningen är stabil.
<p>Maskinen skakar eller rör sig under användning</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Fötterna saknas, sitter löst eller är ojämna. •Apparaten står på ett ojämnt underlag. 	<ul style="list-style-type: none"> •Kontrollera och sätt tillbaka fötterna. •Placera köksmaskinen på en slät, plan och stabil bänkskiva.
<p>Huvudet låser sig inte efter montering av stänkskyddet och skålen</p>	<p>Stänkskyddet eller skålen är inte korrekt placerat eller justerat.</p>	<p>Sätt tillbaka stänkskyddet och montera skålen tills båda låses fast ordentligt.</p>
<p>Degen ser mörk ut efter blandningen</p>	<p>Rester eller damm som faller från blandarhuvudet eller tillbehöret.</p>	<p>Se till att mixerhuvudet och tillbehören är rena och helt torra före användning. Torka av med en torr trasa.</p>

V. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL:

Maskinkropp (huvudenhet)	<ol style="list-style-type: none">1.Sänk inte ner maskinen i vatten och skölj den inte under rinnande vatten. Håll vatten borta från ventiler, strömbrytare och drivaxeln.2.Torka av utsidan med en mjuk, lätt fuktad trasa och torka sedan torrt. Använd inte en drypande-våt trasa.3.Använd inte slipande svampar, stålborstar eller skurpulver.4.Använd endast mildt, neutralt rengöringsmedel vid behov. Använd inte vinäger, salt, blekmedel eller starkt sura/alkaliska rengöringsmedel – de kan skada ytan. Efter varje användning, torka drivaxeln ren och håll den torr. Ett litet mörkt märke från friktion är normalt; rengör det omedelbart.
Tillsatser och tillbehör	<ol style="list-style-type: none">1.Rostfriadelar (4, 8) eller belagda delar (5, 6 ,7) är diskmaskinssäkra.2.Skölj och torka noggrant efter rengöring, särskilt inre håligheter och skarvar, för att förhindra fuktansamling och fläckar.
Förvaring och skötsel	<ol style="list-style-type: none">1.Se till att alla delar är helt torra före förvaring. För att förhindra oxidering på obelagda metalldelar kan du stryka på ett mycket tunt lager livsmedelsgodkänd mineralolja på skärbladen/plattorna; torka av före nästa användning. (Vegetabiliska oljor kan bli klubbiga med tiden.)2.Förvara apparaten på en torr plats. Täck över den för att skydda den mot damm.

ENERGIFÖRBRUKNING

Information om effektförbrukning och den maximala tiden för att nå det tillämpliga lågenergiläget:	
Effektförbrukning i avstängt läge:	0.44 W
Maximal tid för att nå frånläge:	3min

VI: SPECIFIKATIONER

Modell: POKM5010

Märkspänning: 220-240V~, 50-60Hz

Märkeffekt: 1900W

Ljudnivå ≤ 75 dB(A)

VII. MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att din elektriska och elektroniska utrustning ska kasseras vid slutet av sin livslängd separat från ditt hushållsavfall.

Det finns separata insamlingssystem för återvinning inom EU.

För mer information, kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare där du köpte produkten.

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/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

