

**point**

# Hand mixer

POHM5010  
User Manual

**LIFE** **MADE** **EASIER**

## GB

Thank you for purchasing your new POINT hand mixer.

These instructions will help you use the appliance safely and correctly. Please read the entire manual, especially the safety information, before first use so you understand all functions and settings. Keep this manual for future reference.

## NO

Takk for at du kjøpte din nye POINT håndmikser.

Disse instruksjonene vil hjelpe deg med å bruke apparatet trygt og riktig. Les hele bruksanvisningen, spesielt sikkerhetsinformasjonen, før første gangs bruk slik at du forstår alle funksjoner og innstillinger. Oppbevar denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.

## FI

Kiitos, että ostit uuden POINT-sähkövatkaimen.

Nämä ohjeet auttavat sinua käyttämään laitetta turvallisesti ja oikein. Lue koko käyttöohje, erityisesti turvallisuustiedot, ennen ensimmäistä käyttökertaa, jotta ymmärrät kaikki toiminnot ja asetukset. Säilytä tämä käyttöohje myöhempiä tarvetta varten.

## DK

Tak, fordi du har købt din nye POINT håndmixer.

Denne vejledning hjælper dig med at bruge apparatet sikkert og korrekt. Læs venligst hele manualen, især sikkerhedsoplysningerne, før første brug, så du forstår alle funktioner og indstillinger. Gem denne manual til senere brug.

## SE

Tack för att du har köpt din nya POINT elvisp.

Dessa anvisningar hjälper dig att använda apparaten på ett säkert och korrekt sätt. Läs hela bruksanvisningen, särskilt säkerhetsinformationen, före första användningen så att du förstår alla funktioner och inställningar. Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Instruction manual - English ..... | page 4 - 10   |
| Bruksanvisning - Norsk .....       | side 11 - 17  |
| Käyttöopas - Suomi .....           | sivu 18 - 24  |
| Brugervejledning - Dansk .....     | side 25 - 31  |
| Bruksanvisning - Svenska .....     | sidor 32 - 38 |

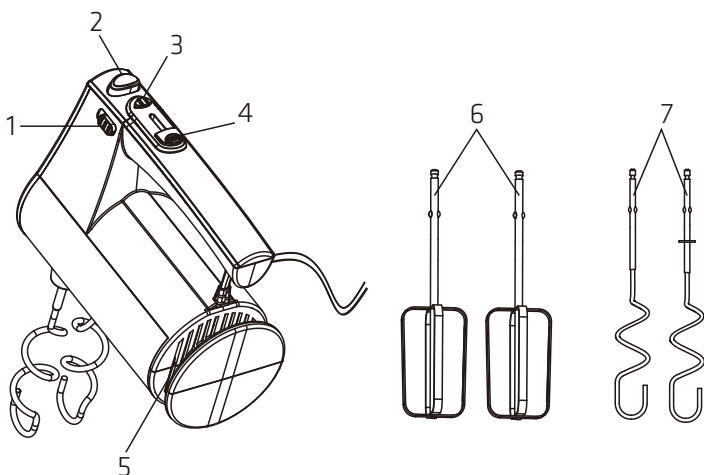
## **SAFETY WARNINGS**

Read all instructions carefully before use and keep them for future reference.

1. 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 in its safe use by a person responsible for their safety.
2. Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire, or serious personal injury.
3. Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the rating shown on the appliance.
4. Keep the hand mixer out of the reach of children. Close adult supervision is required when it is used by or near children.
5. Place the mixer only on a stable, flat, heat-resistant surface that can support its weight during use.
6. This appliance is for household use only and must not be used for commercial purposes.
7. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the beaters while the mixer is operating to avoid injury or damage.
8. Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer; they may cause injury or damage to the appliance.
9. Always switch off the mixer and unplug it from the mains when not in use, before cleaning, and before fitting, removing or cleaning attachments.
10. To unplug, hold the plug and pull it from the socket; do not pull on the cord. Do not handle the plug or cord with wet hands.
11. Check the power cord regularly. If it is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.

12. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
13. To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug, motor unit or any non-removable parts in water or other liquids.
14. Do not use the mixer if it has been dropped, damaged, or malfunctions in any way.
15. All repairs must be carried out by a qualified electrician or service centre. Improper repair may expose the user to risk.
16. When passing this appliance on to another person, also hand over this instruction manual.

## PRODUCT OVERVIEW



English:

1. Turbo knob
2. Eject button
3. Shift knob
4. Speed knob
5. Cord storage
6. Beaters
7. Dough hooks

## OPERATION

1. Unwind the power cord from the cord storage on the unit.
2. Place the food to be mixed in a suitable bowl.
3. Fit the correct attachments:
  - Beaters – for eggs, cream, batters and similar mixtures.
  - Dough hooks – for yeast dough only.

**Note:** The beaters are identical and can go into either socket.

For the dough hooks, the one with the larger washer fits only into the larger socket, and the other into the smaller socket. If they are reversed the mixer will still run, but kneading action will be poor and the mixer or dough may be damaged.

4. Make sure the speed control is set to “0”, then plug the mixer into the mains outlet.
5. Slide the **Shift** knob to select a speed range (1–5 or 6–10). Then turn the **Speed** knob to the desired speed within that range. The mixer will start. Press the **Turbo** button at any time to briefly run at maximum speed.

**Warning:** Never insert knives, spoons, forks or other utensils into the bowl while the mixer is operating.

6. Do not run the mixer continuously for more than 5 minutes. Allow it to cool for at least 10 minutes between uses. For kneading yeast dough, use speeds 6 or 7 for best results.
7. When mixing is finished, turn the Speed knob back to “0” and unplug the mixer.
8. Hold the attachments lightly near the spindles and press the Eject button firmly. Remove the beaters or dough hooks and place them in the sink for cleaning.
9. If needed, scrape off any remaining mixture from the attachments using a rubber or wooden spatula.

## COOKING TIPS

1. Bring refrigerated ingredients such as butter and eggs to room temperature before mixing, unless the recipe specifically calls for them to be cold (for example, cream for whipping).
2. Do not overbeat. Mix only for as long as the recipe states. When folding dry ingredients in, mix on LOW speed just until combined.
3. To avoid shells or spoiled eggs in your batter, crack eggs into a separate bowl first, then add them to the mixture.
4. Always start on a low speed and increase gradually to the speed recommended in the recipe.
5. Mixing time can vary with season, room temperature, and ingredient texture. Adjust slightly if needed for best results

## **CLEANING**

1. Unplug the appliance and let it cool completely before cleaning.
2. Wipe the motor unit with a damp cloth, then dry with a soft cloth.
3. Wipe any food residue from the power cord.
4. Wash the beaters and dough hooks in warm, soapy water and dry thoroughly, or place them in the dishwasher.



## ENERGY CONSUMPTION

Power consumption in off mode: <0.3W  
The maximum time needed to reach the applicable low power condition:  
At once after power switch is turned to 0

## SPECIFICATIONS:

Model no.: POHM5010  
Rated voltage: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Rated power: 500 W



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, contact the local authority or the retailer where you purchased the product.

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

Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 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 55 000

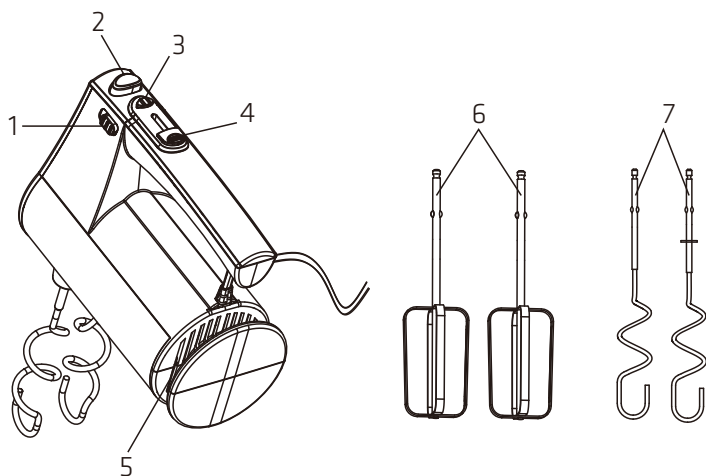
## SIKKERHETSADVARSLER

Les alle instruksjonene nøye før bruk og ta vare på dem for fremtidig referanse.

1. 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 har fått instruksjoner om sikker bruk av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
2. Hvis instruksjonene ikke følges, kan det føre til elektrisk støt, brann eller alvorlig personskade.
3. Før du kobler til, kontroller at nettspenningen samsvarer med merkingen på apparatet.
4. Hold håndmikseren utenfor barns rekkevidde. Tett oppsyn av voksne er påkrevd når den brukes av eller i nærheten av barn.
5. Plasser mikseren kun på en stabil, flat, varmebestandig overflate som tåler vekten under bruk.
6. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk og må ikke brukes til kommersielle formål.
7. Hold hender, hår, klær, slikkepotter og andre redskaper borte fra vispene mens mikseren er i bruk for å unngå personskade eller skade.
8. Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten, da det kan forårsake personskade eller skade på apparatet.
9. Slå alltid av mikseren og trekk ut støpselet fra stikkontakten når den ikke er i bruk, før rengjøring og før montering, fjerning eller rengjøring av tilbehør.
10. For å koble fra, hold i støpselet og trekk det ut av stikkontakten. Ikke dra i ledningen. Ikke håndter støpselet eller ledningen med våte hender.
11. Kontroller strømledningen regelmessig. Hvis den er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.

12. Ikke la ledningen henge over kanten på et bord eller en benk, eller berøre varme overflater.
13. For å unngå elektrisk støt, må du ikke senke ledningen, støpselet, motorenheten eller andre ikke-avtakbare deler i vann eller andre væsker.
14. Ikke bruk mikseren hvis den har falt i gulvet, er skadet eller ikke fungerer som den skal.
15. Alle reparasjoner må utføres av en kvalifisert elektriker eller et servicesenter. Ukyndig reparasjon kan utsette brukeren for fare.
16. Hvis apparatet gis videre til en annen person, må denne bruksanvisningen også overleveres.

## PRODUKTOVERSIKT



Norwegian:

1. Turboknapp
2. Utløserknapp
3. Girvelger
4. Hastighetsvrider
5. Ledningsoppbevaring
6. Visper
7. Deigkroker

## BETJENING

1. Vikle ut strømledningen fra ledningsoppbevaringen på enheten.
2. Plasser maten som skal mikses i en passende bolle.
3. Sett på riktig tilbehør:
  - Visper – for egg, krem, rører og lignende blandinger.
  - Eltekroker – kun for gjærdeig.

**Merk:** Vispene er identiske og kan settes i hvilken som helst av åpningene. For eltekrokene passer den med den store skiven kun i den store åpningen, og den andre i den lille åpningen. Hvis de byttes om, vil mikseren fortsatt fungere, men eltingen vil bli dårlig og mikseren eller deigen kan bli skadet.

4. Sørg for at hastighetskontrollen står på «0», og plugg deretter mikseren i stikkontakten.
5. Skyv **girvelger** for å velge et hastighetsområde (1–5 eller 6–10). Vri deretter **hastighetskontrollen** til ønsket hastighet innenfor det området. Mikseren starter. Trykk på **Turbo**-knappen når som helst for å kjøre på maksimal hastighet en kort stund.

**Advarsel:** Stikk aldri kniver, skjeer, gafler eller andre redskaper ned i bollen mens mikseren er i bruk.

6. Ikke kjør mikseren kontinuerlig i mer enn 5 minutter. La den avkjøles i minst 10 minutter mellom hver bruk. For elting av gjærdeig, bruk hastighet 6 eller 7 for best resultat.
7. Når miksingen er ferdig, vri hastighetskontrollen tilbake til «0» og trekk ut støpselet til mikseren.
8. Hold lett i tilbehøret og trykk bestemt på utløserknappen. Fjern vispene eller deigkrokene og legg dem i vasken for rengjøring.
9. Om nødvendig, skrap av resterende blanding fra tilbehøret med en slikkepott av gummi eller tre.

## TIPS TIL MATLAGING

1. La ingredienser fra kjøleskapet, som smør og egg, få romtemperatur før du mikser dem, med mindre oppskriften spesifikt sier at de skal være kalde (for eksempel kremfløte).
2. Ikke pisk for lenge. Miks kun så lenge som angitt i oppskriften. Når du vender inn tørre ingredienser, miks på LAV hastighet til det er akkurat blandet.
3. For å unngå eggeskall eller dårlige egg i røren, knekk eggene først i en separat bolle, og tilsett dem deretter i blandingen.
4. Start alltid på lav hastighet og øk gradvis til hastigheten som anbefales i oppskriften.
5. Missetiden kan variere med årstid, romtemperatur og konsistensen på ingrediensene. Juster ved behov for best resultat

## RENGJØRING

1. Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt før rengjøring.
2. Tørk av motorenheten med en fuktig klut, og tørk den deretter med en myk klut.
3. Tørk av eventuelle matrester fra strømledningen.
4. Vask vispene og eltekrokene i varmt såpevann og tørk dem grundig, eller legg dem i oppvaskmaskinen.

## ENERGIFORBRUK

Strømforbruk i avslått modus: <0.3W

Maksimal tid som kreves for å nå gjeldende lavstrømtilstand:

Umiddelbart etter at strømbryteren er stilt på 0

## SPESIFIKASJONER:

Modellnr.: POHM5010

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Nominell effekt: 500 W



Dette symbolet på produktet eller i bruksanvisningen betyr at det elektriske og elektroniske utstyret ditt skal kastes separat fra husholdningsavfallet ved slutten av levetiden. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU.

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



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 55 000

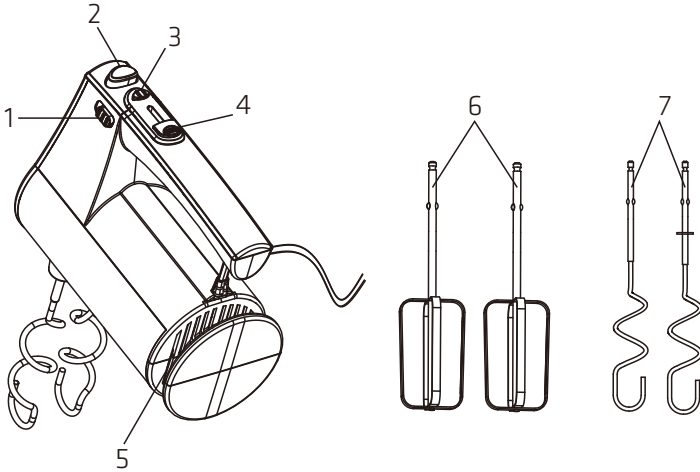
## **TURVALLISUUSVAROITUKSET**

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä ne myöhempäa tarvetta varten.

1. Laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen turvallisessa käytössä.
2. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai vakavan henkilövahingon.
3. Tarkista ennen pistorasiaan kytkemistä, että verkkojännite vastaa laitteessa ilmoitettua arvoa.
4. Pidä sähkövatkain poissa lasten ulottuvilta. Tarkka aikuisen valvonta on tarpeen, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
5. Aseta sähkövatkain vain vakaalle, tasaiselle, lämmönkestävälle alustalle, joka kestää sen painon käytön aikana.
6. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
7. Pidä kädet, hiukset, vaatteet, lastat ja muut välineet loitolla vispilöistä sähkövatkaimen käytön aikana loukkaantumisten ja vaurioiden välttämiseksi.
8. Älä käytä lisävarusteita, joita valmistaja ei suosittele; ne voivat aiheuttaa vammoja tai vahingoittaa laitetta.
9. Sammuta sähkövatkain ja irrota pistoke pistorasiasta aina, kun se ei ole käytössä, ennen puhdistusta ja ennen lisäosien kiinnitystä, irrotusta tai puhdistusta.
10. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeesta; älä vedä johdosta. Älä käsittele pistoketta tai johtoa märillä käsillä.
11. Tarkista virtajohto säännöllisesti. Jos se on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaratilanteen välttämiseksi.

12. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
13. Sähköiskun välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta, moottoriyksikköä tai mitään ei- irrotettavia osia veteen tai muihin nesteisiin.
14. Älä käytä sähkövatkainta, jos se on pudonnut, vaurioitunut tai toimii virheellisesti.
15. Kaikki korjaukset saa suorittaa vain pätevä sähköasentaja tai huoltoliike. Asiaton korjaus voi altistaa käyttäjän vaaralle.
16. Jos luovutat laitteen toiselle henkilölle, anna hänelle myös tämä käyttöohje.

## TUOTTEEN YLEISKATSAUS



Finnish:

1. Turbopainike
2. Vapautuspainike
3. Vaihdevalitsin
4. Nopeudensäädin
5. Johdon säilytys
6. Vispilät
7. Taikinakoukut

## KÄYTTÖ

1. Kääri virtajohto auki laitteen johdonsäilytyksestä.
2. Laita sekoitettavat ainekset sopivaan kulhoon.
3. Kiinnitä oikeat lisäosat:
  - Vispilät – kananmunille, kermalle, taikinoille ja vastaaville seoksille.
  - Taikinakoukut – vain hiivataikinalle.

**Huom.:** Vispilät ovat samanlaiset, ja ne sopivat kumpaan tahansa aukkoon. Taikinakoukuista se, jossa on suurempi aluslevy, sopii vain suurempaan aukkoon ja toinen pienempään. Jos ne asetetaan väärin päin, sähkövatkain toimii silti, mutta vaivaustulos on huono ja sähkövatkain tai taikina voi vaurioitua.

4. Varmista, että nopeudensäädin on asennossa "0", ja kytke sitten sähkövatkain pistorasiaan.
5. Valitse nopeusalue (1–5 tai 6–10) liu'uttamalla **vaihdevalitsinta**. Käännä sitten **nopeussäädin** haluamaasi nopeuteen kyseisellä alueella. Sähkövatkain käynnistyy. Paina **Turbo**-painiketta milloin tahansa käyttääksesi laitetta hetken maksiminopeudella.

**Varoitus:** Älä koskaan laita veitsiä, lusikoita, haarukoita tai muita välineitä kulhoon, kun sähkövatkain on käynnissä.

6. Älä käytä sähkövatkainta yhtäjaksoisesti yli 5 minuuttia. Anna sen jäähtyä vähintään 10 minuuttia käyttökertojen välillä. Käytä hiivataikinan vaivaamiseen nopeutta 6 tai 7 parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
7. Kun sekoitus on valmis, käännä nopeudensäädin takaisin 0-asentoon ja irrota sähkövatkain pistorasiasta.
8. Pitele lisäosia kevyesti istukoiden läheltä ja paina poistopainiketta voimakkaasti. Poista vispilät tai taikinakoukut ja laita ne pesualtaaseen puhdistettavaksi.
9. Kaavi tarvittaessa seoksen jäänteet lisäosista kumi- tai puulastalla.

## **RUOANLAITTOVINKKEJÄ**

1. Anna jääkaappikylmien aineiden, kuten voin ja kananmunien, lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista, ellei reseptissä nimenomaisesti kehoiteta käyttämään niitä kylminä (esimerkiksi kerma vaahdottamista varten).
2. Älä vatkaa liikaa. Sekoita vain reseptissä ohjeistetun ajan. Kun lisää kuivia aineksia, sekoita pienellä nopeudella vain sen verran, että ainekset ovat sekoittuneet.
3. Välttääksesi munankuoria tai pilaantuneita munia taikinassa, riko munat ensin erilliseen kulhoon ja lisää ne sitten seokseen.
4. Aloita aina alhaisella nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen reseptin suosittelemaan nopeuteen.
5. Sekoitusaika voi vaihdella vuodenajan, huoneenlämpötilan ja ainesosien koostumuksen mukaan. Säädä sitä tarvittaessa hieman parhaan tuloksen saamiseksi.

## **PUHDISTUS**

1. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
2. Pyyhi moottoriyksikkö kostealla liinalla ja kuivaa se sitten pehmeällä liinalla.
3. Pyyhi ruoanjäämät virtajohdosta.
4. Pese vatkaimet ja taikinakoukut lämpimässä saippuavedessä ja kuivaa ne huolellisesti, tai voit pestä ne astianpesukoneessa.

## ENERGIANKULUTUS

Virrankulutus pois päältä -tilassa: <0.3W

Virransäästötilan saavuttamiseen kuluva enimmäisaika:

Heti, kun virtakytkin on käännetty asentoon 0

## TEKNISET TIEDOT:

Malli nro: POHM5010

Nimellisjännite: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Nimellisteho: 500 W



Tämä symboli tuotteessa tai käyttöohjeessa tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä käyttökänsä päätyttyä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on kierrätystä varten erilliset keräysjärjestelmät.

Saat lisätietoja paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

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

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

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

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

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

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

Power Ruotsissa:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
P: 08 517 55 000



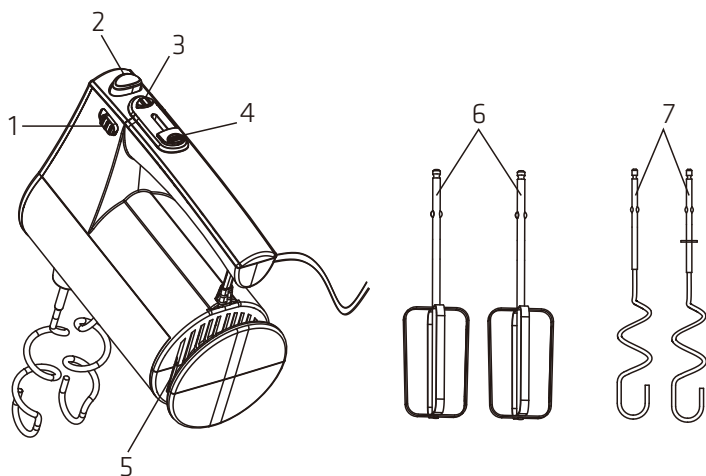
## SIKKERHEDSADVARSLER

Læs alle anvisninger omhyggeligt før brug, og gem dem til senere brug.

1. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af det af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
2. Hvis disse anvisninger ikke følges, kan det medføre elektrisk stød, brand eller alvorlig personskade.
3. Før du sætter stikket i, skal du kontrollere, at netspændingen svarer til den, der er angivet på apparatet.
4. Hold håndmikseren uden for børns rækkevidde. Nøje opsyn af en voksen er påkrævet, når den bruges af eller i nærheden af børn.
5. Placer kun mixeren på en stabil, flad, varmebestandig overflade, der kan bære dens vægt under brug.
6. Dette apparat er kun til husholdningsbrug og må ikke bruges til kommercielle formål.
7. Hold hænder, hår, tøj, spatler og andre redskaber væk fra piskerisene, mens mikseren er i brug, for at undgå personskade eller beskadigelse.
8. Brug ikke tilbehør, der ikke er anbefalet af producenten; det kan forårsage personskade eller beskadigelse af apparatet.
9. Sluk altid for mixeren, og træk stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, før rengøring og før montering, afmontering eller rengøring af tilbehør.
10. Tag fat i stikket og træk det ud af stikkontakten for at tage stikket ud. Træk ikke i ledningen. Håndtér ikke stikket eller ledningen med våde hænder.
11. Kontroller ledningen regelmæssigt. Hvis den er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.

12. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade, eller røre ved varme overflader.
13. For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket, motorenheden eller andre ikke- aftagelige dele ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
14. Brug ikke mixeren, hvis den er blevet tabt, beskadiget eller har funktionsfejl på nogen måde.
15. Alle reparationer skal udføres af en kvalificeret elektriker eller et servicecenter. Ukorrekt reparation kan udsætte brugeren for fare.
- 16 . Hvis du giver dette apparat videre til en anden person, skal du også overlevere denne brugsanvisning.

## PRODUKTOVERSIGT



Danish:

1. Turboknap
2. Udløserknap
3. Skifteknop
4. Hastighedsknap
5. Ledningsopbevaring
6. Piskeris
7. Dejkroge

## BETJENING

1. Rul strømledningen ud fra ledningsopbevaringen på enheden.
2. Placer de madvarer, der skal blandes, i en passende skål.
3. Monter det korrekte tilbehør:
  - Piskeris – til æg, fløde, dej og lignende blandinger.
  - Dejkroge – kun til gærdej.

**Bemærk:** Piskerisene er identiske og kan sættes i begge huller.

Med hensyn til dejkroge passer den med den større skive kun i det store hul, og den anden i det lille hul. Hvis de byttes om, vil mikseren stadig køre, men æltningen vil være dårlig, og mikseren eller dejen kan blive beskadiget.

4. Sørg for, at hastighedskontrollen er indstillet på "0", og sæt derefter mixeren i stikkontakten.
5. Skub **Skifteknappen** for at vælge et hastighedsområde (1-5 eller 6-10). Drej derefter **Hastighedsknappen** til den ønskede hastighed inden for det pågældende område. Mixeren starter. Tryk på **Turbo**-knappen når som helst for kortvarigt at køre på maksimal hastighed.

**Advarsel:** Stik aldrig knive, skeer, gafler eller andre redskaber i skålen, mens mikseren er i brug.

6. Lad ikke mikseren køre uafbrudt i mere end 5 minutter. Lad den køle af i mindst 10 minutter mellem brug. Til æltning af gærdej skal du bruge hastighed 6 eller 7 for at opnå de bedste resultater.
7. Når du er færdig med at mikse, skal du dreje hastighedsknappen tilbage til "0" og tage stikket ud.
8. Hold let på tilbehøret ved spindlerne, og tryk bestemt på Eject-knappen. Fjern piskerisene eller dejkrogene, og læg dem i vasken til rengøring.
9. Skrab om nødvendigt eventuelle rester af blandingen af tilbehøret med en gummi- eller træspatel.

## **MADLAVNINGSTIPS**

1. Lad kolde ingredienser såsom smør og æg få stuetemperatur, før du mikser dem, medmindre opskriften specifikt angiver, at de skal være kolde (for eksempel piskefløde).
2. Pisk ikke for længe. Bland kun så længe, som opskriften angiver. Når du vender tørre ingredienser i, skal du blande ved LAV hastighed, lige indtil det er blandet.
3. For at undgå skaller eller dårlige æg i din dej, slå først æggene ud i en separat skål, og tilsæt dem derefter til blandingen.
4. Start altid på en lav hastighed, og øg gradvist til den hastighed, der anbefales i opskriften.
5. Blandetiden kan variere afhængigt af årstid, stuetemperatur og ingrediensernes tekstur. Juster en smule efter behov for det bedste resultat

## RENGØRING

1. Tag stikket ud, og lad apparatet køle helt af før rengøring.
2. Tør motorenheden af med en fugtig klud, og tør den derefter med en blød klud.
3. Tør eventuelle madrester af ledningen.
4. Vask piskerisene og dejkrogene i varmt sæbevand, og tør dem grundigt, eller kom dem i opvaskemaskinen.

## ENERGIFORBRUG

Strømforbrug i slukket tilstand:  $<0.3W$

Den maksimale tid, der er nødvendig for at nå den gældende lavenergibetingelse: Straks efter at kontakten er sat på 0

## SPECIFIKATIONER:

Modelnr.: POHM5010

Nominel spænding: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Nominel effekt: 500 W



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at dit elektriske og elektroniske udstyr skal bortskaffes adskilt fra dit husholdningsaffald, når det er udtjent. Der findes separate indsamlingssystemer til genbrug i EU.

For yderligere information, kontakt de lokale myndigheder eller forhandleren, hvor du købte produktet.

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 55 000

## SÄKERHETSVARNINGAR

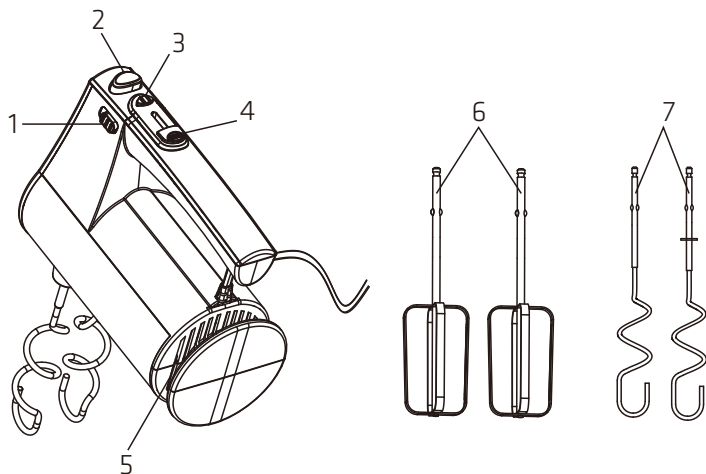
Läs alla anvisningar noggrant före användning och spara dem för framtida bruk.

1. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har instruerats i säker användning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
2. Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till elektrisk stöt, brand eller allvarlig personskada.
3. Kontrollera att nätspänningen motsvarar den som anges på apparaten innan du ansluter den.
4. Förvara elvispen utom räckhåll för barn. Noggrann övervakning av en vuxen krävs när den används av eller i närheten av barn.
5. Placera mixern endast på en stabil, plan, värme- beständig yta som kan bära dess vikt under användning.
6. Denna apparat är endast för hemmabruk och får inte användas i kommersiellt syfte.
7. Håll händer, hår, kläder, spatlar och andra redskap borta från visparna när mixern är igång för att undvika personskador eller skador.
8. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren; de kan orsaka personskador eller skador på apparaten.
9. Stäng alltid av mixern och dra ut stickkontakten från eluttaget när den inte används, före rengöring och före montering, borttagning eller rengöring av tillbehör.
10. Håll i kontakten och dra ut den ur uttaget för att koppla ur den; dra inte i sladden. Hantera inte kontakten eller sladden med våta händer.
11. Kontrollera strömsladden regelbundet. Om den är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person för att undvika fara.



12. Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk, eller komma i kontakt med heta ytor.
13. För att undvika elektriska stötar, sänk inte ned sladden, kontakten, motorenheten eller några icke- löstagbara delar i vatten eller andra vätskor.
14. Använd inte elvispen om den har tappats, skadats eller fungerar felaktigt på något sätt.
15. Alla reparationer måste utföras av en behörig elektriker eller en serviceverkstad. Felaktig reparation kan utsätta användaren för risk.
16. Om du överlåter den här apparaten till en annan person ska du även lämna över den här bruksanvisningen.

## PRODUKTÖVERSIKT



Swedish:

1. Turboknapp
2. Utmatningsknapp
3. Växlingsknapp
4. Hastighetsknapp
5. Sladdförvaring
6. Vispar
7. Degkrokar

## ANVÄNDNING

1. Linda av strömsladden från sladdförvaringen på enheten.
2. Placera maten som ska blandas i en lämplig skål.
3. Fäst rätt tillbehör:
  - Vispar – för ägg, grädde, smet och liknande blandningar.
  - Degkrokar – endast för jäsdeg.

**Obs!** Visparna är identiska och kan sättas i valfritt uttag. För degkrokarna passar den med den större bricken endast i det större uttaget, och den andra i det mindre uttaget. Om de sätts i fel kommer mixern fortfarande att fungera, men knådningen blir dålig och mixern eller degen kan skadas.

4. Se till att hastighetsreglaget är inställt på "0" och anslut sedan mixern till eluttaget.
5. Skjut på **växlingsknappen** för att välja ett hastighetsområde (1–5 eller 6–10). Vrid sedan på **hastighetsknappen** till önskad hastighet inom det området. Mixern startar. Tryck på **Turbo**-knappen när som helst för att kortvarigt köra på maximal hastighet.

**Varning:** Stoppa aldrig ner knivar, skedar, gafflar eller andra redskap i skålen medan mixern är igång.

6. Kör inte mixern i mer än 5 minuter i sträck. Låt den svalna i minst 10 minuter mellan användningarna. Vid knådning av jäsdeg, använd hastighet 6 eller 7 för bästa resultat.
7. När mixningen är klar, vrid hastighetsknappen till "0" och dra ur kontakten.
8. Håll tillbehören lätt nära fästena och tryck bestämt på utmatningsknappen. Ta bort visparna eller degkrokarna och lägg dem i diskhon för rengöring.
9. Vid behov, skrapa av kvarvarande smet från tillbehören med en gummi- eller träspatel.

## MATLAGNINGSTIPS

1. Låt kylda ingredienser som smör och ägg bli rumstempererade innan du mixar, om inte receptet anger att de ska vara kalla (till exempel vispgrädde).
2. Vispa inte för länge. Blanda endast så länge som receptet anger. När du vänder ner torra ingredienser, blanda på LÅG hastighet precis tills allt är blandat.
3. För att undvika skal eller dåliga ägg i smeten, knäck äggen i en separat skål först och tillsätt dem sedan i blandningen.
4. Börja alltid på låg hastighet och öka gradvis till den hastighet som rekommenderas i receptet.
5. Blandningstiden kan variera beroende på årstid, rumstemperatur och ingrediensernas konsistens. Justera något vid behov för bästa resultat

## RENGÖRING

1. Koppla ur apparaten och låt den svalna helt före rengöring.
2. Torka av motorenheten med en fuktig trasa och torka sedan med en mjuk trasa.
3. Torka av eventuella matrester från strömsladden.
4. Diska visparna och degkrokarna i varmt vatten med diskmedel och torka dem noggrant, eller lägg dem i diskmaskinen.

## ENERGIFÖRBRUKNING

Strömförbrukning i avstängt läge: <0,3W  
Maximal tid för att nå tillämpligt lågeffektläge:  
Direkt efter att strömbrytaren har ställts på 0

## SPECIFIKATIONER:

Modellnr: POHM5010  
Märkspänning: 220-240 V ~ 50-60 Hz  
Märkeffekt: 500 W



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att din elektriska och elektroniska utrustning ska kasseras separat från ditt hushållsavfall vid slutet av sin livslängd. Det finns separata insamlingssystem för återvinning inom EU.

För mer information, kontakta lokala myndigheter eller den 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 55 000



