point

Meat Grinder

POMG5010

User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

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

NO

Tak, fordi du har købt din nye POINT-kødhakker.
bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun ostit uuden POINT-lihamyllyn.
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

Takk for at du kjøpte din nye POINT kjøttkvern.
Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

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

Instruction Manual – English ..... page 4 - 19

Bruksanvisning – Norsk .....side 20 - 35

Käyttöopas - Suomi .....sivu 36 - 51

Brugervejledning – Dansk .....side 52 - 67

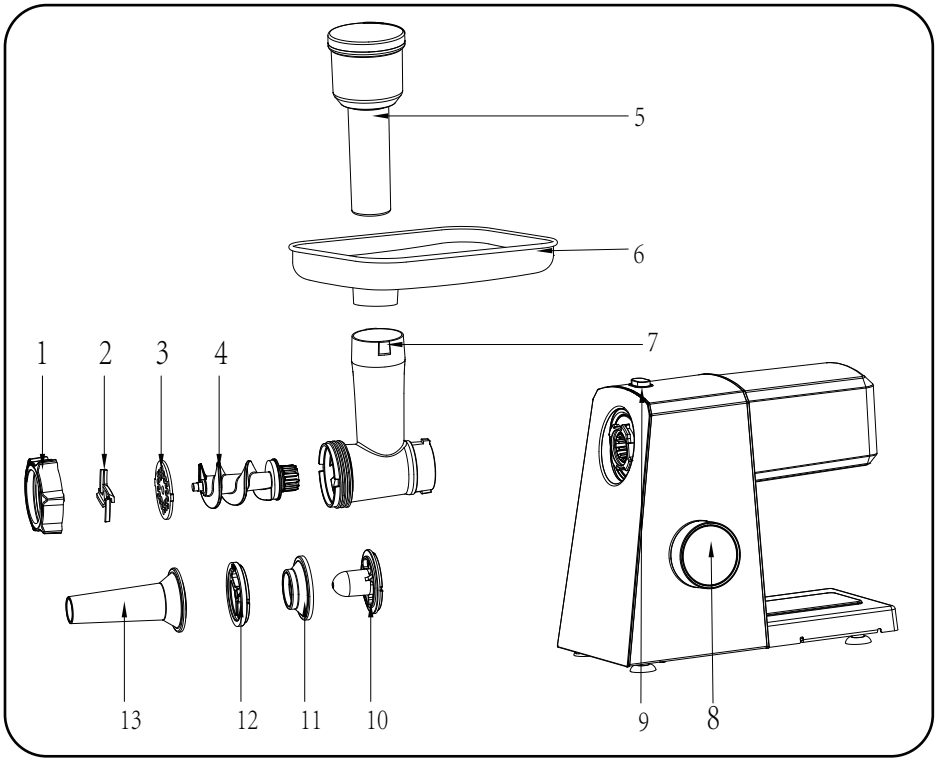
Bruksanvisning – Svenska ..... sida 68 - 83

Important Safety Instructions

1. Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.
2. Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect it.
3. This appliance is not fit for commercial use.
4. Do not use it outdoors. Keep it away from heat sources, direct sunlight, humidity and sharp edges. Do not operate the appliance with wet hands. Unplug the appliance immediately if it becomes damp or wet.
5. When cleaning or storing, switch off the appliance, pull the plug from the socket (pull the plug, not the supply cord), and remove attached accessories if the appliance is not in use.
6. Do not operate the machine unattended. If you leave the working area, always switch off the machine or disconnect it from the socket (pull the plug itself, not the supply cord).
7. Regularly check the appliance and supply cord for damage. Do not use the appliance if damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or other suitably-qualified personnel to avoid a hazard.
8. Only use attachments provided or recommended to avoid risk of fire, electric shock, or injury. Use of unauthorized accessories invalidates the guarantee.
9. To ensure children's safety, keep all packaging materials (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of reach of children. Caution! Do not allow young children to play with plastic film, risk of suffocation!
10. Switch the appliance off and disconnect it from the mains supply before detaching or installing accessories. Wait for moving parts to stop before removing them. Do not use the appliance for other than intended purpose.
11. CAUTION: To avoid hazards caused by inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance shall not be supplied via an external switching device (e.g. a timer), nor connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
12. Unplug the appliance after use.
13. Do not interfere with any safety switches.

14.Do not grind bones, nuts, or other hard items.
15.Never use fingers or objects to push ingredients down the feed tube of the grinding head while the appliance is running. Only use the provided pusher.
16.Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
17.Do not plug the machine into the mains socket until all necessary accessories have been fitted.
18.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19.This appliance shall not be used by children.
20.Keep the appliance and its cord out of reach of children.
21.Always disconnect the appliance from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
22.This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
    a. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    b. Farm houses;
    c. By clients in hotels, motels and other residential type environments;
    d. Bed and breakfast type environments.
23.Keep these instructions for future reference.

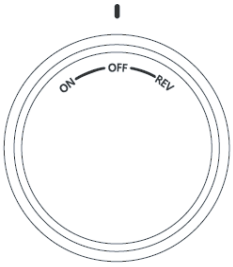
Product overview



1	Screw ring	9	Release button
2	Cutting blade	10	Kibbeh bracket
3	Grinding disc (3mm, 5mm, 7mm)	11	Kibbeh shaper
4	Meat grinder screw	12	Sausage bracket
5	Pusher	13	Sausage shaper
6	Filling tray	14	Power cord (not in the image)
7	Grinding head		
8	Switch knob		

Key operation settings

1. "ON": power on
2. "OFF": power off
3. "REV": reverse.



REVERSE FUNCTION

- If the unit becomes jammed during operation, switch the appliance off by switching the knob to the “OFF” position.
- Don’t touch the unit for around 1 minute to ensure that all moving parts within the unit have stopped.
- Switch the knob to the “REV” position and hold it for 3-5 seconds to activate the reverse function. The appliance will rotate in the opposite direction to move the food away from the grinding disc. Release the knob to stop the reverse function.
- If this fails to resolve the problem, unplug the unit and disassemble the grinding head.

GB

Before first use

1. Before fitting the accessories, soak them in warm soapy water and wash them by hand (NEVER WASH IN THE DISHWASHER).
2. Make sure that the machine is turned off before installation.
3. Install all parts according to the picture, and put a bowl under the grinder to catch the food.

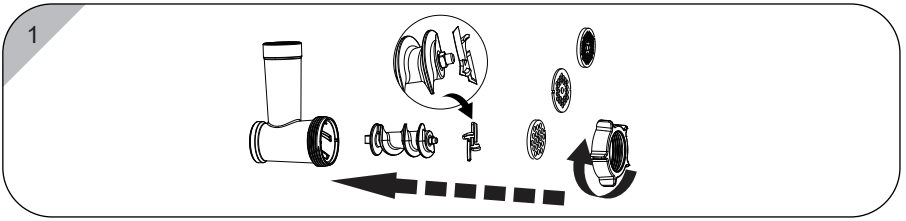
NOTE: The connection position of each component is marked with the insertion mark and the direction of rotation. Please install it strictly according to the position of the mark.

Operation

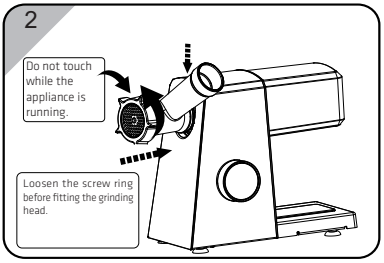
Operating limits

Do not run the appliance for longer than 15 minutes without stopping when mincing, or 5 minutes when the sausage or kibbeh attachment is fitted. Then let it stand for 30 minutes before using it again.
If the appliance stops on its own during use, the motor has overheated. Switch the knob to "OFF", unplug the appliance and let it stand for 30 minutes before using it again.

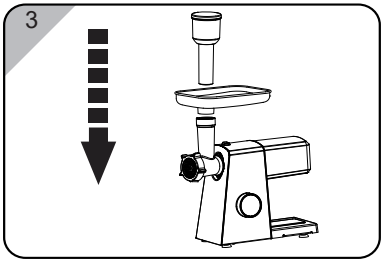
Assemble your meat grinder



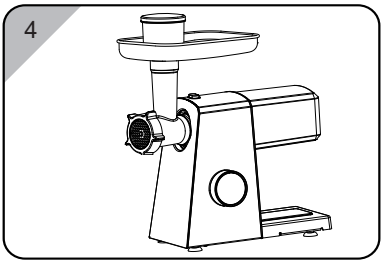
1. Insert the meat grinder screw (4) into the grinding head (7), then place the cutting blade (2) onto the meat grinder screw with cutting edges facing outwards.
2. Place the desired grinding disc (3) onto the meat grinder screw, next to the cutting blade. Make sure the notch of the grinding disc fits onto the projections of the grinding head.
3. While keeping the grinding disc in position, screw the screw ring (1) on by hand but leave it slightly loose. It is tightened once the grinding head is on the motor unit.



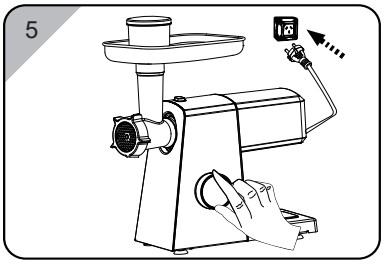
•Press the release button (9), then attach the grinding head to the motor unit. Now tighten the screw ring. Do not overtighten.



•Place the tray (6) on the upright part of the grinding head.



•Now the appliance is ready for mincing.



•Plug the power cord (14) into the socket, then rotate the switch knob (8) to start the unit.

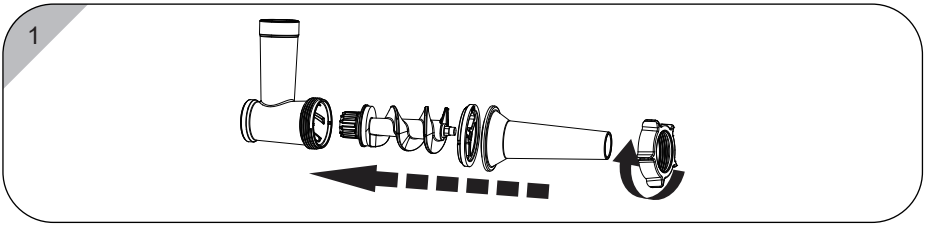
Note:

Place the unit on a flat solid surface.
Remove as much bone, cartilage, and tendons as possible. (Never use frozen meat!) Cut the meat into strips and place them on a plate. Gently push the meat into the feed tube of the grinding head with a pusher (5). (For steaks, mince the meat twice with the 5 mm grinding disc.)

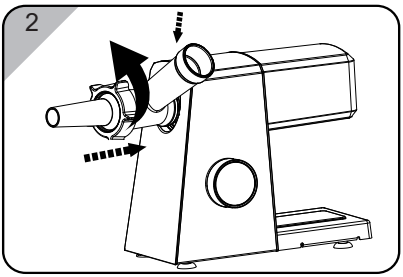
Choosing a grinding disc

Three grinding discs are supplied. Fit the disc that suits what you are making.
• 3 mm (fine) - pate and spreads, and meat that has already been minced once.
• 5 mm (medium) - everyday minced meat, meatballs and burgers.
• 7 mm (coarse) - coarse mince and sausage meat.

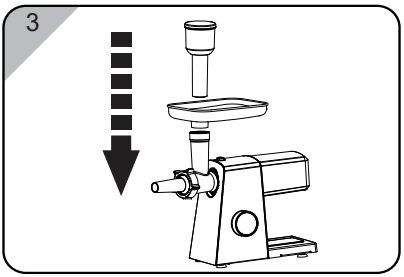
Making sausages



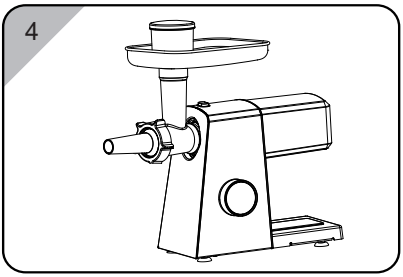
Insert the meat grinder screw (4) into the grinding head (7), the plastic end first.
Place the sausage bracket (12) in the grinding head.
Place the sausage shaper (13) on the grinding head and screw the screw ring (1) onto the grinding head. Make sure the notches of the sausage shaper fit onto the projections of the grinding head.



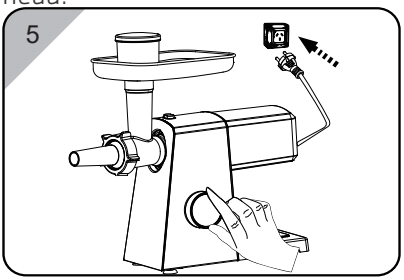
•Attach the grinding head onto the motor unit.



•Place the tray (6) on the upright part of the grinding head.



•Now the appliance is ready for making sausages.



•Plug the power cord (14) into the socket, then rotate the switch knob (8) to start the unit.

Making sausages:

Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes, then slide the wet skin onto the sausage shaper. If the skin sticks, wet it with a little water. Put the (seasoned) minced meat in the tray and use the pusher to push it gently into the grinding head.

Sausage recipe

For about 1 kg of sausages:
1 kg pork shoulder, with about 20 % fat
18 g salt
2 g white pepper
2 g ground allspice
1 g dried marjoram (optional)
1 clove of garlic, crushed (optional)
30 g potato starch
150 ml ice-cold water
Sausage skins

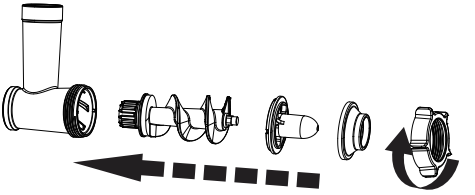
Method

1. Cut the pork into strips and keep it cold until you use it.
2. Mince it with the 7 mm grinding disc.
3. Mix in the salt, spices and potato starch, then work in the ice-cold water a little at a time until the mixture turns sticky.
4. Fill the skins as described above, then twist the filled skin into sausages of the length you want.
5. Cook the sausages through before eating them. The centre should reach at least 75 °C.

Lean meat makes dry, crumbly sausages. Keep the fat content at around 20 %.

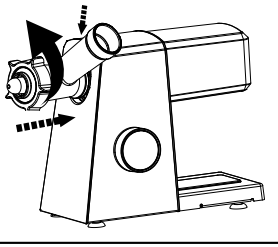
Making kibbeh

1



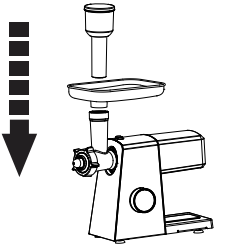
Insert the meat grinder screw (4) into the grinding head (7), the plastic end first.
Place the kibbeh bracket (10) onto the meat grinder screw.
Place the kibbeh shaper (11) onto the kibbeh bracket. Make sure the notches of the kibbeh bracket fit onto the projections of the meat grinder screw. Then screw the screw ring (1) onto the grinding head.

2



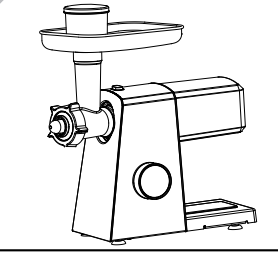
•Attach the grinding head to the motor unit.

3



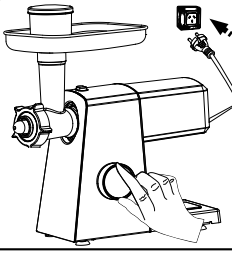
•Place the tray (6) on the upright part of the grinding head.

4



•Now the appliance is ready for making kibbeh.

5



•Plug the power cord (14) into the socket, then rotate the switch knob (8) to start the unit.

Making kibbeh:

Feed the prepared kibbeh mixture through the kibbeh shaper. Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.
Kibbeh is a traditional Middle Eastern dish made primarily from lamb and bulgur wheat, which are minced together to form a paste. The mixture is extruded through the kibbeh shaper and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, with the ends pinched together, and then deep-fried.

Kibbeh recipe

Casing

500 g lean lamb or beef
250 g fine bulgur wheat
1 small onion, finely chopped
1 tsp baking soda, 1 tsp salt, black pepper
Ice water

Filling

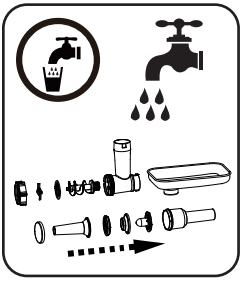
250 g minced lamb or beef
1 small onion, finely chopped
30 g butter
50 g pine nuts, toasted
1 tsp sumac, 1 tsp salt, black pepper

Method

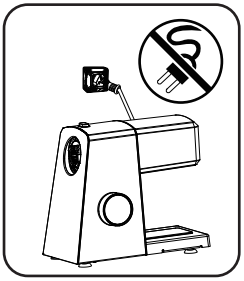
1. Rinse the bulgur, soak it in cold water for 30 minutes, then squeeze it out until it feels like wet sand.
2. Mince the casing meat once with the 5 mm grinding disc, then again with the 3 mm disc.
3. Mix the bulgur, minced meat, onion, baking soda, salt and pepper. Add ice water a little at a time until the mixture is smooth and holds together.
4. For the filling, melt the butter, soften the onion, then add the meat and brown it. Season with sumac, salt and pepper, stir in the pine nuts and leave to cool.
5. Fit the kibbeh bracket and the kibbeh shaper. Feed the casing mixture through and cut the hollow tube into lengths of about 7 cm.
6. Pinch one end of each tube closed, fill it, then pinch the other end closed.
7. Deep-fry for about 4 minutes until golden, or bake at 180 °C for 25-30 minutes.

Cleaning and maintenance

Tip: before switching the appliance off, pass a slice of bread through the grinding head (7) to push out any meat left inside.
1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Press the release button (9) and turn the whole grinding head in the direction of the arrow. Remove the pusher (5) and the tray (6).
3. Unscrew the screw ring (1) and remove all parts of the grinding head. Do not clean the parts in the dishwasher!
4. Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water.
5. Rinse them with clear hot water and dry them IMMEDIATELY.
6. We advise you to lubricate the cutting blade (2) and the grinding discs (3) with some vegetable oil.
7. Do not immerse the whole machine in water.
8. Clean the accessories immediately after use.



Accessories are hand washable. Do not place in a dishwasher. Sausage accessories can be stored in the pusher.



Do not clean the device while the power cord is plugged into a socket.



Do not wash, immerse or rinse the motor unit.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Does not work after the power has been turned on.	1. Plug contact is poor. 2. The voltage is too low.	1. Check whether the plug is loose, whether the socket is suitable or faulty. 2. Check if the power is normal. 3. Contact customer service.
Poor grinding effect of ingredients.	1. Improper use of accessories. 2. Improper pretreatment of ingredients. 3. Improper dosage of ingredients.	1. See "Choosing a grinding disc" in the Operation section. 2. See the note under "Assemble your meat grinder". 3. Contact customer service.
Blockage when processing minced meat.	1. The cutting blade is tangled or stuck by ingredients. 2. Too much food in the feed tube. 3. Improper handling of ingredients. 4. Cutting blade has been installed in the wrong order.	1. Turn the knob to "OFF", then hold it at "REV" for 3-5 seconds to clear the blockage. 2. Turn off the switch and disconnect the power supply, then take out the ingredients and continue to use after powering on. 3. See the note under "Assemble your meat grinder". 4. See "Assemble your meat grinder". 5. Contact customer service.

Shaking or noise.	1. The parts for grinding the meat are not installed. 2. Appliance is not placed on a smooth surface. 3. Too many ingredients have been added.	1. Turn off the switch and disconnect the power supply, then take out the ingredients and see "Assemble your meat grinder", and then turn on the power again. 2. Place the meat grinder on a smooth working surface. 3. Turn off the switch and disconnect the power supply, take out the excess ingredients and restart the machine. 4. Contact customer service.
Appliance stops working during use	1. Voltage is too low or there is a power failure. 2. Working for too long. 3. Putting in too much food too quickly, causing the machine to activate the self-protection mode.	1. Check if the power supply is working normally. 2. Restart the machine after shutting down and cooling off (see Operating limits in the Operation section). 3. Turn off the switch and disconnect the power supply, take out the food and cut it into small pieces, then put it back into the grinder and turn on the machine. 4. Contact customer service.

Discoloration of device's parts	1. Improper cleaning and maintenance.	1. All accessories cannot be cleaned in the dishwasher; see "Cleaning and maintenance". 2. Clean the product accessories right after use; see "Cleaning and maintenance".

Energy consumption

Information on power consumption and the maximum time to reach the applicable low power condition:	
Power consumption in off mode:	< 0.3 W
The maximum time needed to reach off mode:	< 2 minutes

Specifications

Model no: POMG5010
Rated voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz
Rated power: 450 W
Maximum motor power: 2000 W
Grinding capacity: 1.5-2.5 kg/min (maximum 3 kg/min)



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 product.

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

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

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

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

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

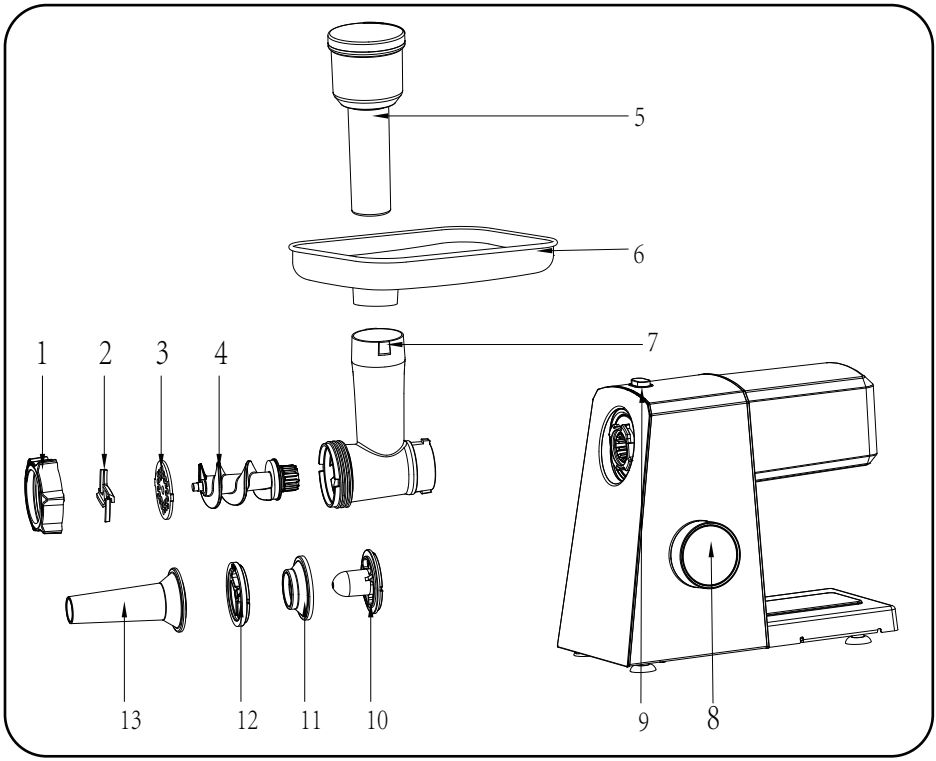
Power Sverige:
https://www.power.se/kundservice/
T: 08 517 66 000

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

1. Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk, og ta vare på den. Hvis du gir dette apparatet til andre, må du også gi dem bruksanvisningen.
2. Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, samsvarer med den lokale nettspenningen før du kobler det til.
3. Dette apparatet er ikke egnet for kommersiell bruk.
4. Ikke bruk det utendørs. Hold det borte fra varmekilder, direkte sollys, fuktighet og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet med våte hender. Trekk ut støpselet umiddelbart hvis apparatet blir fuktig eller vått.
5. Når du rengjør eller oppbevarer apparatet, må du slå det av, trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) og fjerne eventuelt tilbehør hvis apparatet ikke er i bruk.
6. Ikke la maskinen gå uten tilsyn. Hvis du forlater arbeidsområdet, må du alltid slå av maskinen eller koble den fra stikkontakten (trekk i selve støpselet, ikke i ledningen).
7. Kontroller apparatet og ledningen regelmessig for skader. Ikke bruk apparatet hvis det er skadet. Ikke forsøk å reparere apparatet selv. Kontakt alltid en autorisert tekniker. Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller annet kvalifisert personell for å unngå fare.
8. Bruk kun tilbehør som er levert eller anbefalt for å unngå fare for brann, elektrisk støt eller personskade. Bruk av uautorisert tilbehør gjør garantien ugyldig.
9. For å ivareta barnas sikkerhet må all emballasje (plastposer, esker, isopor osv.) holdes utenfor barns rekkevidde. Forsiktig! Ikke la små barn leke med plastfilm, det er fare for kvelning!
10. Slå av apparatet og koble det fra strømnettet før du fjerner eller monterer tilbehør. Vent til bevegelige deler har stoppet helt før du fjerner dem. Ikke bruk apparatet til andre formål enn det er beregnet for.
11. FORSIKTIG: For å unngå farer forårsaket av utilsiktet tilbakestilling av termosikringen, skal dette apparatet ikke forsynes via en ekstern bryterenhet (f.eks. en timer), og heller ikke kobles til en krets som regelmessig slås av og på av strømleverandøren.
12. Trekk ut støpselet etter bruk.
13. Ikke manipuler noen sikkerhetsbrytere.
14. Ikke kvern bein, nøtter eller andre harde gjenstander.

15. Bruk aldri fingre eller gjenstander til å skyve ingredienser ned i materøret på kvernhodet mens apparatet er i gang. Bruk kun medfølgende stapper.
16. Plasser maskinen på en jevn, flat og stabil arbeidsflate.
17. Ikke koble maskinen til stikkontakten før alt nødvendig tilbehør er montert.
18. Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
19. Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
20. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
21. Koble alltid apparatet fra strømnettet hvis det forlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
22. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
    a. Personalkjøkken i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer;
    b. Gårdsbruk;
    c. Av kunder på hoteller, moteller og andre typer overnattingssteder;
    d. Bed and breakfast-lignende steder.
23. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

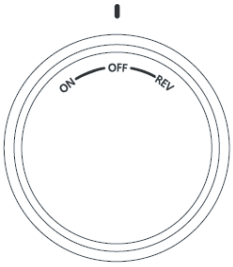
Produktoversikt



1	Låsering	9	Utløserknapp
2	Kniv	10	Kibbeh-holder
3	Kvernskive (3 mm, 5 mm, 7 mm)	11	Kibbeh-horn
4	Kvernskrue	12	Pølseholder
5	Stapper	13	Pølsehorn
6	Matebrett	14	Strømledning (ikke på bildet)
7	Kvernhode		
8	Bryter		

Key operation settings

1. Posisjon «ON»: strømmen på
2. Posisjon «OFF»: strømmen av
3. Posisjon «REV»: reversfunksjon.



Reversfunksjon

- Hvis enheten setter seg fast under bruk, slår du av apparatet ved å vri knappen til «OFF»-posisjon.
- Ikke rør enheten på ca. 1 minutt for å sikre at alle bevegelige deler i enheten har stoppet.
- Vri bryteren til posisjonen «REV», og hold den der i 3–5 sekunder for å aktivere reversfunksjonen. Apparatet roterer da motsatt vei og flytter maten bort fra kvernskiven. Slipp bryteren for å stoppe reversfunksjonen.
- Hvis dette ikke løser problemet, koble fra enheten og demonter kvernhodet.

Før første gangs bruk

1. Legg tilbehøret i bløt i varmt såpevann, og vask det for hånd før det monteres (MÅ ALDRI VASKES I OPPVASKMASKIN).
2. Kontroller at apparatet er slått av før monteringen.
3. Monter alle delene i henhold til bildet, og plasser en bolle under kvernen for å samle opp maten.

MERK: Tilkoblingsposisjonen for hver komponent er merket med innsettingsmerket og rotasjonsretningen. Monter den nøyaktig i henhold til posisjonen til merket.

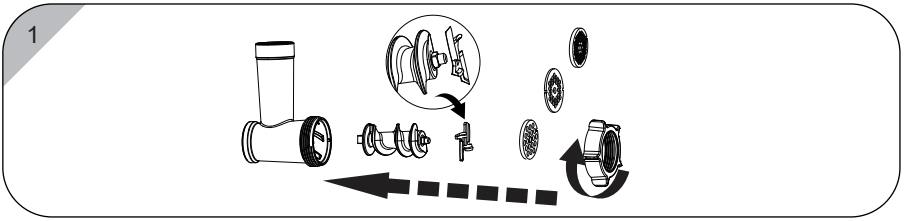
NO

Bruk

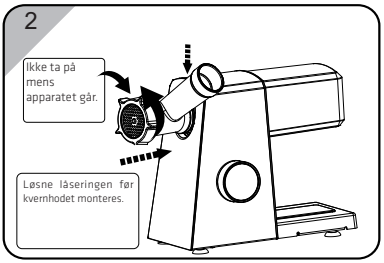
Operating limits

Ikke kjør apparatet i mer enn 15 minutter sammenhengende ved kverning, eller 5 minutter når pølse- eller kibbeh-tilbehøret er montert. La det deretter stå i 30 minutter før du bruker det igjen.
Hvis apparatet stopper av seg selv under bruk, er motoren overopphetet. Vri bryteren til posisjonen «OFF», trekk ut støpselet, og la apparatet stå i 30 minutter før du bruker det igjen.

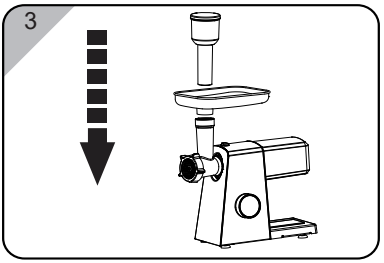
Slik monterer du kjøttkvernen



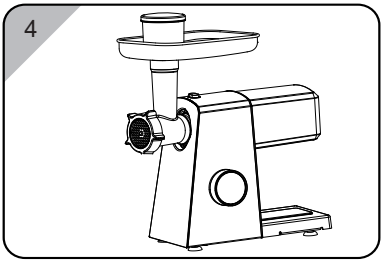
1. Sett kvernskruen (4) inn i kvernhodet (7), plasser deretter kniven (2) på kvernskruen med skjærekantene vendt utover.
2. Sett ønsket kvernskive (3) på kvernskruen, ved siden av kniven. Sørg for at hakket i kvernskiven passer til fremspringene på kvernhodet.
3. Hold kvernskiven på plass, og skru låseringen (1) på for hånd, men la den sitte litt løst. Den strammes når kvernhodet sitter på motorenheten.



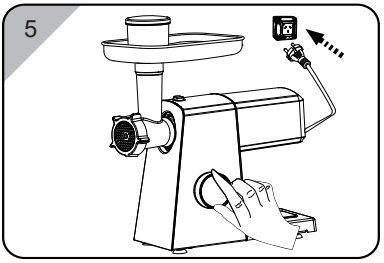
•Trykk på utløserknappen (9), og fest deretter kvernhodet til motorenheten. Stram nå låseringen. Ikke stram for hardt.



•Sett matebrettet (6) på den oppadvendte delen av kvernhodet.



•Nå er apparatet klart til kverning.



•Sett strømledningen (14) i stikkontakten, og start deretter apparatet ved å vri på bryteren (8).

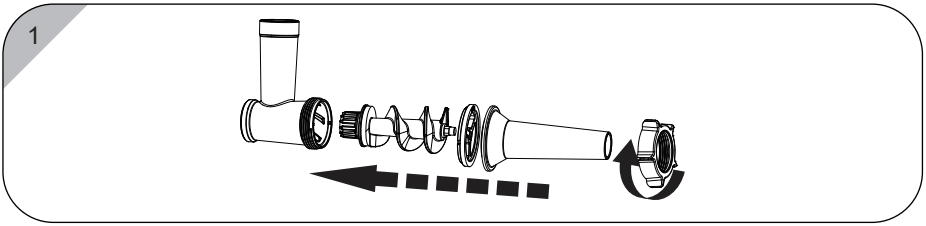
Merk:

Plasser enheten på en flat, solid overflate.
Fjern så mye bein, brusk og sener som mulig. (Bruk aldri frossent kjøtt!)
Skjær kjøttet i strimler og legg dem på en tallerken. Skyv kjøttet forsiktig ned i materøret på kvernhodet med en stapper (5). (Til karbonadedeig kvernes kjøttet to ganger med kvernskiven på 5 mm.)

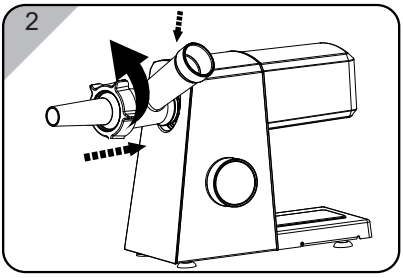
Velge kvernskive

Det følger med tre kvernskiver. Velg skiven som passer til det du skal lage.
• 3 mm (fin) – posteier og smørepålegg samt kjøtt som allerede er kvernet én gang.
• 5 mm (middels) – vanlig kjøttdeig, kjøttboller og burgere.
• 7 mm (grov) – grovkvernet kjøtt og pølsefarse.

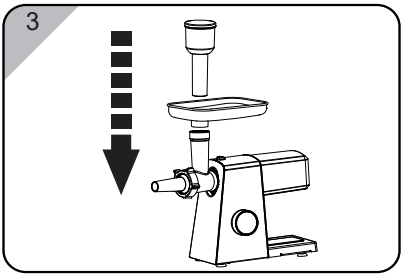
Lage pølser



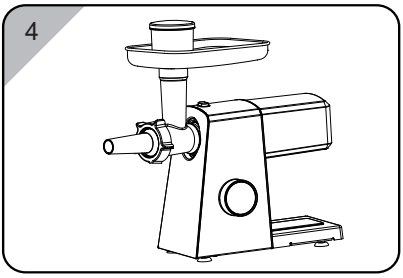
Kvern kjøttet.
Før kvernskruen (4) inn i kvernhodet (7) med plastenden først.
Sett pølseholderen (12) i kvernhodet.
Plasser pølsehornet (13) på kvernhodet og skru låseringen (1) på kvernhodet. Sørg for at hakkene i pølsehornet passer til fremspringene på kvernhodet.



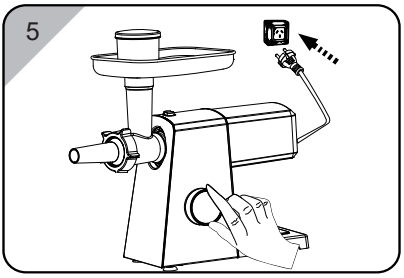
•Fest kvernhodet til motorenheten.



•Sett matebrettet (6) på den oppadvendte delen av kvernhodet.



•Nå er apparatet klart til å lage pølser.



•Sett strømledningen (14) i stikkontakten, og start deretter apparatet ved å vri på bryteren (8).

Lage pølser:

Legg pølseskinnet i lunkent vann i 10 minutter, og trekk deretter det våte skinnet over pølsehornet. Hvis skinnet setter seg fast, kan du fukte det med litt vann. Legg den (krydrede) farsen på matebrettet, og skyv den forsiktig ned i kvernhodet med stapperen.

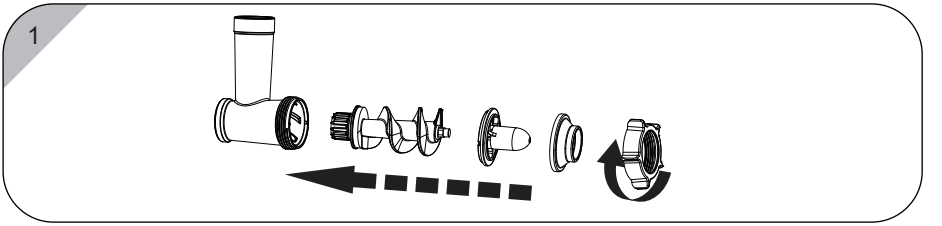
Pølseoppskrift

Til cirka 1 kg pølser:
1 kg svinenakke med cirka 20 % fett
18 g salt
2 g hvit pepper
2 g malt allehånde
1 g tørket merian (valgfritt)
1 hvitløksfedd, knust (valgfritt)
30 g potetmel
150 ml iskaldt vann
Pølseskinn

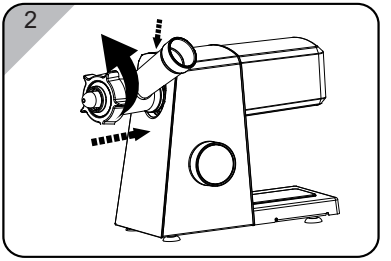
Slik gjør du

1. Skjær svinekjøttet i strimler, og hold det kaldt frem til bruk.
2. Kvern det med kvernskiven på 7 mm.
3. Bland inn salt, krydder og potetmel, og arbeid deretter det iskalde vannet inn litt om gangen til farsen blir klebrig.
4. Fyll skinnene som beskrevet ovenfor, og snurr deretter det fylte skinnet til pølser i ønsket lengde.
5. Gjennomstek pølsene før de spises. Kjernen skal nå minst 75 °C.
Magert kjøtt gir tørre og smuldrete pølser. Hold fettinnholdet på cirka 20 %.

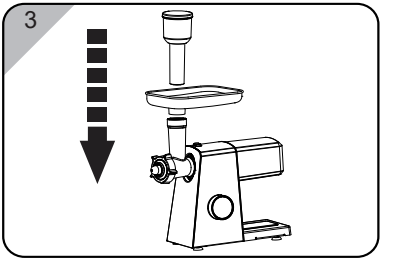
Slik lager du kibbeh



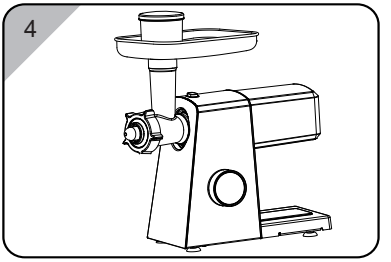
Før kvernskruen (4) inn i kvernhodet (7) med plastenden først.
Sett kibbeh-holderen (10) på kvernskruen.
Sett kibbeh-hornet (11) på kibbeh-holderen. Sørg for at hakkene i kibbeh-holderen passer til fremspringene på kvernskruen. Skru deretter låseringen (1) på kvernhodet.



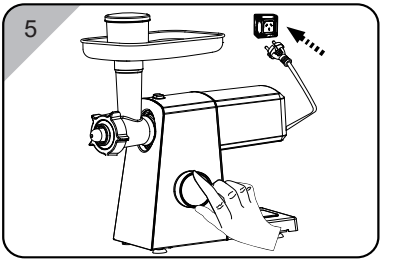
•Fest kvernhodet til motorenheten.



•Sett matebrettet (6) på den oppadvendte delen av kvernhodet.



•Apparatet er nå klart til å lage kibbeh.



•Sett strømledningen (14) i stikkontakten, og start deretter apparatet ved å vri på bryteren (8).

Slik lager du kibbeh:

Før den ferdige kibbeh-farsen gjennom kibbeh-hornet. Skjær det sammenhengende hule røret i ønskede lengder, og bruk dem etter behov.
Kibbeh er en tradisjonell midtøstlig rett som hovedsakelig lages av lammekjøtt og bulgur, som kvernes sammen til en farse. Farsen presses gjennom kibbeh-hornet og skjæres i korte biter. Rørene kan deretter fylles med en blanding av kvernet kjøtt, klemmes sammen i endene og frityrstekes.

Kibbeh-oppskrift

Skall
500 g magert lamme- eller storfekjøtt
250 g fin bulgur
1 liten løk, finhakket
1 ts natron, 1 ts salt, sort pepper
Isvann

Fyll

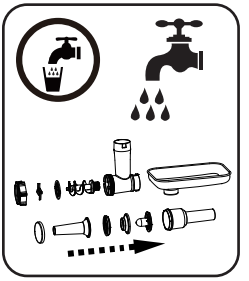
250 g kvernet lamme- eller storfekjøtt
1 liten løk, finhakket
30 g smør
50 g ristede pinjekjerner
1 ts sumak, 1 ts salt, sort pepper

Slik gjør du

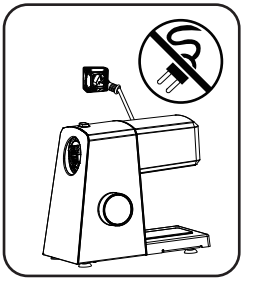
1. Skyll bulguren, og legg den i bløt i kaldt vann i 30 minutter. Klem deretter ut vannet til bulguren kjennes som våt sand.
2. Kvern kjøttet til skallet først med kvernskiven på 5 mm og deretter én gang til med den på 3 mm.
3. Bland bulguren, det kvernede kjøttet, løken, natronet, saltet og pepperen. Tilsett isvann litt om gangen til farsen er glatt og henger sammen.
4. Lag fyllet: smelt smøret, surr løken myk, tilsett deretter kjøttet, og brun det. Smak til med sumak, salt og pepper, rør inn pinjekjernene, og la det avkjøles.
5. Monter kibbeh-holderen og kibbeh-hornet. Før skallfarsen gjennom, og skjær det hule røret i biter på cirka 7 cm.
6. Klem sammen den ene enden av hvert rør, fyll det, og klem deretter sammen den andre enden.
7. Frityrstek i cirka 4 minutter til de er gyllenbrune, eller stek dem på 180 °C i 25–30 minutter.

Rengjøring og vedlikehold

Tips: før du slår av apparatet, kan du føre en brødskive gjennom kvernhodet (7) for å skyve ut kjøtt som er blitt igjen inni.
1. Før du rengjør apparatet, slå det av og trekk støpselet ut av stikkontakten.
2. Trykk på utløserknappen (9), og vri hele kvernhodet i pilens retning. Fjern stapperen (5) og matebrettet (6).
3. Skru av låseringen (1), og fjern alle deler fra kvernhodet. Ikke vask delene i oppvaskmaskin!
4. Vask alle deler som har vært i kontakt med kjøtt i varmt såpevann.
5. Skyll dem med rent, varmt vann og tørk dem UMIDDELBART.
6. Vi anbefaler at du smører kniven (2) og kvernskivene (3) med litt vegetabilsk olje.
7. Ikke senk hele maskinen i vann.
8. Rengjør tilbehøret umiddelbart etter bruk.



Tilbehøret kan vaskes for hånd. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Pølsetilbehøret kan oppbevares i stapperen.



Ikke rengjør apparatet mens strømledningen er koblet til en stikkontakt.



Motorenheten må ikke vaskes, senkes i vann eller skylles.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Fungerer ikke etter at strømmen er slått på.	1. Dårlig kontakt i støpselet. 2. Spenningen er for lav.	1. Sjekk om støpselet sitter løst, om stikkontakten er egnet eller defekt. 2. Sjekk om strømforsyningen er normal. 3. Kontakt kundeservice.
Dårlig kverning av ingredienser.	1. Feil bruk av tilbehør. 2. Feil forbehandling av ingredienser. 3. Feil dosering av ingredienser.	1. Se «Velge kvernskive» i avsnittet Bruk. 2. Se merknaden under «Slik monterer du kjøttkvernen». 3. Kontakt kundeservice.
Blokkering ved behandling av kjøttdeig.	1. Knivbladet har viklet seg inn eller sitter fast i ingrediensene. 2. For mye mat i materøret. 3. Feil håndtering av ingredienser. 4. Knivbladet er montert i feil rekkefølge.	1. Vri bryteren til posisjonen «OFF», og hold den deretter i posisjonen «REV» i 3–5 sekunder for å løse blokkeringen. 2. Slå av bryteren og koble fra strømforsyningen, ta deretter ut ingrediensene og fortsett å bruke etter at strømmen er slått på. 3. Se merknaden under «Slik monterer du kjøttkvernen». 4. Se «Slik monterer du kjøttkvernen». 5. Kontakt kundeservice.

Risting eller støy.	1. Delene for kverning av kjøttet er ikke montert. 2. Apparatet er ikke plassert på et jevnt underlag. 3. For mange ingredienser er lagt i.	1. Slå av apparatet, trekk ut støpselet, ta ut ingrediensene, se «Slik monterer du kjøttkvernen», og slå deretter på strømmen igjen. 2. Plasser kjøttkvernen på et jevnt underlag. 3. Slå av bryteren og koble fra strømforsyningen, ta ut overflødige ingredienser og start maskinen på nytt. 4. Kontakt kundeservice.
Apparatet slutter å virke under bruk	1. Spenningen er for lav eller det er strømbrudd. 2. Har vært i bruk for lenge. 3. For mye mat er puttet i for raskt, noe som får maskinen til å aktivere selvbeskyttelsesmodusen.	1. Sjekk om strømforsyningen fungerer normalt. 2. Start apparatet igjen når det er slått av og avkjølt (se Bruksgrenser i avsnittet Bruk). 3. Slå av bryteren og koble fra strømforsyningen, ta ut maten og kutt den i mindre biter, og legg den deretter tilbake i kvernen og slå på maskinen. 4. Kontakt kundeservice.

Misfarging av enhetens deler eller mat.	1. Feil rengjøring og vedlikehold.	1. Ikke noe tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin, se «Rengjøring og vedlikehold». 2. Rengjør produktets tilbehør straks etter bruk, se «Rengjøring og vedlikehold».

Energiforbruk

Informasjon om strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende lavstrømtilstand:	
Strømforbruk i avslått modus:	< 0.3 W
Maksimal tid som trengs for å nå avslått modus:	< 2 minutes

Tekniske data

Merkespenning: 220–240 V~, 50–60 Hz
Merkeeffekt: 450 W
Maksimal motoreffekt: 2000 W
Kvernekapasitet: 1,5–2.5 kg/min (maks. 3 kg/min)



Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at ditt elektriske og elektroniske utstyr skal kastes ved slutten av dets levetid, separat fra husholdningsavfallet. Det finnes separate innsamlingssystemer for resirkulering i EU. For mer informasjon, vennligst 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

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

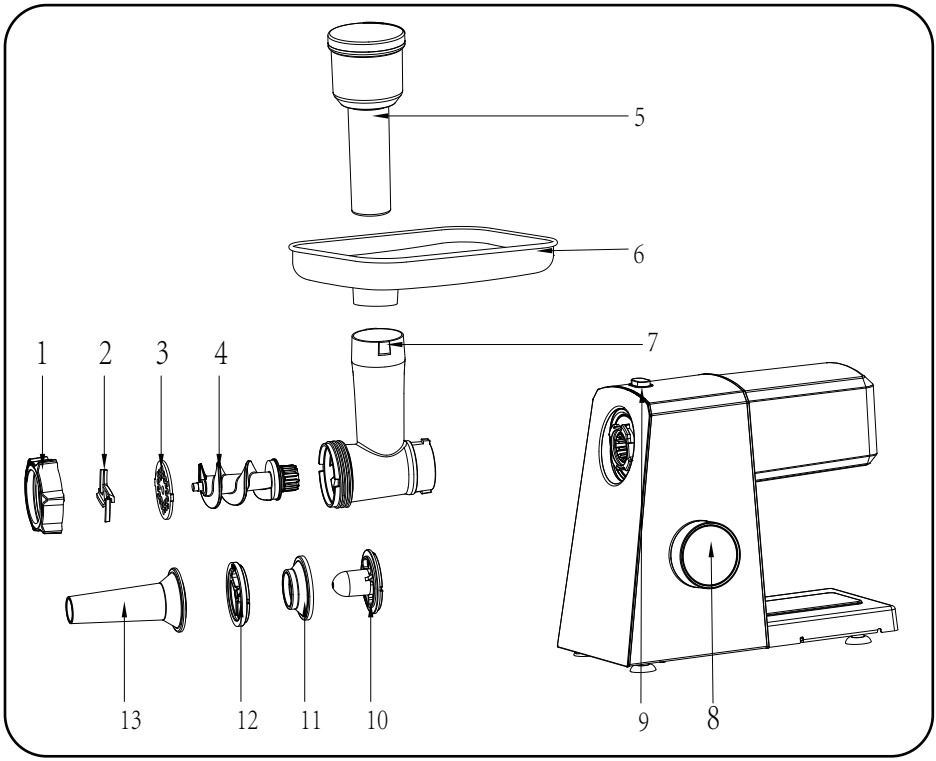
Tärkeitä turvallisuusohjeita

1. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohjeet. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, anna käyttöohjeet myös hänen mukaansa.
2. Tarkista, että laitteeseen merkitty jännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.
3. Tämä laite ei sovellu kaupalliseen käyttöön.
4. Älä käytä laitetta ulkona. Pidä se poissa lämmönlähteistä, suorasta auringonvalosta, kosteudesta ja terävistä reunoista. Älä käytä laitetta märin käsin. Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta välittömästi, jos laite kostuu tai kastuu.
5. Kun puhdistat tai varastoit laitetta, sammuta se, irrota pistoke pistorasiasta (vedä pistokkeesta, älä virtajohdosta) ja irrota lisävarusteet, jos laite ei ole käytössä.
6. Älä käytä laitetta ilman valvontaa. Jos poistut työskentelyalueelta, sammuta aina laite tai irrota sen pistoke pistorasiasta (vedä pistokkeesta, älä virtajohdosta).
7. Tarkista laite ja virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Älä yritä korjata laitetta itse. Ota aina yhteyttä valtuutettuun teknikkoon. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
8. Käytä vain mukana toimitettuja tai suositeltuja lisäosia tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen vaaran välttämiseksi. Luvattomien lisävarusteiden käyttö mitätöi takuun.
9. Lasten turvallisuuden varmistamiseksi pidä kaikki pakkausmateriaalit (muovipussit, laatikot, polystyreeni jne.) poissa lasten ulottuvilta. Varoitus! Älä anna pienten lasten leikkiä muovikalvolla, tukehtumisvaara!
10. Sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta ennen lisävarusteiden irrottamista tai asentamista. Odota, että liikkuvat osat pysähtyvät, ennen kuin irrotat ne. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
11. VAROITUS: Lämpösuojan tahattomasta nollautumisesta aiheutuvien vaarojen välttämiseksi tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen kytkinlaitteen (esim. ajastimen) kautta, eikä sitä saa kytkeä virtapiiriin, jota sähköyhtiö säännöllisesti kytkee päälle ja pois päältä.

Irrota laitteen pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.

13. Älä ohita turvakytkimiä.
14. Älä jauha luita, pähkinöitä tai muita kovia aineksia.
15. Älä koskaan työnnä aineksia sormin tai esineillä syöttöputkeen jauhinyksikössä, kun laite on käynnissä. Käytä vain mukana toimitettua syöttöpaininta.
16. Aseta laite tasaiselle, vakaalle ja tukevalle työskentelyalustalle.
17. Älä kytke laitteen pistoketta pistorasiaan ennen kuin kaikki tarvittavat lisävarusteet on asennettu.
18. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
19. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
20. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
21. Irrota laite aina verkkovirrasta, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
22. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
    a. Henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
    b. Maatiloilla;
    c. Asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa vastaavissa majoitustiloissa;
    d. Aamiaismajoitustyyppisissä ympäristöissä.
23. Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

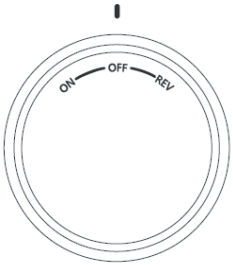
Tuotteen osat



1	Kiristysrengas	9	Vapautuspainike
2	Leikkuuterä	10	Kibbeh-välilevy
3	Jauhinlevy (3 mm, 5 mm, 7 mm)	11	Kibbeh-suutin
4	Syöttöruuvi	12	Makkaran välilevy
5	Syöttöpainin	13	Makkarasuppilo
6	Syöttölautanen	14	Virtajohto (ei kuvassa)
7	Jauhinyksikkö		
8	Käyttökytkin		

Käyttökytkimen asennot

1. "ON"-asento: virta päälle
2. "OFF"-asento: virta pois
3. "REV"-asento: suunnanvaihto.



Suunnanvaihtotoiminto

- Jos laite tukkeutuu käytön aikana, sammuta se kääntämällä kytkin "OFF"-asentoon.
- Älä koske laitteeseen noin 1 minuuttiin varmistaaksesi, että kaikki sen liikkuvat osat ovat pysähtyneet.
- Käännä käyttökytkin "REV"-asentoon ja pidä sitä siinä 3–5 sekuntia suunnanvaihdon käynnistämiseksi. Laite pyörii vastakkaiseen suuntaan ja siirtää ruoan pois jauhinlevyltä. Vapauta kytkin, kun haluat lopettaa suunnanvaihdon.
- Jos tämä ei ratkaise ongelmaa, irrota laitteen virtajohto ja pura jauhinyksikkö.

Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Liota lisävarusteet ennen asennusta lämpimässä saippuavedessä ja pese ne käsin (ÄLÄ KOSKAAN PESE ASTIANPESUKONEESSA).
2. Varmista ennen asennusta, että laite on kytketty pois päältä.
3. Asenna kaikki osat kuvan mukaisesti, ja aseta kulho myllyn alle ruoan keräystä varten.

HUOM: Kunkin osan liitäntäkohta on merkitty asetusmerkillä ja pyörimissuunnalla. Asenna se tarkasti merkin mukaisesti.

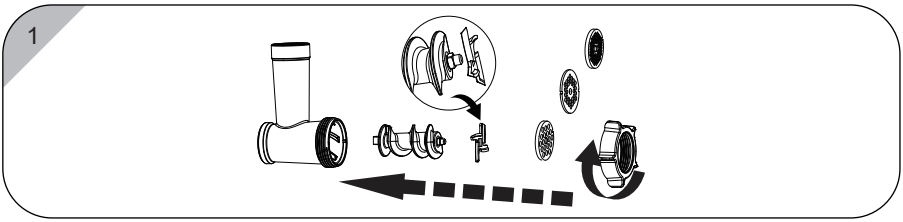
FI

Käyttö

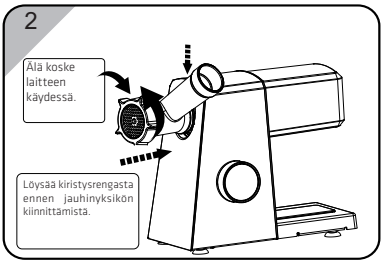
Käyttörajat

Älä käytä laitetta yhtäjaksoisesti yli 15 minuuttia lihaa jauhettaessa tai yli 5 minuuttia, kun makkara- tai kibbeh-lisävaruste on asennettuna. Anna laitteen sitten seistä 30 minuuttia ennen seuraavaa käyttöä.
Jos laite pysähtyy itsestään käytön aikana, moottori on ylikuumentunut. Käännä käyttökytkin "OFF"-asentoon, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen seistä 30 minuuttia ennen seuraavaa käyttöä.

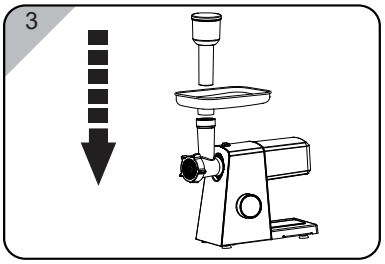
Lihamyllyn kokoaminen



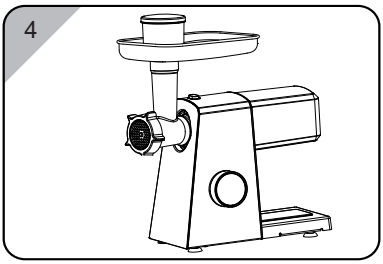
1. Työnnä syöttöruuvi (4) jauhinyksikköön (7) ja aseta sitten leikkuuterä (2) syöttöruuviin leikkaavat särmät ulospäin.
2. Aseta haluamasi jauhinlevy (3) syöttöruuviin leikkuuterän viereen. Varmista, että jauhinlevyn lovi osuu jauhinyksikön ulokkeisiin.
3. Pidä jauhinlevy paikallaan ja kierrä kiristysrengas (1) kiinni käsin, mutta jätä se hieman löysälle. Se kiristetään, kun jauhinyksikkö on kiinni moottoriyksikössä.



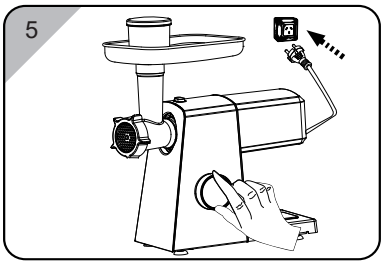
•Paina vapautuspainiketta (9) ja kiinnitä jauhinyksikkö moottoriyksikköön. Kiristä sitten kiristysrengas. Älä kiristä liikaa.



•Aseta syöttölautanen (6) jauhinyksikön pystyosaan.



•Nyt laite on valmis jauhamiseen.



•Kytke virtajohto (14) pistorasiaan ja käynnistä laite kääntämällä käyttökytkintä (8).

Huom:

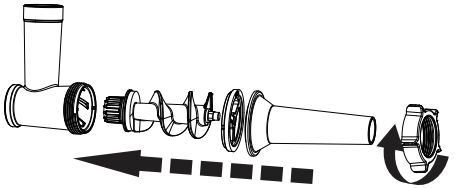
Aseta laite tasaiselle, tukevalle alustalle.
Poista mahdollisimman paljon luita, rustoja ja jänteitä. (Älä koskaan käytä pakastettua lihaa!) Leikkaa liha suikaleiksi ja aseta ne lautaselle. Työnnä liha varovasti jauhinyksikön syöttöputkeen syöttöpainimen (5) avulla. (Jauha pihvejä varten liha kahdesti 5 mm:n jauhinlevyllä.)

Jauhinlevyn valinta

Mukana on kolme jauhinlevyä. Valitse levy sen mukaan, mitä olet valmistamassa.
- 3 mm (hieno) – pateet ja levitteet sekä kerran jauhettu liha.
- 5 mm (keskikarkea) – tavallinen jauheliha, lihapullat ja pihvit.
- 7 mm (karkea) – karkea jauheliha ja makkaramassa.

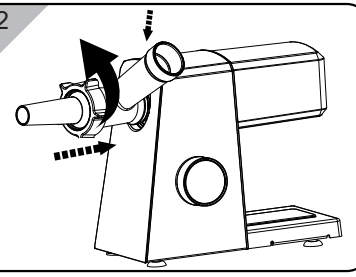
Makkaran valmistus

1



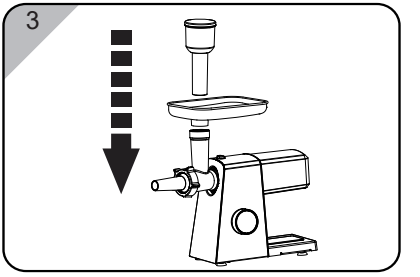
Jauha liha.
Aseta syöttöruuvi (4) jauhinyksikköön (7), muovinen pää edellä.
Aseta makkaran välilevy (12) jauhinyksikköön.
Aseta makkarasuppilo (13) jauhinyksikköön ja kierrä kiristysrengas (1) kiinni jauhinyksikköön. Varmista, että makkarasuppilon lovet osuvat jauhinyksikön ulokkeisiin.

2



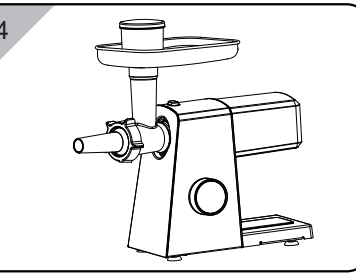
•Kiinnitä jauhinyksikkö moottoriyksikköön.

3



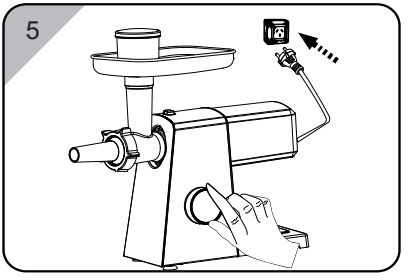
•Aseta syöttölautanen (6) jauhinyksikön pystyosaan.

4



•Nyt laite on valmis makkaran valmistukseen.

5



•Kytke virtajohto (14) pistorasiaan ja käynnistä laite kääntämällä käyttökytkintä (8).

Makkaran valmistus:

Liota makkarankuorta haaleassa vedessä 10 minuuttia ja vedä sitten märkä kuori makkarasuppilon päälle. Jos kuori tarttuu, kostuta sitä vedellä. Laita (maustettu) jauheliha syöttölautaselle ja työnnä sitä varovasti jauhinyksikköön syöttöpainimella.

Makkararesepti

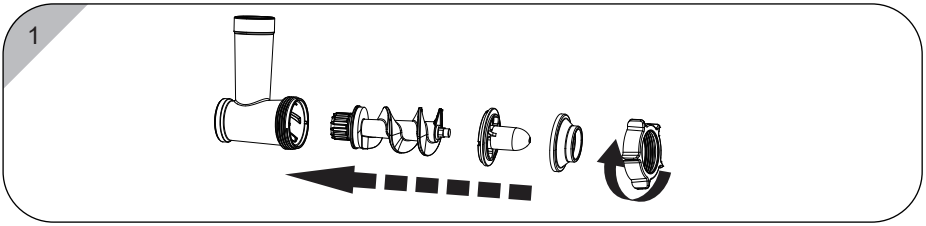
Noin 1 kg:aan makkaraa:
1 kg porsaan lapaa, rasvapitoisuus noin 20 %
18 g suolaa
2 g valkopippuria
2 g jauhettua maustepippuria
1 g kuivattua meiramia (valinnainen)
1 valkosipulinkynsi murskattuna (valinnainen)
30 g perunajauhoa
150 ml jääkylmää vettä
Makkarankuoria

Valmistus

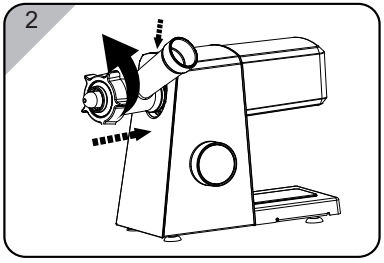
1. Leikkaa porsaanliha suikaleiksi ja pidä se kylmänä käyttöön asti.
2. Jauha se 7 mm:n jauhinlevyllä.
3. Sekoita joukkoon suola, mausteet ja perunajauho ja työstä sitten jääkylmä vesi vähitellen massaan, kunnes se muuttuu tahmeaksi.
4. Täytä kuoret edellä kuvatulla tavalla ja kierrä täytetty kuori haluamasi pituisiksi makkaroiksi.
5. Kypsennä makkarat kunnolla ennen syömistä. Sisälämpötilan on oltava vähintään 75 °C.

Vähärasvaisesta lihasta tulee kuivia ja murenevia makkaroita. Pidä rasvapitoisuus noin 20 %:ssa.

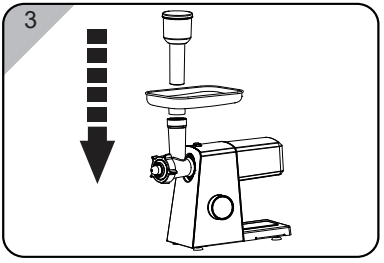
Kibbehin valmistus



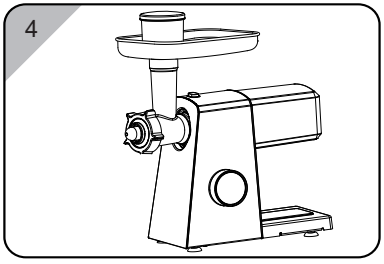
Työnnä syöttöruuvi (4) jauhinyksikköön (7) muovipää edellä.
Aseta kibbeh-välilevy (10) syöttöruuviin.
Aseta kibbeh-suutin (11) kibbeh-välilevyyn. Varmista, että kibbeh-välilevyn lovet osuvat syöttöruuvin ulokkeisiin. Kierrä sitten kiristysrengas (1) kiinni jauhinyksikköön.



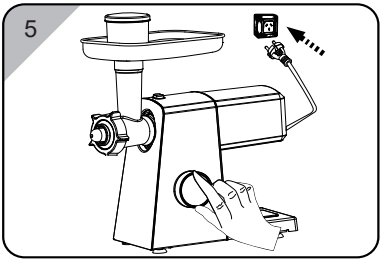
•Kiinnitä jauhinyksikkö moottori-yksikköön.



•Aseta syöttölautanen (6) jauhinyksikön pystyosaan.



•Laite on nyt valmis kibbehin valmistukseen.



•Kytke virtajohto (14) pistora-siaan ja käynnistä laite kääntämällä käyttökytkintä (8).

Kibbehin valmistus:

Syötä valmis kibbeh-massa kibbeh-suuttimen läpi. Leikkaa yhtenäinen ontto putki haluamasi pituisiksi paloiksi ja käytä tarpeen mukaan.
Kibbeh on perinteinen lähi-idän ruokalaji, joka valmistetaan pääasiassa lampaanlihasta ja bulgurista jauhamalla ne yhdessä tahnaksi. Massa pursotetaan kibbeh-suuttimen läpi ja leikataan lyhyiksi paloiksi. Putket voidaan täyttää jauhelihaseoksella, minkä jälkeen päät puristetaan kiinni ja putket uppopaistetaan.

Kibbeh-resepti

Kuori
500 g vähärasvaista lampaan- tai naudanlihaa
250 g hienoa bulguria
1 pieni sipuli hienonnettuna
1 tl ruokasoodaa, 1 tl suolaa, mustapippuria
Jäävettä

Täyte

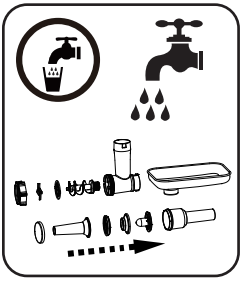
250 g jauhettua lampaan- tai naudanlihaa
1 pieni sipuli hienonnettuna
30 g voita
50 g paahdettuja pinjansiemeniä
1 tl sumakkia, 1 tl suolaa, mustapippuria

Valmistus

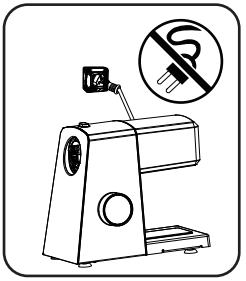
1. Huuhtele bulgur ja liota sitä kylmässä vedessä 30 minuuttia. Purista sitten vesi pois, kunnes bulgur tuntuu märältä hiekalta.
2. Jauha kuoreen tuleva liha ensin 5 mm:n jauhinlevyllä ja sen jälkeen uudelleen 3 mm:n levyllä.
3. Sekoita bulgur, jauhettu liha, sipuli, ruokasooda, suola ja pippuri keskenään. Lisää jäävettä vähitellen, kunnes massa on sileää ja pysyy koossa.
4. Valmista täyte: sulata voi, kuullota sipuli, lisää sitten liha ja ruskista se. Mausta sumakilla, suolalla ja pippurilla, sekoita joukkoon pinjansiemenet ja anna jäähtyä.
5. Asenna kibbeh-välilevy ja kibbeh-suutin. Syötä kuorimassa läpi ja leikkaa ontto putki noin 7 cm:n pituisiksi paloiksi.
6. Purista kunkin putken toinen pää kiinni, täytä se ja purista sitten toinen pää kiinni.
7. Uppopaista noin 4 minuuttia kullanruskeiksi tai paista 180 °C:ssa 25–30 minuuttia.

Puhdistus ja huolto

Vinkki: syötä ennen laitteen sammuttamista viipale leipää jauhinyksikön (7) läpi, jotta sisään jäänyt liha tulee ulos.
1. Ennen laitteen puhdistamista sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta.
2. Paina vapautuspainiketta (9) ja käännä koko jauhinyksikköä nuolen suuntaan. Irrota syöttöpainin (5) ja syöttölautanen (6).
3. Kierrä kiristysrengas (1) auki ja irrota kaikki jauhinyksikön osat. Älä pese osia astianpesukoneessa!
4. Pese kaikki lihan kanssa kosketuksiin joutuneet osat kuumalla saippuavedellä.
5. Huuhtele ne puhtaalla kuumalla vedellä ja kuivaa ne VÄLITTÖMÄSTI.
6. Suosittelemme voitelemaan leikkuuterän (2) ja jauhinlevyt (3) kasviöljyllä.
7. Älä upota koko laitetta veteen.
8. Puhdista lisävarusteet heti käytön jälkeen.



Lisävarusteet ovat käsinpestäviä. Älä laita niitä astianpesukoneeseen. Makkaraosat voidaan säilyttää syöttöpainimessa.



Älä puhdista laitetta, kun sen virtajohto on kytketty pistorasiaan.



Älä pese, upota tai huuhtele moottoriyksikköä.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ei toimi virran päällekytkemisen jälkeen.	1. Pistokkeen kontakti on huono. 2. Jännite on liian alhainen.	1. Tarkista, onko pistoke löysällä ja onko pistorasia sopiva tai viallinen. 2. Tarkista, että virransyöttö on normaali. 3. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Ainesten huono jauhatustulos.	1. Lisävarusteiden virheellinen käyttö. 2. Ainesten virheellinen esikäsittely. 3. Ainesten virheellinen annostelu.	1. Katso "Jauhinlevyn valinta" kohdassa Käyttö. 2. Katso huomautus kohdassa "Lihamyllyn kokoaminen". 3. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Tukos jauhelihaa käsiteltäessä.	1. Leikkuuterä on sotkeutunut tai juuttunut aineksiin. 2. Liikaa ruokaa syöttöputkessa. 3. Aineksien virheellinen käsittely. 4. Leikkuuterä on asennettu väärässä järjestyksessä.	1. Käännä käyttökytkin "OFF"-asentoon ja pidä sitä sitten "REV"-asennossa 3–5 sekuntia tukoksen poistamiseksi. 2. Sammuta laite ja irrota virtajohto. Ota sitten ainekset pois ja jatka käyttöä virran kytkemisen jälkeen. 3. Katso huomautus kohdassa "Lihamyllyn kokoaminen". 4. Katso "Lihamyllyn kokoaminen". 5. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Tärinää tai melua.	1. Lihamyllyn osia ei ole asennettu. 2. Laitetta ei ole asetettu tasaiselle alustalle. 3. Liikaa aineksia on lisätty.	1. Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta, poista ainekset, katso ”Lihamyllyn kokoaminen” ja kytke virta sitten uudelleen päälle. 2. Aseta lihamylly tasaiselle työtasolle. 3. Sammuta laite ja irrota virtajohto, poista ylimääräiset ainekset ja käynnistä laite uudelleen. 4. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Laite lakkaa toimimasta käytön aikana	1. Jännite on liian alhainen tai on sähkökatko. 2. Käytetty liian pitkään. 3. Liikaa ruokaa on syötetty liian nopeasti, mikä saa laitteen aktivoimaan itsesuojaustilan.	1. Tarkista, toimiiko virtalähde normaalisti. 2. Käynnistä laite uudelleen, kun se on sammutettu ja jäähtynyt (katso Käyttörajat kohdassa Käyttö). 3. Kytke virta pois ja irrota virtajohto, ota ruoka-aineet pois ja leikkaa ne pienemmiksi paloiksi, laita ne sitten takaisin sisään myllyyn ja käynnistä laite. 4. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Laitteen osien tai ruoka-aineiden värjäytyminen.	1. Virheellinen puhdistus ja huolto.	1. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa, katso ”Puhdistus ja huolto”. 2. Puhdista tuotteen lisävarusteet heti käytön jälkeen, katso ”Puhdistus ja huolto”.

Energiankulutus

Tietoja virrankulutuksesta ja enimmäisajasta soveltuvan virransäästötilan saavuttamiseksi:	
Virrankulutus pois päältä -tilassa:	< 0.3 W
Pois päältä -tilan saavuttamiseen kuluva enimmäisaika:	< 2 minutes

Tekniset tiedot

Malli nro: POMG5010
Nimellisjännite: 220–240 V~, 50–60 Hz
Nimellisteho: 450 W
Moottorin enimmäisteho: 2000 W
Jauhatusteho: 1,5–2.5 kg/min (enintään 3 kg/min)



Tämä tuotteessa tai ohjeissa oleva symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä niiden käyttöiän päätyttyä erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on erilliset keräysjärjestelmät kierrätystä varten. Lisätietoja saat paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

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

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

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

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

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

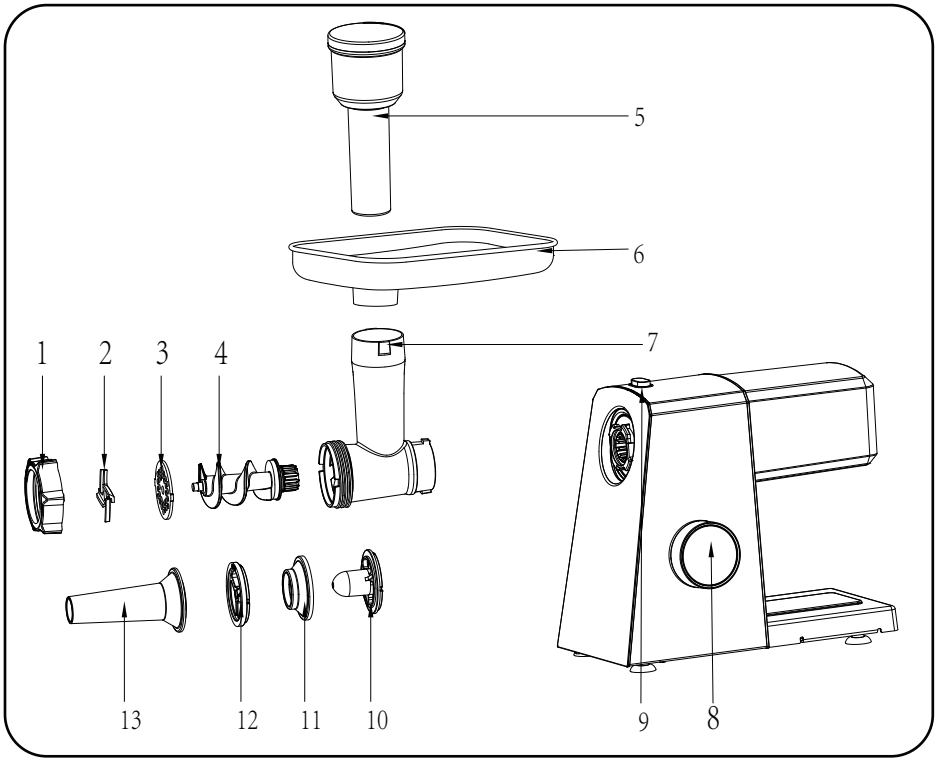
Power Ruotsissa:
https://www.power.se/kundservice/
P: 08 517 66 000

Vigtige sikkerhedsanvisninger

1. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager apparatet i brug, og gem vejledningen. Hvis du giver dette apparat til andre, skal du også videregive betjeningsvejledningen.
2. Kontroller, at den spænding, der er angivet på apparatet, svarer til den lokale netspænding, før du tilslutter det.
3. Dette apparat er ikke egnet til kommerciel brug.
4. Brug det ikke udendørs. Hold det væk fra varmekilder, direkte sollys, fugt og skarpe kanter. Betjen ikke apparatet med våde hænder. Træk straks stikket ud, hvis apparatet bliver fugtigt eller vådt.
5. Når du rengør eller opbevarer apparatet, skal du slukke for det, trække stikket ud af stikkontakten (træk i stikket, ikke i ledningen) og fjerne monteret tilbehør, hvis apparatet ikke er i brug.
6. Betjen ikke maskinen uden opsyn. Hvis du forlader arbejdsområdet, skal du altid slukke for maskinen eller tage stikket ud af stikkontakten (træk i selve stikket, ikke i ledningen).
7. Kontroller jævnligt apparatet og ledningen for skader. Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget. Forsøg ikke selv at reparere apparatet. Kontakt altid en autoriseret tekniker. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller andet kvalificeret personale for at undgå fare.
8. Brug kun tilbehør, der er leveret eller anbefalet, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller personskade. Brug af uautoriseret tilbehør ugyldiggør garantien.
9. For at sikre børns sikkerhed skal al emballage (plastikposer, kasser, polystyren osv.) holdes uden for børns rækkevidde. Advarsel! Lad ikke små børn lege med plastikfilm, da der er risiko for kvælning!
10. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du afmonterer eller installerer tilbehør. Vent, til de bevægelige dele er stoppet, før du fjerner dem. Brug ikke apparatet til andre formål end det, det er beregnet til.
11. ADVARSEL: For at undgå farer forårsaget af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder må dette apparat ikke forsynes via en ekstern koblingsenhed (f.eks. en timer) eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsselskabet.
12. Træk stikket ud efter brug.
13. Undlad at pille ved sikkerhedsafbrydere.
14. Hak ikke knogler, nødder eller andre hårde genstande.

15. Brug aldrig fingre eller genstande til at skubbe ingredienser ned i påfyldningsrøret på kværnhovedet, mens apparatet er i gang. Brug kun den medfølgende nedstopper.
16. Placer maskinen på en jævn, flad og stabil arbejdsflade.
17. Sæt ikke maskinens stik i stikkontakten, før alt nødvendigt tilbehør er monteret.
18. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
19. Dette apparat må ikke bruges af børn.
20. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
21. Afbryd altid apparatet fra stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering eller rengøring.
22. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende anvendelser såsom:
    a. personalekøkkener i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
    b. Bondegårde;
    c. Af gæster på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer;
    d. Bed and breakfast-lignende miljøer.
23. Gem denne vejledning til fremtidig brug.

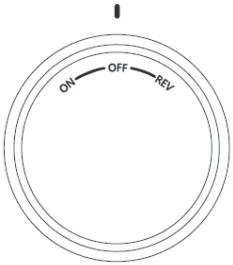
Produktoversigt



1	Låsering	9	Udløserknap
2	Skæreblad	10	Kibbeh-holder
3	Hulskive (3 mm, 5 mm, 7 mm)	11	Kibbeh-horn
4	Syöttöruuvi	12	Pølseholder
5	Nedstopper	13	Pølsehorn
6	Påfyldningsbakke	14	Ledning (ikke på billedet)
7	Kværnhoved		
8	Kontaktknap		

Kontaktknappens positioner

1. Position "ON": tænd
2. Position "OFF": sluk
3. Position "REV": bakfunktion.



Bakfunktion

- Hvis enheden sætter sig fast under brug, skal du slukke for apparatet ved at dreje knappen til "OFF"-positionen.
- Rør ikke ved enheden i ca. 1 minut for at sikre, at alle bevægelige dele i enheden er stoppet.
- Drej kontaktknappen til positionen "REV", og hold den der i 3–5 sekunder for at aktivere bakfunktionen. Apparatet roterer da i modsat retning og flytter maden væk fra hulskiven. Slip kontaktknappen for at stoppe bakfunktionen.
- Hvis dette ikke løser problemet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og skille kværnhovedet ad.

Før første brug

1. Læg tilbehøret i blød i varmt sæbevand, og vask det i hånden, før det monteres (MÅ ALDRIG VASKES I OPVASKEMASKINEN).
2. Sørg for, at apparatet er slukket før monteringen.
3. Monter alle dele i henhold til billedet, og anbring en skål under kværnen til at opsamle maden.

BEMÆRK: Tilslutningspositionen for hver komponent er markeret med indsættelsesmærket og omdrejningsretningen. Monter den nøje i henhold til mærkets position.

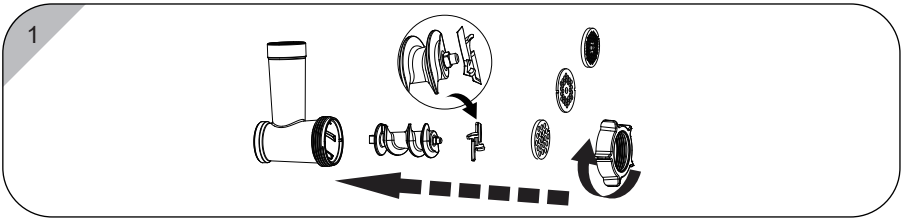
Betjening

Brugsgrænser

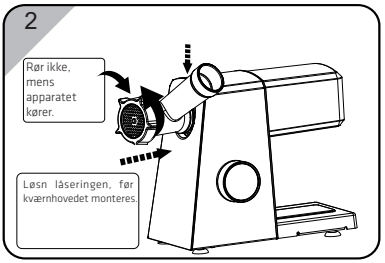
Lad ikke apparatet køre i mere end 15 minutter ad gangen ved hakning eller 5 minutter, når pølse- eller kibbeh-tilbehøret er monteret. Lad det derefter stå i 30 minutter, før du bruger det igen.

Hvis apparatet stopper af sig selv under brug, er motoren overophedet. Drej kontaktknappen til positionen "OFF", tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet stå i 30 minutter, før du bruger det igen.

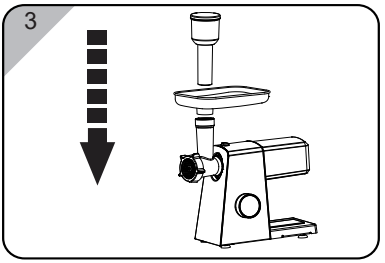
Sådan samler du kødhakkeren



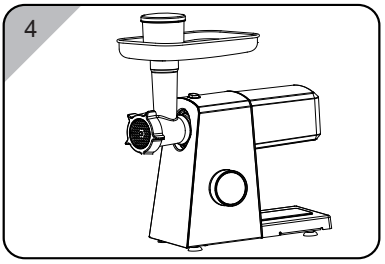
1. Sæt kværnskruen (4) ind i kværnhovedet (7), placer derefter skærebladet (2) på kværnskruen med skærekanterne vendt udad.
2. Sæt den ønskede hulskive (3) på kværnskruen ved siden af skærebladet. Sørg for, at hulskivens indhak passer til kværnhovedets fremspring.
3. Hold hulskiven på plads, og skru låseringen (1) på med hånden, men lad den sidde lidt løst. Den spændes, når kværnhovedet sidder på motorenheden.



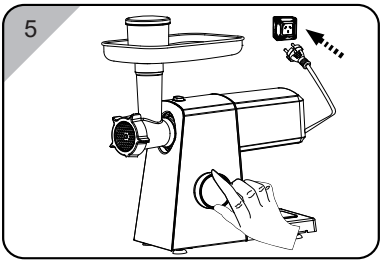
•Tryk på udløserknappen (9), og fastgør derefter kværnhovedet til motorenheden. Spænd nu låseringen. Spænd den ikke for hårdt.



•Sæt påfyldningsbakken (6) på kværnhovedets opadvendte del.



•Nu er apparatet klar til at hakke.



•Sæt ledningen (14) i stikkontakten, og start derefter apparatet ved at dreje på kontaktknappen (8).

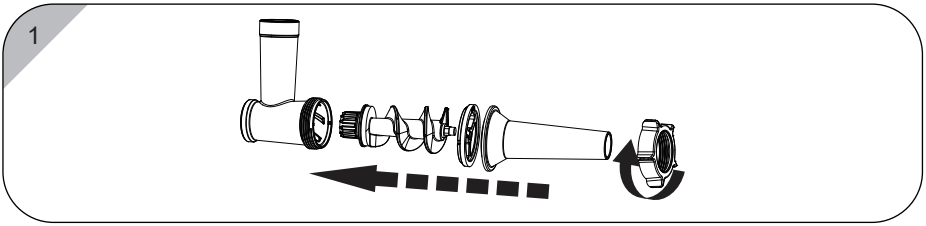
Bemærk:

Placer enheden på en flad, solid overflade.
Fjern så meget ben, brusk og sener som muligt. (Brug aldrig frosset kød!)
Skær kødet i strimler, og læg dem på en tallerken. Skub forsigtigt kødet ind i påfyldningsrøret på kværnhovedet med en nedstopper (5). (Ved bøffer skal kødet hakkes to gange med hulskiven på 5 mm.)

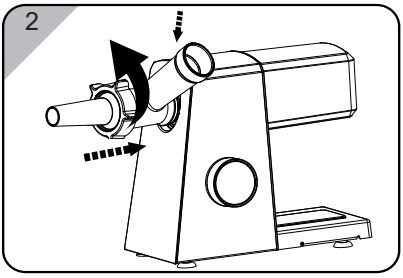
Valg af hulskive

Der medfølger tre hulskiver. Vælg den skive, der passer til det, du skal lave.
• 3 mm (fin) – postejer og smørepålæg samt kød, der allerede er hakket én gang.
• 5 mm (mellem) – almindeligt hakket kød, frikadeller og burgere.
• 7 mm (grov) – groft hakket kød og pølsefars.

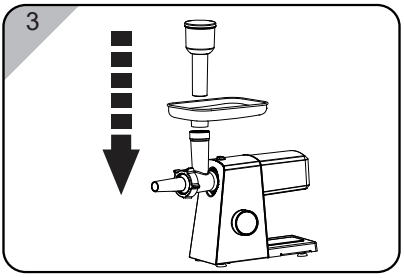
Fremstilling af pølser



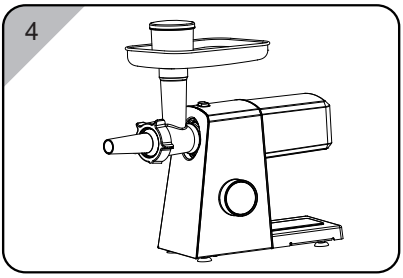
Hak kødet.
Før kværnskruen (4) ind i kværnhovedet (7) med plastenden først.
Sæt pølseholderen (12) i kværnhovedet.
Placer pølsehornet (13) på kværnhovedet, og skru låseringen (1) på kværnhovedet. Sørg for, at pølsehornets indhak passer til kværnhovedets fremspring.



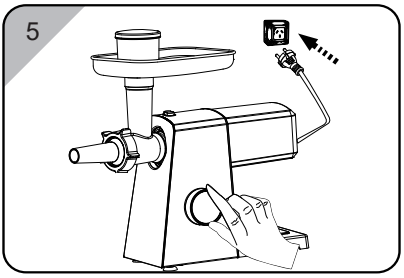
•Fastgør kværnhovedet til motorenheden.



•Sæt påfyldningsbakken (6) på kværnhovedets opadvendte del.



•Nu er apparatet klar til pølsefremstilling.



•Sæt ledningen (14) i stikkontakten, og start derefter apparatet ved at dreje på kontaktknappen (8).

Fremstilling af pølser:

Læg pølseskindet i lunkent vand i 10 minutter, og træk derefter det våde skind over pølsehornet. Hvis skindet sætter sig fast, kan du fugte det med lidt vand. Læg den (krydrede) fars på påfyldningsbakken, og skub den forsigtigt ned i kværnhovedet med nedstopperen.

Pølseopskrift

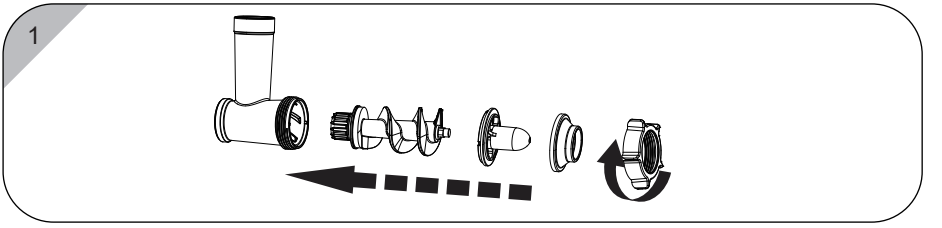
Til cirka 1 kg pølser:
1 kg svinenakke med cirka 20 % fedt
18 g salt
2 g hvid peber
2 g stødt allehånde
1 g tørret merian (valgfrit)
1 fed hvidløg, knust (valgfrit)
30 g kartoffelmel
150 ml iskoldt vand
Pølseskind

Sådan gør du

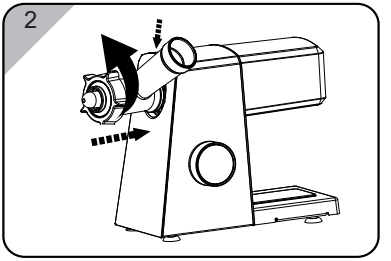
1. Skær svinekødet i strimler, og hold det koldt indtil brug.
2. Hak det med hulskiven på 7 mm.
3. Rør salt, krydderier og kartoffelmel i, og arbejd derefter det iskolde vand ind lidt ad gangen, indtil farsen bliver klæbrig.
4. Fyld skindene som beskrevet ovenfor, og sno derefter det fyldte skind til pølser i den ønskede længde.
5. Gennemsteg pølserne, før de spises. Centrum skal nå mindst 75 °C.

Magert kød giver tørre og smuldrende pølser. Hold fedtindholdet på cirka 20 %.

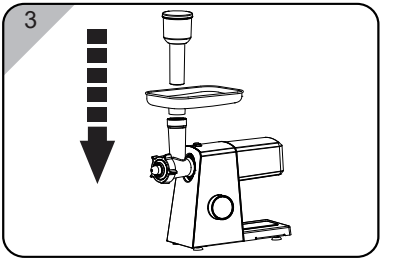
Sådan laver du kibbeh



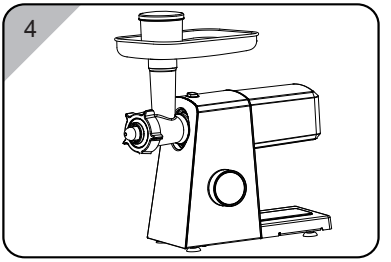
Før kværnskruen (4) ind i kværnhovedet (7) med plastenden først.
Sæt kibbeh-holderen (10) på kværnskruen.
Sæt kibbeh-hornet (11) på kibbeh-holderen. Sørg for, at kibbeh-holderens indhak passer til kværnskruens fremspring. Skru derefter låseringen (1) på kværnhovedet.



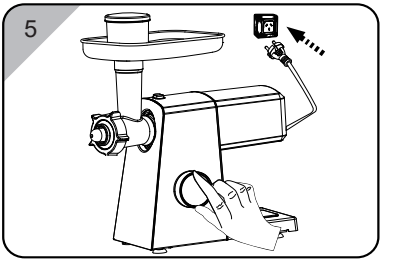
•Fastgør kværnhovedet til motorenheden.



•Sæt påfyldningsbakken (6) på kværnhovedets opadvendte del.



•Apparatet er nu klar til at lave kibbeh.



•Sæt ledningen (14) i stikkontakten, og start derefter apparatet ved at dreje på kontaktknappen (8).

Sådan laver du kibbeh:

Syötä valmis kibbeh-massa kibbeh-suuttimen läpi. Leikkaa yhtenäinen ontto putki haluamasi pituisiksi paloiksi ja käytä tarpeen mukaan.
Kibbeh on perinteinen lähi-idän ruokalaji, joka valmistetaan pääasiassa lampaanlihasta ja bulgurista jauhamalla ne yhdessä tahnaksi. Massa pursotetaan kibbeh-suuttimen läpi ja leikataan lyhyiksi paloiksi. Putket voidaan täyttää jauhelihaseoksella, minkä jälkeen päät puristetaan kiinni ja putket uppopaistetaan.

Kibbeh-opskrift

Skal

500 g magert lamme- eller oksekød
250 g fin bulgur
1 lille løg, finthakket
1 tsk natron, 1 tsk salt, sort peber
Isvand

Fyld

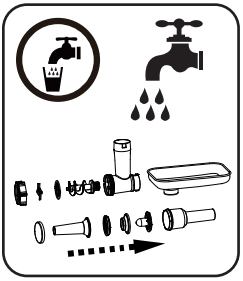
250 g hakket lamme- eller oksekød
1 lille løg, finthakket
30 g smør
50 g ristede pinjekerner
1 tsk sumak, 1 tsk salt, sort peber

Sådan gør du

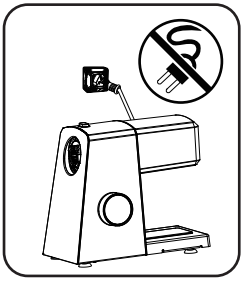
1. Skyl bulguren, og læg den i blød i koldt vand i 30 minutter. Pres derefter vandet ud, indtil bulguren føles som vådt sand.
2. Hak kødet til skallen først med hulskiven på 5 mm og derefter igen med den på 3 mm.
3. Bland bulguren, det hakkede kød, løget, natronet, saltet og peberen. Tilsæt isvand lidt ad gangen, indtil farsen er glat og hænger sammen.
4. Lav fyldet: smelt smørret, sauter løget, tilsæt derefter kødet, og brun det. Smag til med sumak, salt og peber, rør pinjekernerne i, og lad det køle af.
5. Monter kibbeh-holderen og kibbeh-hornet. Før skalfarsen igennem, og skær det hule rør i stykker på cirka 7 cm.
6. Klem den ene ende af hvert rør sammen, fyld det, og klem derefter den anden ende sammen.
7. Friturestеg dem i cirka 4 minutter, til de er gyldne, eller bag dem ved 180 °C i 25-30 minutter.

Rengøring og vedligeholdelse

Tip: før du slukker apparatet, kan du føre en skive brød gennem kværnhovedet (7) for at skubbe det kød ud, der er blevet tilbage indeni.
1. Før du rengør apparatet, skal du slukke for det og trække stikket ud af stikkontakten.
2. Tryk på udløserknappen (9), og drej hele kværnhovedet i pilens retning. Fjern nedstopperen (5) og påfyldningsbakken (6).
3. Skru låseringen (1) af, og fjern alle dele fra kværnhovedet. Vask ikke delene i opvaskemaskine!
4. Vask alle dele, der har været i kontakt med kød, i varmt sæbevand.
5. Skyl dem med rent, varmt vand, og tør dem STRAKS.
6. Vi anbefaler, at du smører skærebladet (2) og hulskiverne (3) med lidt vegetabilsk olie.
7. Nedsænk ikke hele maskinen i vand.
8. Rengør tilbehøret umiddelbart efter brug.



Tilbehøret kan vaskes i hånden. Må ikke komme i opvaskemaskinen. Pølsetilbehøret kan opbevares i nedstopperen.



Rengør ikke enheden, mens strømledningen er tilsluttet en stikkontakt.



Motorenheden må ikke vaskes, nedsænkes i vand eller skylles.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Virker ikke, efter at der er tændt for strømmen.	1. Dårlig kontakt i stikket. 2. Spændingen er for lav.	1. Kontroller, om stikket er løst, og om stikkontakten er egnet eller defekt. 2. Kontroller, om strømforsyningen er normal. 3. Kontakt kundeservice.
Dårlig hakning af ingredienser.	1. Forkert brug af tilbehør. 2. Forkert forbehandling af ingredienser. 3. Forkert dosering af ingredienser.	1. Se "Valg af hulskive" i afsnittet Betjening. 2. Se bemærkningen under "Sådan samler du kødhakkeren". 3. Kontakt kundeservice.
Blokering ved behandling af hakket kød.	1. Skærebladet er viklet ind eller sidder fast i ingredienser. 2. For mange madvarer i påfyldningsrøret. 3. Forkert håndtering af ingredienser. 4. Skærebladet er blevet installeret i den forkerte rækkefølge.	1. Drej kontaktknappen til positionen "OFF", og hold den derefter i positionen "REV" i 3–5 sekunder for at fjerne blokeringen. 2. Sluk for kontakten, og afbryd strømforsyningen, tag derefter ingredienserne ud, og fortsæt med at bruge den efter at have tændt for strømmen. 3. Se bemærkningen under "Sådan samler du kødhakkeren". 4. Se "Sådan samler du kødhakkeren". 5. Kontakt kundeservice.

Rystelser eller støj.	1. Delene til at hakke kødet er ikke monteret. 2. Apparatet er ikke placeret på en jævn overflade. 3. For mange ingredienser er blevet tilføjet.	1. Sluk apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, fjern ingredienserne, se "Sådan samler du kødhakkeren", og tænd derefter for strømmen igen. 2. Placer kødhakkeren på en jævn arbejdsflade. 3. Sluk for kontakten, og afbryd strømforsyningen, tag de overskydende ingredienser ud, og genstart maskinen. 4. Kontakt kundeservice.
Apparatet holder op med at virke under brug	1. Spændingen er for lav, eller der er en strømafbrydelse. 2. Har kørt for længe. 3. Der er kommet for mange madvarer i for hurtigt, hvilket får maskinen til at aktivere selvbeskyttelsen tilstand.	1. Kontroller, om strømforsyningen fungerer normalt. 2. Start apparatet igen, når det er slukket og afkølet (se Brugsgrænser i afsnittet Betjening). 3. Sluk for kontakten, og afbryd strømforsyningen, tag maden ud, og skær den i mindre stykker, og kom den derefter tilbage i kødhakkeren, og tænd for maskinen. 4. Kontakt kundeservice.

Misfarvning af enhedens dele eller mad.	1. Forkert rengøring og vedligeholdelse.	1. Intet tilbehør må vaskes i opvaskemaskine, se "Rengøring og vedligeholdelse". 2. Rengør produktets tilbehør straks efter brug, se "Rengøring og vedligeholdelse".

Energiforbrug

Oplysninger om strømforbrug og den maksimale tid for at nå den gældende lavenergitilstand:	
Strømforbrug i slukket tilstand:	< 0.3 W
Den maksimale tid, der er nødvendig for at nå slukket tilstand:	< 2 minutter

Tekniske data

Modelnr.: POMG5010
Mærkespænding: 220–240 V~, 50–60 Hz
Mærkeeffekt: 450 W
Maksimal motoreffekt: 2000 W
Hakkekapacitet: 1,5–2.5 kg/min. (maks. 3 kg/min.)



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at dit elektriske og elektroniske udstyr skal bortskaffes ved slutningen af dets levetid adskilt fra dit husholdningsaffald. Der findes separate indsamlingssystemer for genbrug i EU. For yderligere oplysninger bedes du kontakte de lokale myndigheder eller den forhandler, hvor du købte produktet.

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

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

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

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

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

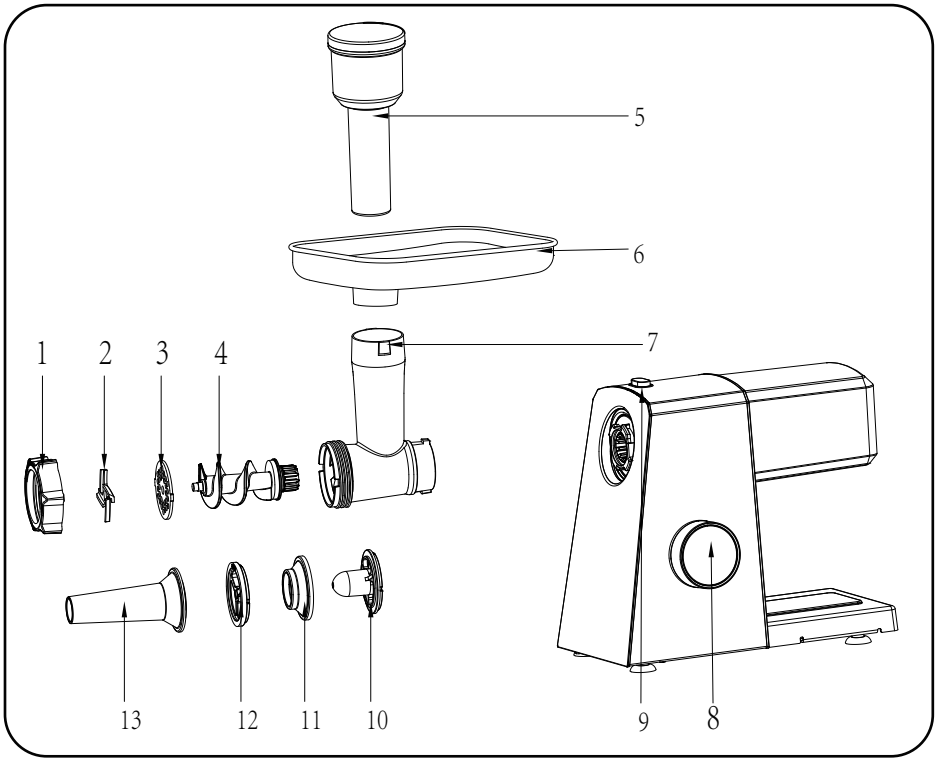
Power Sverige:
https://www.power.se/kundservice/
T: 08 517 66 000

Viktiga säkerhetsanvisningar

1. Läs bruksanvisningen noggrant innan du tar apparaten i bruk och spara anvisningarna. Om du ger apparaten till någon annan, vänligen lämna även vidare bruksanvisningen.
2. Kontrollera att spänningen som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
3. Denna apparat är inte avsedd för kommersiellt bruk.
4. Använd den inte utomhus. Håll den borta från värmekällor, direkt solljus, fukt och vassa kanter. Använd inte apparaten med våta händer. Dra omedelbart ur kontakten om apparaten blir fuktig eller våt.
5. När du rengör eller förvarar apparaten, stäng av den, dra ut stickkontakten ur vägguttaget (dra i kontakten, inte i sladden) och ta bort monterade tillbehör om apparaten inte används.
6. Lämna inte maskinen utan uppsikt. Om du lämnar arbetsområdet, stäng alltid av maskinen eller koppla ur den från eluttaget (dra i själva kontakten, inte i sladden).
7. Kontrollera regelbundet apparaten och strömsladden för skador. Använd inte apparaten om den är skadad. Försök inte reparera apparaten själv. Kontakta alltid en auktoriserad tekniker. Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan lämpligt kvalificerad personal för att undvika fara.
8. Använd endast tillbehör som medföljer eller rekommenderas för att undvika risk för brand, elstöt eller personskada. Användning av obehöriga tillbehör upphäver garantin.
9. För att garantera barns säkerhet, håll allt förpackningsmaterial (plastpåsar, kartonger, polystyren, etc.) utom räckhåll för barn. Varning! Låt inte små barn leka med plastfilm, det finns risk för kvävning!
10. Stäng av apparaten och koppla ur den från elnätet innan du tar bort eller installerar tillbehör. Vänta tills rörliga delar har stannat innan du tar bort dem. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.
11. VARNING: För att undvika faror orsakade av oavsiktlig återställning av termosäkringen får denna apparat inte strömförsörjas via en extern kopplingsenhet (t.ex. en timer) eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av av elleverantören.
12. Dra ur kontakten efter användning.

13. Manipulera inte några säkerhetsbrytare.
14. Mal inte ben, nötter eller andra hårda föremål.
15. Använd aldrig fingrar eller föremål för att trycka ner ingredienser i matarröret på kvarnhuvudet medan apparaten är igång. Använd endast den medföljande påmataren.
16. Placera maskinen på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
17. Anslut inte maskinen till vägguttaget förrän alla nödvändiga tillbehör har monterats.
18. Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
19. Denna apparat får inte användas av barn.
20. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
21. Koppla alltid bort apparaten från eluttaget om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.
22. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar såsom:
    a. Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer;
    b. Bondgårdar;
    c. Av gäster på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer;
    d. Bed and breakfast-miljöer.
23. Spara dessa anvisningar för framtida bruk.

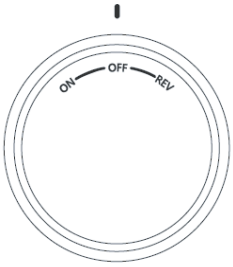
Produktöversikt



1	Låsring	9	Frigöringsknapp
2	Skärblad	10	Kibbeh-hållare
3	Hålskiva (3 mm, 5 mm, 7 mm)	11	Kibbeh-horn
4	Matarskruv	12	Korvhållare
5	Påmatare	13	Korvhorn
6	Matarbricka	14	Strömsladd (ej med på bilden)
7	Kvarnhuvud		
8	Vred		

Vredets lägen

1. Läge "ON": strömmen på
2. Läge "OFF": strömmen av
3. Läge "REV": backfunktion.



Backfunktion

- Om enheten fastnar under drift, stäng av apparaten genom att vrida vredet till "OFF"-läget.
- Rör inte enheten på cirka 1 minut för att säkerställa att alla rörliga delar i enheten har stannat.
- Vrid vredet till läget "REV" och håll kvar det i 3–5 sekunder för att aktivera backfunktionen. Apparaten roterar då åt motsatt håll och för bort maten från hålskivan. Släpp vredet för att stoppa backfunktionen.
- Om detta inte löser problemet, koppla ur enheten och montera isär kvarnhuvudet.

Före första användning

1. Blötlägg tillbehören i varmt diskvatten och diska dem för hand innan de monteras (DISKA ALDRIG I DISKMASKIN).
2. Se till att apparaten är avstängd före monteringen.
3. Installera alla delar enligt bilden, och placera en skål under kvarnen för att fånga upp maten.

OBS: Anslutningspositionen för varje komponent är markerad med införingsmarkeringen och rotationsriktningen. Installera den exakt enligt markeringens position.

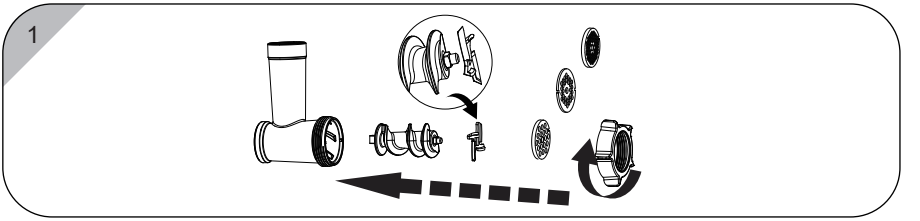
Användning

Användningsgränser

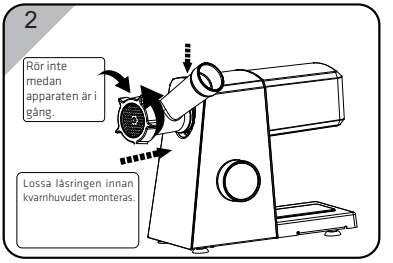
Kör inte apparaten längre än 15 minuter i sträck vid malning, eller 5 minuter när korv- eller kibbeh-tillbehöret är monterat. Låt den sedan stå i 30 minuter innan du använder den igen.

Om apparaten stannar av sig själv under användning har motorn överhettats. Vrid vredet till läget "OFF", dra ur stickkontakten och låt apparaten stå i 30 minuter innan du använder den igen.

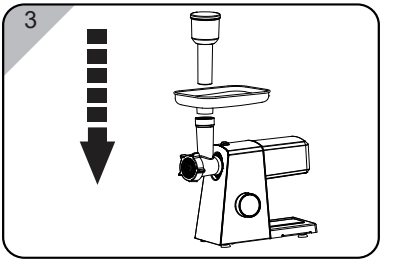
Montera köttkvarnen



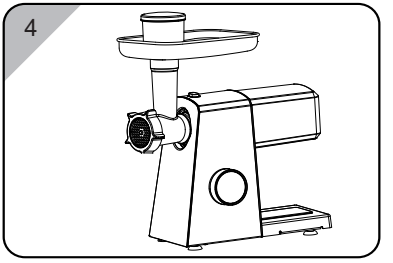
1. Sätt in matarskruven (4) i kvarnhuvudet (7), placera sedan skärbladet (2) på matarskruven med skäreggarna vända utåt.
2. Sätt önskad hålskiva (3) på matarskruven, bredvid skärbladet. Se till att hålskivans spår passar mot kvarnhuvudets klackar.
3. Håll hålskivan på plats och skruva fast låsringen (1) för hand, men lämna den något lös. Den dras åt när kvarnhuvudet sitter på motorenheten.



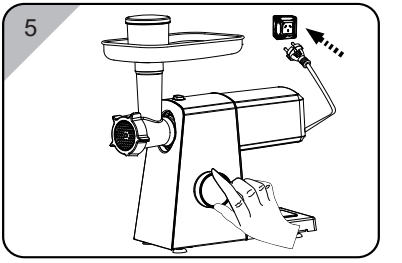
•Tryck på frigöringsknappen (9) och fäst sedan kvarnhuvudet på motorenheten. Dra nu åt låsringen. Dra inte åt för hårt.



•Sätt matarbrickan (6) på kvarnhuvudets uppåtriktade del.



•Nu är apparaten redo för malning.



•Sätt strömsladden (14) i vägguttaget och starta sedan apparaten genom att vrida på vredet (8).

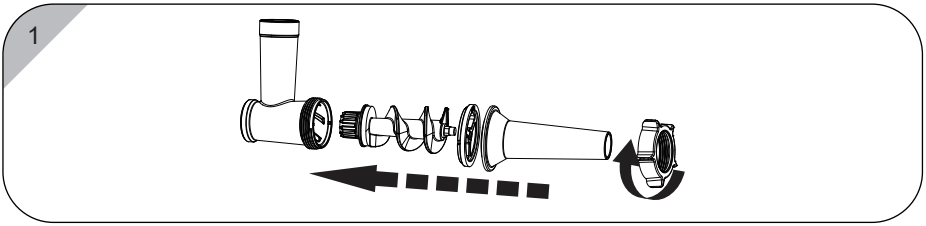
Obs:

Placera enheten på en plan, stabil yta.
Ta bort så mycket ben, brosk och senor som möjligt. (Använd aldrig fryst kött!) Skär köttet i strimlor och lägg dem på en tallrik. Tryck försiktigt ner köttet i matarröret på kvarnhuvudet med påmataren (5). (För biffar, mal köttet två gånger med hålskivan på 5 mm.)

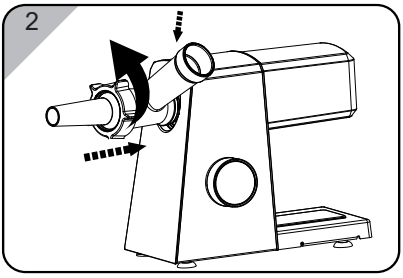
Välja hålskiva

Tre hålskivor medföljer. Välj den skiva som passar det du ska göra.
• 3 mm (fin) – patéer och bredbara röror samt kött som redan malts en gång.
• 5 mm (medel) – vanlig köttfärs, köttbullar och burgare.
• 7 mm (grov) – grovmalet kött och korvsmet.

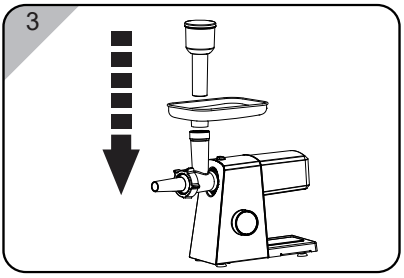
Göra korv



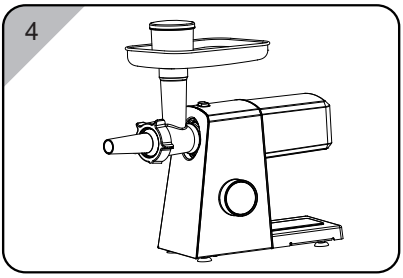
Mal köttet.
För in matarskruven (4) i kvarnhuvudet (7) med plaständen först.
Sätt korvhållaren (12) i kvarnhuvudet.
Placera korvhornet (13) på kvarnhuvudet och skruva fast låsringen (1) på kvarnhuvudet. Se till att korvhornets spår passar mot kvarnhuvudets klackar.



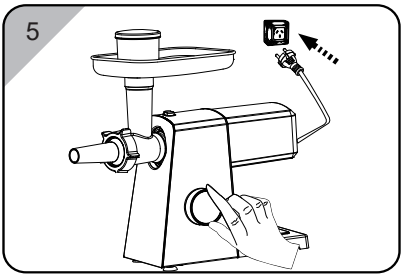
•Fäst kvarnhuvudet på motor-enheten.



•Sätt matarbrickan (6) på kvarnhuvudets uppåtriktade del.



•Nu är apparaten redo för att göra korv.



•ätt strömsladden (14) i vägguttaget och starta sedan apparaten genom att vrida på vredet (8).

Göra korv:

Blötlägg korvskinnet i ljummet vatten i 10 minuter och dra sedan det våta skinnet över korvhornet. Om skinnet fastnar, fukta det med lite vatten. Lägg den (kryddade) köttfärsen på matarbrickan och tryck försiktigt ned den i kvarnhuvudet med påmataren.

Korvrecept

Till cirka 1 kg korv:
1 kg fläskkarré med cirka 20 % fett
18 g salt
2 g vitpeppar
2 g malen kryddpeppar
1 g torkad mejram (valfritt)
1 vitlöksklyfta, krossad (valfritt)
30 g potatismjöl
150 ml iskallt vatten
Korvskinn

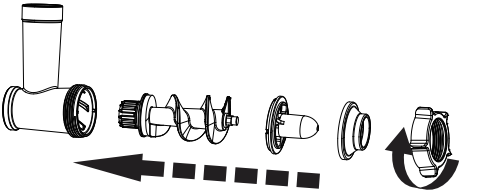
Gör så här

1. Skär fläskköttet i strimlor och håll det kallt fram till användning.
2. Mal det med hålskivan på 7 mm.
3. Blanda i salt, kryddor och potatismjöl och arbeta sedan in det iskalla vattnet lite i taget tills smeten blir kladdig.
4. Fyll skinnen enligt beskrivningen ovan och snurra sedan det fyllda skinnet till korvar av önskad längd.
5. Tillaga korvarna helt innan de äts. Innertemperaturen ska nå minst 75 °C.

Magert kött ger torra och smuliga korvar. Håll fetthalten på cirka 20 %.

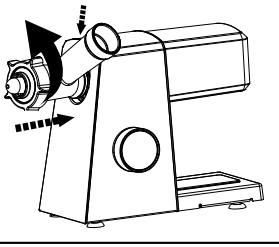
Göra kibbeh

1



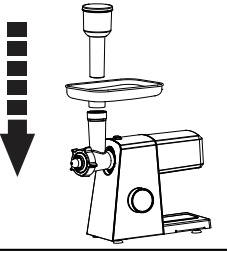
För in matarskruven (4) i kvarnhuvudet (7) med plaständen först.
Sätt kibbeh-hållaren (10) på matarskruven.
Sätt kibbeh-hornet (11) på kibbeh-hållaren. Se till att kibbeh-hållarens spår passar mot matarskruvens klackar. Skruva sedan fast låsringen (1) på kvarnhuvudet.

2



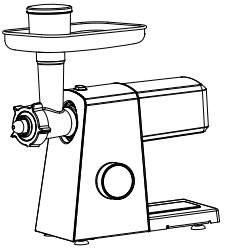
•Fäst kvarnhuvudet på motorenheten.

3



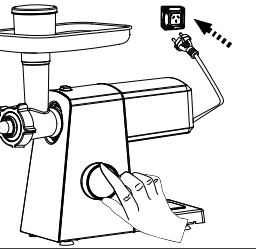
•Sätt matarbrickan (6) på kvarnhuvudets uppåtriktade del.

4



•Apparaten är nu klar för att göra kibbeh.

5



•Sätt strömsladden (14) i vägguttaget och starta sedan apparaten genom att vrida på vredet (8).

Göra kibbeh:

Mata den färdiga kibbeh-smeten genom kibbeh-hornet. Skär det löpande ihåliga röret i önskade längder och använd efter behov.
Kibbeh är en traditionell maträtt från Mellanöstern som huvudsakligen görs på lammkött och bulgurvete, som mals tillsammans till en pasta. Smeten pressas genom kibbeh-hornet och skärs i korta längder. Rören kan sedan fyllas med en köttfärsblandning, nypas ihop i ändarna och friteras.

Kibbeh-recept

Skal

500 g magert lamm- eller nötkött
250 g fint bulgurvete
1 liten gul lök, finhackad
1 tsk bikarbonat, 1 tsk salt, svartpeppar
Isvatten

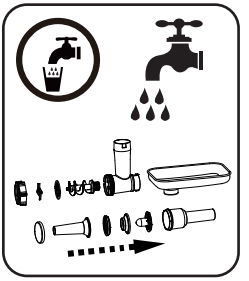
Fyllning

250 g malet lamm- eller nötkött
1 liten gul lök, finhackad
30 g smör
50 g rostade pinjenötter
1 tsk sumak, 1 tsk salt, svartpeppar

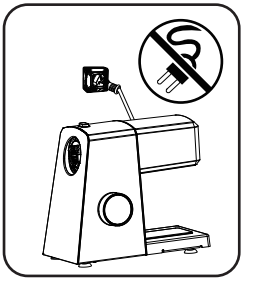
Gör så här
1. Skölj bulguren och blötlägg den i kallt vatten i 30 minuter. Krama sedan ur vattnet tills bulguren känns som våt sand.
2. Mal köttet till skalet först med hålskivan på 5 mm och sedan en gång till med den på 3 mm.
3. Blanda bulguren, det malda köttet, löken, bikarbonatet, saltet och pepparn. Tillsätt isvatten lite i taget tills smeten är slät och håller ihop.
4. Gör fyllningen: smält smöret, fräs löken mjuk, tillsätt sedan köttet och bryn det. Krydda med sumak, salt och peppar, rör ned pinjenötterna och låt svalna.
5. Montera kibbeh-hållaren och kibbeh-hornet. Mata skalsmeten genom kvarnen och skär det ihåliga röret i bitar på cirka 7 cm.
6. Nyp ihop ena änden av varje rulle, fyll den och nyp sedan ihop den andra änden.
7. Fritera i cirka 4 minuter tills de är gyllenbruna, eller grädda i 180 °C i 25–30 minuter.

Rengöring och underhåll

Tips: innan du stänger av apparaten, mata en brödskiva genom kvarnhuvudet (7) för att trycka ut kött som blivit kvar inuti.
1. Innan du rengör apparaten, stäng av den och dra ut kontakten ur vägguttaget.
2. Tryck på frigöringsknappen (9) och vrid hela kvarnhuvudet i pilens riktning. Ta bort påmataren (5) och matarbrickan (6).
3. Skruva loss låsringen (1) och ta bort alla delar från kvarnhuvudet. Diska inte delarna i diskmaskin!
4. Diska alla delar som har kommit i kontakt med kött i varmt diskmedelsvatten.
5. Skölj dem med rent, varmt vatten och torka dem OMEDELBART.
6. Vi rekommenderar att du smörjer skärbladet (2) och hålskivorna (3) med lite vegetabilisk olja.
7. Sänk inte ner hela maskinen i vatten.
8. Rengör tillbehören omedelbart efter användning.



Tillbehören kan diskas för hand. Får ej diskas i diskmaskin. Korvtillbehören kan förvaras i påmataren.



Rengör inte apparaten medan strömsladden är ansluten till ett eluttag.



Motorenheten får inte diskas, sänkas ned i vatten eller sköljas.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fungerar inte efter att strömmen har slagits på.	1. Stickproppen har dålig kontakt. 2. Spänningen är för låg.	1. Kontrollera om stickproppen sitter löst, om eluttaget är lämpligt eller felaktigt. 2. Kontrollera om strömförsörjningen är normal. 3. Kontakta kundtjänst.
Dålig malning av ingredienser.	1. Felaktig användning av tillbehör. 2. Felaktig förbehandling av ingredienser. 3. Felaktig dosering av ingredienser.	1. Se ”Välja hålskiva” i avsnittet Användning. 2. Se anmärkningen under ”Montera köttkvarnen”. 3. Kontakta kundtjänst.
Blockering vid bearbetning av köttfärs.	1. Skärbladet har trasslat in sig eller fastnat i ingredienser. 2. För mycket mat i inmatningsröret. 3. Felaktig hantering av ingredienser. 4. Skärbladet har installerats i fel ordning.	1. Vrid vredet till läget ”OFF” och håll det sedan i läget ”REV” i 3–5 sekunder för att lösa stoppet. 2. Stäng av strömbrytaren och koppla bort strömförsörjningen, ta sedan ut ingredienserna och fortsätt använda efter att du slagit på strömmen. 3. Se anmärkningen under ”Montera köttkvarnen”. 4. Se ”Montera köttkvarnen”. 5. Kontakta kundtjänst.

Skakningar eller oljud.	1. Delarna för köttmalning är inte installerade. 2. Apparaten är inte placerad på en slät yta. 3. För många ingredienser har lagts i.	1. Stäng av apparaten, dra ur stickkontakten, ta ut ingredienserna, se "Montera köttkvarnen" och slå sedan på strömmen igen. 2. Placera köttkvarnen på en slät arbetsyta. 3. Stäng av strömbrytaren och koppla bort strömförsörjningen, ta ut överflödiga ingredienser och starta om maskinen. 4. Kontakta kundtjänst.
Apparaten slutar fungera under användning	1. Spänningen är för låg eller så har ett strömavbrott inträffat. 2. Har arbetat för länge. 3. Matar in för mycket mat för snabbt, vilket gör att maskinen aktiverar självskyddsläget.	1. Kontrollera om strömförsörjningen fungerar normalt. 2. Starta apparaten igen när den har stängts av och svalnat (se Användningsgränser i avsnittet Användning). 3. Stäng av strömbrytaren och koppla ur strömförsörjningen, ta ut maten och skär den i små bitar, lägg sedan tillbaka den i kvarnen och slå på maskinen. 4. Kontakta kundtjänst.

Missfärgning av enhetens delar eller mat.	1. Felaktig rengöring och underhåll.	1. Inga tillbehör får diskas i diskmaskin, se ”Rengöring och underhåll”. 2. Rengör produktens tillbehör direkt efter användning, se ”Rengöring och underhåll”.

Energiförbrukning

Information om strömförbrukning och den maximala tiden för att nå tillämpligt lågenergiläge:	
Strömförbrukning i avstängt läge:	< 0.3 W
Den maximala tiden som behövs för att nå avstängt läge:	< 2 minuter

Tekniska data

Modellnr: POMG5010
Märkspänning: 220–240 V~, 50–60 Hz
Märkeffekt: 450 W
Maximal motoreffekt: 2000 W
Malkapacitet: 1,5–2.5 kg/min (högst 3 kg/min)



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 de lokala myndigheterna eller återförsäljaren 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

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

印刷说明
此页不用印刷

材质：105g铜版纸，说明书成品尺寸为142x210MM, 上下误差需在3MM内。
说明书封面为四色印刷，内页为单色印刷。



RED
C:22 M:100 Y:90 K15
Pantone 187

BLACK
C:0 M:0 Y:0 K:100

GREY
C:0 M:0 Y:0 K:45
Pantone 422

ORANGE
C:0 M:73 Y:94 K:0
Pantone 165

WHITE
C:0 M:0 Y:0 K:0