KØKKENCHEF



INSTRUCTION MANUAL
KITCHEN MACHINE

11199740

INTRODUKTION

Mange tak fordi du har valgt et produkt fra Køkkenchef. Dermed har du erhvervet et kvalitetsprodukt som opfylder alle gældende krav til præstation og sikkerhedsstandarder i EU. For at sikre en korrekt behandling og en lang levetid anbefaler vi, at du overholder nedenstående anvisninger.
Du bedes læse vejledningen og især sikkerheds anvisningerne omhyggeligt igennem, inden du tager produktet i brug. Opbevar denne betjeningsvejledning, og overlad altid kun produktet til andre sammen med betjeningsvejledningen.

GENERELLE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Forkert brug af produktet kan medføre personskade og beskadige produktet.
- Anvend kun produktet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.
- Anbring altid produktet på et tørt, plant og stabilt underlag på god afstand af bordkant eller lignende.
- Produktet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- Produktet må kun sluttes til 220-240V~, 50/60Hz.
- Produktets motordel/elektronik, ledning og stikket må ikke nedsænkes i vand, og der må ikke trænge vand i motordel/ elektronik.
- Rør aldrig ved produktet, ledningen eller stikkontakten med våde eller fugtige hænder.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, høje temperaturer, fugt, støv eller ætsende stoffer.
- Forlad aldrig produktet, når det er tændt.
- Når produktet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn.
- Når produktet bruges skal børn der opholder sig i nærheden af

den altid holdes under opsyn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet kan indeholde skarpe dele og bør derfor opbevares utilgængeligt for børn.
- Brug kun tilbehør, der følger med produktet eller er anbefalet af producenten.
- Produktet må ikke bruges af personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene produktet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

LEDNING OG STIK

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten.
- Hold ledningen og produktet væk fra varmekilder, varme genstande og åben ild.
- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og hvis produktet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Sørg for, at ledningen er rullet helt ud.
- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke produktet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på en anden måde.
- Hvis produktet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal produktet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør. Forsøg aldrig at reparere produktet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under reklamationsretten. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i produktet, bortfalder reklamationsretten.

REKLAMATIONSRETTEN GÆLDER IKKE:

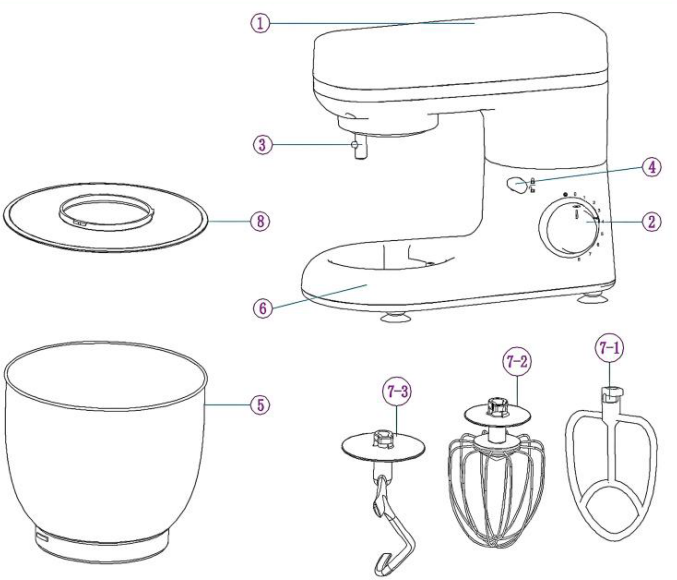
- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET

Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet er forsynet med følgende logo:

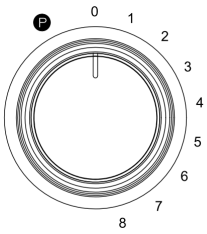


DELE AF APPARATET



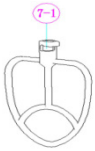
1. Mixerhoved
2. Hastighedsknap
3. Drejeaksel
4. Udløserknap
5. Skål
6. Beslag til skål
7. Tilbehør:
- 7-1. K-spade
- 7-2. Piskeris
- 7-3. Dejkrog
8. Låg

KONTROLPANEL

	Pulsindstilling: Aktiverer maksimal hastighed med det samme. For at accelerere blandingen skal du trykke på Pulsindstilling og holde den nede; slip den for at stoppe. Indstilling 0: Angiver "Stop" eller "Fra"-positionen. Indstillinger 1–8: Viser driftshastighedsniveauer. Indstilling 1: Minimum hastighed (langsom). Indstilling 8: Maksimal hastighed (hurtig).

GUIDE TIL INDSTILLING AF HASTIGHED

- Brug Pulse-funktionen sparsomt for at undgå overblanding. Start altid på hastighedsniveau 1, og øg gradvist i henhold til din opskrift.

Tilbehør	Billede	Eksempler	Anbefalet hastighed
K-spade		Kager, mørdej, kartoffelmos, glasur	5 eller 6
Piskeris		Flødeskum, æggehvider, marengs, blancmange	7 eller 8
Piskeris		Foldning i svamp eller æggehvider	Interval
Dejkroge		Brøddej eller mørdej	3

OPSKRIFT: ÆGGEHVIDER

1. Læg æggehviderne i en helt ren skål.
2. Sæt skålen på beslaget, og begynd at piske.
3. For at undgå sprøjt skal du øge hastigheden gradvist til det ønskede niveau:

- 2-4 æggehvider: Hastighed 7-8 eller puls.
- 6+ æggehvider: Hastighed 6-7 eller puls.
- Bemærk: Æggehviderne pisker hurtigt; hold godt øje med dem for at undgå overpiskning.

FØR FØRSTE BRUG

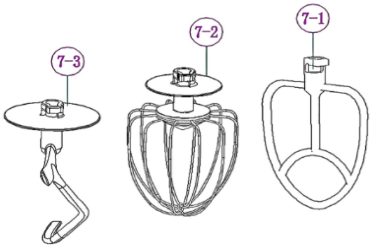
- Fjern al emballage, klistermærker og beskyttelsesfolie.
- Placer apparatet på en flad, stabil overflade med mindst 10 cm frirum på alle sider.
- Bemærk: Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug og er ikke egnet til monte-

ring i et skab.

- Før første brug skal alle aftagelige dele tørres af med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Sørg for, at den lokale spænding passer til apparatet (220V-240V~, 50/60Hz), før du tilslutter det.

RETNINGSLINJER FOR DRIFT

- Grænse for brug: Brug ikke apparatet uafbrudt i mere end 4 minutter. Lad den køle af i 10 minutter mellem hver cyklus.
- Rumindhold: Overskrid ikke den maksimale ingrediensvægt på 1 kg (eller 500 gram for mel).
- Sikkerhed: Brug kun maskinen, når tilbehøret er korrekt monteret.

Punkt	Position	Tilbehør
1		
2		Sæt dejkrogen, K-spade eller piskeris på, alt efter hvad du har brug for.

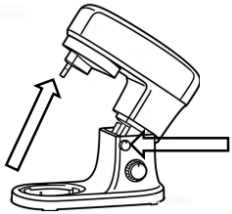
Fare for kvæstelser fra roterende dele! Hold fingre og redskaber væk fra røreskålen, mens apparatet er i drift. Skift ikke tilbehør, før motoren er standset helt, og stikket er taget ud af stikkontakten. Når du har slukket for apparatet, skal du altid vente på, at alle bevægelige dele stopper, og trække stikket ud af stikkontakten, før du løfter mixerhovedet eller adskiller nogen af delene.

BRUG AF DEJKROG, FLADT PISKERIS, PISKERIS

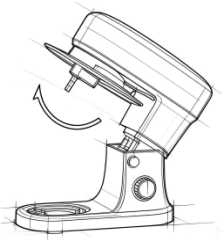
1. Tilberedning: Vask skålen og tilbehøret i varmt sæbevand før første brug. Skyl, og tør grundigt.
2. Stabilitet: Placér enheden på et plant, stabilt underlag. Sørg for, at hastighedsknappen er indstillet til "0".



3. Sikkerhed: Sørg for, at køkkenmaskinen er taget ud af stikkontakten, når skålen eller tilbehøret monteres.
4. Åbning: Tryk på udløserknappen [4], mens du løfter mixerhovedet med hånden, indtil det låses i lodret position med et klik.



5. Fastgørelse af låg: Sæt låget [8] på mixerhovedet, og drej det lidt mod uret, indtil det sidder godt fast.



6. Fastgørelse af skål: Læg dine ingredienser i blandeskålen [5]. Sæt skålen i beslaget på motorhuset, og drej den med uret, indtil den låser.



7. Valg af tilbehør: Vælg det krævede tilbehør [7-1, 7-2 eller 7-3]:

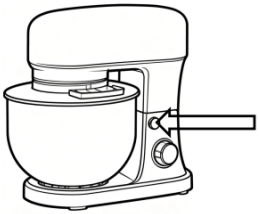
- Kagepisker [7-1]: Til mellemtunge blandinger (kager, wienerbrød, glasur).
- Piskeris [7-2]: Til lette blandinger (fløde, æggehvider, marengs).

- Dejkrog [7-3]: Til tunge deje (brød, gærdeje) eller ælteopgaver.

8. Montering: Ret tilbehøret ind efter motorspindlen [3]. Skub tilbehøret opad, og drej det mod uret, indtil det låses fast på stifterne. Sørg for, at den sidder godt fast og ikke kan trækkes af.



9. Rumindhold: Skålen må ikke overfyldes. Den maksimale kapacitet er 500 g mel (1 kg samlet blanding).
10. Lukning: Tryk på udløserknappen, og sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads. Sørg for, at låget slutter tæt til skålen.



11. Effekt: Sæt netledningen i en stikkontakt.
12. Betjening: Vælg en hastighed fra 1 til 8 (1 = langsomste, 8 = hurtigste). Se hastighedsguiden for anbefalinger.
13. Skrabning: Hvis du har brug for at skrabe skålen, skal du vente på, at tilbehøret stopper helt. Brug en spatel; brug aldrig fingrene.
14. Lukker ned: Drej hastighedsknappen til "0", når du er færdig. Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehør eller skiller det ad.
15. Fjernelse: Tryk på udløserknappen, og løft mixerhovedet, indtil det låses fast.



16. Afmontering af tilbehør: Fjern tilbehøret ved at skubbe det lidt op og dreje det med uret.
17. Fjernelse af skål: Fjern røreskålen ved at dreje den mod uret.

Bemærk: Når du behandler tung dej, må du ikke bruge maskinen i mere end 4 minutter i træk. Lad den køle af til stuetemperatur mellem cyklusserne. Rengør delene i henhold til afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

TIPS

- Ingrediensernes rækkefølge: Hæld først alle flydende ingredienser i skålen, efterfulgt af de tørre ingredienser.
- Placering: Tilsæt altid ingredienser i nærheden af skålens sider i stedet for direkte på det roterende tilbehør.
- Kageblandinger: Brug hastighedsniveau 3, når du tilbereder kageblandinger. For at opnå de bedste resultater skal du blande i præcis den tid, der er angivet på produktets emballage.
- Højt væskeindhold: Blandinger med et højt væskeindhold skal behandles ved lav hastighed for at undgå sprøjt.

VIGTIGT

- Vandets temperatur: Ved tilberedning af dej anbefales en vandtemperatur på 40 °C (+/- 5 °C). Brug ikke vand over 45 °C,da det kan påvirke dejens kvalitet (især ved brug af gær).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af før rengøring.
- Nedsænk aldrig motordelen i vand. Tør den af med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel, hvis det er nødvendigt.
- Tåler ikke opvaskemaskine: Tilbehør kan blive misdannet eller misfarvet, hvis det udsættes for varme eller ætsende maskinopvaskemidler.
- Rengør alt tilbehør separat i varmt sæbevand. Skyl og tør grundigt før genbrug.
- Undgå at bruge ståluld eller slibemidler, der kan beskadige ydersiden.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11199740
220-240V~, 50/60Hz
1300 Watt
KB tid: 4 minutter

PRODUCENT

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Danmark
www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUCTION

Thank you for choosing a product from Køkkenchef. You have acquired a quality product which meets all applicable performance and safety standards in the EU. In order to ensure proper treatment and a long product life, we recommend that you comply with the instructions below.
Please read the manual and especially the safety instructions carefully before using the product. Keep this manual and provide it for referral along with the product when others are using it.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper use of the product can cause personal injury and damage.
- Only use the product for what it is intended. The manufacturer is not liable for damages arising from improper use or handling.
- Always place the product on a dry, flat and stable surface well away from table edge or similar.
- The product is intended for household use only. The product is not for professional use.
- The product may only be connected to 220-240V~, 50/60Hz.
- The product engine/electronics, cord or plug cannot be submerged in water, and no water may get in contact with the engine/electronics.
- Never touch the product, cord or plug with wet or damp hands.
- Do not expose the product to direct sunlight, high temperatures, humidity, dust or corrosive substances.
- Never leave the product when it is turned on.
- When the product is in use, it should be kept under constant supervision. Children should always be supervised when using the product to ensure that they do not play with the product. The product is not a toy.
- The product may have sharp parts and must, therefore, be kept

out of reach of children.
- Only use the accessories that come with the product or that are recommended by the manufacturer.
- The product must not be used by people with reduced sensitivity, physical or mental disability, or people who are not able to operate the product unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety.

CORD AND PLUG

- Do not let the cord hang over the edge.
- Keep the cord and the product away from heat sources, hot objects and open flames.
- Unplug the power cord before cleaning and if the product is not in use. Do not pull the cord when removing the plug from the socket, rather grasp the plug itself.
- Make sure that the cord is fully extended.
- Check regularly that the cord and the plug are not damaged and do not use the product if this is the case, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in another way.
- If the product or plug is damaged, the product must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repairer. Never try to repair the product yourself. Please, contact the store to see if there is a repair that falls under warranty. Tampering of the product will void the warranty.

RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- If the above is not observed.
- If there has been unauthorised intervention of the product.
- If the product has been mishandled, subjected to rough treatment or some other form of damage.

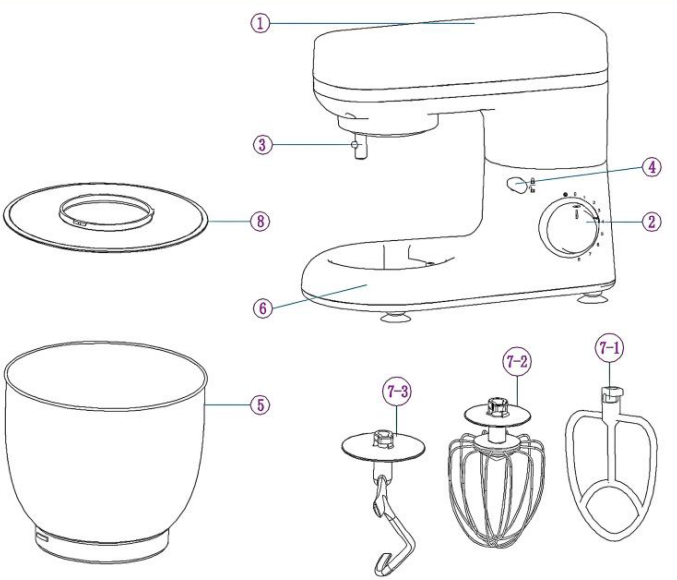
PRODUCT DISPOSAL

Used product should not be disposed as household waste. According to legislation, the product should be disposed of

properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:

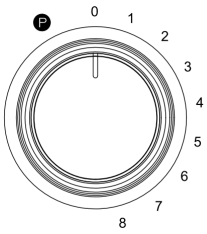


PARTS OF THE APPLIANCE



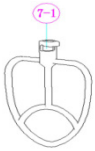
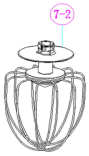
1. Mixer head
2. Speed control knob
3. Spindle
4. Release button
5. Bowl
6. Bowl bracket
7. Accessories:
- 7-1. Cake Beater
- 7-2. Whisk
- 7-3. Dough hook
8. Lid

CONTROL PANEL

	Pulse Setting: Activates maximum speed immediately. To accelerate blending, press and hold the Pulse setting; release it to stop. Setting 0: Indicates the "Stop" or "Off" position. Settings 1–8: Represent operating speed levels. Setting 1: Minimum speed (slow). Setting 8: Maximum speed (fast).

SPEED SETTING GUIDE

- Use the Pulse function sparingly to avoid over-mixing. Always start at speed level 1 and increase gradually according to your recipe.

Accessory	Picture	Examples	Recommended Speed
Cake Beater		Cakes, shortcrust pastry, mashed potatoes, glazing	5 or 6
Whisk		Whipped cream, egg whites, meringues, blancmange	7 or 8
Whisk		Folding in sponge or egg whites	Pulse
Dough hook		Bread dough or short pastry	3

RECIPE: EGG WHITES

1. Place egg whites into a completely clean bowl.
2. Attach the bowl to the bracket and begin whipping.
3. To avoid splashing, increase the speed gradually to the desired level:

- 2–4 egg whites: Speed 7–8 or Pulse.
- 6+ egg whites: Speed 6–7 or Pulse.
- Note: Egg whites whip quickly; monitor them closely to avoid over-beating.

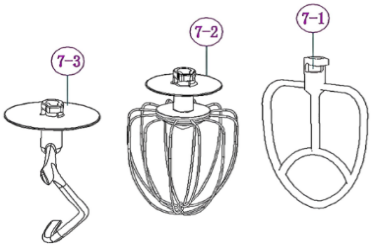
BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging, stickers, and protective foil.
- Place the appliance on a flat, stable surface with at least 10cm of clearance on all sides.
- Note: This appliance is for indoor use only and is not suitable for cabinet installation.
- Before the first use, wipe all removable parts with a damp cloth. Do not use abrasive

cleaners.
- Ensure the local voltage matches the appliance (220V–240V~, 50/60Hz) before connecting.

OPERATING GUIDELINES

- Usage Limit: Do not operate the appliance continuously for more than 4 minutes. Allow it to cool for 10 minutes between cycles.
- Capacity: Do not exceed the maximum ingredient weight of 1 kg (or 500 gram for flour).
- Safety: Only operate the machine when an accessory is properly attached.

Item	Position	Accessory
1		
2		Attach the dough hook, cake beater, or whisk, depending on your needs.

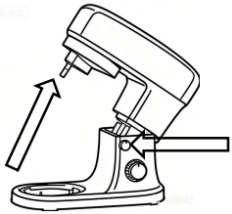
Risk of injury from rotating parts! Keep fingers and utensils clear of the mixing bowl while the appliance is in operation. Do not change accessories until the motor has come to a complete stop and the appliance has been unplugged. After switching the appliance off, always wait for all moving parts to stop and disconnect the plug from the power outlet before lifting the mixer head or disassembling any parts.

HOW TO USE THE DOUGH HOOK, CAKE BEATER, AND WHISK

1. Preparation: Before first use, wash the bowl and accessories in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. Stability: Place the appliance on a flat, stable surface. Ensure the speed control knob is set to "0".



3. Safety: Ensure the kitchen machine is unplugged from the power outlet when mounting the bowl or accessories.
4. Opening: Press the release button [4] while lifting the mixer head with your hand until it locks into the upright position with a click.



5. Lid Attachment: Fit the lid [8] onto the mixer head and turn it slightly counterclockwise until it locks securely.



6. Bowl Attachment: Place your ingredients in the mixing bowl [5]. Fit the bowl into the bracket on the motor housing and turn it clockwise until it locks.



7. Accessory Selection: Select the required accessory [7-1, 7-2, or 7-3]:

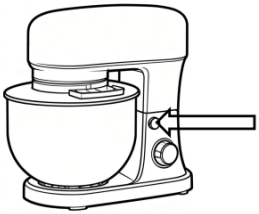
- Cake Beater [7-1]: For medium-heavy mixtures (cakes, pastry, icing).
- Whisk [7-2]: For light mixtures (cream, egg whites, meringues).

- Dough Hook [7-3]: For heavy doughs (bread, yeast dough) or kneading tasks.

8. Mounting: Align the accessory with the motor spindle [3]. Push the accessory upward and turn it counterclockwise until it locks onto the pins. Ensure it is securely attached and cannot be pulled off.



9. Capacity: Do not overfill the bowl. The maximum capacity is 500g of flour (1kg total mixture).
10. Closing: Press the release button and lower the mixer head until it clicks into place. Ensure the lid fits tightly against the bowl.



11. Power: Plug the power cord into a mains outlet.
12. Operation: Select a speed from 1 to 8 (1 = slowest, 8 = fastest). Refer to the speed guide for recommendations.
13. Scraping: If you need to scrape the bowl, wait for the accessory to stop completely. Use a spatula; never use your fingers.
14. Shutting Down: Turn the speed knob to "0" when finished. Always switch off and unplug the appliance before changing accessories or disassembling.
15. Removal: Press the release button and lift the mixer head until it locks.



16. Detaching Accessory: Remove the accessory by pushing it up slightly and turning it clockwise.
17. Removing Bowl: Remove the mixing bowl by turning it counterclockwise.

Note: When processing heavy dough, do not operate the machine for more than 4 minutes continuously. Allow it to cool to room temperature between cycles. Clean parts according to the "Cleaning and Maintenance" section."

TIPS

- Order of Ingredients: First, pour all liquid ingredients into the bowl, followed by the dry ingredients.
- Placement: Always add ingredients near the sides of the bowl rather than directly onto the rotating accessory.
- Cake Mixtures: When preparing cake mixes, use speed level 3. For best results, mix for the exact duration specified on the product packaging.
- High Liquid Content: Mixtures with a high liquid content should be processed at a low speed to prevent splashing.

IMPORTANT

- Water Temperature: When preparing dough, the recommended water temperature is 40°C (+/- 5°C). Do not use water exceeding 45°C, as this may affect the dough quality (especially when using yeast).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Never immerse the motor unit in water. Wipe it with a damp cloth and mild detergent if necessary.
- Not Dishwasher Safe: Accessories may become misshapen or discolored if exposed to heat or caustic dishwasher detergents.
- Clean all accessories separately in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before reuse.
- Avoid using steel wool or abrasive agents that may damage the exterior.

TECHNICAL DATA

Article No. 11199740
220-240V~, 50/60Hz
1300 Watt
KB time: 4Mins

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.