

KØKKEN CHEF



INSTRUCTION MANUAL STICK MIXER

10631687

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.

REKLAMATIONSRETEN GÆLDER IKKE:

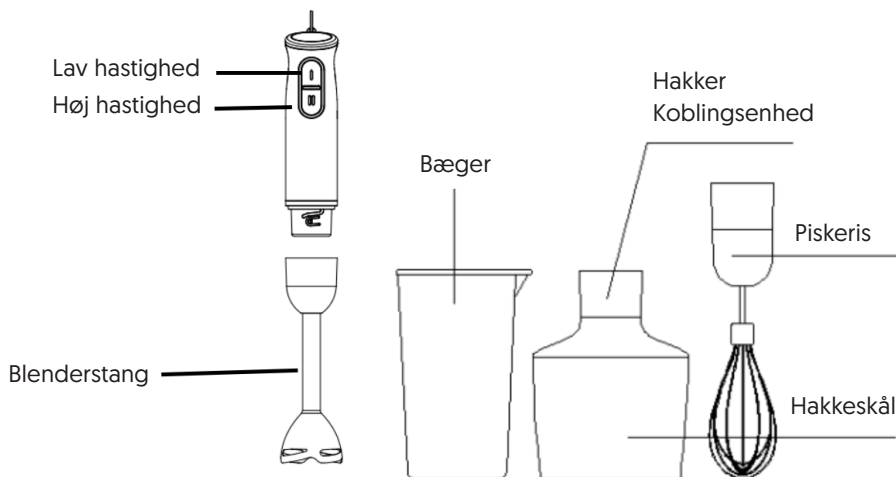
- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i produktet.
- Hvis produktet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast.

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:



BESKRIVELSE AF DELE



BRUGSVEJLEDNING

BRUG AF BLENDEREN

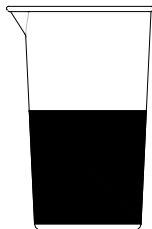
Håndblenderen er perfekt egnet til tilberedning af dip, saucer, mayonnaise, babymad og til miksning af milkshakes.

1. Sæt blenderstangen ind i motordelen, og lås den på plads ved at dreje den med uret.

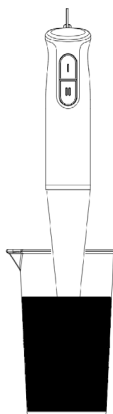


2. Hak madvaren i terninger, der ikke er større end 15 mm³. Anbring dem i bægeret, og tilsæt noget koldt, kogt vand, postevand, mælk eller andre egnede væsker.
3. Sæt stikket i stikkontakten. Tryk på knappen for lav eller høj hastighed for at starte blenderen.

4. Læg de tilberedte ingredienserne i bægeret. Sæt kniven og knivbeskytteren helt ned i ingredienserne for at undgå sprøjt (bægerets maksimale kapacitet er 600 ml). Du kan bruge håndblenderen i bægeret eller i en anden egnet beholder.



5. Tænd apparatet ved at trykke på knappen for lav eller høj hastighed.
6. Blend ingredienserne ved at bevæge apparatet langsomt i en op- og nedadgående bevægelse og i cirkler.

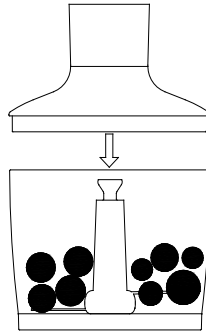


SÅDAN BRUGER DU HAKKEREN

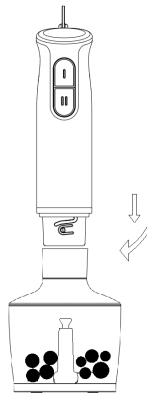
Hakkeren er perfekt egnet til forarbejdning af hårde fødevarer, som f.eks. at hakke kød, ost, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker osv. (hakkeskålens maksimale kapacitet er 250 g).

FORSIGTIG: Forsøg ikke at hakke meget hårde madvarer såsom isterninger, muskatnødder, kaffebønner og kerner. Knivene er usædvanlige skarpe, så vær meget forsigtig, når du rører ved knivene.

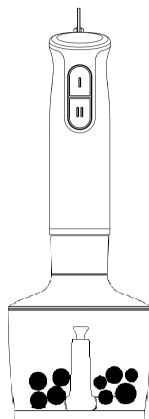
1. Anbring hakkekniven i hakkeskålen. Tryk ned på kniven, indtil den låser på plads.
2. Tilsæt ingredienserne i hakkeskålen, og sørg for, at stykkerne af faste ingredienser ikke er større end 2 cm.
3. Anbring koblingsenheden til hakkeren på hakkeskålen.



4. Kobl motordelen til hakkeskålen. Se installationsvejledningen under "Brug af blenderen".



5. Tænd apparatet ved at trykke på knappen for lav eller høj hastighed.



BEMÆRK:

- Den maksimale kapacitet til hakning af kød må ikke overskride 300 gram pr. omgang.
- Når du hakker kød, må den kontinuerlige driftstid højst være 10 sekunder. Efter én omgang skal du lade motordelen hvile i 2 minutter.
- En cyklus svarer til 10 sekunders drift efterfulgt af 2 minutters hvile. Når du har gennemført 3 cyklusser med kontinuerlig drift, skal du lade motordelen hvile i 30 minutter, så den kan køle ned.

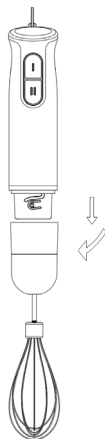
NOGLE TIPS TIL BETJENING:

- Brug knappen for høj hastighed, når du hakker kød. Det tager typisk ca. 10 sekunder, hvorefter kødet har en bedre tekstur. Langvarig forarbejdning kan nedbryde kødfibre og påvirke smagen.
- Hvis du skal hakke gulerødder, ingefær, hvidløg og peberkorn, anbefales det at bruge knappen for lav hastighed. Du kan opnå et bedre resultat ved at arbejde i ca. 15 sekunder ved lav hastighed.
- De bedste kødtyper til forarbejdning er magert oksekød uden sener, magert svinekød uden svineskind og ben. Mængden af fedtholdigt kød må ikke overstige en femtedel af den samlede kødmængde, der hakkes, da for meget fedt kan påvirke hakke kvaliteten.

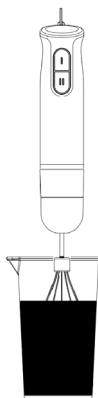
SÅDAN BRUGER DU PISKERISET

Piskeriset er beregnet til at piske fløde, æggeghvider samt miksning af skærekager og færdiglavede dessertblandinger.

1. Sæt piskeriset godt fast i koblingsenheden til piskeriset.
2. Fastgør koblingsenheden på motordelen ved at følge installationsvejledningen, der findes under "Sådan bruger du blenderen".



3. Start håndblenderen ved at trykke på knappen for lav hastighed og skifte til knappen for høj hastighed efter ca. 30 sekunder for at forhindre sprøjt af ingredienser.



VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

1. Træk ledningen til apparatet ud af stikkontakten. Fjern blenderstaven, piskeriset eller hakketilbehøret fra motordelen. Rengør blenderstaven, piskeriset eller hakkekniven i varmt sæbevand.

FORSIGTIG: Kniven er skarp. Skal behandles forsigtigt. Sænk ikke låget til hakkeskålen, motordelen, ledningen eller stikket ned i vand. Brug KUN en fugtig klud til at tørre motorenheden og låget til skålen af.

2. Hvis det er vanskelig at skylle madrester af blenderstaven eller piskeriset, kan du tilsætte en dråbe opvaskemiddel i en beholder sammen med en passende mængde varmt vand. Sæt stavblenderen ned i vandet, tænd den, og lad den køre i ca. 10 sekunder, indtil den er ren. Træk derefter ledningen til stavblenderen ud af stikkontakten, og skyl tilbehøret under varmt vand.
3. Fjern først låget til skålen og derefter hakkekniven, når du skal rengøre hakketilbehøret. Låget til hakkeskålen må ikke komme ned i vand. Rengør det med en fugtig klud og om nødvendigt lidt opvaskemiddel. Hakkeskålen og hakkekniven kan rengøres i varmt sæbevand. Brug ikke slibende eller stærke rengøringsmidler.

FORSIGTIG: Slib ikke skærekanterne på kniven. De er præcisionsslibne og kan muligvis tage skade, hvis du forsøger at slibe dem.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10631687
220-240V~, 50/60Hz
600 Watt

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.

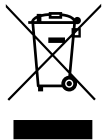
RULES OF COMPLAINTS THE WARRANTY DOES NOT APPLY:

- 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.

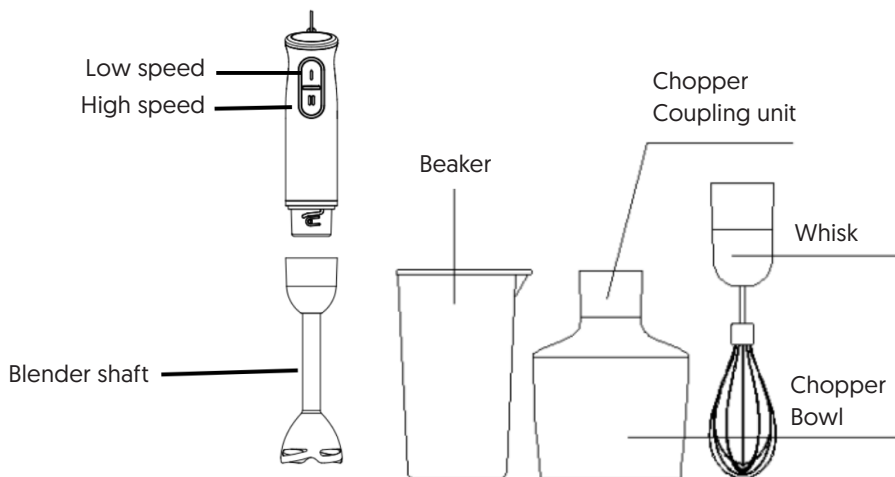
PRODUCT DISPOSAL

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 IDENTIFICATION



OPERATION GUIDE

USING THE BLENDER

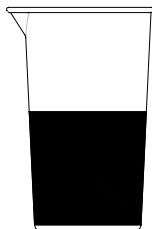
The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, mayonnaise, baby food, and mixing milkshakes.

1. Insert the blender shaft into the motor unit and turn it clockwise to lock it in place.

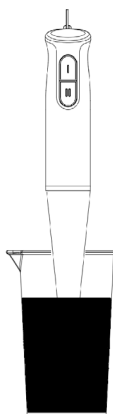


2. Cut the food into cubic blocks that are no larger than 15 mm³. Place them into the beaker and add some cold boiled water, drinking water, milk, or other suitable liquids.
3. Insert the plug into the socket. Press the high-speed button or low-speed button to start the blender.

4. Place the well-prepared ingredients in the beaker. To prevent splattering, immerse the blade guard completely in the ingredients [the beaker's maximum capacity is 600ml]. You can use the hand blender in the beaker or any other suitable vessel.



5. Turn on the appliance by pressing either the low-speed button or the high-speed button.
6. Blend the ingredients by moving the appliance slowly in an up-and-down and circular motion.

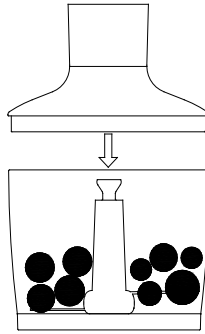


USING THE CHOPPER

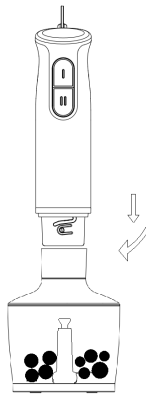
The chopper is perfectly suited for processing hard foods such as chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes, etc. [The maximum capacity for the chopper bowl is 250g].

CAUTION: Do not attempt to chop extremely hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans, and grains. The blades are exceptionally sharp, so exercise extreme caution when handling the blade.

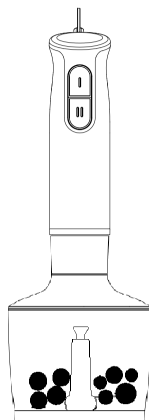
1. Place the chopper blade in the chopper bowl. Press down on the blade unit to lock it in place.
2. Add the ingredients to the chopper bowl, ensuring that solid ingredients are not larger than 2cm pieces.
3. Place the chopper coupling unit onto the chopper bowl.



4. Attach the motor unit to the chopper bowl, referring to the installation instructions under "using the blender."



5. Turn on the appliance by pressing either the Low-speed button or the high-speed button.



ATTENTION:

- The maximum capacity for meat chopping should not exceed 300 grams per session.
- When chopping meat, the continuous working time should be less than 10 seconds. After one operation, allow the motor unit to rest for 2 minutes.
- Consider 10 seconds of work followed by 2 minutes of rest as one cycle. After completing 3 cycles of continuous operation, allow the motor unit to rest for 30 minutes for cooling.

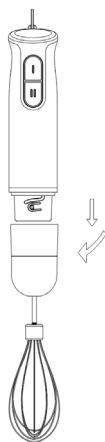
SOME OPERATION TIPS:

- Use the high-speed button, when chopping meat. It typically takes about 10 seconds, and the meat will have a better texture. Prolonged processing can break down the meat fibers and affect the taste.
- For chopping carrots, ginger, garlic, and pepper particles, it's recommended to use the low-speed button. Working for around 15 seconds at low speed can achieve a better result.
- The best types of meat for processing are lean beef without tendons, lean pork without pigskin and bones. The proportion of fatty meat should not exceed one-fifth of the total meat being chopped, as excessive fat can affect the chopping quality.

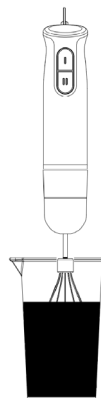
USING THE WHISK

The whisk is designed for whipping cream, beating egg whites, and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk firmly into the whisk coupling unit.
2. Attach the coupling unit to the motor unit, following the installation instructions provided under



3. Start the hand blender by pressing the low-speed button and switch to the high-speed button after approximately 30 seconds to prevent ingredients from splashing.



CARE AND CLEANING

1. Unplug the appliance from the outlet. Remove the blending rod, wire whisk, or chopper attachment from the motor unit. Clean the blending rod, wire whisk, or chopper blade in warm, soapy water.

CAUTION: Blades are sharp. Handle with care. Do not immerse the chopper bowl lid, motor unit, cord, or plug in water. Wipe the motor unit and bowl cover with a damp cloth only.

2. If food residues are difficult to rinse off the blending rod or wire whisk, place a drop of dish detergent in a mixing container with the appropriate amount of warm water. Immerse the stick mixer, power it on, and use it for about 10 seconds to self-clean. Then unplug it and rinse the attachment under hot water.
3. To clean the chopper attachment, first remove the bowl lid and then the chopping blade. The chopper bowl lid cannot be immersed in water, so wipe it with a damp cloth using dishwashing liquid if necessary. The chopper bowl and chopping blade can be washed in warm, soapy water. Do not use abrasive or harsh cleansers.

CAUTION: Do not attempt to sharpen the cutting edges of any blades. They are precisely honed and might be damaged by any attempted sharpening.

TECHNICAL DATA

Article No. 10631687
220-240V~, 50/60Hz
600 Watt

PRODUCER

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

We cannot be held responsible for any printing errors.