

KØKKENHEF



INSTRUCTION MANUAL

PIZZA OVEN

11230037

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 bruges af børn på 8 år eller derover og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af produktet og forstår de involverede farer.
- Hold produktet og ledningen uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

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:



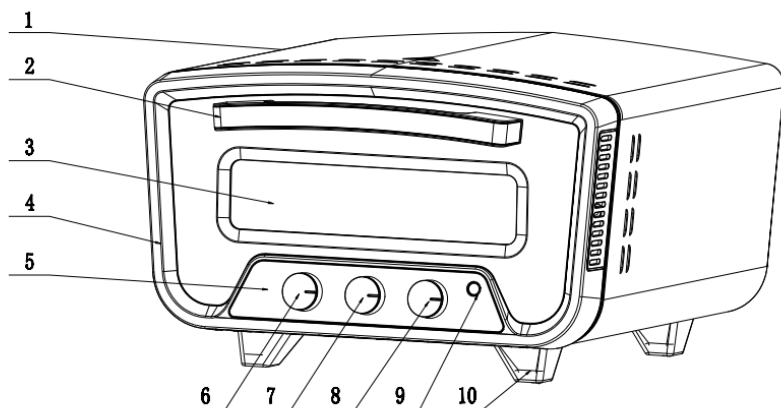
FARE

1. For at undgå elektrisk stød må der ikke komme vand eller andre væsker ind i apparatet.
2. Dæk ikke luftudtagene til, mens apparatet er i drift.
3. Rør aldrig ved apparatets yvendige overflader eller indvendige dele, mens det er i brug.
4. Overfladetemperaturen kan være høj under drift; håndter den med ekstrem forsigtighed.
5. Pas på varm damp: Under bagningen frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand. Vær særlig forsigtig med varm damp og luft, når du tager pizzaen ud af ovnen.
6. Køleproces: Når ovnen er slukket, vil ventilatoren fortsætte med at køre for at køle apparatet ned. Rør ikke ved ovnen, og flyt den ikke, før den er helt afkølet. Afkølingstiden afhænger af den anvendte bagetemperatur. Det anbefales at lade ovnen køle af automatisk; ventilatoren stopper, når temperaturen er faldet tilstrækkeligt.

FORSIGTIG

1. Placering: Sørg for, at apparatet er placeret på en vandret, jævn og stabil overflade.
2. Brug: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
3. Opbevaring: Træk altid ledningen ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.

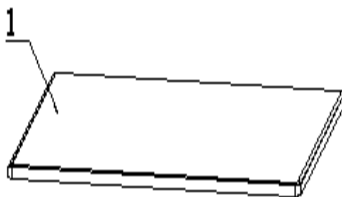
KEND DIN PIZZAOVN



- | | |
|-----------------|---|
| 1. Hus | 6. Timerknap |
| 2. Dørhåndtag | 7. Funktionskontakt (eller tilstandsvælger) |
| 3. Glaslåge | 8. Temperaturknap |
| 4. Frontpanel | 9. Kontrollampe |
| 5. Kontrolpanel | 10. Anti-slip fødder |

TILBEHØR

1. Pizzasten



FØR APPARATET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

1. Pak ud: Tag produktet ud, og fjern alt emballagemateriale.
2. Rengør overfladen: Fjern alle stickers og mærkater fra apparatet.
3. Rengøring: Tør ovnen af udvendigt og indvendigt med en fugtig klud. Rengør tilbehøret (pizzasten og pizzaskræl) med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Bemærk: Brug ikke ståluld, slibende "metalkugler" eller smergellærred, da det vil beskadige overfladerne. Lad alle dele tørre helt før brug.
4. Ingen olie: Denne pizzaovn bruger varm luft til opvarmning. Hæld ikke olie, fedt eller andre væsker i bagekammeret eller på pizzastenen.
5. Må ikke overfyldes: Overfyld ikke bagepladen eller pizzastenen med mad, da det vil blokere luftstrømmen og resultere i ujævn tilberedning.

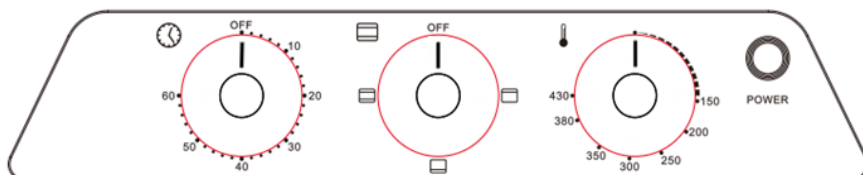
BRUGSANVISNING

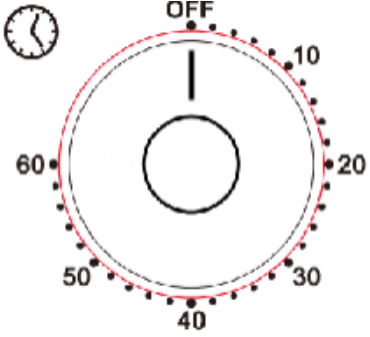
Tip: Placer produktet på en flad, jævn og stabil overflade. Placer den ikke på overflader, der ikke er varmebestandige. Sørg for, at pizzastenen er helt tør før brug.

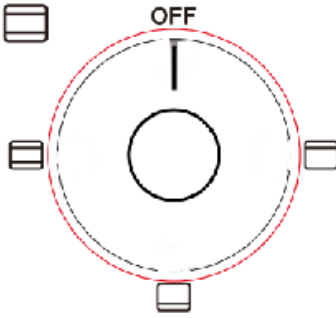
1. Strømtilslutning: Sæt stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
2. Forvarmning og bagning: For at opnå det bedste resultat skal du placere pizzastenen inde i ovnen under forvarmningen. Når ovnen har nået den ønskede temperatur, skal du bruge pizzaskrællen (eller et specialværktøj) til forsigtigt at placere pizzaen på den varme sten til bagning.
3. Indstillinger: Vælg den ønskede funktion på kontrolpanelet. Du kan manuelt justere tilberedningstiden og temperaturen, så den passer til din opskrift.
4. Betjening: Når indstillingerne er valgt, begynder ovnen opvarmningsprocessen. Følg med i udviklingen gennem glasdøren.

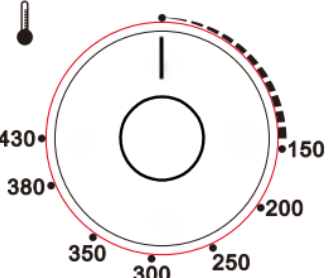
FUNKTIONEL KONTROL

Kontrolpanelet fungerer på følgende måde:



| | |
|--|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Indstil tilberedningstiden: Drej timerknappen til det tal, der svarer til den ønskede tilberedningstid (i minutter) for din ret. 2. Automatisk slukning: Drej altid timeren med uret for at indstille tiden. Ovnen slukker automatisk, og en klokke ringer, når den valgte tid er gået. 3. Korte tidsindstillinger: Når du indstiller timeren til mindre end 5 minutter, skal du først dreje skiven forbi 6-minuttersmærket og derefter dreje den tilbage til den ønskede tid. Det sikrer, at den mekaniske timer er korrekt aktiveret. |
| <p>*Den forreste indikatorlampe viser, om ovnen er tændt eller slukket.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 4. Manuel afbrydelse: Ovnen kan slukkes manuelt på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen ved at dreje timeren mod uret til positionen "OFF". |

| | | | | | | | |
|--|--|------------|--------------------------|--|---------------------------------------|--|--|
|  | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="496 702 565 790">OFF</td> <td data-bbox="565 702 1037 790">OFF / STOP</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 790 565 909"></td> <td data-bbox="565 790 1037 909">Topopvarmning (eller øvre opvarmning)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 909 565 1029"></td> <td data-bbox="565 909 1037 1029">Bundopvarmning (eller lavere opvarmning)</td> </tr> </table> | OFF | OFF / STOP | | Topopvarmning (eller øvre opvarmning) | | Bundopvarmning (eller lavere opvarmning) |
| OFF | OFF / STOP | | | | | | |
| | Topopvarmning (eller øvre opvarmning) | | | | | | |
| | Bundopvarmning (eller lavere opvarmning) | | | | | | |
| <p>*Vælg den passende varmeindstilling baseret på den ret, du tilbereder.</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="496 1029 565 1139"></td> <td data-bbox="565 1029 1037 1139">Opvarmning i top og bund</td> </tr> </table> | | Opvarmning i top og bund | | | | |
| | Opvarmning i top og bund | | | | | | |

| | |
|---|--|
|  | <p>Indstil "Temperature Control" ved at dreje drejeknappen med uret for at vælge den passende temperatur til den ret, du tilbereder. (Maksimal temperatur: 430 °C)</p> |
|---|--|

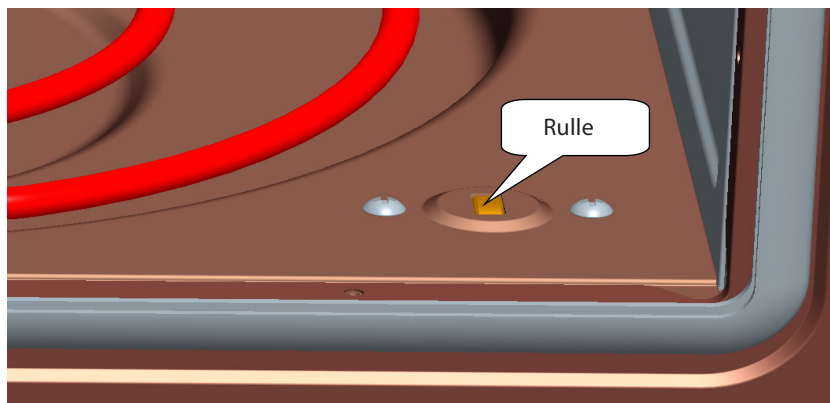
REFERENCETABEL FOR TILBEREDNINGSTID

Bemærk: Tilberedningstiden varierer afhængigt af madens vægt og tykkelse. Tiderne i dette skema er kun vejledende og bør justeres ud fra mængde, starttemperatur og personlige præferencer.

| | Referenceretter | Bagningstemperatur | Forvarmningstid | Bagetid |
|---|-----------------|--------------------|-----------------|------------|
| 1 | DIY | 430 °C | 15~18 min. | 2-3 min. |
| 2 | NEAPOLITAN | 430 °C | 15~18 min. | 2-3 min. |
| 3 | THIN&CRISPY | 370 °C | 15~18 min. | 4-6 min. |
| 4 | PAN PIZZA | 380 °C | 15~18 min. | 4-6 min. |
| 5 | NEW YORK | 320 °C | 15~18 min. | 6-8 min. |
| 6 | FROZEN | 300 °C | 15~18 min. | 10-12 min. |
| 7 | TAVERN-STIL | 430 °C | 15~18 min. | 2-3 min. |

Bemærk: Bagetemperaturene i tabellen ovenfor svarer til de temperaturmarkeringer, der er trykt på kontrolpanelet.

SÅDAN SÆTTER DU PIZZASTENEN I



*Som det fremgår af illustrationen ovenfor, er der ruller på forsiden af det indre hulrum på både venstre og højre side. Placer blot pizzastenen på rullerne, så glider den let ind i ovnen. Dette innovative og unikke design løser det almindelige problem med tunge pizzasten, der er svære at sætte i og placere korrekt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag altid stikket ud af stikkontakten, og sørg for, at apparatet er koblet fra strømkilden, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse.

Apparatet skal rengøres efter hver brug. Brug ikke metal eller slibende genstande til

rengøring, da disse kan beskadige overfladerne eller eventuelt belagt tilbehør.

1. Køling: Når du er færdig, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade alle dele køle helt af. (Bemærk: Hvis du åbner døren, køler ovnen hurtigere ned).
2. Kabinet: Tør kun det udvendige hus af med en fugtig klud eller en ikke-slibende svamp.
3. Tilbehør: Rengør pizzaskrællen og andet belagt tilbehør med varmt vand, mildt rengøringsmiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne genstridige pletter.
 - Bemærk: Til pizzastenen anbefales det at skrabe fastbrændt mad af med en træspatel og tørre den af med en fugtig klud. Undgå at lægge stenen i blød i vand eller bruge sæbe, da den er porøs.
4. Varmeelementer: Brug en blød børste til forsigtigt at fjerne eventuelle madrester fra varmeelementerne.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 11230037

Spænding: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effekt: 2200 Watt (top: 1400 Watt,

bund: 800 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 K kkenchef. 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.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the product and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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:



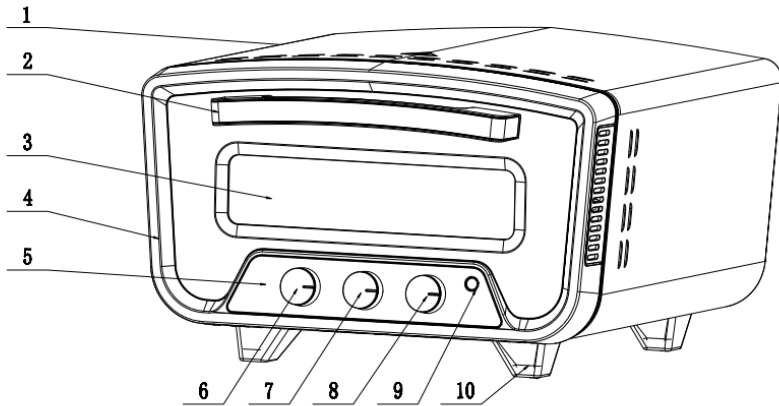
DANGER

1. To prevent electric shock, do not allow water or any other liquids to enter the appliance.
2. Do not cover the air outlets while the appliance is in operation.
3. Never touch the exterior surfaces or the interior of the appliance while it is in use.
4. Surface temperatures may be high during operation; please handle with extreme care.
5. Beware of hot steam: During baking, hot steam is released through the air outlets. Keep your hands and face at a safe distance. Be especially careful of hot steam and air when removing the pizza from the oven.
6. Cooling Process: After turning off the oven, the fan will continue to run to cool the appliance down. Do not touch or move the oven until it has cooled completely. The cooling duration depends on the baking temperature used. It is recommended to let the oven cool automatically; the fan will stop once the temperature has sufficiently decreased.

CAUTION

1. Placement: Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
2. Usage: This appliance is designed for household use only.
3. Storage: Always unplug the appliance when it is not in use.

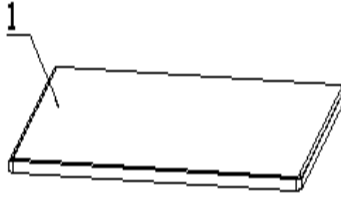
KNOW YOUR PIZZA OVEN



- | | |
|------------------|---------------------------------------|
| 1. Housing | 6. Timer knob |
| 2. Door handle | 7. Function switch (or Mode selector) |
| 3. Glass door | 8. Temperature knob |
| 4. Front panel | 9. Indicator light |
| 5. Control panel | 10. Non-slip feet |

ACCESSORIES

1. Pizza stone



BEFORE FIRST USE

1. Unpack: Take out the product and remove all packaging materials.
2. Clean surface: Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Cleaning: Wipe the exterior and interior of the oven with a damp cloth. Clean the accessories (pizza stone and pizza peel) with hot water and a mild detergent. Note: Do not use steel wool, abrasive "metal balls," or emery cloths, as these will damage the surfaces. Allow all parts to dry completely before use.
4. No Oil: This pizza oven uses hot air for heating. Do not pour oil, grease, or any other liquids into the baking chamber or onto the pizza stone.
5. Do Not Overfill: Do not overload the baking tray or pizza stone with food, as this will block the airflow and result in uneven cooking.

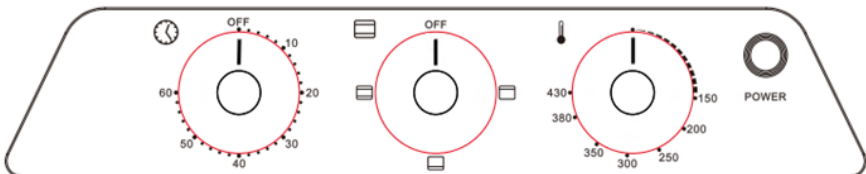
INSTRUCTIONS FOR USE

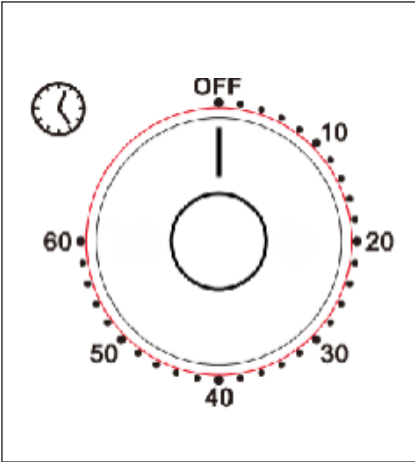
Tip: Place the product on a flat, level, and stable surface. Do not place it on surfaces that are not heat-resistant. Ensure the pizza stone is completely dry before use.

1. Power Connection: Connect the power plug to a grounded outlet.
2. Preheating and Baking: To achieve the best results, place the pizza stone inside the oven during preheating. Once the oven has reached the desired temperature, use the pizza peel (or specialized tool) to carefully place the pizza onto the hot stone for baking.
3. Settings: Select the desired function on the control panel. You can manually adjust the cooking time and temperature to suit your recipe.
4. Operation: Once settings are selected, the oven will begin the heating process. Monitor the progress through the glass door.

FUNCTIONAL CONTROL

The control panel operates as follows:

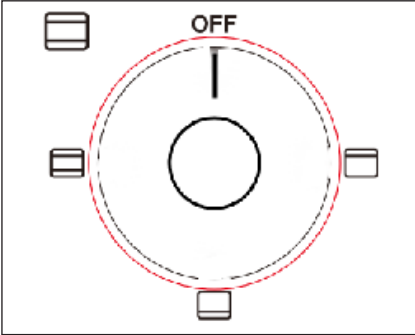




1. Set Cooking Time: Rotate the Timer dial to the number corresponding to the required cooking time (in minutes) for your dish.
2. Automatic Shut-off: Always turn the Timer clockwise to set the time. The oven will automatically turn off and a bell will ring when the selected time has elapsed.
3. Short Time Settings: When setting the timer for less than 5 minutes, first turn the dial past the 6-minute mark, and then rotate it back to the desired time. This ensures the mechanical timer is properly engaged.

*The front indicator light shows whether the oven is switched on or off.

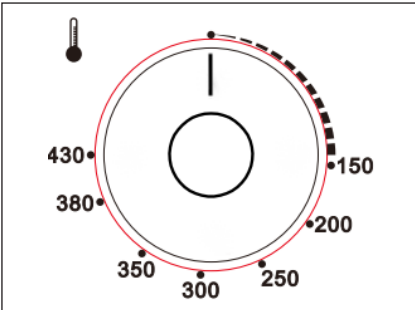
4. Manual Shut-off: The oven can be turned off manually at any time during cooking by rotating the Timer anti-clockwise to the "OFF" position.



- OFF** OFF / STOP
- Top Heating (or Upper Heating)
- Bottom Heating (or Lower Heating)

*Select the appropriate heating setting based on the dish you are preparing.

- Top & Bottom Heating



Set the "Temperature Control" by turning the dial clockwise to select the appropriate temperature for the dish you are preparing. (Maximum temperature: 430°C)

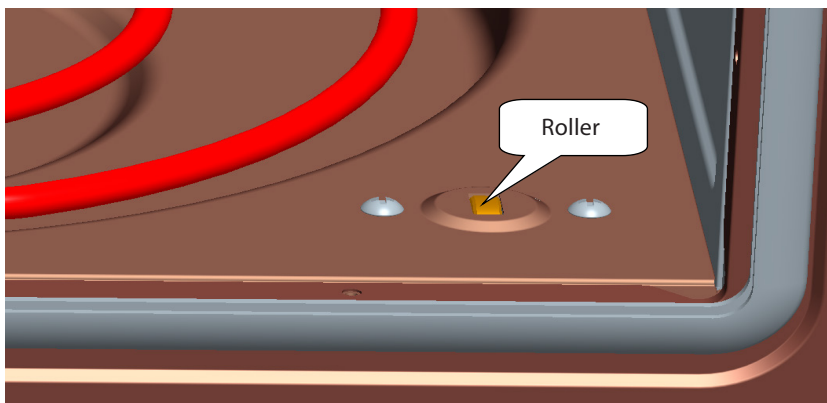
COOKING TIME REFERENCE CHART

Note: Cooking times vary depending on the weight and thickness of the food. The times provided in this chart are for reference only and should be adjusted based on quantity, initial temperature, and personal preference.

| | Reference Dishes | Baking temperature | Preheating time | Baking time |
|---|------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| 1 | DIY | 430 °C | 15~18min | 2-3min |
| 2 | NEAPOLITAN | 430 °C | 15~18min | 2-3min |
| 3 | THIN&CRISPY | 370 °C | 15~18min | 4-6min |
| 4 | PAN PIZZA | 380 °C | 15~18min | 4-6min |
| 5 | NEW YORK | 320 °C | 15~18min | 6-8min |
| 6 | FROZEN | 300 °C | 15~18min | 10-12min |
| 7 | TAVERN STYLE | 430 °C | 15~18min | 2-3min |

Note: The baking temperatures listed in the table above correspond to the temperature markings printed on the control panel.

HOW TO INSERT THE PIZZA STONE



*As shown in the illustration above, the front of the inner cavity features rollers on both the left and right sides. Simply place the pizza stone onto the rollers, and it will glide easily into the oven. This innovative and unique design solves the common issue of heavy pizza stones being difficult to insert and position correctly.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the power cord and ensure the appliance is disconnected from the power source before performing any cleaning or maintenance.

The appliance should be cleaned after each use. Do not use metal or abrasive objects for

cleaning, as these can damage the surfaces or any coated accessories.

1. **Cooling:** Once finished, unplug the appliance and allow all parts to cool completely. (Note: Opening the door will allow the oven to cool down faster).
2. **Main Body:** Wipe the exterior housing only with a damp cloth or a non-abrasive sponge.
3. **Accessories:** Clean the pizza peel and other coated accessories with hot water, mild detergent, and a non-abrasive sponge. You may use a degreaser to remove stubborn stains.
 - **Note:** For the Pizza Stone, it is recommended to scrape off burnt-on food with a wooden spatula and wipe with a damp cloth. Avoid soaking the stone in water or using soap, as it is porous.
4. **Heating Elements:** Use a soft brush to gently remove any food residue from the heating elements.

TECHNICAL DATA

Article No. 11230037

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

Power: 2200 Watt (Upper: 1400Watt,
ower: 800 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.