

KØKKENHEF



INSTRUCTION MANUAL

HAND MIXER

10663550

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

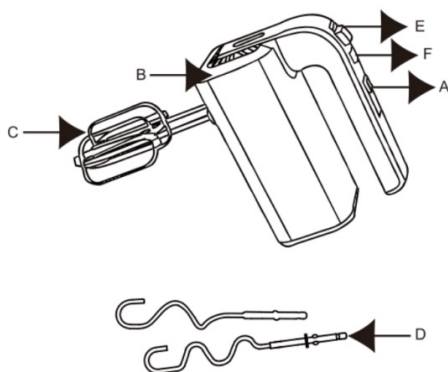
Brugte produkter må ikke smides i husholdningsaffaldet. Iht. lovforskrifterne skal det udtjente produkt bortskaffes på ordentlig vis. Derved genanvendes de brugbare materialer, og miljøet skånes. Nærmere informationer fås hos den ansvarlige kommunale myndighed eller det lokale bortskaffelsesfirma. Produktet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



FØR BRUG:

1. Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til spændingen i elnettet i din bolig, før du tænder håndmixeren.
2. Rør ikke ved de roterende piskeris med dine hænder eller andre genstande!
3. Mix ikke hårde ingredienser såsom frossent smør med piskerisene. Mixning af tunge ingredienser kan beskadige motoren.
4. Rengør aldrig mixeren i vand. Hvis mixeren ved et uheld sænkes ned i vand, eller der spildes vand på den, skal du straks trække ledningen ud af stikkontakten, tørre mixeren og få den efterset på et servicecenter.
5. Sørg for, at hastighedsvælgeren er i stillingen "0", før du trækker ledningen ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen men kun i selve stikket.

BESKRIVELSE AF DELE:



- A. Hastighedskontrol
- B. Motordel
- C. Piskeris
- D. Dejkroge
- E. Udloser
- F. Turbo

SÅDAN BRUGER DU APPARATET:

1. Sæt piskerisene i hullerne, og drej dem lidt, indtil de låses fast i den rigtige stilling.
2. Sænk piskerisene ned i ingredienserne.
3. Sæt ledningen til mixeren i en stikkontakt.
4. Vælg den ønskede hastighed med hastighedsvælgeren.
5. Flyt hastighedsvælgeren til stillingen "0", når den ønskede konsistens er opnået. Vent, indtil piskerisene stopper, og træk derefter ledningen ud af stikkontakten.
6. Tryk på udløserknappen til piskerisene, og fjern dem derefter.
7. Sæt piskerisene eller dejkrogene ned i dejen for at undgå sprøjt, før du starter mixeren.

BEMÆRK:

Indstil hastigheden afhængigt af madtypen, der skal mixes. Start altid på en lav hastighed, og øg gradvist hastigheden. Skift til en højere hastighed, efterhånden som blandingen bliver tykkere under mixningen.

FORSIGTIG:

Når du sætter dejkrogene i, skal du være opmærksom på, at stangen med den store krans skal sættes ind i det højre hul og stangen med den lille krans i det venstre hul. Det er for at undgå risikoen for, at ingredienserne løber ud over kanten af køkkenredskaberne eller beholderen.

BLANDINGSGUIDE:

HASTIGHED	BESKRIVELSE
1	Det er en god starthastighed, når der mixes tørre ingredienser.
2	Det er den bedste hastighed til at starte mixning af flydende ingredienser og salatdressinger.
3	Til mixning af dej til kager, småkager og brød.
4	Til mixning af smør og sukker, piskning af slik, der ikke kræver kogning, desserter osv.
5	Til piskning af æg, glasurer, piskning af kartoffelmos, piskefløde osv.

OVERSIGT OVER TILBEREDNING:

Dej	Mængde	Varighed
Gærdej	Maks. 500 g mel	5 minutter
Piskeris	Mængde	Varighed
Dej til vafler, pandekager osv.	Ca.750g	3 minutter
Tynde sovse, cremer og supper	Ca.750g	3 minutter
Mayonnaise	Maks.3 æggeblommer	5 minutter
Kartoffelmos	Maks.750g	3 minutter
Piskefløde	Maks.500g	5 minutter
Æggehvider	Maks.5 æggehvider	3 minutter
Kageblandinger	Approx.750g	3 minutter

VIGTIGT!

For at forhindre overophedning af motoren, begræns kontinuerlig drift til 3 minutter. Lad motoren køle af i 5 minutter, før du bruger den igen.

RENGØRING OG PLEJE:

1. Træk altid stikket til mixeren ud af stikkontakten før rengøring.
2. Rengør piskerisene med varmt sæbevand, og tør dem derefter af.
3. Rengør kabinettet med en fugtig klud. Rengør aldrig mixeren med vand, og sænk aldrig mixeren ned i vand.
4. Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalbørster eller -svampe, organiske opløsningsmidler eller stærke væsker.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10663550
220-240V~, 50/60Hz
450 Watt
Kørselstid: 3 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

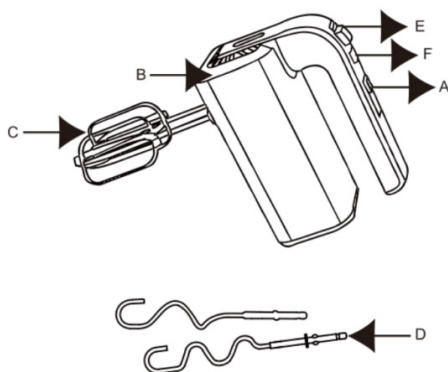
properly so that the materials can be recycled in an environmentally friendly manner. Further information is available from the responsible local authority or local disposal company. The product is equipped with the following logo:



BEFORE USE:

1. Before turning on the unit, ensure that the voltage indicated on the rating label corresponds to the main voltage in your home.
2. Do not touch the rotating beaters with your hands or any other objects!
3. Do not use the beaters to mix hard ingredients, such as frozen butter. Mixing heavy ingredients may damage the motor.
4. Never wash the mixer in water. If the mixer is accidentally immersed or comes into contact with water, unplug it immediately, thoroughly dry it, and have it checked at a service center.
5. Before unplugging the appliance, make sure the speed switch is in the '0' position. Pull the plug, not the cord.

PARTS DESCRIPTION:



- A. Speed Selector
- B. Motor Unit
- C. Beaters
- D. Dough Hooks
- E. Eject
- F. Turbo

HOW TO USE:

1. Insert the beaters into the slots, slightly turning them until they lock into the proper position.
2. Submerge the beaters into the ingredients.
3. Connect the mixer to the wall socket.
4. Move the speed control switch to the desired speed.
5. Once the desired consistency is reached, move the speed control switch to the "0" position. Wait for the beaters to stop, and then unplug the mixer.
6. Press the beater release button and remove the beaters.
7. To avoid splashing, place the beaters or dough hooks inside the batter before operating the appliance.

NOTE:

Set the speed according to the type of food being processed. Always start at a low speed and gradually increase as needed. As the mixture thickens during processing, switch to a

higher speed for increased power.

CAUTION:

When inserting the dough hooks, remember that the rod with the large washer should be inserted into the right-hand slot, and the one with the small washer into the left-hand slot. This helps to avoid the risk of ingredients spilling over the rim of the utensil or receptacle.

MIXING GUIDE:

SPEED	DESCRIPTION
1	This is a good starting speed for mixing dry foods.
2	Ideal for starting to mix liquid ingredients and salad dressings.
3	Suitable for mixing cakes, cookies, and breads.
4	Recommended for creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
5	Perfect for beating eggs, preparing icings, whipping potatoes, whipping cream, etc.

PREPARATION GUIDELINE CHART:

Dough	Capacity	Duration
Yeast dough	Max.500g flour	5 minutes
Beaters	Capacity	Duration
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx.750g	3 minutes
Thin sauces, creams, and soups	Approx.750g	3 minutes
Mayonnaise	Max.3 egg yolks	5 minutes
Mashed potatoes	Max.750g	3 minutes
Whipping cream	Max.500g	5 minutes
Whisking egg whites	Max.5 egg whites	3 minutes
Cake mixture	Approx.750g	3 minutes

IMPORTANT!

To prevent motor overheating, limit continuous operation to 3 minutes. Allow the motor to cool for 5 minutes before using again.

CLEANING AND CARE:

1. Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
2. Wash the beaters with warm soapy water and then dry them.
3. Clean the body with a damp cloth and never wash or immerse the mixer unit in water.
4. Do not use abrasive cleaners, metal brushes or sponges, organic solvents, or aggressive liquids.

TECHNICAL DATA

Article No. 10663550
220-240V~, 50/60Hz
450 Watt
KB TIME: 3 Minutes

PRODUCER

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

We cannot be held responsible for any printing errors.