

COOK&BAKER

BY IMERCO

FRITURE

BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,
før du tager apparatet i brug,
og gem den til senere brug.

Model: 100350642



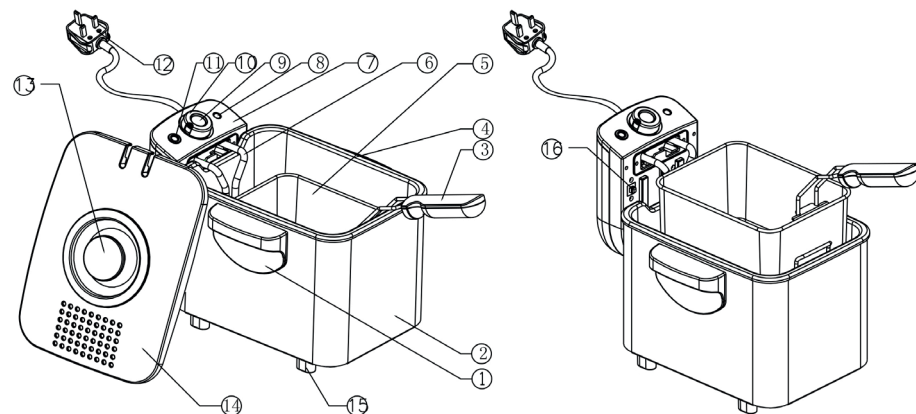
COOK&BAKER

FRITURE

BRUGSANVISNING

TEKNISK INFO

220-240V
50/60 Hz
1850-2200 W



- | | | | |
|----------------|---------------------|-----------------------|--------------------|
| 1. Bærehåndtag | 5. Kurv | 9. Logo | 13. Lågets håndtag |
| 2. Kabinet | 6. Varmelegeme | 10. Knap | 14. Låg |
| 3. Håndtag | 7. Styreboks | 11. Grøn kontrollampe | 15. Fod |
| 4. Beholder | 8. Rød kontrollampe | 12. Netledning | 16. Kontakt |

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Friturekogerens skal altid anbringes på et stabilt underlag og på sikker afstand af brændbare materialer.
- Friturekogerens skal ikke anbringes på eller i nærheden af en tændt varmeplade.
- Før friturekogerens tages i brug, skal den fyldes med den krævede mængde olie eller fedt. Friturekogerens må ikke anvendes, hvis der ikke er påfyldt olie eller fedt, da det vil beskadige den.
- Friturekogerens skal ikke flyttes, mens den er i brug. Olien bliver meget varm og kan forårsage alvorlige forbrændinger. Vent med at flytte friturekogerens, indtil olien er kølet af.
- Friturekogerens er udstyret med en sikkerheds-termostat, der automatisk afbryder strømmen, hvis friturekogerens bliver overophedet.
- Friturekogerens skal ikke nedsænkes i vand.
- Friturekogerens skal ikke efterlades uden opsyn, når den er i brug. Pas ekstra godt på børn, der opholder sig i nærheden af friturekogerens.
- Hvis friturekogerens og/eller ledningen bliver beskadiget, skal de repareres af en autoriseret reparatør. Du må ikke selv forsøge at reparere friturekogerens eller at udskifte ledningen. Der skal bruges specialværktøj.
- Vær omhyggelig med ikke at beskadige varmelegemet. Det må ikke bøjes eller bules.
- Friturekogerens er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer varmelegemet i at fungere, hvis det ikke er anbragt korrekt i friturekogerens.
- Hvis sikkerheds-termostaten afbryder strømmen til friturekogerens på grund af overophedning, skal

strømmen slås til igen, før friturekogerens igen kan tages i brug. Der sidder en lille rød knap enten i bunden af friturekogerens elektriske styreboks eller i det rum, hvor ledningen kan opbevares. Strømmen slås til igen ved at trykke på denne røde knap med en spids genstand (f.eks. en

kuglepen). Stikket skal tages ud af stikkontakten, før strømmen slås til igen.

- Når friturekogerens ikke er i brug tages stikket ud af kontakten.

SÅDAN BETJENES FRITUREKOGEREN

- Denne type friturekoger må kun anvendes sammen med olie eller flydende fedt, ikke sammen med fedt i fast form. Fedt i fast form kan indeholde lommer med vand. Når fedtet opvarmes, kan dette vand få det varme fedt til at sprøjte voldsomt, hvilket kan medføre personskaade i form af forbrændinger.
- Friturekogerens må ikke tændes, hvis der ikke er påfyldt olie eller fedt, da det vil beskadige den. Der må ikke hældes andre væsker, f.eks. vand, i friturekogerens.
- Anbring friturekogerens på en tør, stabil overflade. Eftersom friturekogerens bliver varm, når den er i brug, skal den anbringes på sikker afstand af andre genstande.
- Tag låget af friturekogerens, og tag tilbehøret op.
- Fyld friturekogerens op med den ønskede mængde olie eller fedt. Den skal mindst fyldes op til minimum-mærket og må ikke fyldes mere op end til maksimum-mærket inde i beholderen. Du får de bedste resultater ved at udlade at blande forskellige typer olie.
- Tag fat i kurvens håndtag, og tag kurven op af friturekogerens.
- Anbring de fødevarer i kurven, som du vil stege. Du får de bedste resultater, hvis fødevarerne er tørre.
- Sænk langsomt kurven ned i olien for at undgå, at olien sprøjter.
- Kontrollampen slukker, når den valgte temperatur er nået. Vent altid med at sænke fødevarer ned i olien, indtil den valgte temperatur er nået. Termostaten sørger for at holde olien på den valgte temperatur ved med jævne mellemrum at tænde og slukke for strømmen til varmelegemet. Kontrollampen tænder og slukker i takt med varmelegemet.
- Når den ønskede stegetid er gået, tages kurven op af olien.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skyl håndtaget og kurven efter brug, og tør begge dele omhyggeligt.
- Når friturekogerens er kølet helt af, kan du sætte kurven tilbage i friturekogerens til opbevaring. Anbring friturekogerens med lukket låg på et mørkt, tørt sted. Olien og kurven kan opbevares i friturekogerens.

RENGØRING & VEDLIGEHOLDELSE

- Friturekogerens skal med jævne mellemrum rengøres både ind- og udvendigt.
- Udvendigt rengøres den med en fugtig klud og aftørres derefter med en blød, tør klud.
- Der må ikke anvendes slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.
- Kurven og håndtaget kan rengøres i varmt sæbevand. De skal aftørres grundigt, før de må bruges igen.
- Når du udskifter olien, kan du samtidig rengøre friturekogerens indvendigt. Tøm friturekogerens, og start så med at aftørre indersiden med køkkenrulle. Bagefter rengøres indersiden med en klud opvredet i sæbevand. Tør til sidst efter med en fugtig klud, og lad friturekogerens tørre helt.
- Alle friturekogerens dele undtagen de elektriske dele kan rengøres med varmt sæbevand. De skal tørre helt før brug.
- Det kan ikke anbefales at rengøre delene i opvaskemaskine.

FRITURE

BRUGSANVISNING

REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev



COOK&BAKER