

COOK & BAKER

BY IMERCO

CHOKOLADESMELTER

BRUGSANVISNING

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

Model: 100456045



COOK & BAKER

CHOKOLADESMELTER

BRUGSANVISNING

GENERELLE ADVARSLER

- Kontroller, at netspændingen svarer til den, der er angivet på apparatets mærkeplade, inden du bruger det.
- Kontroller, at stikkontakten, du tilslutter apparatet til, er jordet.
- Placer altid apparatet på en stabil og plan overflade, hvor det ikke kan vælte.
- Visse dele af apparatet kan blive varme eller meget varme. Undgå at røre ved dem, da du kan brænde dig.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, når du rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Elektriske apparater skal kunne afgive varme for at undgå brandfare. Sørg derfor for, at der er tilstrækkelig afstand rundt om apparatet, og at det ikke kommer i kontakt med brændbare materialer. Elektriske apparater må aldrig dækkes til.
- Sørg for, at apparatet, ledninger eller stik ikke kommer i kontakt med vand.
- Nedsænk aldrig apparatet, ledninger eller stik i vand eller andre væsker.
- Rør aldrig ved apparatet, hvis det er faldet i vand. Tag straks stikket ud af kontakten og stop med at bruge apparatet.
- Sørg for, at apparatet, ledninger og stik ikke kommer i kontakt med varmekilder, såsom et varmt komfur eller åben ild.
- Lad aldrig ledninger hænge ud over kanten af en vask, bordplade eller et bord.
- Tag altid stikket ud af kontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Fjern stikket ved at trække i selve stikket – ikke i ledningen.
- Kontroller jævnligt, at apparatets ledning ikke er beskadiget. Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en person med tilsvarende kvalifikation for at undgå fare.
- Apparatet må ikke tændes ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, men kun hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er opmærksomme på de mulige farer.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

HVAD DU BØR VIDE OM DETTE APPARAT

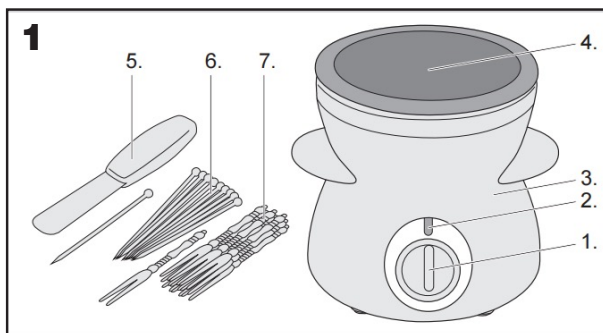
- Vær forsigtig ved brug af apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Rengør apparatet grundigt efter brug (se Rengøring og vedligeholdelse).
- Hvis apparatet er defekt, må du ikke selv forsøge at reparere det. Reparationer skal altid udføres af en kvalificeret tekniker.

FØR FØRSTE BRUG

1. Fjern emballagen.
2. Rengør apparatet grundigt med en varm, fugtig klud for at fjerne eventuelle produktionsrester (se Rengøring og vedligeholdelse).

TEKNISK INFO

1. Kontakt
2. Indikatorlampe
3. Base med varmeelement
4. Skål
5. Spatel
6. Spyd (10 stk.)
7. Gaffler (10 stk.)

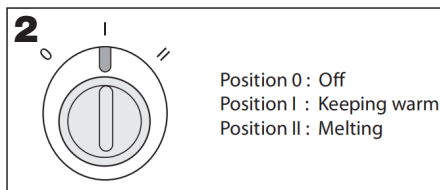


BRUG

Med dette apparat kan du dyppe små fødevarer i smeltet chokolade, f.eks. til en lækker dessert. Du kan bruge de medfølgende gaffler eller spyd. Apparatet er også ideelt som smelter til chokolade og candy melts ved dekoration af cupcakes, cakepops, donuts, kager m.m.

BETJENING – SMELTNING AF CHOKOLADE

1. Placer apparatet på en plan overflade og fyld skålen (4) med den ønskede mængde chokolade.
2. Sæt kontakten (1) på position 'II' (se figur 2). Indikatorlampen (2) lyser nu.
3. Lad chokoladen smelte og rør den jævn med spatlen (5).
4. Når du vil holde chokoladen flydende og varm efter smeltning, skal du sætte kontakten på position 'I' (se figur 2).



FONDUE

Du kan bruge gaffler (7) og/eller spyd (6) til at dyppe næsten alt i den varme chokolade. F.eks. frugt, ladyfingers, små pandekager eller småkager – alt smager lækkert, når det er dækket af et lag varm chokolade.

1. Når chokoladen er smeltet, sættes kontakten på position 'I'.
2. Sæt evt. maden på en gaffel eller et spyd først for at undgå at brænde dig.
3. Dyp maden i den flydende chokolade.

OBS: For at gøre chokoladen lettere at holde flydende kan du tilsætte 50 ml piskefløde (upisket) til 200 g chokolade.

CHOKOLADESMELTER

BRUGSANVISNING

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør apparatet og de enkelte dele grundigt efter brug.

1. Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten.
2. Rengøring af chokoladesmelteren:
 - a. Lad apparatet køle af, men ikke så meget, at chokoladen stivner. Chokolade er lettere at fjerne, mens den stadig er flydende.
 - b. Rengør skålens inderside og yderside grundigt i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug IKKE skuresvampe. Tør derefter grundigt.
3. Rengør apparatets yderside med en fugtig klud, evt. tilsat et par dråber opvaskemiddel. Tør derefter enheden grundigt.

OBS:

- Brug grydelap, når du tager skålen ud, mens den stadig er varm.
- Gem ikke rester af chokolade til senere brug.
- Kontrollér, at apparatet ikke er tilsluttet strøm, når du rengør det.
- Brug aldrig ætsende eller skurende rengøringsmidler eller skarpe genstande (f.eks. knive eller hårde børster) til rengøring.

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