

COOK & BAKER

SKABT AF I MERCO TIL HVERDAGEN

PÅLÆGSMASKINE

BRUGSANVISNING

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

Model: FS-9023C

Tekniske data

Driftsspænding: 220 V 50-60 Hz

Strømförbrug: 120 W

Beskyttelsesklasse: Klasse II

Støjniveau: 80 dB (A)

Korttidsbrug: 5 minutters drift/30 minutters afkøling



COOK & BAKER

PÅLÆGSMASKINE

BRUGSANVISNING

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Ved brug af elektriske apparater skal man altid følge grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at undgå brand, elektrisk stød, forbrænding eller anden person- eller tingsskade. Læs disse betjenings- og sikkerhedsanvisninger grundigt. Kontakt vores kundeservice for at få oplysninger om undersøgelse, reparation eller tilpasning af apparatet. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.

Læs alle instruktioner

1. Læs alle instruktioner før brug af pålægsmaskinen.
2. Der skal være nøje opsyn, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
3. Sluk først apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, før du monterer eller afmonterer dele eller rengør apparatet. Sluk apparatet, før du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
4. Undgå kontakt med bevægelige dele. Fremfør aldrig fødevarerne med hånden. Brug kun pålægsmaskinen, når den er samlet helt, inklusive madbakke og holder. Apparatet skal altid bruges med madbakken og holderen, medmindre dette ikke er muligt på grund af fødevarens størrelse eller form.
5. Strømenheden må ikke nedsænkes i vand eller anden væske, da det kan medføre elektrisk stød.
6. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, efter en fejl i apparatet, eller hvis det har været tabt eller på anden måde er blevet beskadiget. Returner apparatet til købsstedet med henblik på gratis udskiftning eller reparation.
7. Brug af ekstra tilbehør, som ikke anbefales eller sælges af producenten af apparatet, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
8. Brug ikke apparatet udenfor.
9. Ledningen må ikke hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet eller berøre varme overflader.
10. Klingen er skarp. Hold den kun med klingaafdækningspladen. Håndter forsigtigt ved rengøring.
11. Brug ikke apparatet til andre formål end den tilsigtede anvendelse.

OM DIN PÅLÆGSMASKINE

Din pålægsmaskine er velegnet til at skære brød og alle typer skinke, kød, pølser, ost, grøntsager osv.

KLARGØRING TIL UDSKÆRING

1. Pak ledningen ud fra bunden af pålægsmaskinen, og sæt den i stikket. Anbring pålægsmaskinen på en ren, tør og jævn overflade.
2. Skub madbakken frem og tilbage et par gange for at sikre, at den bevæger sig uden problemer.
3. Anbring holderen bagerst på madbakken.
4. Vælg den ønskede tykkelse ved at dreje justeringsknappen med uret for at skære tyndere skiver eller mod uret for at skære tykkere skiver. Tykkelse fra 0-15 mm.



BRUG

Forsigtig: Brug altid støtten og madskubberen

1. Sæt i korrekt stikkontakt.
2. Anbring de fødevarer, der skal skæres, i madbakken, og tryk holderen mod tykkelsesmåleren. Skub derefter madbakken mod klingens håndkraft.
3. Maksimumstørrelsen er: 110 x 110 x 90 (mm) (længde x bredde x tykkelse).
4. Tænd apparatet. Der er to mulige indstillinger:
I – Klingens kører konstant
II – Klingens kører så længe knappen holdes nede.
5. Når klingens roterer, skal du skubbe madbakken mod klingens håndkraft. Flyt bakken frem og tilbage i roligt tempo. Pres fødevarer forsigtigt mod måleren for ensartede skiver.
6. Brug ikke maskinen i mere end 5 minutter ad gangen. Motoren kan blive overophedet. Sluk for apparatet, og lad motoren afkøle i 30 minutter.
7. Hvis klingens rotationshastighed reduceres under udskæring af frosne fødevarer, skal du lade fødevarer tø op og prøve igen.
8. Tag stikket ud af apparatet, når du er færdig med at skære. Af hensyn til sikkerhed og beskyttelse af klingens under opbevaring, skal knappen til justering af tykkelse drejes, så den er på linje med klingens.

Udskiftning af klinge (Afmontage og montering)

Sluk for apparatet og tag stikket ud af kontakten. Løsn den store skrue i midten af klingens med en mønt eller lignende. (Løses ved at dreje med uret) Sæt den rene klinge på og stram skruen i midten (strammes ved at dreje mod uret).

RENGØRING

Tag stikket ud af apparatet

Afmonter alle skæredele med henblik på rengøring. Vask med en blød klud eller svamp og mildt sæbevand eller en spray. Skyl og tør.

- Brug aldrig ståluld eller skurepulver til rengøring af en pålægsmaskine. **Undlad at vaske dele af en pålægsmaskine i opvaskemaskinen.**
- Motoren er skjult i kabinettet. Må aldrig nedsænkes i vand.
- Motoren skal aldrig smøres med olie.

Holder

Fjern holderen fra madbakken.

Madbakke

Rengør madbakken efter afmontering af holderen.

Klinge i rustfrit stål

Afmonter den beskidte klinge (se afsnit om udskiftning). Klingens kan nu rengøres – vaskes i hånden. Klingens monteres igen.

Bemærk: Juster altid tykkelsesmåleren ind efter klingens af sikkerhedsmæssige årsager og for at beskytte klingens under opbevaring.

Skridsikre fødder

Rengør med rengøringsmiddel til fjernelse af fedt, f.eks. alkohol eller vinduesrens.

Opbevaring

- Juster tykkelsesmåleren ind efter klingens.
- Oprul ledningen i opbevaringsrummet i bunden af pålægsmaskinen.

SÅDAN OPNÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

- Hvis du vil skære kød i papirtynde skiver, skal du komme det i fryseren i 2-4 timer før udskæring.
- Kød skal være uden ben. Frugt skal være uden kerner.
- Det er ofte svært at skære fødevarer med ujævn tekstur, f.eks. fisk og tynde steaks. Kom dem i fryseren i 2-4 timer før udskæring.
- Du kan hurtigt skære agurker, løg eller andre grøntsager eller frugter for at få skønne syltede agurker ... æbletærter ... grøntsager.

Varme stege: Okse, svin, lam, skinke

- Ved udskæring af varme, befrie stege skal de tages ud af ovnen mindst 15-20 minutter før udskæring. På denne måde bevarer de mere saft og kan skæres på en ensartet måde, uden at de strimler.
- Skær stegen til, så den passer i madbakken, hvis det er nødvendigt. Hvis stegen er bundet, skal du slukke motoren og fjerne snorene en ad gangen.



PÅLÆGSMASKINE

BRUGSANVISNING

Ekstra tynde skiver af sprængt oksebryst eller oksespidsbryst

Afkøl tilberedt spidsbryst natten over i stegesaft. Før udskæring skal oksespidsbrystet dryppe af. Gem stegefædet. Dup tør med køkkenrulle. Fjern overskydende fedt. Skær afkølet oksespidsbryst i den ønskede tykkelse. Hvis du vil servere det varmt, skal du anbringe skiverne på et varmeresistent fad og væde kødet med små mængder af det gemte stegefædt. Opvarm i en 300° varm ovn i 30 minutter.

Ost

Afkøl godt før udskæring. Tildæk med folie, så osten ikke bliver tør. Før servering skal osten have stuetemperatur, da det fremhæver den naturlige smag.

Pålæg

Pålæg holder sig længere og bevarer smagen, hvis det er skåret ud. Du opnår de bedste resultater ved at lægge kødet på køl først. Fjern al plastik eller anden emballage før udskæring. Brug et konstant, let tryk for at få ensartede skiver.

Grøntsager og frugt

Din pålægsmaskine er designet til at skære mange forskellige typer grøntsager og frugt, inklusive kartofler, gulerødder, kål (til coleslaw), auberginer, squash og courgetter. Kartofler kan skæres i tykke skiver til gryderetter eller i tynde skiver til chips. Frisk ananas kan skæres ud i fine skiver. Skær toppen af, og skær.

Brød, kager og småkager

Friskbagt brød skal afkøles, før det skæres i skiver. Brug daggammelt eller halvtørt brød til at få ekstratynde skiver brød. Din pålægsmaskine er velegnet til alle typer brød, sandkager og frugtkager. Hvis du vil have papirtynde skiver, skal du komme brødet i køleskabet eller fryseren før udskæring.

BEMÆRK

1. Ved brug af maskinen skal den altid være placeret på en plan overflade.
2. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalificerede personer, så den ikke er til fare.

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 må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater 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