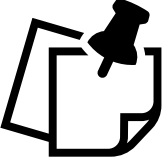




4718 – Backwarenfritteuse

	<p>Allgemeine Informationen</p> <p>Die Backwarenfritteuse beinhaltet folgendes Zubehör: 2 Fettauffangbehälter mit Griff, 1/1 GN, 150mm tief Sieb mit Griff 2/3 GN Edelstahl Deckel Beckengrösse HxBxT: 130x615x490mm Korbgrösse HxBxT: 80x570x440mm</p>
	<p>Bedienung</p> <p>Bevor Sie das Gerät verwenden werden, ist es notwendig ihn gut mit einem feuchten Waschlappen abzuwaschen, und danach ins Trocken abzuwischen. Lassen Sie nie das Gerät ohne Aufsicht im Betrieb. Schalten Sie nie das Gerät ohne Öl oder wenn sein Niveau unter der Minimumstrich ist ein. Falls der Öl beschmutzt ist oder Sie ihn längerer Zeit verwenden, droht die Gefahr der Ölentzündung.</p> <p>Fritieren Sie in einem Bad maximal 1 kg Lebensmittel auf einmal. Füllen Sie das Gerät mit zum Fritieren passendem Öl bis auf den Maximumstrich an der Nebenseite ein. Schalten Sie mit dem Hauptschalter die Elektrozuleitung, drücken Sie den Schalter (B) und stellen Sie mit dem Beherrschenrädchen (E) die verlangte Temperatur in einer Spanne von 90°C bis 180°C ein. Die Kontrollleuchten (C) und (D) werden scheinen.</p> <p>Die Kontrolllampe (C) scheint, wenn das Gerät unter Elektrostrom steht. Die Kontrolllampe (D) scheint, wenn die Heizkörperspiralen im Gange sind.</p> <p>Die Kontrolllampe (D) erlischt, wenn das Gerät auf die gewünschte Temperatur geheizt ist. Das Gerät schalten Sie so aus, wenn Sie das Beherrschenrädchen (E) in die Lage „0“ umdrehen und den Hauptschalter (B) in die Lage „0“ umschalten.</p> <div style="text-align: center;">  </div>



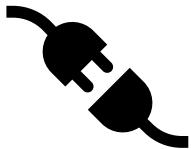
Reinigung

Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.
Das Öl ist durch den Kunden zu entsorgen.



Verpackung

Die Backwarenfritteuse ist nicht speziell verpackt. Danke tragen Sie Sorge zum Mietmaterial.



Anschluss

3NAC CEE32, 400V, 15.0kW