

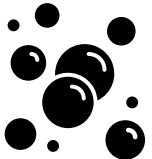
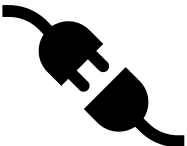


4312 – Racletteofen Gas Indoor

	<p>Allgemeine Informationen</p> <p>Mit kippbarem Schwenkarm für 2 Käsehälften runder oder eckiger Form Material: Stahlblech, schwarz thermolackiert</p>
	<p>Bedienung / Montage</p> <p>Montage Grundplatte auf eine ebene und standsichere Unterlage stellen. Den Käse-halter auf dem Schwenkarm im Uhrzeigersinn über die Spindel nach unten drehen. Stellen Sie sicher, dass das Material, auf dem der Ofen gestellt wird, Temperaturen von ca. 80°C verträgt. Beachten Sie einen Abstand zur Wand von mindestens 30 cm.</p> <p>Vermeiden Sie Drehbeanspruchungen des Gasschlauchs. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht unter die Hitze geführt wird. Das Gerät nur für die Zubereitung von Raclette verwenden. Das Gerät nicht ohne Käse in Betrieb lassen. Bei Unterbrüchen der Raclette-zubereitung die Gaszufuhr abstellen.</p> <p>Betreiben des Geräts Den Schlauch an einen Druckregler stecken. Den Drehhahn der Gasflasche öffnen. Das Gas fließt aus dem Keramikbrenner. Eine Flamme an die Keramikelemente führen (z.B. mit einem Streichholz). Das Gas entzündet sich. Zum Abstellen des Geräts den Drehhahn der Gasflasche schliessen. Die Flamme erlischt.</p>
	<p>Reinigung</p> <p>Die Reinigung ist im Mietpreis inbegriffen.</p> <p>Keines der Teile ins Wasser legen, auch nicht den Käsehalter! Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.</p>
	<p>Anschluss</p> <p>Gas, inkl obligatorischer Gasprüfung nach VUV Art.32c. über den QR Code am Gerät ist das aktuelle Dokument abrufbar. Gasverbrauch ca 0.268kg pro Stunde Gas separat erhältlich</p>