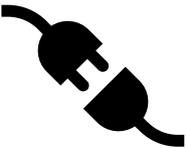


## 4646 – Fritteuse Standmodell 16L

	<p><b>Allgemeine Informationen</b></p> <p>Die Fritteuse hat ein Becken à 16L mit einem Korb.          Temperatur 0 /+190 °C</p>
	<p><b>Reinigung</b></p> <p>Die Endreinigung ist im Mietpreis inbegriffen.          Das Öl ist durch den Kunden zu entsorgen.</p>
	<p><b>Verpackung</b></p> <p>Die Fritteuse ist fahrbar und hat eine Schutzhaube. Danke tragen Sie Sorge zum Mietmaterial.</p>
	<p><b>Anschluss</b></p> <p>CEE 32</p>
	<p><b>Bedienung</b></p> <p>Beachten Sie die Markierung der Mindest-/ Maximalfüllmenge der Ölwanne. Schalten Sie die Fritteuse ein, die rote Kontrolllampe leuchtet. Wählen Sie die gewünschte Temperatur am Bedienungsknopf. Während der Aufheizphase leuchtet die orange Leuchte auf. Die Fritteuse verfügt über einen Thermostaten der automatisch bei erreichter Temperatur die Heizung ausschaltet und bei zu grosser Abkühlung des Öls wieder zu heizen beginnt. Sollte die Fritteuse nicht funktionieren, drücken Sie mit einem spitzen Gegenstand die Gerätesicherung rein.</p> 