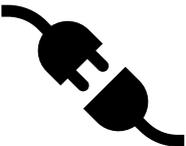
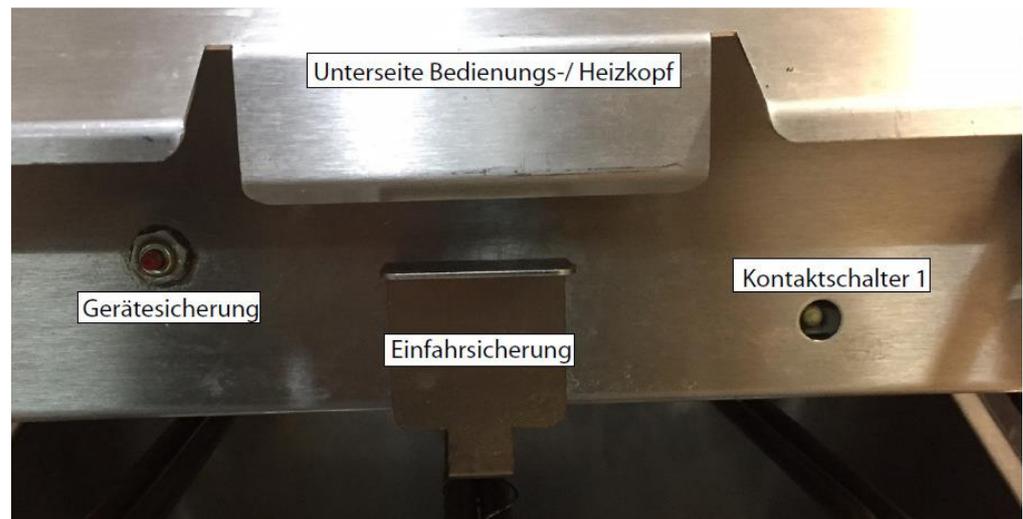
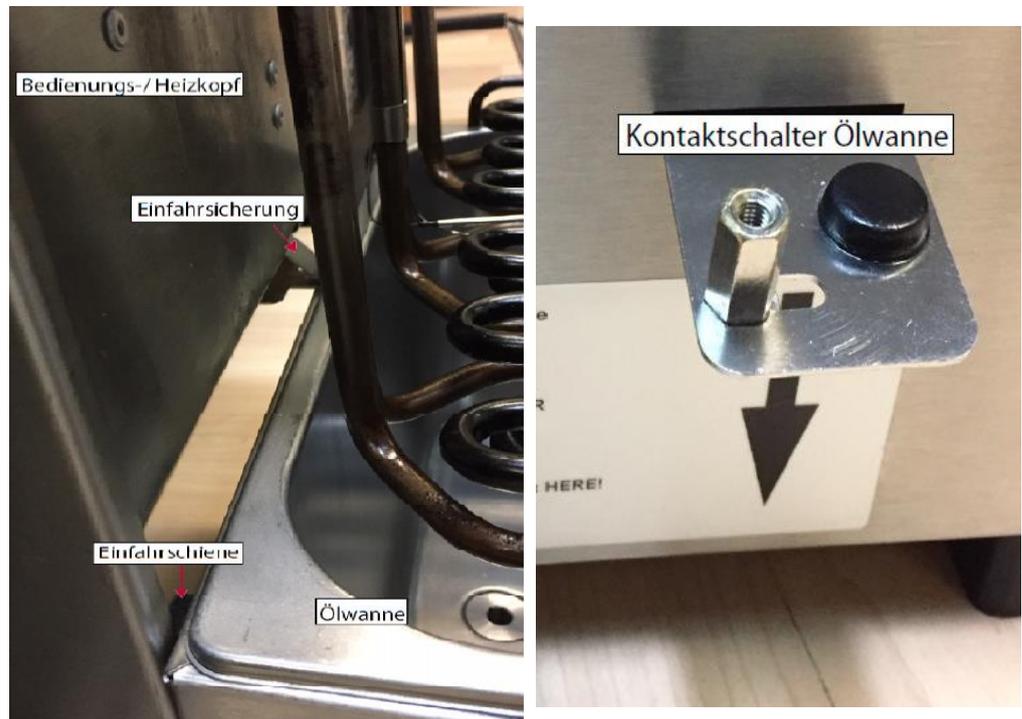


## 5439 – Fritteuse Tischmodell 9L

---

	<p><b>Allgemeine Informationen</b></p> <p>Die Fritteuse hat ein Becken à 9L mit zwei Körben.</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 hat keine spezielle Verpackung. Danke tragen Sie Sorge zum Mietmaterial.</p>
	<p><b>Anschluss</b></p> <p>T15</p>
	<p><b>Bedienung</b></p> <p>Alle Informationen finden Sie in unserem Video:</p> <div data-bbox="432 1373 1281 1850" data-label="Image"> </div> <p><a href="#">Hier geht's zum Video</a></p>

Stellen Sie sicher, dass der Bedienungs-/ Heizkopf durch die beiden Einfahrschienen richtig mit der Ölwanne verbunden sind. Dafür müssen Sie die Einfahrsicherung drücken. Der Kontaktschalter der Ölwanne muss in das Loch beim Kontaktschalter 1.



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.

