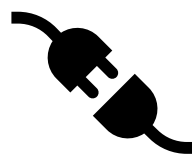
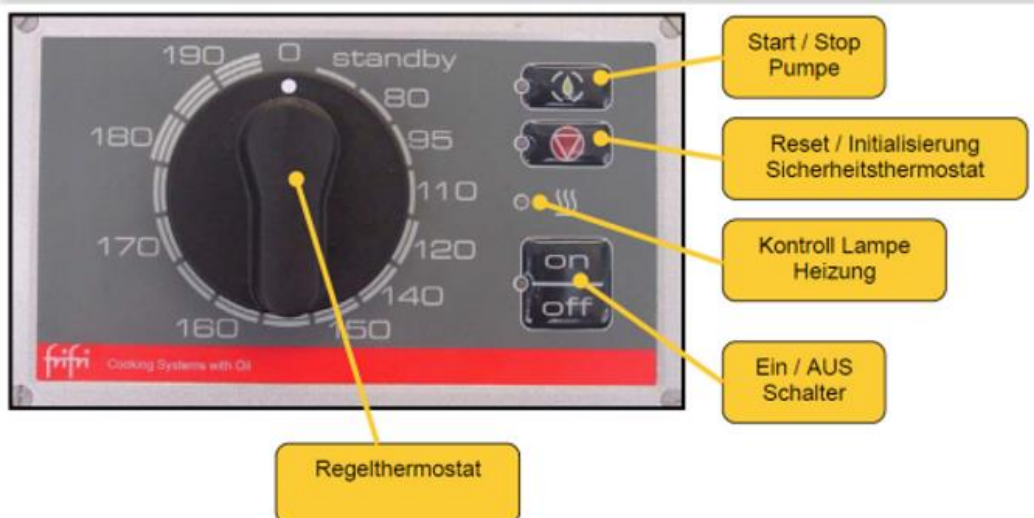


5440 – Fritteuse Standmodell 20L

	Allgemeine Informationen Die Fritteuse hat ein Becken à 20L mit zwei Körben.
	Reinigung Die Endreinigung ist im Mietpreis inbegriffen. Das Öl ist durch den Kunden zu entsorgen.
	Verpackung Die Fritteuse ist fahrbar und hat eine Schutzhaube. Danke tragen Sie Sorge zum Mietmaterial.
	Anschluss CEE 32
	Bedienung Bitte die Mindest- / Maximalfüllmenge der Ölwanne beachten. 

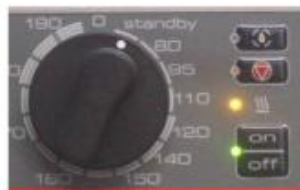


Nach dem anschliessen an das Stromnetz muss der Sicherheitsthermostat initialisiert werden.



Mit der EIN Taste wird das Bedienpanel unter Spannung gesetzt.

Die grüne LED Lampe signalisiert dass das Panel Betriebsbereit ist.



Die „Standby“ Position ist gleichzeitig der Fettschmelzyklus. Dieser ermöglicht Fett / Öl schonend auf 60°C aufzuheizen. Die Heizung wechselt zwischen einer Heiz- und Ruhephase. Somit wird Fett schonend verflüssigt und Fett / Öl ohne Rauchentwicklung aufgewärmt und deren Lebensdauer erhöht.

Die Orange LED „Heizmodus“ blinkt während der Aufheizphase. Sobald die Endtemperatur erreicht ist bleibt das LED konstant.



Die Anwahl der gewünschten Frittiertemperatur erfolgt mittels drehen des Wahlschalters auf eine .

Hinweis: Die Funktion „Standby“ läuft automatisch im Hintergrund ab auf 60°C und heizt erst danach mit voller Leistung auf die eingestellte Temperatur.

Die Orange LED „Heizphase“ blinkt während dem aufheizen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die LED fix.