

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR GASFRITTEUSEN



DAS GERÄT DARF NUR IM FREIEN BZW. IN GUT BELÜFTETEN RÄUMEN VERWENDET WERDEN.

DAS GERÄT DARF NICHT WÄHREND DES BETRIEBES TRANSPORTIERT WERDEN.

DAS GERÄT DARF NUR AUF EINEN NICHTBRENNBAREM, FEUERFESTEN UNTERGRUND BETRIEBEN WERDEN, DER SEITLICHE ABSTAND ZU BRENNBAREN GEGENSTÄNDEN MUSS MINDESTENS 10 CM BETRAGEN.

NACH GEBRAUCH BITTE DAS FLASCHENVENTIL SCHLIESSEN.

ACHTUNG ! EINIGE TEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS, DAHER SIND KINDER FERNZUHALTEN UND HANDSCHUHE BEI DER ARBEIT ZU TRAGEN.

ANSCHLUSS AN EINE PROPAN- ODER BUTANGASFLASCHE MÖGLICH. ACHTUNG!! LINKSGEWINDE.

NACH ANSCHLUSS AN DIE GASFLASCHE LANGSAM DAS VENTIL ÖFFNEN UND DEN ANSCHLUSS MIT SPÜLIWASSER AUF DICHTIGKEIT PRÜFEN.

DER SCHLAUCH DARF NICHT GEKNICKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN, DIE GASFLASCHE NICHT UNTER DEM GERÄT GELAGERT WERDEN.

ES DARF NUR FLÜSSIGES BZW. HALBFLÜSSIGES FETT VERWENDET WERDEN (8 LITER). DIE FRITTEUSE NIEMALS OHNE FETT HEIZEN.

ZUM ZÜNDEN DER FRITTEUSE BITTE DEN REGLER MIT DEM STERN NACH OBEN STELLEN. NUN DEN TASTER MIT DEM STERN CA. 15 SEKUNDEN GEDRÜCKT HALTEN, BIS DAS GAS DIE IN DER LEITUNG BEFINDLICHE LUFT VERDRÄNGT HAT. NUN DEN ROTEN PIEZUZÜNDER BETÄTIGEN UM DAS GAS ZU ENTZÜNDEN. DEN TASTER NOCH CA. 20 SEKUNDEN GEDRÜCKT HALTEN BIS SICH DAS THERMOELEMENT ERHITZT HAT. NUN KANN DURCH DREHEN DES THERMOSTATES DER HAUPTBRENNER GESTARTET WERDEN.

1 = 120 °C, 2 = 130°C, 3 = 140°C, 4 = 150°C, 5 = 160°C (FISCH), 6 = 170°C (CALAMARES + POMMES), 7 = 180°C (HÄHNCHEN), 8 = 190°C

ZUM AUSSCHALTEN DER FRITTEUSE MUSS DER KNOPF ÜBER DEM MIT DEM STERN MEHRERE SEKUNDEN GEDRÜCKT WERDEN (DER KNOPF MIT DEM STERN WIRD HIERBEI MIT EINGEDRÜCKT).

ZUM FETT ABLASSEN DEN STUTZEN VORNE EINSTECKEN (BAJONETTVERSCHLUSS) UND FETT IN EINEN HITZEFESTEN BEHÄLTER LAUFEN LASSEN. DAS GERÄT KANN ZUM REINIGEN MIT SPÜLI GEREINIGT WERDEN.