

Dampfnudelwärmer



Allgemeines:

Das Gerät eignet sich um Speisen und Gerichte optisch optimal zu präsentieren. Die Warmhaltetemperatur liegt bei 65°C - 80°C. Durch ständigen Dampf kommt es zu keinem Austrocknen der Speisen. Geschmacks- und Vitalstoffe bleiben erhalten.

Aufstellen und Anschließen:

- Stellen Sie das Mietgerät von **Frankl24** auf einen ebenen Platz, der das Gewicht aushält und kippsicher ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in frostgefährdeten Räumen auf. Die Zuverlässigkeit der Elektrokomponenten kann durch Temperaturen unter dem Gefrierpunkt herabgesetzt werden.

Achtung:

Die Wasserwanne muss immer mit Wasser gefüllt sein, daher das Wassernachfüllen nicht vergessen!

Bei zu geringem Wasserstand schaltet der Trockenlaufschutz das Gerät automatisch ab (Kontrolllampe erlischt). In diesem Fall das Gerät abschalten, abkühlen lassen und nach einigen Minuten Wasser nachfüllen. Den roten Rückstellknopf drücken und Gerät wieder einschalten.

Bedienung:

- Gerät an die Stromversorgung anschließen
- Hauptschalter anschalten (wenn vorhanden)
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Wasserwanne bis zur Max-Markierung mit Wasser befüllen. Dann Türe schließen.
- Das Füllgut in das Gerät einlegen und Türe schließen.
- Gewünschte Betriebstemperatur am Thermostat-Drehknopf einstellen – Kontrolllampe leuchtet – Heizung ist in Betrieb.
- Zum Heißhalten empfehlen wir als günstigste Temperatur 80°C - 90°C.
- Wenn das Gerät nicht mehr genutzt wird, kann das Wasser mittels Ablasshahn abgelassen werden.

Um ein eventuelles Überhitzen des Gerätes zu verhindern, kann es gegebenenfalls sein, dass die Übertemperatursicherung anspricht und das Gerät abschaltet. Das Gerät ausschalten und ca. 15 Minuten abkühlen lassen, anschließend roten Rückstellknopf drücken.