

## Technische Fiche

**RENT EVENT**

### Friteuse 9 L (n° art 2999)

#### Afmetingen / Dimensions

|                      |      |
|----------------------|------|
| Hoogte / Hauteur     | 42cm |
| Lengte / Largeur     | 31cm |
| Breedte / Profondeur | 58cm |

#### Technische fiche

|            |           |
|------------|-----------|
| Voltage    | 220-240 V |
| Ampère     |           |
| Puissance  | 3.450 W   |
| Prise      | 230 V     |
| Capacité   | 9 liter   |
| Frequentie | 50/60Hz   |



#### Gebruik

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Olie niet verder dan het maximum niveau ingieten.
3. Draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur.
4. Na afloop temperatuur naar 0°C draaien.
5. Bij retour olie/vet steeds verwijderen.

#### Opmerkingen

Niet zonder olie in gang steken

Toestel moet afkoelen vooraleer het verplaatst wordt.

Bij retour olie/vet steeds verwijderen, anders worden extra schoonmaakkosten in rekening gebracht.

## Fiche Technique



### Friteuse 9 L (n° art 2999)

#### Dimensions

|            |      |
|------------|------|
| Hauteur    | 42cm |
| Largeur    | 31cm |
| Profondeur | 58cm |

#### Fiche Technique

|           |           |
|-----------|-----------|
| Voltage   | 220-240 V |
| Ampère    |           |
| Puissance | 3.450 W   |
| Prise     | 230 V     |
| Capacité  | 9 liter   |
| Fréquence | 50/60Hz   |



#### Utilisation

1. Brancher la prise
2. Ne pas verser d'huile au-delà du niveau maximum.
3. Tourner le cadran à la température désirée.
4. Lorsque vous avez terminé, ramenez la température à 0°C.
5. Toujours enlever l'huile/la graisse au retour.

#### Remarques

- Ne pas faire fonctionner sans huile
- L'appareil doit refroidir avant d'être déplacé.
- Il faut toujours enlever l'huile/la graisse au retour, sinon des frais de nettoyage supplémentaires vous seront facturés.