

ww-Partyzeug-Berlin.de

Betriebsanleitung für den Suppen-/ Würstchenwärmer

Anschluss : 230V / 50Hz ,
Leistungsaufnahme : 1800 W , Inhalt : 15 L



Wichtig : Vor Gebrauch bitte lesen !

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Nicht in leerem Zustand betreiben.
- Immer auf einen ebenen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund stellen.
- Stecker, Schalter und Regler nur mit trockenen Händen bedienen.
- Nicht an Zeitschaltern oder anderen schaltbaren Steckdosen betreiben.
- Erst nach dem Befüllen ans Stromnetz anschließen und einschalten.
- Bei beschädigter Anschlussleitung nicht benutzen.
- **Dieses Gerät produziert sehr heiße Flüssigkeiten und kann an Metallteilen sehr warm werden, stellen Sie es nicht in Reichweite von Kindern und fassen Sie das Gerät nur an den Griffen an !**
- Während des Betriebs nicht bewegen.
- Nur bis etwa 4 cm unter dem Rand befüllen. Heiße Flüssigkeit könnte sonst am Deckel austreten.

Dieses Gerät ist geeignet zum Kochen, Erwärmen oder Warmhalten von Speisen oder Getränken. Speisen sollten immer eine ausreichende Menge an Flüssigkeit enthalten (z.B. Suppen, Gulasch oder ähnliches) oder in Flüssigkeit liegen (z.B. Würstchen). Die optimale Temperatur zum Servieren von Speisen oder Heißgetränken liegt bei ca. 70°C.

Die gewünschte Temperatur kann am Temperaturregler stufenlos bis 100°C eingestellt werden. Während des Aufheizens leuchtet die rote Kontrollleuchte. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist (die Kontrollleuchte erlischt), wird die Temperatur durch automatisches an- und abschalten der Heizung nahezu konstant gehalten (erkennbar durch ein und ausgehen der Kontrollleuchte).



Nach Gebrauch reinigen Sie das Gerät bitte innen und außen mit normalem Spülmittel. Dabei nicht in Wasser tauchen und auf keinen Fall kratzende oder scheuernde Reinigungsmittel oder Gegenstände benutzen !