



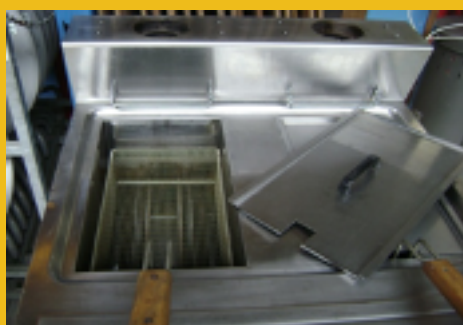
Rentmen

FEESTMATERIAAL - EVENTMATERIAAL
SPRINGKASTELEN - TENTEN

FRITEUSE OP GAS

U krijgt de friteuse olie en vetvrij, we krijgen die graag in dezelfde staat terug.

Indien u iets opmerkt moet u ons verwittigen 'voor' u de friteuse opvult.



Sluit een volle gasfles aan en draai de gaskraan open .

Vul uw oliereservoir op met 15 liter frituurolie .

Vuren nooit doen branden zonder olie in het reservoir !!



Duw gedurende 2 minuten op beide knoppen met de 'rode vonk' (naast de witte bol) zodat de achtergebleven zuurstof door de leidingen gestuwd wordt .

Zet de regelaar op 5 . Duw nu 30 seconden op één knop met 'rode vonk' en daarna op de ontsteking ' rode bliksem ' . De waakvlam begint te branden .

RENTMEN VERHUUR
WWW.RENTMEN.BE



Rentmen

FEESTMATERIAAL - EVENTMATERIAAL
SPRINGKASTELEN - TENTEN

FRITEUSE OP GAS

Blijf deze knop (rode vonk) een 30 seconden indrukken en laat dan los. De brander zal aanschieten. Indien dit niet gebeurt hebt u te vlug de knop gelost en had het gas geen tijd om in de brander terecht te komen.

Laat de regelaar op 5 staan en lees de temperatuur af op de temperatuurmeter .

Deze zal +/- 160 graden aanduiden

Nooit direct op maximum zetten !!!



Draai de regelaar geleidelijk hoger en hou de temperatuur in de gaten !

Ideale temperatuur is 180 a 185 graden .

Als u hoger dan 220 graden gaat zal de brander in veiligheid slaan en moet u 10 minuten wachten en de handleiding opnieuw volgen.

Na gebruik de olie laten afkoelen en opvangen in de aflaatbak !!

De Friteuse afwassen met ontvetter en zachte ijzerspons . Dit is de beste manier om alle vet en olieresten te verwijderen !

RENTMEN VERHUUR
WWW.RENTMEN.BE



Rentmen

FEESTMATERIAAL - EVENTMATERIAAL
SPRINGKASTELEN - TENTEN

FRITEUSE OP GAS

Gelieve na gebruik, de olie te laten afkoelen en ze op te vangen in de aflatbak !!

De Friteuse en de aflatbakken afwassen met ontvetter en zachte ijzerspons . Dit is de beste manier om alle vet en olie resten te verwijderen !

Giet water + ontvetter in de bakruimte en breng opnieuw aan de kook!

Indien U de friteuse door ons laat reinigen, wordt er een supplement van 30€ aangerekend.

RENTMEN VERHUUR
WWW.RENTMEN.BE