



Pro Ravintolalaitteet

LÄMPÖHAUDE KÄYTTÖOHJE BAIN MARIE USER MANUAL



CE RoHS

Tekniset tiedot:

Tilavuus: 24 L
Sähkötiedot: 220 V~240 V 50 Hz
1200 W

Käyttö ja huolto:

- * Kytke laite oikeaan pistorasiaan.
 - * Lisää vettä ruostumattomasta teräksestä valmistettuun astiaan. Älä koskaan täytä liikaa. Poista ylimääräinen vesi välittömästi.
 - * Lämpötilan säätimen tulee olla asetettu välille 1–2 ja käytä laitetta aina alimmalla asetuksella oikean tarjoilulämpötilan ylläpitämiseksi. Pidä lämpötila korkeana, kun asetat sen välille 3–5.
 - * Valo palaa, kun laite on päällä. Käännä valitsin asentoon 0 sammuttaaksesi sen. Irrota pistoke pistorasiasta, jotta laite irtoaa sähköverkosta.
 - * Älä koskaan siirrä tai kannaa laitetta, kun se on päällä tai sen sisällä on kuumaa vettä tai ruokaa.
 - * Roiskunut keitto tai ruoka on poistettava välittömästi kaikilta ulkopinnoilta. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä kostealla saippua liinalla.
 - * Varmista, että laite on irrotettu pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, täytön aikana ja puhdistuksen aikana.
 - * Laitetta ei saa puhdistaa korkeapainesuihkulla.
- HUOM! Tarkista valmistajan asettamat varoitukset laitteesta englanninkielisestä manuaalista, kiitos.**



HUOLTO

+358 40 530 9041

www.restarama.com/huolto

<https://restarama.com/tilaus-ja-toimitusehdot/#takuuehdot>

HoReCa Finland Oy

Y-tunnus: 3162732-4

Pansiankatu 13, 38700 Kankaanpää

asiakaspalvelu@restarama.com

www.restarama.com