


BRUGSANVISNING**RIEBER MADVOGNE TYPE ZUB**

Varmeregulering 30 - 110°C foretages på den gradinddelte termostat på fronten.

Madvognen kan anvendes såvel med som uden vand.

Ved anvendelse uden vand og med høj termostatindstilling kan der være risiko for påbrænding på grund af kraftig strålevarme.

Den mest effektive anvendelse er at påfylde karret 2 - 3 ltr. varmt vand og indstille termostaten på ca. 90 - 100°C.

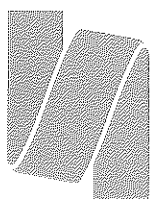
Vær opmærksom på, at karret er fyldt helt op med kantiner, så varmen ikke kan undslippe. Afdæk eventuelt den del af karret, som ikke anvendes, med et GN-låg.

Vedligeholdelse:

Der rengøres dagligt med almindelige rengøringsmidler.

Eventuel kalk i karret fjernes med et anerkendt afkalkningsmiddel.

Der må ikke anvendes saltsyre, eddike eller eddikesyre til afkalkning.

**bent brandt as**
storkøkken & kantine

Dalsagervej 25
8250 Egå
Telefon 89 30 00 00
Telefax 86 22 81 22 / 89 30 00 01