

# *Neumärker*

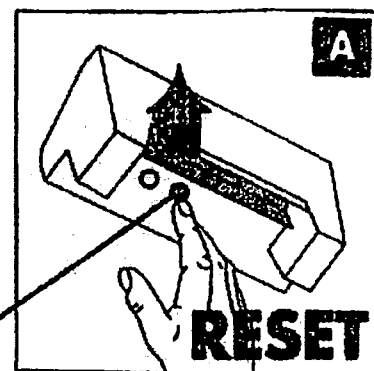
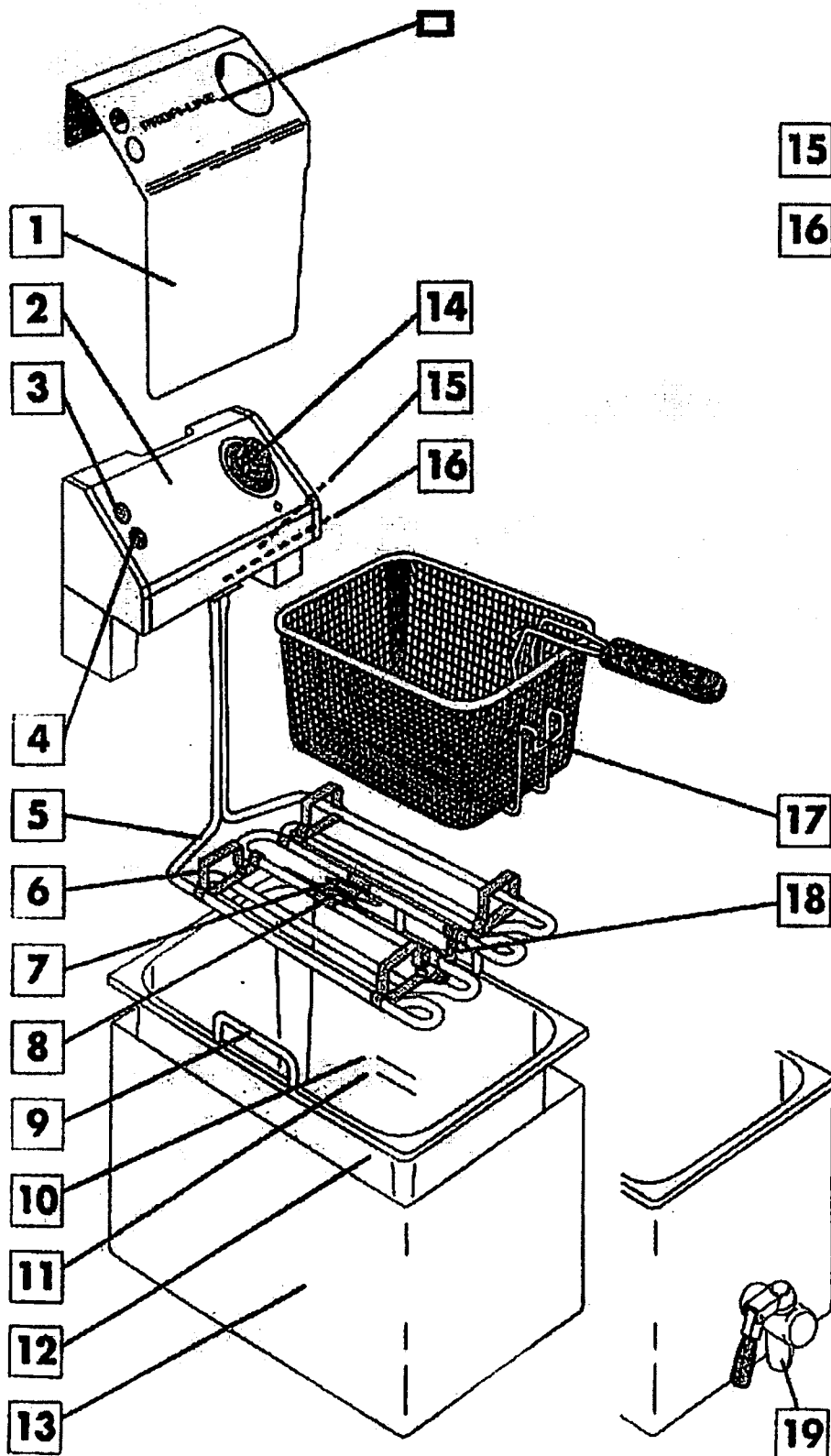
Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer  
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304  
DEUTSCHLAND

## **Explosionszeichnung**

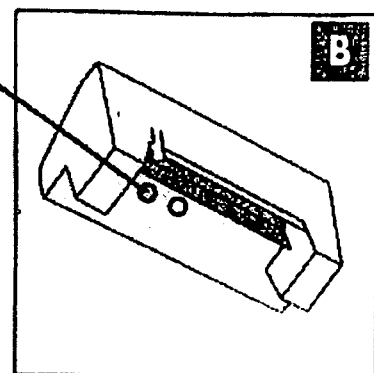
### **Elektrofritteuse**

**Art.-Nr. 00-00149**

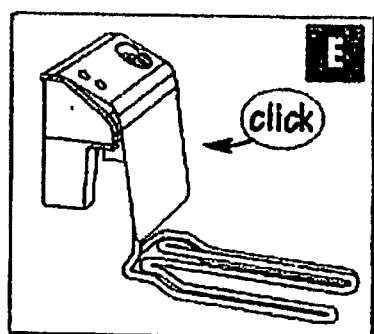
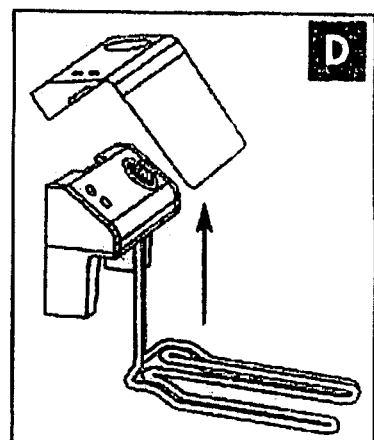
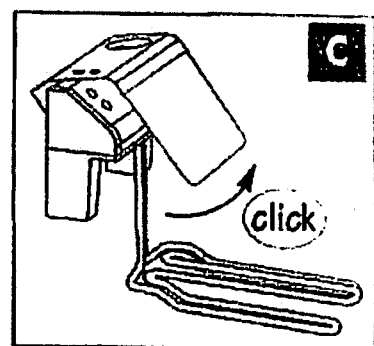
[www.neumaerker.de](http://www.neumaerker.de)



15



16



## Beschrijving van de frituse

- 1 Frontpaneel in inox 18/10
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Controlelampje van de netspanning
- 4 Controlelampje voor de temperatuur
- 5 Verwarmingselement met TURBO SF®
- 6 Draagbruggen voor frituurkorfje
- 7 Sonde voor regelbare thermostaat
- 8 Sonde voor fail-safe veiligheidsthermostaat
- 9 Handvat van inox kuip
- 10 Maximumpeil
- 11 Minimumpeil
- 12 Inox kuip in 18/10
- 13 Mantel
- 14 Thermostaatknop
- 15 RESET-knop (rood)
- 16 Veiligheidsschakelaar
- 17 Frituurkorf met handvat
- 18 Steunvoetje voor verwarmingselement
- 19 Aftapkraan (Bij frituses met aftapkraan is de inox kuip niet uitneembaar)
- Smelttemperatuur

## Description de la friteuse

- 1 Panneau en acier inoxydable 18/10
- 2 Boîtier de commande
- 3 Lampe de contrôle de la tension
- 4 Lampe de contrôle de la température
- 5 Élément chauffant avec TURBO SF®
- 6 Ponts de support pour panier à friture
- 7 Sonde de thermostat réglable
- 8 Sonde de thermostat de sécurité fail-safe
- 9 Poignées de la cuve
- 10 Niveau Maximum
- 11 Niveau Minimum
- 12 Cuve en acier inoxydable 18/10
- 13 Manteau
- 14 Bouton de thermostat réglable
- 15 Bouton RESET (rouge)
- 16 Connecteur électrique de sécurité
- 17 Panier à friture avec poignée
- 18 Support pour la résistance
- 19 Robinet de vidange (Les cuves des friteuses avec robinet de vidange ne sont pas amovibles)
- Température de fusion

## Description of the Appliance

- 1 Front panel stainless steel 18/10
- 2 Controlbox
- 3 Control lamp mains voltage
- 4 Control lamp for the temperature
- 5 Heating element with TURBO SF®
- 6 Support for basket
- 7 Probe of regulable thermostat
- 8 Probe of fail-safe safety thermostat
- 9 Oil container handles
- 10 Maximum oil level
- 11 Minimum oil level
- 12 Stainless steel 18/10 oil container
- 13 Body
- 14 Knob for thermostat
- 15 RESET-button (red)
- 16 Safety switch
- 17 Basket with handle
- 18 Support for resistance
- 19 Draw-off tap (The oil container of deep fryers with a draw-off tap is not removable)
- Melting temperature

## Beschreibung der Friteuse

- 1 Konsoleplatte aus Edelstahl 18/10
- 2 Bedienungskonsole
- 3 Kontrollampe für Netzstrom
- 4 Kontrollampe für Heizung
- 5 Hezelement mit TURBO SF®
- 6 Fritierkorbträger
- 7 Sonde für regelbaren Thermostat
- 8 Fail-Safe Sicherheitssonde für Thermostaten
- 9 Topfgriffe
- 10 Maximum Mengemarkierung
- 11 Minimum Mengemarkierung
- 12 Oel Topf aus Edelstahl 18/10
- 13 Mantel
- 14 Thermostatschalter
- 15 RESET-Schalter (rot)
- 16 Sicherheitsschalter
- 17 Fritierkorb mit Griff
- 18 Hezelementträger
- 19 Auslaufhahn (Bei Friteusen mit Auslaufhahn ist die Wanne nicht herausnehmbar)
- Schmelztemperatur