Designkochen.de
Partyverleih

Datenblatt Hüpfburg Oktopus

Die Hüpfburg mit Rutsche Oktopus Schiff ist perfekt für alle kleinen und großen Seeräuber um sich auszutoben. Durch ihre Größe ist die Hüpfburg mit Rutsche auch für große Veranstaltungen und mehrere Kinder gleichzeitig geeignet. Durch ihre auffällige Gestaltung und Größe ist die Hüpfburg Oktopus ein echter Hingucker auf jedem Event.

Eckdaten:

- Passend für bis zu 12 Kinder
- Geeignet für gewerblichen & privaten Einsatz
- Maße (L x B x H): 6,50 m x 4,20 m x 4,50 m
- Packmaß: ca. 1,20 m x 0,80 m x 0,80 m (zzgl. Europalette)
- Gewicht: ca. 130 kg
- Aufbauzeit: ca. 15 Minuten
- Material: 0,55 mm PVC
- Hüpffläche mit Schutzstreifen, Reißverschluss mit Klettabdeckung, Ecken verstärkt

Bitte beachten:

- Es befindet sich ein Gebläse im Leihumfang.
- Dieses kann an einer der beiden Öffnungen am hinteren Ende der Hüpfburg angeschlossen werden
- Die zweite Öffnung muss zwingend vor der Nutzung geschlossen werden
- Abluftschlitze befinden sich an verschiedenen Stellen der Hüpfburg und müssen unbedingt vor der Nutzung geschlossen und vor dem Abbau wieder geöffnet werden
- Inklusive ist zusätzlich eine Bodenplane, die unbedingt zum Schutz der Hüpfburg unter dieser ausgebreitet werden muss
- Die Hüpfburg wird in einem Transportsack auf einer Europalette verliehen
- Das Gebläse muss ständig während der Benutzung laufen.
- Geringer Luftabgang durch die Löcher der Nähte ist normal.
- Das Spielen auf der Hüpfburg muss von einer erwachsenen Aufsichtsperson betreut werden

Designkochen.de
Partyverleih

Datenblatt Slush Maschine inkl. Wagen

Gewicht Maschine: 61kg

Gewicht Wagen: 25,7kg

Maße Maschine: 69,5cm x 61,5cm x 79,8cm (LxBxH)

Maße Wagen: 118cm x 64cm x 84cm (LxBxH)

Bitte beachten:

- Die Slush Maschine verfügt über drei separat steuerbare Kammern
- Jede Kammer fasst bis zu 12 Liter Slush Eis
- Sirup in verschiedenen Geschmacksrichtungen kann bei uns separat hinzu gebucht werden
- Das allgemeine Mischverhältnis besteht aus einem Liter Sirup und fünf Litern Wasser
  -> Keinesfalls weniger als einen Liter Sirup auf 5 Liter Wasser mischen
  -> Etwas mehr Sirup stellt kein Problem dar, führt allerdings zu einem erschwerten Gefriervorgang
- Bei Bedarf können fertige Mischungen vorgekühlt bei uns bestellt werden
- Bei vorgekühlten Mischungen, benötigt die Maschine eine ungefähre Vorlaufzeit von 4 Stunden, bis fertiges Slush Eis entsteht
- Die Maschine benötigt 900W
- Eine Reinigung wird ausschließlich durch Designkochen.de durchgeführt und muss immer hinzu gebucht werden
- Nachdem die gewünschte Slush Konsistenz erreicht Wurde, Temperaturregler auf 2. Oder 3. Stufe stellen, um ein Vereisen der Maschine zu vermeiden
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

Designkochen.de
Partyverleih

Datenblatt Popcornmaschine inkl. Wagen

Gewicht (gesamt): 44kg

Maße ohne Wagen: 56cm x 42cm x 75cm (LxBxH)

Maße Wagen: 92cm x 39cm x 82cm (LxBxH)

Bitte beachten:

- Die Teile innerhalb des Betriebsvorgangs keinesfalls berühren (Heiß!)
- Besonders der Topf benötigt viel Zeit zum Abkühlen
- Durch das Öl und den karamellisierten Zucker, ist eine gewissenhafte Reinigung der Bestandteile unvermeidlich
- Der Topf sollte nur für die Reinigung entfernt werden
- Er kann während des Betriebs einfach mit Hilfe des gummierten Griffs ausgeschüttet werden
- Das Kabel und die damit verbundene Elektrik keinesfalls in Wasser tauchen (aufpassen bei der Reinigung)
- An der Maschine befinden sich 3 Schalter
  -> Light/Bottom Heating (Licht und Warmhaltefunktion)
  -> Pot Heating (Topf erhitzen)
  -> Motor Rotation (Mischer im Topf)
- Als erstes den Schalter Light/Bottom Heating und den Schalter Pot Heating betätigen und den Topf vor dem ersten Röstvorgang ca. 5 Minuten vorheizen.
- Öl heiß werden lassen und anschließend Mais und Zucker zeitgleich hinzugeben
- Das fertige Popcorn ploppt größtenteils von selbst aus dem Topf
  -> Bei Bedarf mit einem Holzlöffel nachhelfen
- Wenn die Knallgeräusche langsam nachlassen, den Schalter Pot Heating deaktivieren um das Einbrennen von Resten zu verhindern.

- Vor der Wiederbefüllung und dem nächsten Topf Popcorn unbedingt ALLE Reste entfernen und einmal kurz auswischen!
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

Rezept:

-> 150g Mais
-> 50g Öl
-> 100g Zucker

-> Zuerst das Öl in den Behälter geben
-> Zucker und Mais vermischen und gemeinsam in den Behälter geben

Datenblatt Zuckerwatte Maschine inkl. Wagen

Gewicht Maschine: 11,4kg

Gewicht Wagen: 13,4kg

Maße Maschine: 62cm Durchmesser, 77cm Höhe

Maße Wagen: 113cm x 63cm x 61,5cm (LxBxH)

Bitte beachten:

- Die Zuckerwatte Maschine ist sehr gut geeignet für größere Mengen Zuckerwatte in kürzester Zeit
- Wir empfehlen speziellen Zuckerwatten-Zucker für das bestmögliche Geschmackserlebnis
- Der Zucker ist in verschiedenen Farb- und Aromakombinationen erhältlich
  -> bei Bedarf können diese gerne bei uns rechtzeitig im Voraus geordert werden
- Die Maschine produziert ca. 4kg Zuckerwatte in der Stunde
- Sie verfügt über einen abnehmbaren „Spuckschutz" für sauberes arbeiten
- Stäbe zum Aufnehmen der Zuckerwatte sind nicht inklusive, können aber ebenfalls bei uns geordert werden
- Es darf keinesfalls zu viel Zucker in die Maschine gegeben werden
- Die Maschine muss vor jedem erneuten Gebrauch sehr gründlich gereinigt und desinfiziert werden
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

Datenblatt Mini Zuckerwatte Maschine

Gewicht Maschine: 2kg

Maße Maschine: 27,5x27,5x23,5cm

Bitte beachten:

- Die Zuckerwatte Maschine ist sehr gut geeignet für kleinere Mengen Zuckerwatte in privaterem Rahmen
- Wir empfehlen speziellen Zuckerwatten-Zucker für das bestmögliche Geschmackserlebnis
- Der Zucker ist in verschiedenen Farb- und Aromakombinationen erhältlich
  -> bei Bedarf können diese gerne bei uns rechtzeitig im Voraus geordert werden
- Sie verfügt über einen „Spuckschutz" für sauberes arbeiten
- Somit ist die Maschine auch perfekt für den Häuslichen Gebrauch geeignet
- Stäbe zum Aufnehmen der Zuckerwatte sind nicht inklusive, können allerdings ebenfalls bei uns geordert werden
- Es darf keinesfalls zu viel Zucker in die Maschine gegeben werden
- Die Maschine muss vor jedem erneuten Gebrauch sehr gründlich gereinigt und desinfiziert werden
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

Datenblatt Hot Dog Maschine

Gewicht Maschine:

Maße Maschine: 30 x 35 x 39cm (LxBxH)

Merkmale:

- Maschine aus Edelstahl
- Glaszylinder mit Körbchen für Würstchen für bis zu 18 Würstchen (max. 25cm Länge)
- 4 Spieße für Hot Dog Brötchen
- Geeignet zum Kochen und lange warmhalten, bei einer maximalen Temperatur von 100°C
- Regulierung durch ein Thermostat dauerhaft möglich
- 600W

Bitte beachten:

- Alle Teile der Maschine werden sehr heiß
- Beim Öffnen des Deckels tritt sehr heißer Wasserdampf aus
- Die Würstchen benötigen die drei- bis vierfache Zeit in der Maschine, verglichen mit den Brötchen
- Die Nutzung von Handschuhen wird dringend empfohlen
- Kinder dürfen diese Maschine ausschließlich unter Aufsicht eines Erziehungsberechtigten verwenden
- Die Maschine benötigt einige Zeit um vollständig auszukühlen
- Sie darf keinesfalls heiß gereinigt oder verpackt werden
- Bei der Reinigung darf keinesfalls Wasser an das Stromkabel und den Stecker kommen

Datenblatt Industrie Fritteuse

Gewicht Fritteuse: kg

Maße Fritteuse:

Merkmale:

- Die Fritteuse verfügt über zwei separat steuerbare Kammern
- Die beiden Kammern können nicht voneinander getrennt werden
- Jede Kammer fasst 10l Öl
- Beide Kammern sind mit einem großen Frittierkorb ausgestattet
- Es können beispielsweise 2,5kg Pommes (1,25kg je Kammer) gleichzeitig zubereitet werden
- Die Fritteuse benötigt 2x 3200W und muss zwingend an geeigneten Steckdosen angeschlossen werden

Bitte beachten:

- Ausschließlich ausgewiesenes Frittierfett verwenden
- Die gesamte Maschine wird extrem heiß
- Nach dem Abschalten bleibt die Fritteuse noch länger heiß
- Die Fritteuse darf keinesfalls heiß eingepackt werden
- Das Frittierfett muss unbedingt vollständig abgekühlt sein, bevor man es entsorgen kann
- Zum Reinigen der Fritteuse dürfen keine aggressiven Reiniger verwendet werden
- Es ist darauf zu achten, dass alle Fettrückstände gründlich beseitigt werden
- Niemals Wasser in das heiße Frittierfett kippen
- Es darf zu keiner Zeit Wasser an das Stromkabel und den Stecker geraten
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

- Spezielle Fritteusenreiniger-Tabs werden von Designkochen.de zur Verfügung gestellt

Anwendung Reniger-Tabs:

- Öl ablassen und Fritteuse inkl. Körbe und Zubehör aus Edelstahl vollständig mit Wasser füllen
- In jede Kammer einen ausgepackten Reiniger-Tab ins Wasser geben
- Diese Lösung auf 80°C aufheizen und 15-20 Minuten einwirken lassen
- Starke Verkrustungen während der Einwirkzeit abbürsten
- Anschließend Fritteuse entleeren und mindestens dreimal mit klarem Wasser spülen und abtrocknen

Designkochen.de
Partyverleih

Datenblatt Wurster

Gewicht Maschine: 6 kg

Maße Maschine: 27,5 x 20 x 35,7cm

Merkmale:

- Perfekt für knusprige Bratwürstchen in 5 Minuten
- Ideal für einzelne Personen
- Das fertige Bratwürstchen wird durch eine Feder automatisch hochgeschoben
- Der Wurster arbeitet mit 2000W
- Es können zwei Würstchen gleichzeitig geröstet
  werden
- Der Wurster besteht aus hochwertigem Edelstahl

Bitte beachten:

- Der Wurster ist kein Ersatzprodukt für einen Grill
- Er eignet sich besonders für einzelne Bratwürstchen zwischendurch
- Während des Röstvorgangs wird das gesamte Gerät heiß
- Es darf unter keinen Umständen während des Gebrauchs angefasst werden
- Zum entnehmen der Würstchen verwenden Sie die beiliegende Holzzange
- Reinigen Sie das Gerät erst nachdem dieses vollständig abgekühlt ist
- Beim Reinigen darf keinesfalls Wasser in das Stromkabel oder den Stecker gelangen
- Das Gerät darf keinesfalls mit aggressivem Reiniger gereinigt werden
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Der Wurster ist kein Kinderspielzeug und darf nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden

Datenblatt Wurstschneider

Gewicht Maschine: 6,8kg

Maße Maschine: 22,5 x 18,5 x 33cm

Merkmale:

- Die Maschine besteht aus poliertem, rostfreiem Edelstahl
- Das integrierte Sichelmesser besteht ebenfalls aus geschliffenem Edelstahl
- Der Wurstschneider schneidet alle Arten von Würstchen in wenigen Sekunden
- Die Schnittbreite ist frei verstellbar zwischen 5 und 35mm
- Die Maschine verfügt über 130W Leistung
- Nachdem die Wurst in die Maschine gesteckt wurde, muss der Knopf auf dem Gerät manuell gedrückt werden, bis die Wurst vollständig geschnitten unten rausfällt

Bitte beachten:

- Bitte stellen Sie eine Schüssel, Schale oder einen Teller unter die Öffnung des Wurstschneiders, bevor Sie das Gerät bedienen
- Schneiden Sie immer nur eine fertig gegarte Wurst nach der anderen
- Das Gerät sollte bei jeder Nutzung möglichst frei stehen
- Bitte reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung
- Nutzen Sie für die Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden
- Es darf zu keinem Zeitpunkt Wasser an den Stecker oder das Kabel gelangen
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Der Wurstschneider ist kein Kinderspielzeug und darf nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden

Datenblatt Gyros- & Dönergrill

Gewicht Maschine: 27kg

Maße Maschine: 55 x 74 x 112cm (LxBxH)

Merkmale:

- Das Gerät besteht aus dem Grill inklusive Grillspieß und einer achteckigen Fettwanne
- Der Grill wird durch Propangas betrieben und verfügt über eine Leistung von 14 kW
- Der Fleischspieß darf ein Maximalgewicht von 70kg und eine Maximalhöhe von 63cm nicht überschreiten
- Das Gerät besteht aus rostfreiem Edelstahl und Keramiksteinen als Reflektorfläche und verfügt über ein zusätzliches Sicherheitsthermostat
- Die 4 integrierten Brenner können unabhängig voneinander verwendet und bedient werden
- Die Entfernung zwischen dem Spieß und den Brennern kann variabel eingestellt werden

Bitte beachten:

- Während der Nutzung wird das gesamte Gerät sehr heiß
- Wir empfehlen Ihnen dauerhaft Handschuhe zu tragen, solange Sie den Grill bedienen
- Beginnen Sie mit einer recht großen Entfernung zwischen Spieß und Brenner, um den Garungsprozess langsam zu beginnen
- Verringern Sie die Entfernung, sobald die äußeren Schichten des Spießes durchgegart sind, um eine knusprige Oberfläche zu erhalten
- Variieren Sie die Entfernung immer wieder während der Nutzung, je nachdem wie schnell Sie fertiges Fleisch benötigen
- Lassen Sie den Grill vor der Reinigung unter allen Umständen zunächst vollständig auskühlen
- Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger und achten Sie auf die Eignung des Produkts

- Entfernen Sie die Gaszufuhr nach jeder Nutzung und vor jeder Reinigung
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern bedienen
- Wir empfehlen Ihnen unser Gyros- & Dönermesser zum einfachen Abschneiden der einzelnen Fleischschichten
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung während der gesamten Nutzung
- Bauen Sie die Fettwanne zur optimalen Reinigung aus
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Bei Bedarf kann ein fertig vorbereiteter Dönerspieß mit Salaten und Saucen bei uns geordert werden

Datenblatt Gyros- & Dönermesser

Gewicht Messer: 1,7kg

Maße Messer inkl. Verpackung: 27,4 x 23,2 x 18,2cm

Durchmesser Rundmesser: 10cm

Merkmale:

- Das Messer hat eine Tageskapazität von 60kg Fleisch
- Stromversorgung: 220-240 Volt/50Hz
- Kraft: 80 Watt
- Drehzahl des Schneidblattes: 2200 Umdrehungen pro Minute
- Die Länge des Stromkabels beträgt 3m
- Die Schnittstärke ist zwischen 0-8mm frei einstellbar
- Das Messer verfügt über einen automatischen Überlastungsschutz

Bitte beachten:

- Das Messer darf nur zum angegebenen Zweck verwendet werden
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Messer nur während der Nutzung am Strom angeschlossen sein
- Vor der Benutzung empfiehlt es sich das Messer mit kaltem Wasser abzuspülen
- Unter Umständen ist es angebracht das Messer während der Nutzung immer wieder zu schärfen
- Zur Reinigung dürfen nur für Edelstahl geeignete Reiniger verwendet werden
- Vor der Reinigung muss das Messer zwingend vom Stromnetz getrennt werden
- Das Kabel darf nicht ins Wasser gelangen
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Die Benutzung des Messers von Kindern ist verboten
- Lassen Sie das Messer nicht unbeaufsichtigt herumliegen

- Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst werden, warten Sie einige Minuten, drücken Sie den Sicherheitsschalter am Griff wieder rein und starten Sie das Messer erneut
- Das Messer ist kein Kinderspielzeug und darf nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden

Datenblatt 800° Grill XXL

Gewicht Grill: 24,8kg

Maße Grill: 43 x 42,5 x 37cm

Merkmale:

- Der Grill besteht vollständig aus hochwertigem Edelstahl
- Der Grill erreicht in kürzester Zeit eine Temperatur von 800°
- Er verfügt über 7 verschiedene Einschubhöhen
- Die Entfernung zwischen den beiden Gasbrennern und dem Grillgut lässt sich somit individuell variieren
- Die herausnehmbare Auffangschale fängt tropfendes Fett und Flüssigkeiten perfekt auf und lässt sich leicht reinigen
- Der Grill wird mit Propangas betrieben
- Leistung der Brenner: 6.52kW

Bitte beachten:

- Der gesamte Grill wird während der Nutzung sehr heiß
- Er darf keinesfalls berührt werden während und kurz nach der Nutzung
- Zum Herausnehmen der Roste müssen die beiliegenden Griffe verwendet werden
- Durch die verschiedenen Einschubhöhen variiert die Temperatur, die auf das Fleisch wirkt zwischen 280° und 800°
- Kinder dürfen unter keinen Umständen den Grill verwenden
- Bitte lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen
- Entfernen Sie die Gaszufuhr vor der Reinigung
- Verwenden Sie nur zugelassenen Edelstahlreiniger
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Lassen sie den Grill gute 5 Minuten ausbrennen, bevor Sie Fleisch hineinlegen
- Das bestmögliche Grillerlebnis erzielen Sie mit Rindersteaks
- Falls Sie sich in irgendeinem Punkt unsicher sind, schalten Sie unverzüglich das Gerät ab und melden Sie sich bei uns
- Der Grill ist kein Kinderspielzeug und darf nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden

Datenblatt Gasgrillplatte inkl. Wagen

Gewicht Grill: 26kg

Maße Grill: 73 x 53 x 26 cm

Maße Grillfläche: 72 x 41,6cm

Maße Wagen: 75 x 45 x 11 cm

Gewicht Wagen: 7,2kg

Merkmale:

- Der Grill besteht vollständig aus hochwertigem Edelstahl
- Die Grillfläche besteht aus emailliertem Gusseisen
- Er verfügt über drei Brenner für unterschiedliche Heizzonen innerhalb der Platte
- Die Wärmezonen lassen sich somit individuell auf der Grillfläche variieren
- Die herausnehmbare Auffangschale fängt tropfendes Fett und Flüssigkeiten perfekt auf und lässt sich leicht reinigen
- Der Grill wird mit Propangas betrieben
- Gesamtleistung der Brenner: 7,2kW

Bitte beachten:

- Der gesamte Grill wird während der Nutzung sehr heiß
- Er darf keinesfalls berührt werden während und kurz nach der Nutzung
- Kinder dürfen unter keinen Umständen den Grill verwenden
- Bitte lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen
- Entfernen Sie die Gaszufuhr vor der Reinigung
- Verwenden Sie nur zugelassenen Edelstahlreiniger
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Lassen sie die Grillplatte gute 5 Minuten ausbrennen, bevor Sie Fleisch hineinlegen
- Falls Sie sich in irgendeinem Punkt unsicher sind, schalten Sie unverzüglich das Gerät ab und melden Sie sich bei uns

Datenblatt Ceran Kochplatte

Gewicht Platte: 3,8kg

Maße Platte: 30 x 60 x 8 cm

Merkmale:

- Die Kochplatte verfügt über zwei Kochfelder (145mm / 180mm Durchmesser)
- Die Kochplatte besteht aus hochwertiger Glaskeramik
- Innerhalb von 3 Sekunden beginnen die Kochfelder zu glühen
- Durch den Energieregler ist die Kochplatte sehr stromsparend
- Die Temperatur beider Platten ist stufenlos regelbar
- Die Kochplatten verfügen über Restwärmeanzeigen und Kontrolllampen
- Sie ist ebenfalls als Warmhalteplatte einsetzbar
- Das Netzwerkkabel hat einen Meter Länge
- Gesamtleistung der Platte: 3kW

Bitte beachten:

- Die gesamte Platte wird während der Nutzung sehr heiß
- Sie darf keinesfalls berührt werden während und kurz nach der Nutzung
- Kinder dürfen unter keinen Umständen die Platte verwenden
- Bitte lassen Sie die Platte vor der Reinigung vollständig abkühlen
- Entfernen Sie die Stromzufuhr vor der Reinigung
- Geeignetes Desinfektionsmittel wird von Designkochen.de zur Verfügung gestellt
- Falls Sie sich in irgendeinem Punkt unsicher sind, schalten Sie unverzüglich das Gerät ab und melden Sie sich bei uns