TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	443-6015	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Fritteuse
Modell EF 88

GTIN	4017337049226
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares, Becken mit Kältezone
- stufenlose Temperatureinstellung
- Mit Ablasshahn
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Für den professionellen Einsatz
- Sicherheitsthermostat
- Gewicht (netto/brutto): 15 / 17 kg
- Maße: B 544 x T 490/596 x H 400
- Inhalt: 2x 8 Liter
- Temperaturbereich: 60 / +200 °C
- Anschluss: 2x 230 V - 50 Hz - 2 x 3 kW
- KEIN Vor-Ort-Service

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

ARTIKEL / MODELL	SARO Fritteuse Modell EF 88

GTIN	4017337049226
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts sowie das Öl sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Der Ölstand muss sich stets innerhalb der Min- und Max-Markierungen befinden, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Tiefkühlprodukte nur in kleinen Mengen und langsam in das heiße Öl geben, um Spritzer und Überkochen zu verhindern.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie das Frittieren von Gemüse, Kartoffelscheiben oder Fleisch. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel frei von Beschädigungen ist und nicht über scharfe Kanten verläuft oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, insbesondere den Ölbehälter und die Heizschlangen, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Schalten Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt ein und vermeiden Sie Bewegungen während des Betriebs.
- Nach dem Transport oder der Lagerung in kalten Umgebungen das Gerät vor der Nutzung auf Raumtemperatur bringen, um Kondensationsprobleme zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit leicht zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HERSTELLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.