TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	504-1200	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Elektro-Fritteuse 10 L Modell EF46

GTIN	4017337067787
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304
- Becken mit Kältezone
- Inkl. 1 Korb
- Mit Ablasshahn für einfachen Ölwechsel
- Stufenlose Temperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat
- Kippbare Heizelemente für leichte Reinigung
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Außen: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
- Korb: B 225 x T 280 x H 115 mm
- Inhalt: 10 Liter
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 9 kW
- Gewicht (netto/brutto): 25 / 28 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	504-1200	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Elektro-Fritteuse 10 L Modell EF46

GTIN	4017337067787
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Ablasshahn regelmäßig verwenden, um das Öl sicher und hygienisch zu wechseln.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern geeigneten Feuerlöscher verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Becken mit Kältezone regelmäßig reinigen, um Rückstände zu entfernen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HÄNDLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	0

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