TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	458-1205	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Elektrofritteuse 10+10 L Modell PORTO

GTIN	4017337070718
URSPRUNG	Portugal
ZOLLTARIFNUMMER	85167920

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Inhalt: 2 x 10 Liter
- Mit Ablasshahn
- Becken mit Kältezone
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich: 0 / +190 °C
- Sicherheitsthermostat
- mit 2 Kabeln - ohne Stecker
- Anschluss: 2 x 400 V - 50 Hz - 7,5 kW
- Maße: B 800 x T 600 x H 1030 mm
- Korbmaße: 2 x B 250 x T 255 x H 120 mm
- Gewicht (netto/brutto): 54 / 56 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

ARTIKEL / MODELL	SARO Elektrofritteuse 10+10 L Modell PORTO

GTIN	4017337070718
URSPRUNG	Portugal
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.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; geeigneten Feuerlöscher verwenden.
- 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.
- Die Ölfilterung gemäß den Anweisungen regelmäßig durchführen, um die Lebensdauer des Öls und die Betriebssicherheit zu gewährleisten.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HÄNDLER	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.