

BESTELL-NR.

172-2082

SPRACHE

DE

ARTIKEL / MODELL

**SARO Fritteuse
Modell FE 101**

GTIN 4017337172818

URSPRUNG Italien

ZOLLTARIFNUMMER 85167920



AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbares Heizelement für eine problemlose Reinigung
- Ein-/Ausschalter
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Ablasshahn
- Gewicht (netto/brutto): 9 / 10 kg
- Maße: B 300 x T 525 x H 345
- Inhalt: 10 Liter
- Temperaturbereich: 0 / +180 °C
- Anschluss: 230 V - 50/60 Hz - 3,25 kW
- KEIN Vor-Ort-Service

ARTIKEL / MODELL

SARO Fritteuse
Modell FE 101

GTIN 4017337172818

URSPRUNG Italien

ZOLLTARIFNUMMER 85167920

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Gerät nur auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Vor der ersten Nutzung das Becken und den Frittierkorb gründlich reinigen, um Rückstände von Industrieölen zu entfernen.
- Nur an eine geerdete 230-V-Steckdose anschließen, keine Verlängerungskabel oder Adapter verwenden.
- Kontrollieren Sie vor der Nutzung, dass das Öl die durch die Markierungen angezeigte Mindestfüllhöhe erreicht.
- Verschiedene Ölsorten oder Fettarten nicht mischen, um gefährliches Übersäumen zu vermeiden.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen oder kippen, um das Austreten von heißem Öl zu verhindern.
- Heißes Fett oder Öl niemals mit Wasser löschen; bei Feuer die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden; reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Öl regelmäßig filtern und das Becken gründlich reinigen, um Speisereste zu entfernen und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Gerät nur von geschultem Personal bedienen lassen, das die Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen gelesen hat.
- Kinder vom Gerät fernhalten und niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen betreiben.

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.