

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	423-8315
Artikel/Modell	SARO Elektrofritteuse 2 x 21 Liter Modell LQ / FRE2V21
GTIN	4017337062911



- robustes rostfreies Edelstahl AISI 304
- 2 x 21 Liter Becken
- 3 Fritteusenkörbe im Lieferumfang enthalten
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm + 2 Körbe B 140 x T 400 x H 120 mm
- nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- Sicherheitsthermostat
- magnetische Türschließung
- Abm.: B 800 x T 900 x H 850 mm
- Gewicht: 105/120 kg (n/b)
- Anschluss: 400V 40KW
- Vor-Ort Service

Ursprung	Italien
Zolltarifnummer	85166090
Händler	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry
ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr.	423-8315
Artikel/Modell	SARO Elektrofritteuse 2 x 21 Liter Modell LQ / FRE2V21
GTIN	4017337062911



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Nutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche steht.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Lufteinlass und Abluftöffnung regelmäßig reinigen und sicherstellen, dass sie nicht blockiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; einen 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, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung	Italien
Zolltarifnummer	85166090
Händler	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry
ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827