

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **423-8320**

Item/Model **SARO Frietwarmer LQ tafelmodel -
model LQ / SPE40BB**

GTIN **4017337062928**



- AISI 304
- Tankinhoud GN 1/1 150 diep
- Keramisch verwarmingselement bovenop
- extra verwarmingselement onder het bad
- geperforeerde tussenvloer
- Aan / uit knop
- Afm.: L400 x D900 en H270 mm
- Gewicht: 45/50 kg(n/b)
- Aansluiting: 230V/50Hz 1KW

Origin Italy

customs tariff no. 85167970

Dealer 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

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **423-8320**

Item/Model **SARO Frietwarmer LQ tafelmodel -
model LQ / SPE40BB**

GTIN **4017337062928**



Veiligheids- en waarschuwingeninstructies

- Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en antislip ondergrond.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Kinderen en onbevoegden mogen het apparaat niet bedienen of zonder toezicht in de buurt zijn.
- Tijdens gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat, met name de verwarmingselementen en de frietbak, zeer heet worden – er is risico op brandwonden.
- Maak het apparaat nooit schoon met een waterstraal en dompel het niet onder in vloeistoffen om kortsluiting en elektrische schokken te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoud uitvoert of het langere tijd niet gebruikt.
- Houd ventilatie- en warmteafvoerroosters vrij van blokkades om oververhitting te voorkomen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd in werking; schakel het altijd uit voordat u de ruimte verlaat.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires en vervangingsonderdelen die voor dit model zijn ontworpen.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Bewaar geen brandbare materialen zoals papier, plastic of textiel in de nabijheid van het apparaat.
- Stop onmiddellijk met gebruik bij zichtbare schade of storingen en neem contact op met gekwalificeerd vakpersoneel.
- Dagelijkse reiniging van het apparaat wordt aanbevolen om hygiënische redenen. Gebruik hiervoor alleen geschikte, niet-schurende reinigingsmiddelen.
- Zorg ervoor dat de stekker altijd gemakkelijk toegankelijk is, zodat u het apparaat in noodgevallen snel van de stroom kunt halen.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik om friet warm te houden. Ander gebruik kan schade veroorzaken en de veiligheid beïnvloeden.
- Laat het apparaat op kamertemperatuur komen na transport of opslag bij temperaturen onder 0 °C voordat u het in gebruik neemt.
- Gooi verpakkingsmaterialen veilig weg en houd deze buiten het bereik van kinderen, omdat ze verstikkingsgevaar kunnen opleveren.

Origin Italy

customs tariff no. 85167970

Dealer 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