

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 423-1110  
Artikel/Modell SARO Elektrofritteuse  
Modell E7/FRE1V13  
GTIN 4017337423224



- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Hochklappbares Heizelement ermöglicht, eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Gewicht: 56 kg
- Maße: B 400 x T 700 x H 850 mm
- Korb: B 220 x T 300 x H 120 mm
- Inhalt: 13 Liter
- Temperaturbereich: 0 /+190 °C
- Anschluss: 400 V - 50 - 60 Hz - 12 kW
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien  
Zolltarifnummer 85167920  
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. 423-1110  
Artikel/Modell SARO Elektrofritteuse  
Modell E7/FRE1V13  
GTIN 4017337423224



### Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Inbetriebnahme 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! Berührungen vermeiden.
- Gerät nur unter einer geeigneten Abzugshaube betreiben, um Hitze und Dämpfe sicher abzuleiten.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Keine entflammbar Materialien in der Nähe des Geräts lagern, um Brandgefahr zu vermeiden.
- 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.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Ursprung Italien  
Zolltarifnummer 85167920  
Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Klevé 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