

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **423-1128**

Item/Model **SARO frietenwarmer met open
onderstel
model E7/SPE40BA**

GTIN **4017337049233**



- **Materiaal: (behuizing) roestvrij staal**
- **Open onderstel en in hoogte verstelbare poten**
- **Uitstekend geschikt voor professioneel gebruik**
- **Optimale warmteverdeling**
- **Capaciteit: 1/1 GN**
- **Gew.: 45 kg**
- **Dim.: B 400 x T 700 x H 850/1170 mm**
- **temp. 30 /+90 °C**
- **Aansluiting: 230 V - 50-60 Hz - 1 kW**

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. **423-1128**

Item/Model **SARO frietenwarmer met open
onderstel
model E7/SPE40BA**

GTIN **4017337049233**



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 delen van het apparaat, met name de bovenste en onderste verwarmingselementen, 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 ventilatieopeningen en warmteafvoerroosters vrij om oververhitting te voorkomen.
- Zorg voor een minimale afstand van 200 mm tot brandbare materialen of niet-vuurvaste muren.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Gebruik geen beschadigde kabels of defecte onderdelen; laat deze uitsluitend vervangen door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het warmhouden van voedingsmiddelen zoals friet; ander gebruik kan schade veroorzaken en de veiligheid beïnvloeden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd in werking. Schakel het altijd uit voordat u de ruimte verlaat.
- Dagelijkse reiniging en verzorging van het apparaat en de roestvrijstalen onderdelen wordt aanbevolen om hygiëne en optimale functionaliteit te garanderen.
- Gooi verpakkingsmaterialen zoals plastic zakken en piepschuim veilig weg en houd deze buiten het bereik van kinderen, omdat ze verstikkingsgevaar kunnen opleveren.
- Als het apparaat is opgeslagen bij temperaturen onder 0 °C, laat het dan opwarmen tot minimaal +10 °C voordat u het in gebruik neemt.
- Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en reinig en droog het grondig als het gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
- Ongeautoriseerde wijzigingen of manipulaties aan het apparaat maken de garantie ongeldig en kunnen veiligheidsrisico's veroorzaken.

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