

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 458-1003  
Artikel/Modell SARO Patisserie Fritteuse  
Modell PF 30  
GTIN 4017337070749



- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Temperaturbereich: 0 / +180 °C
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ein-/Ausschalter
- Inkl. Abtropfblech
- Inhalt: 30 Liter
- Anschluss: 400 V - 50 Hz - 15 kW
- Maße: B 650 x T 670 x H 370 mm
- Korbmaße: B 570 x T 420 x H 105 mm
- Gewicht (netto/brutto): 18 / 20 kg
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Portugal  
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.	458-1003
Artikel/Modell	SARO Patisserie Fritteuse Modell PF 30
GTIN	4017337070749



### Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung 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! Kontakt vermeiden.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; 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 oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Die Ölfilterung gemäß den Anweisungen regelmäßig durchführen, um die Lebensdauer des Öls und die Betriebssicherheit zu gewährleisten.

Ursprung	Portugal
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