

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **172-2030**

Artikel/Modell **SARO Fritteuse
Modell PROFRI 4**

GTIN **4017337172306**



- **Material: Edelstahl**
- **Abgerundetes, herausnehmbares Becken mit Kältezone**
- **stufenlose Temperatureinstellung**
- **Herausnehmbare Heizelemente ermöglichen eine Problemlose Reinigung**
- **Sicherheitsthermostat**
- **Abmessungen inkl. Seitengriffe**
- **Gewicht: 5 kg**
- **Maße: B 245 x T 430 x H 310**
- **Inhalt: 4 Liter**
- **Temperaturbereich: 0 / +180 °C**
- **Anschluss: 230 V - 50/60 Hz - 2 kW**
- **KEIN 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. **172-2030**

Artikel/Modell **SARO Fritteuse
Modell PROFRI 4**

GTIN **4017337172306**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Gerät nur auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Vor der ersten Nutzung das Becken und den Frittierkorb gründlich reinigen, um Rückstände von Industrieölen zu entfernen.
- Nur an eine geerdete 230-V-Steckdose anschließen, keine Verlängerungskabel oder Adapter verwenden.
- Kontrollieren Sie vor der Nutzung, dass das Öl die durch die Markierungen angezeigte Mindestfüllhöhe erreicht.
- Verschiedene Ölsorten oder Fettarten nicht mischen, um gefährliches Übersäumen zu vermeiden.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen oder kippen, um das Austreten von heißem Öl zu verhindern.
- Heißes Fett oder Öl niemals mit Wasser löschen; bei Feuer die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden; reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
- Öl regelmäßig filtern und das Becken gründlich reinigen, um Speisereste zu entfernen und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.
- Gerät nur von geschultem Personal bedienen lassen, das die Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen gelesen hat.
- Kinder vom Gerät fernhalten und niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät nicht im Freien oder in feuchten Umgebungen betreiben.

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