

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **423-8310**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse 21 Liter  
Modell LQ / FRE1V21**

GTIN **4017337062904**



- robustes rostfreies Edelstahl AISI 304
- 21 Liter Elektrofritteusen
- 1 Fritteusenkorb im Lieferumfang enthalten B 290 x T 400 x H 120 mm  
Korb: B 290 x T 400 x H 120 mm
- nur vom Fachinstallateur anzuschließen
- Sicherheitsthermostat
- magnetische Türschließung
- Abm. : B 400 x T 900 x H 850 mm
- Gewicht: 60/70 kg (n/b)
- Anschluss: 400V 20KW
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85166090

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. **423-8310**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse 21 Liter  
Modell LQ / FRE1V21**

GTIN **4017337062904**



### Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Nutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche steht.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Lufteinlass und Abluftöffnung regelmäßig reinigen und sicherstellen, dass sie nicht blockiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; einen 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, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85166090

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