

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 172-2075
Artikel/Modell SARO Fritteuse
Modell PROFRI 88 V
GTIN 4017337172900



- Material: Edelstahl
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- Mit Ablasshahn
- stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Abmessungen inkl. Seitengriffe bzw. Ablasshahn
- Gewicht: 15 kg
- Maße: B 610 x T 485 x H 350
- Inhalt: 2x 8 Liter
- Temperaturbereich: 0 / +180 °C
- Anschluss: 230 V - 50/60 Hz - 2 x 3,25 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.	172-2075
Artikel/Modell	SARO Fritteuse Modell PROFRI 88 V
GTIN	4017337172900



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