

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **458-1210**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse 20 L**
Modell FARO

GTIN **4017337070725**



- **Material: Edelstahl**
- **Inhalt: 20 Liter**
- **Mit Ablasshahn**
- **Becken mit Kältezone**
- **Stufenlose Temperatureinstellung**
- **Temperaturbereich: 0 / +190 °C**
- **Sicherheitsthermostat**
- **Anschluss: 400 V - 50 Hz - 18 kW**
- **Maße: B 400 x T 700 x H 1030 mm**
- **Korbmaße: B 415 x T 260 x H 120 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 35 / 37 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. **458-1210**

Artikel/Modell **SARO Elektrofritteuse 20 L**
Modell FARO

GTIN **4017337070725**



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