

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **504-1200**

Item/Model **SARO Elektrische Frituurpan 10 L
Tafelmodel 600 Line
model EF46**

GTIN **4017337067787**



- **Material: (Housing) Stainless steel AISI 304**
- **Basin with cold zone**
- **Includes 1 basket**
- **With drain tap for easy oil change**
- **Stepless temperature adjustment from 90 °C to 190 °C**
- **Safety thermostat**
- **Tiltable heating elements for easy cleaning**
- **Connectable design (bridging bars optionally available)**
- **External dimensions: W 400 x D 600 x H 270 / 460 mm (incl. schoorsteen)**
- **Basket dimensions: W 225 x D 280 x H 115 mm**
- **Capacity: 10 liters**
- **Connection: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 9 kW**
- **Weight (net/gross): 25 / 28 kg**

Origin Italy

customs tariff no. 85167920

Dealer 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

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **504-1200**

Item/Model **SARO Elektrische Frituurpan 10 L
Tafelmodel 600 Line
model EF46**

GTIN **4017337067787**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Het apparaat grondig reinigen voor het eerste gebruik en controleren op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak wordt geplaatst.
- Tijdens het gebruik kunnen oppervlakken zeer heet worden; brandwondensgevaar! Vermijd contact.
- Houd het oliepeil altijd tussen de minimum (MIN) en maximum (MAX) markeringen. Vul nooit onder of boven deze grenzen.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve of zure middelen gebruiken.
- Gebruik regelmatig de afvoerklep om de olie veilig en hygiënisch te verversen.
- Vetbranden nooit met water blussen, maar gebruik een geschikte brandblusser.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Reinig het reservoir met de koude zone regelmatig om resten te verwijderen en de levensduur van de olie te verlengen.
- Laat het apparaat na elk gebruik volledig afkoelen en koppel het los van het stroomnet voordat het gereinigd wordt.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om misbruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

Origin Italy

customs tariff no. 85167920

Dealer 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