

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **443-6000**

Item/Model **SARO Friteuse modell EF 4**

GTIN **4017337049196**



- Materiaal: roestvrij staal
- Afgerond, verwijderbaar, container met koude zone
- variabele temperatuurinstelling
- Verwijderbare verwarmingselementen voor eenvoudige reiniging
- Voor professioneel gebruik
- veiligheidsthermostaat
- Gew.: 9 kg
- Dim.: B 183 x T 420 x H 280 mm
- Cap.: 4 ltr.
- temp. 60 / +200 °C
- Aansluiting: 230 V - 50 Hz - 2 kW

Origin China

customs tariff no. 85167920

Importer 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. **443-6000**

Item/Model **SARO Friteuse modell EF 4**

GTIN **4017337049196**



Veiligheids- en waarschuwingeninstructies

- Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Kinderen en onbevoegde personen mogen het apparaat niet bedienen of zonder toezicht in de buurt zijn.
- Tijdens gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat en de olie zeer heet worden – er is risico op brandwonden. Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen.
- Reinig het apparaat nooit met een waterstraal en dompel het niet onder in vloeistoffen vanwege het risico op kortsluiting en elektrische schokken.
- Schakel het apparaat uit, koppel het los van het stroomnet en laat het volledig afkoelen vóór reiniging, onderhoud of langdurige niet-gebruik.
- Zorg ervoor dat het oliepeil altijd binnen de Min- en Max-markeringen ligt om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Voeg diepvriesproducten in kleine hoeveelheden en langzaam toe aan de hete olie om spatten en overkoken te voorkomen.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met originele reserveonderdelen.
- Bij zichtbare schade of storingen het gebruik onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.
- Verwijder verpakkingsmaterialen op een veilige manier en houd ze buiten bereik van kinderen, aangezien deze verstikkingsgevaar kunnen opleveren.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel, zoals het frituren van groenten, aardappelschijfjes of vlees. Elk ander gebruik kan schade veroorzaken en de veiligheid in gevaar brengen.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en zorg ervoor dat het niet langs scherpe randen loopt of in contact komt met hete oppervlakken.
- Reinig het apparaat regelmatig, met name de oliecontainer en de verwarmingselementen, om hygiënische omstandigheden te behouden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd ingeschakeld en verplaats het niet tijdens gebruik.
- Laat het apparaat na transport of opslag in koude omgevingen op kamertemperatuur komen voordat u het gebruikt, om condensatieproblemen te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stekker altijd gemakkelijk toegankelijk is, zodat het apparaat in noodgevallen snel van het stroomnet kan worden losgekoppeld.

Origin China

customs tariff no. 85167920

Importer 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