

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 443-6000
Artikel/Modell SARO Fritteuse
Modell EF 4
GTIN 4017337049196



- Material: Edelstahl
- Abgerundetes, herausnehmbares, Becken mit Kältezone
- stufenlose Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Heizelemente für eine problemlose Reinigung
- Für den professionellen Einsatz
- Sicherheitsthermostat
- Gewicht: 9 kg
- Maße: B 183 x T 419/595 x H 280
- Inhalt: 4 Liter
- Temperaturbereich: 60 / +200 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung China
Zolltarifnummer 85167920
Importeur 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.	443-6000
Artikel/Modell	SARO Fritteuse Modell EF 4
GTIN	4017337049196



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- **Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts sowie das Öl sehr heiß werden – es besteht** Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Der Ölstand muss sich stets innerhalb der Min- und Max-Markierungen befinden, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Tiefkühlprodukte nur in kleinen Mengen und langsam in das heiße Öl geben, um Spritzer und Überkochen zu verhindern.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie das Frittieren von Gemüse, Kartoffelscheiben oder Fleisch. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel frei von Beschädigungen ist und nicht über scharfe Kanten verläuft oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, insbesondere den Ölbehälter und die Heizschlangen, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Schalten Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt ein und vermeiden Sie Bewegungen während des Betriebs.
- Nach dem Transport oder der Lagerung in kalten Umgebungen das Gerät vor der Nutzung auf Raumtemperatur bringen, um Kondensationsprobleme zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit leicht zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.

Ursprung	China
Zolltarifnummer	85167920
Importeur	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY