

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 423-1100
Artikel/Modell SARO Gasfritteuse
Modell E7/FLG2V13
GTIN 4017337423200



- Material: Edelstahl
- Mit Ablasshahn und Edelstahlauffangbehälter für einfachen Ölwechsel
- Abgerundetes Becken mit Kältezone
- stufenlose Temperatureinstellung bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat
- Piezo-Zünder
- Mit Zündsicherung
- Pilot-Flamme
- Voreingestellt auf H-Gas, Propangasdüsen beiliegend
- Gewicht: 90 kg
- Maße: B 800 x T 700 x H 850
- Korb: 1 x B 220 x T 300 x H 120 mm
2 x B 109 x T 300 x H 120 mm
- Inhalt: 2x 13 Liter
- Temperaturbereich: 0 /+190 °C
- Anschluss: 22,4 kW
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien
Zolltarifnummer 73211190
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.	423-1100
Artikel/Modell	SARO Gasfritteuse Modell E7/FLG2V13
GTIN	4017337423200



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr korrekt angeschlossen und auf Dichtheit geprüft ist.
- Vor der ersten Nutzung alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien entfernen sowie die Frittierwanne gründlich reinigen.
- Das Gerät nur mit der vorgesehenen Ölmenge betreiben; niemals ohne oder mit zu wenig Öl einschalten.
- Während des Betriebs können Oberflächen und Heizelemente sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Bei Gasgeruch sofort die Gaszufuhr schließen, den Raum gut lüften und offene Flammen sowie Funken vermeiden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um Schäden an Gasleitungen oder Zündmechanismen zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Bei sichtbaren Schäden, ungewöhnlichen Geräuschen oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen.
- Regelmäßige Wartung der Gasleitungen und Zündsysteme durch qualifiziertes Fachpersonal wird empfohlen.
- Nach einem längeren Stillstand oder bei Erstbenutzung die Funktionsweise des Geräts gemäß den Anweisungen überprüfen lassen.
- Bei längerem Nichtgebrauch Gas- und Stromversorgung abschalten und das Gerät reinigen und trocknen.

Ursprung	Italien
Zolltarifnummer	73211190
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