FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	418-1020	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Couteau à kebab / couteau à gyros SARO
Modèle ED 100

GTIN	4017337418015
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84385000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau de la lame : acier inoxydable
- Poignée : plastique
- Couteau électrique à 2 lames (dentée et lisse)
- Épaisseur de coupe réglable (0 - 8 mm)
- Diamètre de la lame : 100 mm
- Cordon d'alimentation : 2,85 m
- Poids (net/brut) : 1,8 / 2 kg
- Dimensions : L 230 x P 185 x H 280 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,08 kW

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	418-1020	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Couteau à kebab / couteau à gyros SARO Modèle ED 100**

GTIN	4017337418015
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	84385000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Avant le branchement, assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Tenez vos mains, vos cheveux, vos vêtements et tout autre objet à l'écart des lames rotatives et des pièces mobiles – risque de blessure.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans des liquides ; risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Utilisez l'appareil exclusivement pour découper de la viande grillée ; toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans que le protège-lame et les bagues d'ajustement soient correctement montés.
- Les pièces endommagées ou les dispositifs de sécurité défectueux doivent être réparés ou remplacés par du personnel qualifié avant toute utilisation.
- La lame est extrêmement tranchante. Portez des gants de protection adaptés lors du remplacement ou du nettoyage afin d'éviter toute coupure.
- Le nettoyage et la désinfection quotidiens de l'appareil sont recommandés pour des raisons d'hygiène.
- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel dans le secteur de la restauration.
- Le bouton de réinitialisation situé sur l'appareil se déclenche en cas de surcharge ou de surchauffe. Laissez l'appareil refroidir avant de le remettre en service.
- Ne jamais endommager le cordon d'alimentation, ne pas le faire passer sur des arêtes vives ni le placer à proximité de surfaces chaudes.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement pour les enfants.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié utilisant des pièces de rechange d'origine.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

FABRICANT	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.