FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	429-1107	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Friteuse SARO
Modèle FT 13

GTIN	4017337429011
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Cuve arrondie avec zone froide
- Avec robinet de vidange
- Réglage continu de la température
- Éléments chauffants amovibles pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt
- Thermostat de sécurité
- Poids (net/brut) : 8 / 9 kg
- Dimensions : L 310 x P 505 x H 355
- Capacité : 13 litres
- Plage de température : 0 / +180 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 3,3 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	429-1107	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Friteuse SARO** **Modèle FT 13**

GTIN	4017337429011
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- 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.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil et l'huile peuvent devenir très chaudes – il existe un risque de brûlure. Utilisez des gants de protection adaptés.
- N'ajoutez jamais d'eau ou d'autres liquides à l'huile chaude, car cela pourrait provoquer des projections ou une réaction dangereuse.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer au jet d'eau afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteindre l'appareil, le débrancher du secteur et le laisser refroidir complètement.
- Ne jamais mélanger différentes huiles ou graisses, car cela peut entraîner la formation de mousse ou un débordement.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement, en particulier lorsque le bac contient de l'huile chaude.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié.
- Les fentes d'aération doivent toujours rester dégagées afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.
- Utilisez exclusivement des accessoires et des pièces de rechange d'origine afin de garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé ayant lu et compris l'intégralité du mode d'emploi.
- Changez régulièrement l'huile et nettoyez soigneusement le réservoir afin de garantir des conditions d'hygiène optimales.
- En cas d'incendie de graisse, n'utilisez jamais d'eau ; étouffez plutôt les flammes à l'aide d'un chiffon humide.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.

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.