FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	443-6015	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Friteuse SARO
Modèle EF 88

GTIN	4017337049226
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Cuve arrondie et amovible avec zone froide
- Réglage continu de la température
- Avec robinet de vidange
- Éléments chauffants amovibles pour un nettoyage facile
- Pour un usage professionnel
- Thermostat de sécurité
- Poids (net/brut) : 15 / 17 kg
- Dimensions : L 544 x P 490/596 x H 400
- Capacité : 2 x 8 litres
- Plage de température : 60 / +200 °C
- Alimentation : 2 x 230 V - 50 Hz - 2 x 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	443-6015	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Friteuse SARO** **Modèle EF 88**

GTIN	4017337049226
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85167920

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Vérifiez 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 ainsi que l'huile peuvent devenir très chaudes – il existe un risque de brûlure. Utilisez des gants de protection adaptés.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans des liquides, car cela présente un risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères « Min » et « Max » afin d'éviter tout dommage à l'appareil.
- Ne plongez les produits surgelés dans l'huile chaude qu'en petites quantités et lentement, afin d'éviter les projections et les débordements.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié à l'aide de pièces de rechange d'origine.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez du personnel qualifié.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme la friture de légumes, de rondelles de pommes de terre ou de viande. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sur des arêtes vives ni n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil, en particulier le réservoir d'huile et les serpentins chauffants, afin de garantir des conditions d'hygiène optimales.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans surveillance et évitez tout mouvement pendant son fonctionnement.
- Après un transport ou un stockage dans un environnement froid, laissez l'appareil revenir à température ambiante avant de l'utiliser afin d'éviter tout problème de condensation.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit facilement accessible à tout moment afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence.

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.