saro Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	317-2085	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Machine à café SARO
Modèle SAROMICA THERMO 24

GTIN	4017337317141
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84198120

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier et support de filtre à panier) acier inoxydable
- Avec verseuse isotherme en acier inoxydable de 2,2 litres (intérieur en verre et extérieur en acier inoxydable)
- Temps d'infusion : environ 5 à 6 min.
- Protection contre le fonctionnement à sec
- Poids (net/brut) : 7,8 / 9 kg
- Dimensions : L 195 x P 360 x H 550 mm
- Contenance : verseuse à pompe : 2,2 litres
- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz - 2,069 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	317-2085	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Machine à café SARO** **Modèle SAROMICA THERMO 24**

GTIN	4017337317141
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	84198120

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne manipulez ni ne déplacez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Pendant le fonctionnement, il existe un risque de brûlures par la vapeur chaude et les liquides chauds – soyez prudent lorsque vous manipulez les couvercles, les robinets et les récipients.
- Pendant le fonctionnement, veillez toujours à ce que le niveau d'eau atteigne le repère « Min » afin d'éviter tout fonctionnement à sec.
- Ne pas dépasser le repère « Max » lors du remplissage du réservoir afin d'éviter tout débordement.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être posé sur une surface chaude ni utilisé à proximité de flammes nues.
- Avant tout nettoyage, éteindre l'appareil, débrancher la prise et le laisser refroidir complètement.
- Nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux ; ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer au jet d'eau.
- L'appareil doit être détartré régulièrement, en fonction de la dureté de l'eau et de son utilisation, afin de garantir un fonctionnement optimal.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement 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.