FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	329-2008	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Mixeur haute performance SARO Modèle JTC Omniblend V TM-800 blanc

GTIN	4017337329144
ORIGINE	Taïwan
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85094000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) plastique, (lames) acier inoxydable, (récipient) Tritan, sans BPA, (résistant aux chocs et aux chocs, résistant à la chaleur)
- Pieds en caoutchouc antidérapants
- 3 vitesses
- 3 touches de programme : 35, 60 et 90 s
- Fonction pulse
- Idéal pour la préparation de cocktails, de sauces, de compotes de fruits
- Crèmes, purées, glace pilée, etc.
- Appareil semi-professionnel
- Poids (net/brut) : 4,9 / 6 kg
- Dimensions : L 205 x P 230 x H 500 mm
- Capacité : 2 litres
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,95 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	329-2008	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Mixeur haute performance SARO** **Modèle JTC Omniblend V TM-800 blanc**

GTIN	4017337329144
ORIGINE	Taïwan
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85094000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- 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.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le nettoyez pas au jet d'eau ; il existe un risque d'électrocution.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un technicien qualifié.
- Les lames et l'unité de coupe sont très tranchantes : soyez prudent lors du nettoyage ou du remplacement.
- Pendant le fonctionnement, le récipient ne doit pas être retiré et le couvercle ne doit pas être ouvert tant que les lames tournent.
- Les liquides chauds ne doivent être versés que jusqu'au repère d'1 litre afin d'éviter tout risque de projection. Attention : en raison de la formation soudaine de vapeur à l'intérieur de l'appareil, celle-ci peut être projetée vers l'extérieur.
- Le récipient ne doit pas être rempli à plus des 2/3 de sa capacité afin d'éviter tout débordement pendant le fonctionnement.
- Ne mixez pas d'ingrédients secs sans liquide afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- L'appareil n'est pas adapté au traitement de gros glaçons ou d'ingrédients surgelés sans liquide.
- Utilisez uniquement le récipient et les accessoires fournis ; d'autres récipients peuvent causer des blessures.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié utilisant des pièces de rechange d'origine.
- L'appareil est exclusivement conçu pour la préparation de sauces, de boissons et d'autres applications similaires.
- En cas de surcharge, l'appareil s'éteint automatiquement. Laissez-le refroidir et utilisez le bouton de réinitialisation avant de le remettre en marche.
- Nettoyez le récipient après chaque utilisation et évitez de le mettre au lave-vaisselle afin de ne pas endommager les joints et le plastique.

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.