# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 329-2009 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# Mixeur haute performance SARO modèle JTC Omniblend V TM-800 marron

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337329151 |
| 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, sauces, compotes, 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 | 329-2009 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|

| ARTICLE / MODÈLE | **Mixeur haute performance SARO modèle JTC Omniblend V TM-800 marron** |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337329151 |
| 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.*