saro Gastro-Products

# FICHE TECHNIQUE

| RÉF. ARTICLE | 360-1235 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|



## ARTICLE / MODÈLE

# Cuisinière à induction SARO à 4 zones
# Modèle NIKOS

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337072002 |
| ORIGINE | Chine |
| NUMERO TARIFAIRE DOUANIER | 85166050 |

## ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériaux : (boîtier) acier inoxydable peint par pulvérisation en noir, (plaques de cuisson) vitrocéramique
- Cuisinière à induction avec 4 plaques de cuisson et
 2 meubles bas avec porte
- Plaques de cuisson de 5 kW chacune, idéales pour des casseroles de Ø 160 à 260 mm
- Rebord arrière de 3 cm de hauteur
- 4 commandes à boutons et tactiles avec choix entre affichage de la puissance ou de la température
- Affichage LED des valeurs de puissance/température
- Protection électronique contre la surchauffe
- Livré avec câble, sans prise
- Plage de température : +60 °C à +240 °C
- 4 pieds réglables en hauteur
- Raccordement : 400 V - 50/60 Hz - triphasé - 20 kW
- Dimensions intérieures du meuble bas : 2 x L 350 x P 570 x H 390 mm
- Dimensions extérieures (sans rebord) : L 800 x P 700 x H 830 - 870 mm
- Poids (net/brut) : 74,8 / 91,8 kg



*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 | 360-1235 | LANGUE | FR |
|---|---|---|---|

| | |
|---|---|
| ARTICLE / MODÈLE | **Cuisinière à induction SARO à 4 zones**<br>**Modèle NIKOS** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337072002 |
| ORIGINE | Chine |
| NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER | 85166050 |

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- L'installation doit être effectuée uniquement par des installateurs qualifiés.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Avant la première mise en service, nettoyez soigneusement l'appareil et vérifiez qu'il ne présente aucun dommage. Ne pas l'utiliser s'il est endommagé.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable, sèche et antidérapante.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir très chaudes ; risque de brûlure !
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance, en particulier lors de l'utilisation d'huile chaude ; éviter les feux de graisse et ne jamais les éteindre avec de l'eau.
- Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau ni le plonger dans l'eau ; le nettoyer uniquement avec un détergent doux et un chiffon doux.
- Maintenir les fentes d'aération exemptes de poussière et de saleté ; les nettoyer si nécessaire à l'aide d'un aspirateur.
- Débranchez l'appareil du secteur après chaque utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute mauvaise utilisation et tout risque de blessure.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez un technicien qualifié.

## 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.*