FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	421-2500	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Bain-marie SARO 2X1/4 GN 200 avec distributeur
Modèle BM-0214

GTIN	4017337055920
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	7323930090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Nettoyer régulièrement le distributeur, le rincer à l'eau tiède, utiliser un produit nettoyant inodore (NE PAS mettre au lave-vaisselle !).
- La capacité est de 2 x 4,5 L pour le modèle 421-2500 et de 2 x 3 L pour le modèle 421-2505 ; convient également aux sauces plus épaisses.
- Dimensions : L 380 x P 400 x H 510 mm
- Quantité par portion : 35 ml
- Alimentation : 230 V / 50/60 Hz, 900 W
- Poids (net/brut) : 10 / 11 kg

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

ARTICLE / MODÈLE	Bain-marie SARO 2X1/4 GN 200 avec distributeur Modèle BM-0214

GTIN	4017337055920
ORIGINE	Turquie
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	7323930090

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Avant la première utilisation, 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 ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant son fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes – risque de brûlure. Ne touchez ces surfaces qu'avec précaution.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans des liquides afin d'éviter tout risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir complètement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de cuisinières à gaz, de radiateurs électriques ou de fours.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau dans le réservoir de chauffage afin d'éviter tout dommage dû à un chauffage à sec.
- Pour détartrer l'appareil, utilisez uniquement de l'eau et du sel de citron. Les détartrants chimiques peuvent causer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Le réservoir d'eau ne doit pas être rempli d'eau chaude.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- L'appareil est exclusivement conçu pour réchauffer des sauces ou des produits similaires. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez un technicien qualifié.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil quotidiennement afin de respecter les normes d'hygiène.
- Après utilisation, l'appareil doit être refroidi à 0 °C et débranché du secteur.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement pour les enfants.

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.