FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	443-4000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Cuiseur sous vide SARO
Modèle SALERNO

GTIN	4017337044771
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Pompe de circulation incluse
- Avec robinet de vidange
- Écran numérique
- Réglages de durée et de température
- Grille de séparation incluse
- Avec châssis universel emboîtable
- Pour bacs GN 1/1, remplissage d'eau : de 11 à 22 litres min.
- Poids (net/brut) : 5 / 12 kg
- Dimensions : L 360 x P 578 x H 300 mm
- Plage de température : +45/+95 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,7 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	443-4000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Cuiseur sous vide SARO Modèle SALERNO**

GTIN	4017337044771
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	8516797090

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.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil et le bain-marie peuvent devenir très chauds – il existe un risque de brûlure. Utilisez des gants de protection adaptés.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans des liquides, car cela présente un risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Le bain-marie doit toujours être maintenu entre les limites minimale et maximale de niveau d'eau afin d'éviter tout dommage à l'appareil.
- N'utilisez que des aliments sous vide dans l'appareil afin de garantir des conditions d'hygiène optimales.
- L'entrée et la sortie de la pompe de circulation ne doivent pas être obstruées afin d'assurer une répartition homogène de la chaleur.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié à l'aide de pièces de rechange d'origine.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez du personnel qualifié.
- Nettoyez régulièrement l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, d'éponges métalliques ou de produits chimiques agressifs afin de ne pas endommager les surfaces.
- Éliminez les matériaux d'emballage en toute sécurité et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- L'appareil est exclusivement conçu pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration et doit être utilisé conformément au mode d'emploi.
- En cas de non-utilisation prolongée, stockez l'appareil dans un environnement bien aéré et non corrosif.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit accessible à tout moment afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil du réseau électrique en cas d'urgence.

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.