









Accessory Parts / Accessoires / Accesorios

			
BD101 1 Pint Tray Chillable Bac réfrigérable (1 pinte) Inserto de 473 ml, enfriable	BD102 1.5 Pint Tray Chillable Bac réfrigérable (1,5 pinte) Inserto de 710 ml, enfriable	BD105 1.5 Pint Deep Tray Bac profond (1,5 pinte) Inserto profundo de 710 ml	B6180 EZ-Chill® Freezable Ice Packs Pingouins à congeler EZ Chill® Bolsas de hielo congelable EZ-Chill®
			
BD106 1 Quart Tray Chillable Bac réfrigérable (1 quart) Inserto de 946 ml, enfriable	BD104 2 Quart Deep Tray Bac profond (2 quarts) Inserto profundo de 1893 ml	BD100S Pair of Snap-On Caddies Paire de Snap-On Caddies Par de cajas Snap-On Caddy	BD110 Connector Connecteur Conector

Tray Bac Inserto	Item No N° Article N.º de artículo	Carton Qty. Qté carton Cantidad de envases	Added Depth For Extra Capacity Profondeur additionnelle pour capacité supplémentaire Profundidad añadida para capacidad extra	Chillable Réfrigérable Enfriable	Cube Volumen cubico Cubo	Carton Wt Poids de carton Peso del envase
1 pint tray Bac (1 pinte) Inserto de 473 ml	BD101	12	N	Y O S	0.011 0.011 0.011	2.3 LBS 2.3 lbs 2.3 lb
1.5 pint tray Bac (1,5 pinte) Inserto de 710 ml	BD102	6	N	Y O S	0.012 0.012 0.012	1.6 LBS 1.6 lbs 1.6 lb
2 quart deep tray Bac profond (2 quarts) Inserto profundo de 1893 ml	BD104	6	Y O S	N	0.012 0.012 0.012	2.4 LBS 2.4 lbs 2.4 lb
1.5 pint deep tray Bac profond (1,5 pinte) Inserto profundo de 710 ml	BD105	6	Y O S	N	0.012 0.012 0.012	2.0 LBS 2.0 lbs 2.0 lb
1 quart tray Bac (1 quart) Inserto de 946 ml	BD106	6	N	Y O S	0.011 0.011 0.011	2.0 LBS 2.0 lbs 2.0 lb
Connector Connecteur Conector	BD110	6	NA S/O	NA S/O	0.046 0.046 0.046	2.0 LBS 2.0 lbs 2.0 lb
Snap-On Caddies Snap-On Caddies Cajas Snap-On Caddy	BD100S	1 pair 1 paire 1 par	NA S/O	NA S/O	0.107 0.107 0.107	0.8 LBS 0.8 lb 0.8 lb
EZ-Chill® Ice Packs Pingouins EZ-Chill® Bolsas de hielo congelable EZ-Chill®	B6180	6	NA S/O	Y O S	0.160 0.160 0.160	6.1 LBS 6.1 lb 6.1 lb

For more information on San Jamar Chef Revival's bar smart products, visit: www.sanjamar.com\barsmart

Pour de plus amples informations sur les produits intelligents de bar de San Jamar - Chef Revival, consultez le site : www.sanjamar.com\barsmart

Para mayor información sobre los productos Bar Smart de San Jamar - Chef Revival, visite: www.sanjamar.com\barsmart

San Jamar
Chef Revival
555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sjcr.com

SJCR Canada
3300 Bloor Street West
Center Tower, 11th Floor, Suite 3140
Toronto, ON M8X 2X3
CANADA
T: +1 (262) 723.6133
F: +1 (262) 723.4204
canada@sjcr.com

SJCR Europe
Schoorstraat 26A, bus-1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 1522 8140
F: +32 1522 8148
emea@sjcr.com

SJCR México
Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Álvaro Obregón
MÉXICO, DF
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sjcr.com

SAN JAMAR
Smart ♦ Safe ♦ Sanitary

102132_REVA

See our catalog for more details and information about other innovative products from San Jamar.

Consultez notre catalogue pour de plus amples détails et informations sur les produits innovateurs de San Jamar.

Consulte nuestro catálogo para obtener más detalles e información sobre otros productos innovadores de San Jamar.

Mini Dome®

The all-in-one Garnish and Condiment Serving Solution
 La solution toute en un pour servir assaisonnements et condiments
 La solución todo en uno para servir aderezos y condimentos



Mini Dome® is available in a variety of configurations, making it easy to adapt to any environment.
 The small footprint makes it ideal for bar rails and countertops where space is at a premium.
 The module design offers maximum flexibility.

Mini Dome® est disponible dans toute une gamme de configurations, permettant de l'adapter facilement à tout environnement.
 La petite empreinte le rend idéal pour les traverses de bar et les comptoirs où l'espace est précieux.
 Le design modulaire offre une flexibilité maximale.

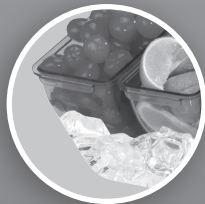
Mini Dome® está disponible en una variedad de configuraciones, lo que lo hace más fácil de adaptarse a cualquier medio ambiente.
 Dado que ocupa un espacio pequeño lo hace ideal para barras y mostradores que carecen de espacio.
 El diseño modular proporciona una flexibilidad máxima.



MODULAR
 FOR MAXIMUM FLEXIBILITY,
 CONNECTS TO STANDARD
 OR MINI DOME®

MODULAIRE
 POUR UNE FLEXIBILITÉ MAXIMALE, SE
 CONNECTE AU DOME STANDARD OU
 AU MINI DOME®

MODULAR
 PARA UNA MÁXIMA FLEXIBILIDAD SE
 CONECTA AL DISPOSITIVO ESTÁNDAR
 O AL DISPOSITIVO MINI DOME®



CHILLABLE
 MEANS FRESHER PRODUCTS
 AND LESS WASTE

RÉFRIGÉRABLE
 SIGNIFIE DES PRODUITS PLUS FRAIS
 ET MOINS DE DÉCHETS

ENFRÍABLE
 SIGNIFICA QUE LOS PRODUCTOS
 SON MÁS FRESCOS
 Y SE DESPERDICIA MENOS



SMALL FOOTPRINT
 TO ASSURE IT WILL FIT
 ANY APPLICATION

FAIBLE ENCOMBREMENT
 POUR S'ASSURER QU'IL
 CONVIENDRA
 À TOUTE APPLICATION

ESPACIO PEQUEÑO
 PARA ASEGURAR QUE
 SE AJUSTE
 A CUALQUIER APLICACIÓN



HUGE CAPACITY
 TWO MINI DOMES® HOLD ONE
 GALLON OF LEMONS OR LIMES

ÉNORME CAPACITÉ
 DEUX MINI DOMES®
 CONTIENNENT UN GALLON DE
 CITRONS OU CITRONS VERTS

GRAN CAPACIDAD
 DOS DISPOSITIVOS MINI DOME®
 TIENEN CAPACIDAD PARA 1
 GALÓN DE LIMONES O LIMAS

SAN JAMAR

Smart ♦ Safe ♦ Sanitary

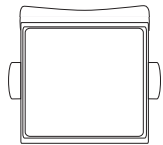
MINI DOME® CONTENTS

CONTENU MINI DOME®

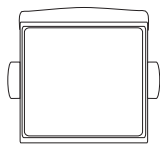
COMPONENTES DE MINI DOME®

Mini Dome®

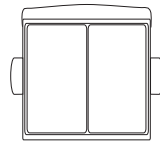
*Included with each of the sets below: (1 ea) Domed Cover; Base, Left Latch Lever, Right Latch Lever; (2) End Caps and (1) Connector



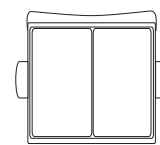
Item Number: **BD2001NL**
Weight: 2.0lbs. (0.91 kgs.)
Tray Configuration: (1) 2 qt. tray



Item Number: **BD2002**; Chillable
Weight: 2.0lbs. (0.91 kgs.)
Tray Configuration: (1) 1 qt. tray



Item Number: **BD2003**; Chillable
Weight: 2.0lbs. (0.91 kgs.)
Tray Configuration: (2) 1 pt. trays



Item Number: **BD2004NL**
Weight: 2.0lbs. (0.91 kgs.)
Tray Configuration: (2) 1.5 pt. trays



(1) 2 qt. tray
100329



(1) 1 qt. tray
100907 **BD2002CAR** BD2002 with right hand caddy 100332



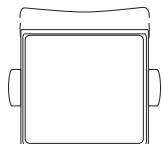
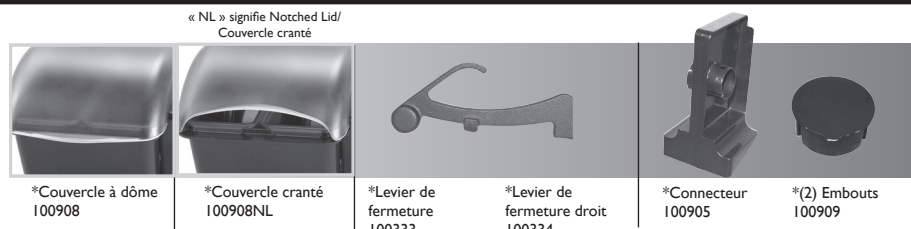
(2) 1 pt. trays
100327



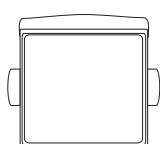
(2) 1.5 pt. trays
100906 **BD2004CAL** BD2004 with Standard Lid and left hand caddy 100331

Mini Dome®

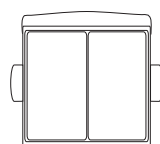
*inclus dans chaque emballage : couvercle rond et rotatif ; base, levier de serrage gauche, levier de serrage droit, (2) embouts et (1) connecteur



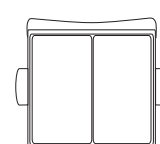
Numéro d' article : **BD2001NL**
Poids : 2,0 lb (0,91 kg)
Configuration des bacs (1) bac (2 qt)



Numéro d' article : **BD2002** ; réfrigérable
Poids : 2,0 lb (0,91 kg)
Configuration des bacs (1) bac (1 qt)



Numéro d' article : **BD2003** ; réfrigérable
Poids : 2,0 lb (0,91 kg)
Configuration des bacs (2) bacs (1 pt)



Numéro d' article : **BD2004NL**
Poids : 2,0 lb (0,91 kg)
Configuration des bacs (2) bacs (1,5 pt)



(1) bac (2 qt)
100329



(1) bac (1qt)
100907 **BD2002CAR** BD2002 avec caddy droit 100332



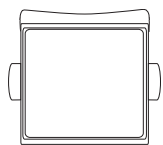
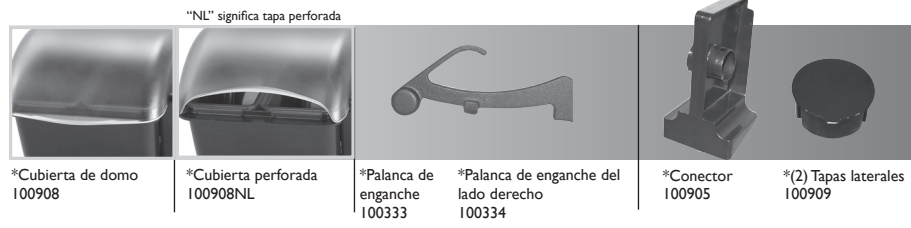
(2) bacs (1 pt)
100327



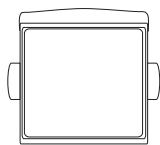
(2) bacs (1,5 pt)
100906 **BD2004CAL** BD2004 avec couvercle standard et caddy gauche 100331

Mini Dome®

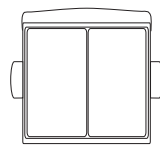
*Se incluye en cada uno de los juegos abajo: (1 c/u) Cubierta de domo; Base, Palanca de enganche izquierda, Palanca de enganche del lado derecho, (2) Tapas laterales y (1) Conector



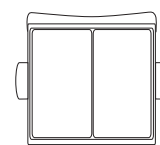
Número del artículo: **BD2001NL**
Peso: 2.0 lb (0.91 kg)
Configuración de inserto: (1) inserto de 1893 ml



Número del artículo: **BD2002**; Enfriable
Peso: 2.0 lb (0.91 kg)
Configuración de inserto: (1) Inserto de 946 ml



Número del artículo: **BD2003**; Enfriable
Peso: 2.0 lb (0.91 kg)
Configuración de inserto: (2) Insertos de 473 ml



Número del artículo: **BD2004NL**
Peso: 2.0 lb (0.91 kg)
Configuración de inserto: (2) Insertos de 710 ml



(1) Inserto de 1893 ml
100329



(1) Inserto de 946 ml
100907 **BD2002CAR** BD2002 con caja del lado derecho 100332



(2) Insertos de 473 ml
100327



(2) Insertos de 710 ml
100906 **BD2004CAL** BD2004 con tapa estándar y caja del lado izquierdo 100331

DISASSEMBLY AND CLEANING

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

HOW TO DISASSEMBLE THE UNIT



1. Remove tray(s) from unit and close domed lid.



2. Locate a latch lever on the rear of unit, gently lift lever and slide off caddy, handle, end cap or connector. Repeat on opposite side.



3. With lid closed, on one end of the domed lid, gently grasp the lid tab and bend just enough to remove lid from pivot post. Then slip the lid off opposite pivot post to remove completely.

4. Hand wash or clean in dishwasher. Clean and sanitize per local requirements. All components are dishwasher and warewasher safe.

5. Reverse the order of disassembly in order to reassemble.

Note: To maintain the "like new" condition of the Mini Dome®, do not clean using abrasive cleaners or scouring pads. See Mini Dome® Cover Care and Cleaning section.

The Mini Dome® is constructed of durable materials. All Mini Dome® components are easily removed without the use of tools. All Mini Dome® components are dishwasher and refrigerator safe.

Chilling Instruction:

The Mini Dome® is leak-proof and its polymer construction insulates better than conventional stainless steel units. This makes the Mini Dome® well suited for chilling garnishes or condiments using either ice or chill packs. You can chill garnishes or condiments if your unit was configured with either 1 pint or 1-1/2 pint "shallow" trays. If your unit was not configured with either of these shallow trays, they can be purchased separately - see page 4 for product details.

Handle and Caddy Instruction:

All Mini Dome® units are supplied with standard, removable snap on handles and may also be supplied with removable snap on caddies or end caps. Carry handles make for easy transport of the unit from kitchen to serving area or from serving area to refrigerator. One or both handles can be replaced with snap on caddies to create an all-in-one drink preparation or condiment station.

Note: Handles and caddies can be installed interchangeably, but a left handle can only be replaced with a left caddy, and a right handle can only be replaced with a right caddy. End caps and connectors are interchangeable from right side to left side.

Mini Dome® Cover Care and Cleaning

With time and use, the domes cover of Mini Dome® may show a white, frosted build-up. This build-up is a result of either lime/mineral scaling or etching. **For scale build-up:** In the event of scale build-up (hard water) disassemble unit and wash parts with a de-liming agent. It may take several de-liming wash cycles to adequately remove the build-up. **For etching:** If a water softener is used to treat hard water in your establishment, repeated washings can etch the surface of the cover, giving it a white hazy appearance. This etched surface can be cleaned up with heavy polishing. Otherwise, a replacement cover can be purchased through San Jamar Chef Revival customer service. To order, call a customer care representative or email orders@sjcr.com

To Interconnect Mini Dome® Units Together:

The connectors are designed to be installed only one way. Align the connecting hub to the mating hub on the side wall of the base. Push connector on until an audible snap is heard. When properly installed, the connector should not be able to be removed from the base without first lifting up the rear release lever.

Warnings:

- Do not transport/carry more than three Mini Dome® units together.
- Do not transport/carry more than one full size Dome® and one Mini Dome® unit together.
- With the exception of the two examples above, do not transport units while interconnected. Disconnect the connector and carry as single units.

DÉMONTAGE DE L'UNITÉ



1. Retirez le(s) bac(s) et fermez le couvercle en dôme.



2. Localisez un levier à fermeture sur le dos de l'unité, relevez-le délicatement le levier et sortez le caddy, la poignée, l'embout ou le connecteur en les faisant glisser. Répétez de l'autre côté.



3. Avec couvercle fermé, prenez la patte du couvercle d'une côté et retirez-le délicatement de l'axe pivotant opposé pour le retirer complètement.

4. Lavez à la main ou au lave-vaisselle. Nettoyez et désinfectez selon les exigences locales. Tous les composants peuvent être lavés au lave-vaisselle.

5. Inversez l'ordre du démontage pour remonter.

Note : Pour maintenir l'état « neuf » du Mini Dome®, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer. Consultez la section Entretien et Nettoyage des Mini Dome®.

Le Mini Dome® est fabriqué avec des matériaux durables. Tous les composants Mini Dome® sont facilement démontables sans outils. Tous les composants Mini Dome® sont lavables au lave-vaisselle et réfrigérables.

Instruction de réfrigération :

Le Mini Dome® est étanche et sa construction en polymère isole mieux que les unités traditionnelles en acier inoxydable. Ceci permet au Mini Dome® de réfrigérer les assaisonnements ou condiments à l'aide de pinguins ou de réfrigération. Il est possible de réfrigérer les assaisonnements ou condiments si l'unité a été configurée avec des bacs « peu profonds » de 1 ou de 1,5 pinte. Si l'unité n'a pas été configurée avec l'un de ces bacs peu profonds, ils peuvent être achetés séparément - voir page 4 pour détails techniques.

Instruction sur poignée et caddy :

Tous les Mini Dome® sont fournis avec des poignées standard amovibles snap-on et peuvent également être équipées de caddies snap-on ou des embouts amovibles. Les poignées de transport permettent de transporter facilement l'unité de la cuisine à la zone de service ou de la zone de service au réfrigérateur. Une ou deux poignées peuvent être remplacées par des snap-on caddies pour créer une station tout en un de préparation de boissons ou de condiments.

Note : Les poignées et les caddies peuvent être installés de manière interchangeable, mais une poignée gauche ne peut être remplacée que par un caddy gauche et une poignée droite ne peut être remplacée que par un caddy droit. Les embouts et connecteurs sont interchangeables de droite à gauche.

Entretien et Nettoyage des Mini Dome®

Avec le temps et l'emploi, les couvercles en dôme des Mini Dome® peuvent avoir un dépôt blanc viré. Le dépôt est le résultat soit d'entartrage de chaux/minéraux ou d'attaque chimique. **Pour les dépôts de tartre :** Dans le cas de dépôt de tartre (eau dure), démontez l'unité et lavez les pièces avec un agent de détartrage. Il faudra peut-être plusieurs cycles de lavage de détartrage pour éliminer correctement le dépôt. **Pour l'attaque chimique :** Si votre établissement utilise un adoucisseur d'eau pour traiter l'eau dure, des lavages répétés peuvent attaquer la surface du couvercle lui donnant un aspect blanc flou. Cette surface attaquée peut être nettoyée en la polissant fortement. Autrement, un couvercle de remplacement peut être acheté auprès du service clientèle San Jamar - Chef Revival. Pour commander, contactez votre responsable clientèle ou envoyez un courriel à orders@sjcr.com

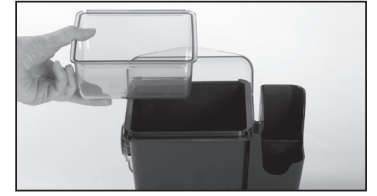
Pour combiner les Mini Dome® :

Les connecteurs sont conçus pour être installés d'une seule façon. Aligner le moyeu de connexion sur le moyeu correspondant avec la paroi latérale de la base. Enfoncez le connecteur jusqu'à vous entendiez un déclic. L'installation est réussie au cas où vous ne parviendrez plus à retirer la base sans lever d'abord le levier arrière.

Avertissements :

- Ne transportez/portez pas plus de trois unités Mini Dome® ensemble.
- Ne transportez/portez pas plus d'un Dome® standard et un Mini Dome® ensemble.
- À l'exception des deux exemples ci-dessus, ne transportez pas de contenants interconnectés. Déconnectez le connecteur et transportez en tant qu'unités individuelles.

CÓMO DESMONTAR LA UNIDAD



1. Retire los insertos de la unidad y cierre las tapas domo.



2. Ubique la palanca de enganche en la parte posterior de la unidad, levántela con suavidad y haga a un lado la caja, manija, tapa lateral o conector. Repita el proceso en el lado opuesto.



3. Con la tapa puesta, en un lado de la tapa domo, tome con suavidad la lengüeta de la tapa y dóblela solo lo suficiente para quitarla del montante de pivote. Luego, quite la tapa del montante de pivote opuesto para sacarla completamente.

4. Lave a mano o limpie en el lavavajillas. Limpie y desinfecte conforme a las exigencias locales. Todos los componentes son aptos para lavavajillas y lavautensilios.

5. Invierta el orden de los pasos de desmontaje para volver a ensamblar.

Nota: Para mantener el Mini Dome® como nuevo, no lo limpie con limpiadores abrasivos o estropajos. Consulte la sección de cuidado de la cubierta y limpieza del Mini Dome®.

El Mini Dome® está hecho de materiales duraderos. Todos los componentes del Mini Dome® se pueden quitar fácilmente sin necesidad de herramientas. Todos los componentes del Mini Dome® son aptos para lavavajillas y refrigerador.

Instrucción de enfriado:

El Mini Dome® es hermético y su fabricación de polímeros impermeabiliza mejor que las unidades convencionales de acero inoxidable. Esto hace que el Mini Dome® sea adecuado para enfriar aderezos o condimentos, con el uso de bolsas frías de hielo o gel. Puede enfriar aderezos o condimentos si su unidad está configurada ya sea con insertos "poco profundos" de 473 ml o de 710 ml. Si su unidad no está configurada con alguna de estos insertos poco profundos, se pueden comprar por separado. Consulte la página 4 para ver detalles del producto.

Instrucciones de la manija y la caja:

Todas las unidades del Mini Dome® están equipadas con broches desmontables estándar para las manijas y también pueden incluir cajas Snap-On Caddy o tapas laterales desmontables. Las manijas de transporte facilitan el transporte de la unidad desde la cocina al área de servicio o desde el área de servicio al refrigerador. Se puede reemplazar una o ambas manijas con cajas Snap-On Caddy para crear una estación todo en uno de preparación de bebidas o de condimentos.

Nota: Se pueden instalar las manijas y cajas Snap-On Caddy indistintamente, pero una manija del lado izquierdo sólo se puede reemplazar por una caja del lado izquierdo y una manija del lado derecho sólo se puede reemplazar por una caja del lado derecho. Las tapas laterales y los conectores son intercambiables del lado derecho al lado izquierdo.

Cuidado de la cubierta y limpieza del Mini Dome®

Con el uso en el tiempo, la cubierta de los domos del Mini Dome® se puede poner blanca y opaca. Este efecto es el resultado ya sea de la corrosión o formación de sarro cálcico o mineral. **Para la aparición de sarro:** En caso de que se forme sarro (agua dura), desmonte la unidad y lave las piezas con un descalcificador. Se pueden necesitar varios ciclos de descalcificación para quitar el sarro acumulado de forma adecuada. **Para la corrosión:** Si en su establecimiento se usa un ablandador de agua para tratar el agua dura, los lavados repetidos pueden corroer la superficie de la cubierta y darle una apariencia blanca y porosa. Se puede limpiar esta superficie si se pule con fuerza. De otro modo, se puede comprar una cubierta de reemplazo a través del servicio al cliente de San Jamar - Chef Revival. Para solicitarla, llame a un representante de servicio al cliente o escriba a orders@sjcr.com

Para interconectar las unidades del Mini Dome®:

Los conectores están diseñados para que se instalen sólo de una forma. Alinee el eje de conexión con el eje de encaje en la pared lateral de la base. Presione el conector hasta que se escuche un chasquido. Si se instala de manera adecuada, no se debería poder quitar el conector de la base sin antes levantar la palanca de desenganche posterior.

Advertencias:

- No transporte más de tres unidades del Mini Dome® juntas.
- No transporte más de una unidad del Dome® y una unidad del Mini Dome® juntas.
- A excepción de los dos ejemplos que se mencionan arriba, no transporte unidades mientras estén interconectadas. Desconecte el conector y transporte las unidades de forma individual.