TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	329-20151	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Hochleistungsmixer Modell JTC Omniblend V TM-800 schwarz

GTIN	4017337329083
URSPRUNG	Taiwan
ZOLLTARIFNUMMER	85094000

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl, (Behälter) Tritan, BPA-frei, (stoß- und bruchsicher, hitzeresistent)
- Rutschhemmende Gummifüße
- 3 Geschwindigkeiten
- 3 Programmtasten: 35, 60 und 90 Sek.
- Pulsfunktion
- Ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei, Crémes, Püree, Crushed Ice usw.
- Semi-professionelles Gerät
- Gewicht (netto/brutto): 4,3 / 6 kg
- Maße: B 205 x T 230 x H 500 mm
- Inhalt: 2 Liter
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,95 kW
- KEIN Vor-Ort-Service

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

TECHNISCHES DATENBLATT

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

BESTELL-NR.	329-20151	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	**SARO Hochleistungsmixer** **Modell JTC Omniblend V TM-800 schwarz**

GTIN	4017337329083
URSPRUNG	Taiwan
ZOLLTARIFNUMMER	85094000

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche betreiben.
- Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Gerät niemals in Wasser tauchen oder mit Wasserstrahl reinigen; es besteht Stromschlaggefahr.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Messer und Schneideeinheit sind sehr scharf – Vorsicht beim Reinigen oder Auswechseln.
- Während des Betriebs darf der Behälter nicht entfernt oder der Deckel geöffnet werden, solange die Messer rotieren.
- Heiße Flüssigkeiten dürfen nur bis zur 1-Liter-Markierung eingefüllt werden, um Spritzgefahr zu vermeiden. Achtung, aufgrund plötzlicher Dampfbildung aus dem Gerät, kann diese herausgeschleudert werden.
- Der Behälter darf maximal zu 2/3 gefüllt werden, um ein Überlaufen während des Betriebs zu vermeiden.
- Keine trockenen Zutaten ohne Flüssigkeiten mixen, um Schäden am Gerät zu verhindern.
- Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung großer Eiswürfel oder tiefgefrorener Zutaten ohne Flüssigkeiten geeignet.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Behälter und Zubehörteile; andere Behälter können Verletzungen verursachen.
- Versetzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Saucen, Getränken und ähnlichen Anwendungen konzipiert.
- Bei Überlastung schaltet das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es abkühlen und verwenden Sie den Reset-Knopf, bevor Sie es erneut einschalten.
- Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch und vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, um Schäden an Dichtungen und Kunststoff zu verhindern.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HERSTELLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.