TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	418-1005	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Aufschnittmaschine Modell AS 300

GTIN	4017337418039
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	84385000

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Messer) gehärteter, verchromter Stahl
- Mit Riemenantrieb
- Durchmesser der Klinge: 300 mm
- Schnittstärke einstellbar (0 - 13 mm)
- Eingebauter Messerschärfer
- Messerschutzring
- Nicht für den Dauerbetrieb geeignet
- Gewicht (netto/brutto): 24 / 25,3 kg
- Maße: B 494 x T 615 x H 447 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,25 kW
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	418-1005	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Aufschnittmaschine Modell AS 300

GTIN	4017337418039
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	84385000

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- Vor dem Anschluss sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs besteht Verletzungsgefahr durch das rotierende Schneidemesser – Hände und andere Körperteile vom Arbeitsbereich fernhalten.
- Der Schneidguthalter muss immer verwendet werden, um die Lebensmittel in Richtung des Messers zu drücken. Niemals mit bloßen Händen arbeiten.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen; Kurzschluss- und Stromschlaggefahr.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und sicherstellen, dass sich alle Teile im Stillstand befinden.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalteile und Zubehör, um die Sicherheit und Funktion des Geräts zu gewährleisten.
- Beschädigte Kabel oder Bauteile dürfen nicht verwendet werden; Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Beim Reinigen des Schneidemessers geeignete Schutzhandschuhe tragen, da das Messer extrem scharf ist und Schnittverletzungen verursachen kann.
- Die Schnittstärke sollte immer auf "0" eingestellt werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese Erstickungsgefahr darstellen können.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung oder in feuchten Räumen betrieben werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Wurst, Käse oder ähnlichen Produkten geeignet. Schneiden von gefrorenen Lebensmitteln, Produkten mit Knochen oder Nicht-Lebensmitteln kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Die Reinigung sollte regelmäßig erfolgen, um Hygiene und Funktionalität sicherzustellen. Entfernbare Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Der integrierte Messerschärfer darf nur gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet werden.

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.