

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **441-1010**

Artikel/Modell **SARO Vakuumierer mit Kammer,
Modell LECCE 1**

GTIN **4017337441020**



- Material: Edelstahl
- Vakuum-Pumpe: 8 m³/h
- Schweißbalken: 310 mm
- Digitale Steuerung
- Für Vakuumbbeutel von max. 300 mm
- Gewicht: 31 kg
- Maße Kammer: B332 x T335 x H170 mm
- Maße Außen: B 395 x T 490 x H 374 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,6 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84141089

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **441-1010**

Artikel/Modell **SARO Vakuumierer mit Kammer,
Modell LECCE 1**

GTIN **4017337441020**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und rutschfesten Fläche aufstellen.
- 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 können die Oberflächen des Geräts, insbesondere die Schweißleiste, sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht für die Verarbeitung von Flüssigkeiten oder feuchten Lebensmitteln verwendet werden, um Schäden durch Einsaugen zu vermeiden.
- Die regelmäßige Kontrolle des Netzkabels auf Beschädigungen ist notwendig; bei Defekten nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, um die Garantie und die Sicherheit zu gewährleisten.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, da diese eine Erstickungsgefahr für Kinder darstellen können.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Vakuumverpackung trockener Lebensmittel und Materialien vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.
- Halten Sie die Umgebung des Geräts frei von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten.
- Vor der ersten Nutzung und nach längerer Lagerung das Gerät gemäß den Anweisungen auf Funktionalität überprüfen.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84141089

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827