

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **329-2008**

Artikel/Modell **SARO Hochleistungsmixer
Modell JTC Omniblend V TM-800 weiß**

GTIN **4017337329144**



- **Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl, (Behälter) Tritan, BPA-frei, (stoß- und bruchsfest, hitzeresistent)**
- **Rutschhemmende Gummifüße**
- **3 Geschwindigkeiten**
- **3 Programmtasten: 35, 60 und 90 Sek.**
- **Pulsfunktion**
- **Ideal für die Herstellung von Cocktails, Saucen, Fruchtbrei**
- **Crèmes, Püree, Crushed Ice usw.**
- **Semi-professionelles Gerät**
- **Gewicht: 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**

Ursprung Taiwan

Zolltarifnummer 85094000

Importeur 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. **329-2008**

Artikel/Modell **SARO Hochleistungsmixer
Modell JTC Omniblend V TM-800 weiß**

GTIN **4017337329144**



Sicherheits- und 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.

Ursprung Taiwan
Zolltarifnummer 85094000
Importeur Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Klevé 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