

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **407-1000**

Artikel/Modell **SARO Planetenrührwerk
Modell FP 107**

GTIN **4017337047437**



- Material : Stahl, weißlackiert
- Material: (Kessel) Edelstahl
- Geschwindigkeit stufenlos
- Umdrehung 0-302 pro Minute
- Abdeckung für Kessel abnehmbar
- Inkl. Schneebesen, Knethaken und Flachkneiter
- Maße.: B 380 x T 240 x H 405 mm
- Kessel: Ø 220 mm
- Kapazität: 7,5 L/1 kg
- Gewicht: 15 kg
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,5 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84381090

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. **407-1000**

Artikel/Modell **SARO Planetenrührwerk
Modell FP 107**

GTIN **4017337047437**



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 besteht Verletzungsgefahr durch die rotierenden Teile und das Knetwerkzeug. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung und andere Gegenstände vom Arbeitsbereich fern.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Sicherheitsvorrichtungen wie Schutzgitter dürfen nicht entfernt oder manipuliert werden. Der Betrieb des Geräts ohne diese Vorrichtungen ist verboten.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und Rührwerkzeuge, die für das Modell vorgesehen sind. Andere Werkzeuge können Schäden verursachen oder die Sicherheit beeinträchtigen.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleibt.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und unter den angegebenen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln wie Teig, Cremes und Füllungen vorgesehen. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Verwenden Sie bei der Verarbeitung von Mehl oder anderen staubigen Substanzen eine Schutzmaske, um das Einatmen von Staub zu vermeiden.
- Schützen Sie das Gerät vor Vibrationen oder Stößen, um eine Beschädigung der Mechanik zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, insbesondere die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile, um Hygiene und Funktionalität zu gewährleisten.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese Erstickungsgefahr darstellen können.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 84381090

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