

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 329-2009  
Artikel/Modell SARO Hochleistungsmixer  
Modell JTC Omniblend V TM-800 maron  
GTIN 4017337329151



- Material: (Gehäuse) Kunststoff, (Messer) Edelstahl, (Behälter) Tritan, BPA-frei, (stoß- und bruchsfest, hitzeresistent)
- Rutschhemmende GummifüÙe
- 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.	329-2009
Artikel/Modell	SARO Hochleistungsmixer Modell JTC Omniblend V TM-800 maron
GTIN	4017337329151



### 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: 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