

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **418-1003**

Artikel/Modell **SARO Aufschnittmaschine
Modell LIVORNO**

GTIN **4017337 418930**



- **Material: (Gehäuse) Leichtmetall, (Messer) gehärteter, verchromter Stahl**
- **Durchmesser der Klinge: 220 mm**
- **Schnittstärke einstellbar: 0-9 mm**
- **Eingebauter Messerschärfer**
- **Messerschutzring**
- **Nicht für den Dauerbetrieb geeignet**
- **Gewicht: 16 kg**
- **Maße: B 398 x T 479 x H 404 mm**
- **Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,12 kW**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung China
Zolltarifnummer 84385000
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.	418-1003
Artikel/Modell	SARO Aufschnittmaschine Modell LIVORNO
GTIN	4017337 418930



Sicherheits- und 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 Schneidmesser – 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 Schneidmessers 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 Erstickengefahr 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.

Ursprung	China
Zolltarifnummer	84385000
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