FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	418-1000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Trancheuse SARO
Modèle AS 250

GTIN	4017337418022
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84385000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : (boîtier) métal léger, (lame) acier trempé et chromé
- Avec entraînement par courroie
- Diamètre de la lame : 250 mm
- Épaisseur de coupe réglable (0 - 11 mm)
- Aiguiseur de lame intégré
- Anneau de protection de la lame
- Ne convient pas à un fonctionnement continu
- Poids (net/brut) : 13 / 17 kg
- Dimensions : L 402 x P 494 x H 398 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,15 kW

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	418-1000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Trancheuse SARO** **Modèle AS 250**

GTIN	4017337418022
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84385000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et antidérapante.
- Avant le branchement, assurez-vous que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, la lame rotative présente un risque de blessure : tenir les mains et les autres parties du corps à l'écart de la zone de travail.
- Le poussoir doit toujours être utilisé pour pousser les aliments vers la lame. Ne travaillez jamais à mains nues.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans des liquides ; risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage ou entretien, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et assurez-vous que toutes les pièces sont à l'arrêt.
- Utilisez exclusivement des pièces et accessoires d'origine afin de garantir la sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil.
- Les câbles ou composants endommagés ne doivent pas être utilisés ; les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Portez des gants de protection adaptés lors du nettoyage de la lame, car celle-ci est extrêmement tranchante et peut causer des coupures.
- L'épaisseur de coupe doit toujours être réglée sur « 0 » lorsque l'appareil n'est pas en service, afin d'éviter toute blessure accidentelle.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de sources de chaleur, sous l'exposition directe au soleil ou dans des pièces humides.
- L'appareil est exclusivement destiné à la transformation d'aliments tels que la charcuterie, le fromage ou des produits similaires. La découpe d'aliments congelés, de produits contenant des os ou de produits non alimentaires peut causer des dommages et compromettre la garantie.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez un technicien qualifié.
- Le nettoyage doit être effectué régulièrement afin de garantir l'hygiène et le bon fonctionnement de l'appareil. Les pièces amovibles ne doivent pas être lavées au lave-vaisselle.
- L'aiguiseur de couteaux intégré ne doit être utilisé que conformément aux instructions figurant dans le mode d'emploi.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

FABRICANT	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.