Betriebsanleitung Chafing Dish Modell LORENA (Art.-Nr.: 213-1045)

Instruction manual Chafing Dish model LORENA (Art.-Nr.: 213-1045)



LORENA
(213-1045)

Deutsch - Original

English Translation of the original

Sehr geehrter Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser Warmhalteplatte!

Saros Warmhalteplatte GENUA oder VERONA sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

Diese Art des Aufbaus bietet zudem eine ausgezeichnete Energieeffizienz und garantiert eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche. Temperaturen bis zu 110 °C sind schnell erreicht.

Die Warmhalteplatte ist einfach einzurichten und simpel in der Bedienung. Innovativ im Design und aus Edelstahl gefertigt, bietet die Warmhalteplatte eine einzigartige Lösung für Ihre Anforderungen.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme der Warmhalteplatte aufmerksam durch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer neuen Warmhalteplatte!

Dear customer,

congratulations on the purchase of this warming tray!

Saros warming tray GENUA or VERONA are made of high-quality stainless steel.

This type of construction also offers excellent energy efficiency and guarantees a uniform temperature over the entire surface.

Temperatures of up to 110 °C are quickly reached.

The hot plate is easy to set up and simple to operate. Innovative in design and made of stainless steel, the hot plate offers a unique solution for your requirements.

Please read these instructions carefully before using the hot plate.

We hope you enjoy your new hot plate!

Stand 01/2019 TM

INHALT / CONTENT

Einleitung / Introduction 4

Lieferumfang / Scope of supply 4

Normen und Richtlinien / Standards and directives 4

Technische Übersicht / Technical overview 5

Symbolerklärung / Explanation of symbols 5

Allgemeine Hinweise / General information 6

Sicherheitshinweise / safety notices 7

Überhitzungsschutz / Overheat protection 7

Inbetriebnahme / Commissioning 8

Reinigung, entkalken / Cleaning, descaling 8

Teilebezeichnung / Part name 9

Wichtige Bedienhinweise / PImportant operating instructions 9

Allgemeine hinweise Edelstahlartikeln / general information stainless steel articles 10

Erstreinigung von Edelstahlartikeln / initial cleaning of stainless steel articles 10

Reinigung von Edelstahlartikeln / cleaning of stainless steel articles 11

Verpackungs-Entsorgung / Packaging disposal 12

Geräte-Entsorgung / Device disposal 12

EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte, für alle Personen, die mit der Installation, dem Betrieb oder der Wartung dieses Gerätes zu tun haben, jederzeit zugänglich, in der Nähe des Gerätes, aufbewahrt werden. Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte, muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original Artikel abweichen. Technische Änderungen am Gerät behalten wir uns vor.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet. Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

INTRODUCTION

Before operating this device, please read these operating instructions carefully and read them carefully. and observe the information contained therein.

These operating instructions are part of the device and should be kept near the device and accessible to all persons involved in the installation, operation or maintenance of this device at all times.
When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.

Illustrations in this manual may differ from the original article. Technical changes to the
We reserve the right to use the device.

The safety of the device is no longer guaranteed if these operating instructions are not observed.
The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these instructions. of these operating instructions.

Achtung! Dieses Gerät ist nur für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke gedacht.

Attention! This device is intended for the purposes described in this manual only.

LIEFERUMFANG

- 1 x Professioneller Chafin Dish
- 1 x 1/1 GN-Behälter (T 65mm)
- 1 x Betriebsanleitung

SCOPE OF SUPPLY

- 1 x professional Chafing Dish
- 1 x 1/1 GN-Pan (D 65mm)
- 1 x operating manual

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitäts-erklärung zukommen.

STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives.

If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.

TECHNISCHE ÜBERSICHT / TECHNICAL OVERVIEW

Modell / *model*	LORENA
Bestell Nr. / *Order No.*	213-1045
Material Deckel und Behälter / *material lid and water pan*	Edelstahl / *stainless steel*
Material Unterteil / *material bottom part*	Kunststoff / *plastic*
Maße (mm) / *dimension (mm)*	B 573 x T 348 x H 284
Anschluss (V / Ph. / Hz / kW) / *Connection (V / Ph. / Hz / kW)*	230 / 1 / 50 / 0,9
Inhalt (Ltr.) / *Capacity (ltr.)*	3
Temperatur (° C) / *temperatur (° C)*	0 / + 85
Gewicht (kg) / *weight (kg)*	5
Temperatur regelbar / *Temperature adjustable*	ja / *yes*
Überhitzungsschutz / *Overheat protection*	ja / *yes*
Ein-Aus-Schalter / *On/Off switch*	ja / *yes*
Kontrollleuchte / *Control lamp*	ja / *yes*
EAN-Code	4017337 214204

Technische Änderungen vorbehalten! *Subject to technical changes!*

SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.
Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNING!

This symbol indicates dangers which can lead to injuries.
It is imperative that you adhere strictly to the instructions on occupational safety and be particularly careful in such cases.

WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!



WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!

This symbol draws attention to dangerous situations caused by electric current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!

Stand 01/2019 TM

ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanweisung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanweisung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist.
- Sollte etwas beschädigt sein, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Der elektrische Speisewärmer/Chafing Dish wurde hergestellt, um damit Speisen verzehrgerecht warm zu halten, nicht um darin Speisen zu kochen.
- Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen!
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, ob eine Schukosteckdose (mit Erdung) und ein 230 Volt-Anschluss vorliegen. Andere Stromarten können zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.

GENERAL INFORMATION

- Please read these operating instructions carefully as they contain important information.
- It is advisable to keep this manual in a place where it is always readily available. If you pass the device on to a third party, this operating manual must be accompanied by the following information will be handed over.
- Once you have unpacked the device, check that everything is in perfect condition.
- If anything is damaged, do not connect the unit, but contact your dealer.
- Keep the packaging of the device. The device can only be transported safely in its original packaging, e.g. for repair purposes, when moving house, etc. If storage is not possible, separate the various packaging materials and return them to the nearest collection point for proper disposal. Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- The electric food warmer/Chafing Dish has been designed to keep food warm, not to cook food. Misuse may include damage and will void the warranty.
- Do not use the unit outdoors in the rain!
- Before you connect the device, make sure that a shock-proof socket (with earthing) and a 230 Volt connection are available. Other types of current may cause the unit to overheat.
- Observe the accident prevention regulations applicable to the area of application and the general safety regulations.
- Clean the unit thoroughly before initial operation.
- Always unplug the appliance from the wall outlet before cleaning.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by Non-observance of these operating instructions may result. In addition, the safety of the of the device is no longer guaranteed.
- In the event of a malfunction and/or malfunction, unplug the appliance from the wall outlet and notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.



WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.

WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!

- Do not touch the device, cables and plugs with wet or damp hands.
- The device must not be immersed in water or other liquids. Should the device nevertheless fall into the water, immediately disconnect the mains plug and have the device checked by a specialist before reusing it. There is danger to life through electric shock.

Stand 01/2019 TM

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand. Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Behälter immer bis wenigsten Min-Marke befüllen um Trockenlauf zu verhindern! Befüllung höchstens bis Max-Marke um ein Überlaufen des heißen Wassers durch Ausdehnung zu vermeiden bzw. bei Einsetzen des Speisenbehälters.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr!
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Ziehen Sie das Kabel immer nur am Steckergehäuse aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Bewegen Sie den Speisewärmer nicht während der Benutzung. Vorsicht mit den Außenflächen des Gerätes, da sie heiß werden können, nicht berühren.
- Bei Absinken des Wasser unter Min-Marke Gerät ausschalten, nicht trocken laufen lassen! Bei Bedarf Wasser nachfüllen.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit
- Elektrogeräten nicht erkennen können und es eventuell zu Verbrühungen durch die Hitzeentwicklung kommen kann.
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom so lange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor jeder Reinigung und Befüllung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, ebenso bei längerer Nichtbenutzung und lassen das Gerät vor dem Wegstellen erst abkühlen.
- Bevor Sie das Wasser nach Benutzung entfernen, lassen Sie es abkühlen.

SAFETY NOTICES

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the device and injuries to the user.
- Ensure a safe stand. Do not place the unit on a hot surface.
- Always fill the container to the minimum min. mark to prevent dry running! Fill to max. mark to avoid overflow of hot water due to expansion or when the food container is inserted.
- Before connecting to the mains, check whether the type of current and the mains voltage agree with the information on the type plate.
- The device must not be immersed in water or other liquids. However, if the unit has fallen into water, immediately unplug it and have it checked by a specialist before being used again. There is a risk of fatal electric shock.
- Do not touch the unit, cable or plug with wet or damp hands.
- Check the cable regularly. If it is damaged, e.g. by crushing, it must be replaced by a qualified technician.
- Do not use adapters or extension cords.
- Never attempt to open or repair the unit yourself. There is a danger to life!
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- Always pull the cable out of the socket by the plug housing only.
- Make sure that you cannot accidentally pull or trip on the cable.
- Do not move the food warmer during use. Take care not to touch the outside surfaces of the appliance as they may become hot.
- If the water falls below the min mark, switch off the appliance and do not allow it to run dry! Top up with water if necessary.
- Do not leave the appliance unattended during use. Be particularly careful when children are around, as they may be exposed to hazards when handling the unit.
- Electrical appliances cannot be detected and scalding may occur as a result of heat generation.
- Caution! The appliance is live as long as it is connected to the mains.
- Always remove the plug from the socket before cleaning and refilling the appliance, as well as when not in use for a longer period of time.
- Before you remove the water after use, let it cool down.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperatur des Heizelementes über 118°C geht, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet bis zum Sicherheitsgrenzwert und danach wieder eingeschaltet.

OVERHEAT PROTECTION

- The device is equipped with an overheating protection. If the temperature of the If the temperature of the heating element exceeds 118°C, the device is automatically switched off up to the safety limit value and then switched on again.

INBETRIEBNAHME

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen Spülmittel. Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker nicht nass werden. Trocknen danach alles gut ab.
- Den herausnehmbaren Speisenbehälter und den Deckel können Sie auch in Ihrem Spülbecken mit warmen Wasser und Spülmittel reinigen, anschließend gut trocknen.
- Prüfen Sie ob der Thermostat auf „0“ steht.
- Befüllen Sie das Unterteil mit dem sichtbaren Heizelement (Die elektrischen Komponenten des Heizelementes liegen abgedichtet in Unterteil!) zwischen der Min- und Max-Marke mit bevorzugt warmen Wasser.
- **Achtung: Benutzen Sie den Chafing Dish niemals ohne Wasser!**
- Befüllen Sie den Speisenbehälter mit der warmen Speise, setzen Sie diesen in den Speisewärmer.
- Setzen Sie den Deckel auf.
- Falls etwas aus dem GN-Behälter überläuft, wischen Sie dieses sofort mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche ab.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/ Ausschalter ein. Die Kontrolllampe des Schalters leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
- Drehen Sie den Thermostatknopf auf die von Ihnen gewünschte Temperatur der Stufen 1 bis 5.
- Bei der Maximalstellung, Stufe 5, heizt das Heizelement das Wasser bis 90 °C (+10 °C) in ca. 20 Minuten auf und es könnte dann etwas Dampf aus dem Behälter austreten.
- Vorsicht, auch Dampf ist heiß!
- Nach Einstellung der gewünschten Stufe heizt das Gerät auf, die rote Kontrolllampe leuchtet.
- Die Kontrolllampe rot erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Das Gerät heizt automatisch wieder auf, wenn die gewünschte Temperatur um 10°C abfällt (rote Kontrollleuchte an). So bleiben die Speisen auf einer moderaten Temperatur.
- Wenn Sie keine Speisenwärmung mehr benötigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
- Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich und trocknen die Teile gut ab.

REINIGUNG / ENTKALKEN

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät regelmäßig gereinigt werden.
- Vor jeder Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Benutzen Sie für die Reinigung warmes Wasser, ein weiches Tuch und ein handelsübliches
- Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Metallschwämme oder sonstige kratzende Gegenstände. Alles gut abtrocknen.
- Den herausnehmbaren Speisenbehälter und den Deckel können Sie auch in Ihrem Spülbecken
- mit warmen Wasser und Spülmittel reinigen, anschließend gut trocknen.
- Falls Kalkablagerungen am Boden im Unterteil auftreten, benutzen Sie zur Entfernung Essig oder ein geeignetes Entkalkungsmittel und beachten die hierfür empfohlenen Anweisungen des Herstellers.

COMMISSIONING

- Before first use, clean the interior and exterior of the unit with a soft, damp cloth and commercially available detergent. Make sure that the cable and plug do not get wet. Dry everything well afterwards.
- You can also clean the removable food container and the lid in your sink with warm water and detergent, then dry thoroughly.
- Check whether the thermostat is set to „0“.
- Fill the lower part with the visible heating element (the electrical components of the heating element are sealed in the lower part!) between the Min and Max mark with preferably warm water.
- **Attention: Never use the Chafing Dish without water!**
- Fill the food container with the warm food and place it in the food warmer.
- Put on the lid.
- If something overflows from the GN container, wipe it off the surface immediately with a damp cloth.
- Plug the plug into the socket.
- Switch on the appliance with the on/off switch. The control lamp of the switch lights up and indicates that the appliance is supplied with power.
- Turn the thermostat knob to the desired temperature for steps 1 to 5.
- At the maximum position, stage 5, the heating element heats the water up to 90 °C (+10 °C) in approx. 20 minutes and some steam could then escape from the container.
- Caution, steam is also hot!
- After setting the desired level, the appliance heats up and the red control lamp lights up.
- The red indicator light goes out when the desired temperature has been reached.
- The appliance heats up again automatically when the desired temperature drops by 10°C. (red control lamp on). This keeps the food at a moderate temperature.
- If you no longer require food heating, switch the appliance off and pull the the mains plug.
- Then clean the unit thoroughly and dry the parts thoroughly.

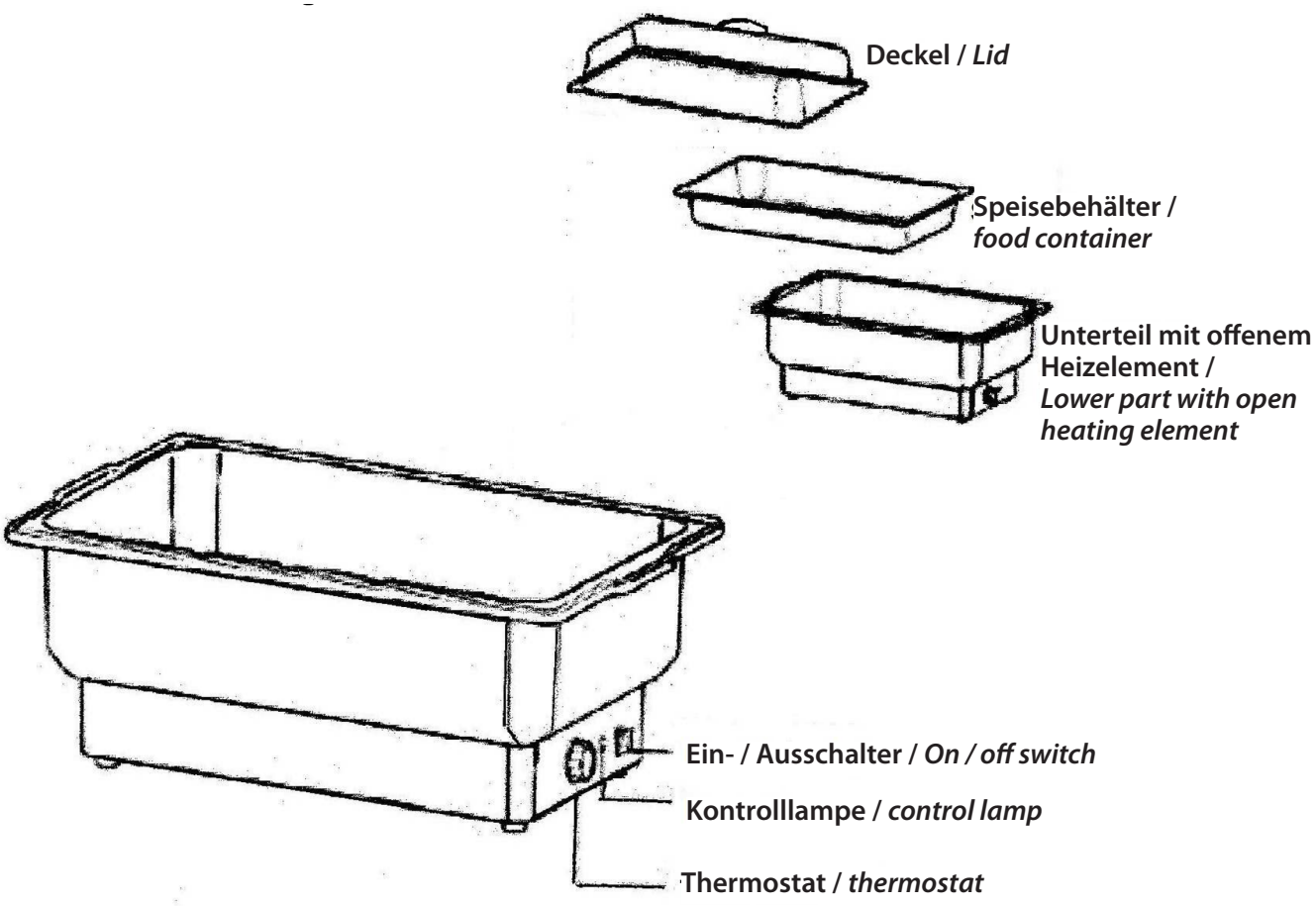
CLEANING / DESCALING

- For hygienic reasons, the device should be cleaned regularly.
- Unplug the appliance from the wall outlet before cleaning.
- Allow the appliance to cool down.
- For cleaning, use warm water, a soft cloth and a commercially available
- Detergents. Do not use metal sponges or other scratching objects. Dry everything well.
- You can also use the removable food container and lid in your sink.
- Clean with warm water and detergent, then dry thoroughly.
- If limescale deposits appear on the bottom of the lower part, use the following to remove them vinegar or a suitable decalcifying agent and observe the recommended manufacturer‘s instructions.

Stand 01/2019 TM

TEILEBEZEICHNUNG

PART NAME



ACHTUNG!!
WICHTIGE BEDIENHINWEISE

für die elektrischen Speisewärmer
Modell LORENA 0,9 kW 1/1 GN (Bestell-Nr: 213-1045)
und
Modell ALINA 1,6 kW 1/1 GN (Bestell-Nr: 343-2000):

DIE ELEKTRISCHEN SPEISEWÄRMER SIND FÜR DIE BENUTZUNG MIT WASSER ZU BEFÜLLEN, NICHT TROCKEN BETREIBEN!

Bei Überhitzung schaltet ein Sicherheitsthermostat den Speisewärmer ab, um das Gerät zu schützen. Bitte dann das Gerät ausschalten, abkühlen lassen und den Resetstift betätigen.
Anschließend kann das Gerät weiter betrieben werden, bitte wieder einschalten.
Sollte das Gerät nach dem Einschalten noch nicht funktionieren, war die Abkühlphase zu kurz, weiter abkühlen lassen und noch einmal resetten.

ATTENTION!!
IMPORTANT OPERATING INSTRUCTIONS

for the electric supply heaters
Model LORENA 0,9 kW 1/1 GN (Bestell-Nr: 213-1045)
and
Model ALINA 1,6 kW 1/1 GN (Bestell-Nr: 343-2000):

THE ELECTRIC FOOD HEATERS MUST BE FILLED WITH WATER FOR USE, DO NOT OPERATE DRY!

In the event of overheating, a safety thermostat switches off the supply warmer to protect the appliance. Then switch off the appliance, let it cool down and actuate the reset pin.
The unit can then continue to be operated, please switch it on again.
If the device does not work after switching on, the cooling phase was too short, let it cool down further and reset it again.

Stand 01/2019 TM

Der Resetstift befindet sich an der Geräteseitenfläche mit dem Kabelausgang (Bild 1).
Schwarze Kunststoffkappe abdrehen, der Sift liegt frei und kann per Hand gedrückt werden (Bild 2).

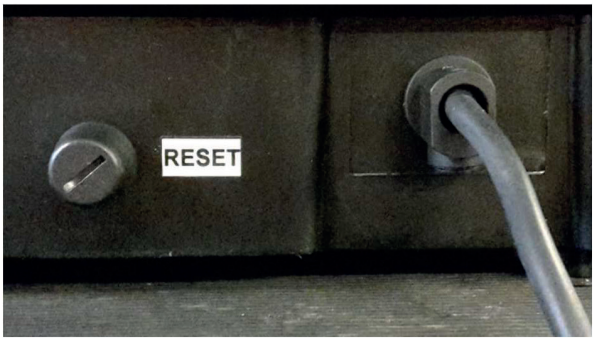


Bild 1 / Fig. 1

The reset pin is located on the side of the device with the cable outlet (Fig. 1).
Unscrew the black plastic cap, the pin is exposed and can be pressed by hand (Fig. 2).

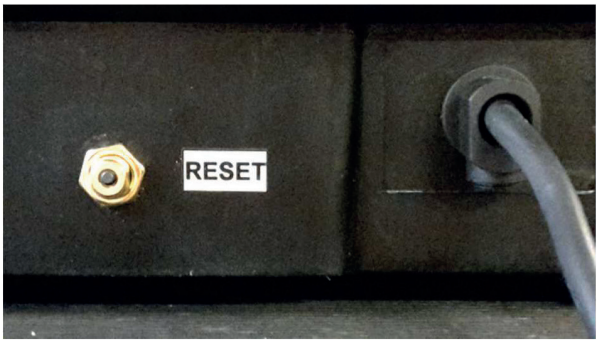


Bild 2 / Fig. 2

ALLGEMEINE HINWEISE EDELSTAHLARTIKELN

Edelstahl gibt es in verschiedenen Qualitäten, mit unterschiedlichen Eigenschaften - da der Einsatz dieses Werkstoffes auch sehr variabel sein kann.

Edelstahl ist ein Sammelbegriff für nichtrostende Stähle, für mehr oder weniger komplexe Legierungen aus Eisen und anderen Metallen.
Durch diese Legierungen wird unter Sauerstoff-/Lufteinfluss eine dünne Schutzschicht, nur wenige Atomlagen dick, an ihrer Oberfläche gebildet. Die sogenannte Passivschicht.
Diese Passivschicht kann auch immer wieder neu gebildet werden, unter der Voraussetzung einer metallisch blanken, von Verunreinigungen freien Oberfläche.

Ein Trugschluss ist aber, dass rostfreier Edelstahl überhaupt nicht rosten kann. Bei unzureichendem Schutz oder Pflege ist das sehr wohl möglich. Wichtig ist auch die Erstreinigung.

ERSTREINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKELN / -MÖBELN

Während Herstellung, Transport, Lagerung und Montage können die Oberflächen der Edelstahlartikel / -möbel verschmutzen. Z. B. durch das Absetzen von Schleifstaub, Spänen, Schweißspritzer von Arbeiten an Stahl oder stahlähnlichen Teilen aus dem Umfeld, Ruß oder durch Abrieb von Fremdmaterial kann es zu Flugrost kommen.

Dieses Rosten von Fremdmaterial auf der Edelstahloberfläche führt zur Beschädigung und zum Durchdringen der Passivschicht. Diese lokale Beschädigung kann dann zu Lochfraß im Edelstahl führen.

Auch deshalb ist die Erstreinigung so wichtig, nicht nur aus hygienischen Gründen.

Oft wird Edelstahl durch eine Kunststoff-Folie für Produktion und Transport wirksam geschützt.
Diese vor Gebrauch des Artikels bitte abziehen, von oben nach unten und so bald wie möglich.
Vor allem durch Sonneneinstrahlung lassen sich die Folien auf Dauer nur noch mühsam abziehen. Folien- oder Klebereste könnten anschließend auf der Oberfläche verbleiben. Diese sind zwingend zum Schutz der Passivschicht und zum Korrosionsschutz des Edelstahls rückstandslos zu entfernen.

GENERAL INFORMATION STAINLESS STEEL ARTICLES

Stainless steel is available in different qualities, with different properties - as the use of this material can also be very variable.

Stainless steel is a collective term for stainless steels, for more or less complex alloys of iron and other metals.
Under the influence of oxygen and air, these alloys form a thin protective layer on their surface, which is only a few atomic layers thick. The so-called passive layer.
This passive layer can also be formed over and over again, provided that the surface is shiny and free of impurities.

However, a fallacy is that stainless steel cannot rust at all. In case of insufficient protection or care, this is possible. Initial cleaning is also important.

INITIAL CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES / FURNITURE

During manufacture, transport, storage and assembly, the surfaces of stainless steel articles/furniture can become soiled. Flying rust can occur, for example, as a result of the settling of grinding dust, chips, welding spatter from work on steel or similar steel parts from the surrounding area, soot or as a result of the abrasion of foreign material.

This rusting of foreign material on the stainless steel surface leads to damage and penetration of the passive layer. This local damage can then lead to pitting in the stainless steel.

This is another reason why initial cleaning is so important, and not only for hygienic reasons.

Stainless steel is often effectively protected by a plastic film for production and transport.
Please remove these before using the item, from top to bottom and as soon as possible.
The films can only be removed with great difficulty in the long run, especially due to solar radiation. Foil or adhesive residues could then remain on the surface. These must be removed without leaving any residue to protect the passive layer and to protect the stainless steel against corrosion.

Bitte verwenden Sie unter keinen Umständen folgene Reinigunsmittel:
Chlor- o. chloridhaltig, mit Salzsäure (in sauren Reinigern), mit Schwefelsäure o. andere aggressive Reinigungsmittel. Diese verursachen Verfärbungen (schwarz) des Edelstahles o. schädigen die Passivschicht für den Korrosionsschutz.

ACHTUNG:

- Auch Würzkonzentrate wie Senf, Essig- oder Zitronensäureessenzen, Kochsalzlösungen, Würztabletten und ähnliches können zur Schädigung der Edelstahloberfläche führen, wenn sie nicht sofort beseitig werden.
- Kratzer entstehen durch die Verwendung von Scheuermilch, Schabern, Metall- / Topfschwämmen, Stahlwolle und anderen harten Gegenständen.
- Während der Benutzung kann es zu Schäden durch andere bewegliche Geräte / -utensilien aus hartem Material wie Edelstahl o. ä. kommen, die über die Edelstahlflächen z. B. gezogen werden. Achten Sie auch hierauf.

REINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKEL

Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feucht-warmen Tuch/Schwamm/Vlies, gerne auch ein Mikrofasertuch ohne Metallanteile.
Zur Fettlösung o. für starke Verschmutzungen kann ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) verwendet werden. Hartnäckige Verschmutzungen können durch das 10 bis 20 minütige Auflegen von einem feuchten Tuch (auch Küchenrolle) auf dieser Stelle - gelöst werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Eventuelle Spülmittelreste sind durch Nachwischen mit klarem Wasser zu entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch/Schwamm die Flächen trocken reiben.

Bitte beachten Sie für die Häufigkeit der Reinigung auch die aktuell geltenden Hygieneschutzbestimmungen.
Selbstverständlich gibt es ebenfalls die Möglichkeit mit einem eigens dafür entwickelten Edelstahlreiniger zu Reinigen und zu Pflegen.
Für die Grobreinigung des Ascheauffangbehälters benutzen Sie nach dem Entsorgen der Aschereste einen weichen Pinsel, um festsitzende Ascherückstände zu beseitigen.

Aus dem Saro Sortiment können wir hier den Edelstahlreiniger R50 mit der Saro-Best.-Nr.: 192-1000, in einer 400 ml-Spraydose (mit nur reiner Luft als Treibgas), empfehlen. R50 entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang.

Please do not use the following cleaning agents under any circumstances:
Chlorine- or chloride-containing, with hydrochloric acid (in acidic cleaners), sulphuric acid or other aggressive cleaning agents. These cause discoloration (black) of the stainless steel or damage the passive layer for corrosion protection.

CAUTION:

- Seasoning concentrates such as mustard, acetic or citric acid essences, saline solutions, seasoning tablets and similar can also damage the stainless steel surface if they are not removed immediately.
- Scratches are caused by the use of scouring milk, scrapers, metal / pot sponges, steel wool and other hard objects.
- During use, damage may be caused by other movable equipment made of hard material such as stainless steel or similar, which may be pulled over the stainless steel surfaces, for example. Pay attention to this, too.

CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES

Regularly clean the surfaces with a damp, warm cloth/sponge/fleece, also a microfibre cloth without metal parts.
A mild detergent (detergent) can be used for grease solution or heavy soiling. Stubborn dirt can be removed by placing a damp cloth (also a kitchen roll) on this spot for 10 to 20 minutes to facilitate cleaning.

Any residual detergent must be removed by wiping with clear water. Then rub the surfaces dry with a soft cloth/sponge.

Please also observe the current hygiene protection regulations for the frequency of cleaning.
Of course, there is also the possibility of cleaning and care with a specially developed stainless steel cleaner.
For the rough cleaning of the ash collector, use a soft brush after disposing of the ash residue to remove stuck ash residues.

From the Saro range we can offer the stainless steel cleaner R50 with the Saro Order No.: 192-1000, in a 400 ml spray can (with pure air as propellant). R50 degreases, protects and shines in one operation.

Stand 01/2019 TM

VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschohnung zuführen.

PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.

GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

DEVICE DISPOSAL

Once the appliance has been used up, dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!

Stand 01/2019 TM



Hergestellt in P.R.C für /made in P.R.C for
HÄNDLER:
SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
Tel. +49(0)2822 9258-0
Fax +49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de
Web: www.saro.de

Stand 01/2019 TM