TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	455-1200	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell MID 4

GTIN	4017337045921
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85141980

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Manuelle Bedienung mittels Drehknöpfen
- Manuelle Beschwadung mittels Knopfdruck
- Wasseranschluss (Festwasseranschluss)
- Für 4 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80mm
- Lieferung ohne Roste
- Gewicht (netto/brutto): 79 / 101 kg
- Maße: B 840 x T 910 x H 670
- Temperaturbereich: max. +280 °C
- Anschluss: 380 V - 50 Hz - 5,45 kW
- Vor-Ort Service

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

BESTELL-NR.	455-1200	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Heißluft-Kombinationsofen mit Beschwadung Modell MID 4

GTIN	4017337045921
URSPRUNG	Italien
ZOLLTARIFNUMMER	85141980

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Nutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass der Konvektionsdampfbackofen auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Fläche installiert wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen und Dampf sehr heiß werden; Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Gerät nur für die Zubereitung von Speisen verwenden. Keine anderen Materialien oder Flüssigkeiten einfüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Regelmäßig Lüftungsschlitze und Wassereinlass reinigen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Dampfentwicklung kann zu einem rutschigen Boden führen. Vorsicht bei der Reinigung oder Nutzung.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Sicherheitsvorrichtungen wie Mikroschalter und Dichtungen regelmäßig auf Funktion prüfen und bei Bedarf austauschen.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HÄNDLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.