# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 455-1100 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|



## ARTIKEL / MODELL

# SARO Heißluftofen mit Grill Modell EKO 595

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337045907 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 85141980 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Manuelle Steuerung mit Drehknöpfen
- Distanz zwischen den Rosten 84 mm
- 2 Lüfter + Grill
- Timer
- Kapazität: 4 x 435 x 350 mm oder 450 x 325 mm
- Lieferung ohne Roste
- Gewicht (netto/brutto): 33 / 39 kg
- Maße: B 589 x T 660 x H 580
- Temperaturbereich: max. +280 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 3,15 kW, Grillleistung: 1,7 kW
- KEIN Vor-Ort-Service



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

| ARTIKEL / MODELL | SARO Heißluftofen mit Grill Modell EKO 595 |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337045907 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 85141980 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt werden.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Rückwand, an der das Gerät aufgestellt wird, muss aus nicht brennbarem Material bestehen, und ein Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden oder Hindernissen muss eingehalten werden, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Vor der ersten Nutzung sind Schutzfolien zu entfernen und das Gerät mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel zu reinigen.
- Während des Betriebs können heiße Dämpfe austreten – Verbrennungsgefahr! Geeignete Schutzkleidung und Handschuhe verwenden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit aufgestellt werden.
- Die Bedienung darf nicht mit nassen Händen erfolgen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Es dürfen keine abrasiven Reinigungsmittel, Metallschwämme oder Hochdruckreiniger verwendet werden, um Schäden an elektrischen Teilen zu vermeiden.
- Das Netzkabel und die Steckverbindungen müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Beschädigte Kabel dürfen nur durch Fachpersonal ersetzt werden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen ist der Betrieb sofort einzustellen und qualifiziertes Fachpersonal zu benachrichtigen.
- Reparaturen und technische Eingriffe dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden.
- Bei Verwendung des Geräts können heiße Oberflächen, wie Glastüren, Bleche und Heizspiralen, Verbrennungsgefahr verursachen – nur berühren, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Sicherstellen, dass keine anderen elektrischen Kabel mit den heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Beim Entfernen der Tür oder anderer schwerer Teile ist Vorsicht geboten, da diese schwer sein können.
- Im Falle eines Defekts, wie einem fehlerhaften Sensor oder Lüfter, ist das Gerät nicht weiter zu betreiben.

## 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.*