TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	366-1030	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Pizzaofen Tischmodell PALERMO 1

GTIN	4017337366392
URSPRUNG	Türkei
ZOLLTARIFNUMMER	85166090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl
- Für 1 Pizza von max. Ø 33 cm
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Isolierung mit Steinwolle
- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Zur Reinigung Empfehlen wir unsere Messingbürste (217-1025)
- Reinigung der Schamottsteine nur trocken und im kalten Zustand (Bruchgefahr)
- mit Kabel - ohne Stecker
- Gewicht (netto/brutto): 20 / 31 kg
- Maße: B 530 x T 434/474 (Griff) x H 290 mm
- Maße Kammer: B 350 x T 350 x H 100 mm
- Temperaturbereich: +50/+320 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2,5 kW
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	366-1030	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Pizzaofen Tischmodell PALERMO 1

GTIN	4017337366392
URSPRUNG	Türkei
ZOLLTARIFNUMMER	85166090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Schutzfolien und Verpackungsmaterialien vollständig entfernen, auch aus dem Innenraum des Geräts.
- Die Lüftungsschlitze müssen frei von Hindernissen sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten und Überhitzung zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs erhitzen sich die Außenflächen und die Innenräume des Geräts stark – es besteht Verbrennungsgefahr. Beim Umgang mit heißen Backkammern und Zubehör geeignete Schutzhandschuhe tragen.
- Keine brennbaren oder explosiven Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren. Ein Mindestabstand von 50 cm zu allen Seiten ist einzuhalten.
- Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen – Kurzschluss- und Stromschlaggefahr.
- Vor jeder Reinigung oder Wartung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Änderungen oder Modifikationen am Gerät sind verboten.
- Die Schamottsteine dürfen nur im kalten Zustand gereinigt werden. Eine Reinigung im heißen Zustand kann zum Bruch der Steine führen.
- Heiße Backbleche oder Pizzableche vorsichtig und mit geeignetem Schutz entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Die Tür sollte während des Betriebs geschlossen bleiben, um Energieverluste zu minimieren.
- Bei sichtbaren Schäden am Gerät oder Netzkabel den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Pizzen und ähnlichen Speisen vorgesehen. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden, um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.
- Beim ersten Betrieb können Fettrückstände auf den Heizelementen Rauch verursachen. Dies ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HERSTELLER	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.