

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **455-1350**

Item/Model **SARO Digitale combisteamer / 10 sleuven - model Nerone CL10**

GTIN **4017337056491**



- Eenvoudige bediening
- Magnetische deuropening
- Stoomkoken op 100° en 100% vochtigheid
- maximale temperatuur: 280°
- 10 voorgeïnstalleerde programma's
- Kerntemperatuurvoeler
- Vaste wateraansluiting
- Gemakkelijk verwijderbare deurafdichting voor eenvoudige reiniging
- Optioneel is er een condenskap die eenvoudig op de oven aan te sluiten is (niet meegeleverd)
- De ovens kunnen ook in combinatie gestapeld worden
- Aansluiting: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,7 kW
- Afmeting: B 920 x D 840 x H 1170 mm
- 10 sleuven

Origin Italy

customs tariff no. 84198180

Dealer Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **455-1350**

Item/Model **SARO Digitale combisteamer / 10 sleuven - model Nerone CL10**

GTIN **4017337056491**



Veiligheids- en Waarschuwingeninstructies

- Installatie mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Verpakkingmaterialen veilig weggooien om verstikkingsgevaar te voorkomen.
- Het apparaat grondig reinigen voor het eerste gebruik en controleren op zichtbare schade. Niet gebruiken bij schade.
- Zorg ervoor dat de convectiestoomoven wordt geïnstalleerd op een stabiel, vlak en brandveilig oppervlak.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken en stoom zeer heet worden; brandwondens- en verbrandingsgevaar! Vermijd contact.
- Het apparaat alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel. Vul het niet met andere materialen of vloeistoffen.
- Alleen reinigen met een zachte doek en mild reinigingsmiddel; geen abrasieve of zure middelen gebruiken.
- Het apparaat nooit reinigen met een waterstraal of hogedrukreiniger.
- Regelmatig de ventilatieopeningen en de waterinlaat reinigen om optimale prestaties te garanderen.
- Stoomontwikkeling kan een gladde vloer veroorzaken. Wees voorzichtig bij het reinigen of gebruiken van het apparaat.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat om misbruik en verwondingen te voorkomen.
- Bij zichtbare schade, storingen of ongebruikelijke geluiden de werking onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.
- Controleer regelmatig veiligheidsvoorzieningen zoals microschakelaars en afdichtingen op werking en vervang deze indien nodig.

Origin Italy

customs tariff no. 84198180

Dealer Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827