

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 330-1110  
Artikel/Modell SARO Sushivitrine  
Modell SAMIRA  
GTIN 4017337330256



- Material: (Gehäuse) Kunststoff, silber/weiß/schwarz;
- Abgerundetes Frontglas
- 2 Schiebetüren auf der Rückseite
- Inklusive 6x 1/3 GN-Behälter 40 mm tief
- LED-Innenbeleuchtung (oben), separat schaltbar
- Digitale Temperaturkontrolle
- Oberliegender Verdampfer mit Kondensatauffangschale
- Statische Kühlung von oben
- Automatische Abtauung
- Temperaturbereich: 0 / +12 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,15 kW
- Inhalt: 62 Liter
- Außenmaße: B 1529 x T 426 x H 296 mm
- Gewicht: 71,5 kg
- Kältemittel: R600a
- Energieeffizienzklasse C (Spektrum A bis G)
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung China  
Zolltarifnummer 84185090  
Importeur 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

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. 330-1110  
Artikel/Modell SARO Sushivitrine  
Modell SAMIRA  
GTIN 4017337330256



### Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen und -schlitze frei von Hindernissen sind, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Bei einem Transport in nicht aufrechter Position das Gerät mindestens 12 Stunden aufrecht stehen lassen, bevor es in Betrieb genommen wird, um Schäden am Kältemittelkreislauf zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts sein.
- Gerät niemals mit einem Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen, um Kurzschluss- und Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Keine brennbaren oder explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibmittel im Gerät lagern.
- Elektrische Geräte dürfen nicht innerhalb des Geräts verwendet werden, es sei denn, sie sind vom Hersteller empfohlen.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längeren Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Beschädigte Kabel oder Stecker dürfen nicht verwendet werden; Ersatz muss durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.
- Der Kondensator sollte regelmäßig von qualifiziertem Fachpersonal gereinigt werden, um die Effizienz des Geräts zu erhalten.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Aufbewahrung von Sushi und ähnlichen Lebensmitteln vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Das Kältemittel ist brennbar; bei einem Leck den Raum gut lüften und offenes Feuer vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen oder in Bereichen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben werden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Ursprung China  
Zolltarifnummer 84185090  
Importeur 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