

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **366-1035**

Artikel/Modell **SARO Pizzaofen Tisch
Modell PALERMO 2**

GTIN **4017337366408**



- **Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Innenraum) verzinkter Stahl**
- **Für 2 Pizzen 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 2 Kabeln - ohne Stecker**
- **Gewicht: 48 kg**
- **Maße: B 530 x T 434/460 (Griff) x H 518 mm**
- **Maße Kammer: 2x B 350 x T 350 x H 100 mm**
- **Temperaturbereich: +50/+320 °C**
- **Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2 x 2,5 kW**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung Türkei

Zolltarifnummer 85141080

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. **366-1035**

Artikel/Modell **SARO Pizzaofen Tisch
Modell PALERMO 2**

GTIN **4017337366408**



Sicherheits- und 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.

Ursprung Türkei

Zolltarifnummer 85141080

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

Eingetragen: Klee 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