

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **455-1300**

Artikel/Modell **SARO Heißluft-Kombinationsofen mit
Beschwadung
Modell DIG 5**

GTIN **4017337045945**



- Material: Edelstahl
- 2 Displays
- Vorheizfunktion
- Mit Beschwadung
- Festwasseranschluss
- Für 5 Roste / Bleche: GN 1/1 oder Bäckereimaß
- Distanz zwischen den Rosten 80 mm
- Anschluss für Kerntemperaturfühler vorhanden
- Autoreverse
- Gewicht: 109 kg
- Maße: B 840 x T 910 x H 750
- Temperaturbereich: max. +280 °C
- Anschluss: 380 V - 50 Hz - 6,45 kW
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85141980

Händler 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. **455-1300**

Artikel/Modell **SARO Heißluft-Kombinationsofen mit
Beschwadung
Modell DIG 5**

GTIN **4017337045945**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Nutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass der Konvektionsdampfbackofen auf einer stabilen, ebenen und feuerfesten Fläche installiert wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen und Dampf sehr heiß werden; Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Gerät nur für die Zubereitung von Speisen verwenden. Keine anderen Materialien oder Flüssigkeiten einfüllen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Regelmäßig Lüftungsschlitze und Wassereinlass reinigen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.
- Dampfentwicklung kann zu einem rutschigen Boden führen. Vorsicht bei der Reinigung oder Nutzung.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.
- Sicherheitsvorrichtungen wie Mikroschalter und Dichtungen regelmäßig auf Funktion prüfen und bei Bedarf austauschen.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85141980

Händler 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