

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **455-1055**

Artikel/Modell **SARO Mini-Pizzaofen für 2 Pizzen
Modell ETNA 2**

GTIN **4017337069453**



- Material: Edelstahl
- 2 Schamottsteine, B 420 x T 420 x H 11 mm
- Geeignet für jeweils eine Pizza oben und unten, maximal 40 cm Durchmesser
- Temperaturbereich: +50 / +450 °C
- Anschluss: 230 V - 50/60 Hz - 3 kW
- Innenmaße: 2 x B 420 x T 420 x H 93 mm
- Außenmaße: B 610 x T 620 x H 395 mm
- Gewicht (netto/brutto): 34 / 39 kg
- KEIN 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. **455-1055**

Artikel/Modell **SARO Mini-Pizzaofen für 2 Pizzen
Modell ETNA 2**

GTIN **4017337069453**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts, insbesondere der Garraum und die Schamottsteine, sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu Wänden und anderen Geräten ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal installiert und gewartet werden.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, wie das Backen von Pizza oder Brot. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Keine brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten in die Nähe des Geräts bringen.
- Achten Sie darauf, dass keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt auf den Schamottstein gelangen, um Rauch- und Brandgefahr zu vermeiden.
- Der Schamottstein darf nicht mit Mehl bestäubt werden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung, insbesondere den Schamottstein und den Garraum, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und empfohlene Zubehörteile, um die Funktionalität und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es nass geworden ist, und lassen Sie es vor der nächsten Nutzung überprüfen.
- Beim Umgang mit heißen Backblechen und Lebensmitteln geeignete Schutzmaßnahmen wie hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

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