

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 455-1320  
Artikel/Modell SARO Kombidämpfer  
Modell Nerone CL 5  
GTIN 4017337056484



- Material: Edelstahl
- Einfache Bedienung
- Magnetische Türöffnung
- Dampfgaren bei 100° und 100% Feuchtigkeit
- max Temperatur: 280°
- 10 vorinstallierte Programme
- Kerntemperaturfühler
- Festwasseranschluss
- Leicht entnehmbare Türdichtung zum einfachen Reinigen
- Optional gibt es eine Kondensationshaube die einfach auf dem Ofen anzuschliessen ist (nicht enthalten)
- Die Öfen sind auch in Kombination stapelbar
- Abm.: B 840 x T 920 x H 770 mm
- 5 Einschübe
- Vor-Ort Service

Ursprung Italien  
Zolltarifnummer 84198180  
Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Klevé 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.	455-1320
Artikel/Modell	SARO Kombidämpfer Modell Nerone CL 5
GTIN	4017337056484



### 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	84198180
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