

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **455-1350**

Artikel/Modell **SARO Kombidämpfer Nerone
Modell CL 10**

GTIN **4017337056491**



- **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**
- **Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,7 kW**
- **Abm.: B 840 x T 920 x H 1170 mm**
- **10 Einschübe**
- **Vor-Ort Service**

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

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **455-1350**

Artikel/Modell **SARO Kombidämpfer Nerone
Modell CL 10**

GTIN **4017337056491**



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