



saro

Gastro-Products

Betriebsanleitung für

Döner- / Gyrosgrill Elektro

Bestell Nummer: 126-1800 / 126-1805



BDA

Deutsch - Original

Inhaltsverzeichnis

TECHNISCHE ÜBERSICHT	3
LIEFERUMFANG	3
NORMEN UND RICHTLINIEN	3
ALLGEMEINE HINWEISE	4
SYMBOLERKLÄRUNG	5
SICHERHEITHINWEISE	6
ANSCHLUSS	7
SCHALTPLAN	8
INSTALLATION	8
BEDIENUNG	12
BETRIEB UND WARTUNG	14
BETRIEB	15
REINIGUNG	18
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN	18
VERPACKUNG & ENTSORGUNG	20

EINLEITUNG

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser qualitativ hochwertiges Produkt entschieden haben und sind uns sicher, dass Sie die richtige Entscheidung getroffen haben. Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

TECHNISCHE ÜBERSICHT

MODELL	126-1800	126-1805
Bestell Nr.	126-1800	126-1805
Abmessungen (mm)	530 x 650 x 780	530 x 650 x 1070
Gewicht (kg)	31	39
Kapazität, kg Fleisch	40	80
Temperatur, °C	+30 / +90	+30 / +90
Motor Position	unten	unten
Anschluss (V/Hz./kW)	380/60/5,4	380/60/7,2
EAN-Code	4017337 056842	4017337 056859

Technische und Design Änderungen vorbehalten!

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.



**Das Gerät ist nur für die Trockennutzung konzipiert.
Es darf kein Wasser in das Gerät (Geräteboden) eingefüllt werden!**

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme entfernen Sie alle Schutzfolien und reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Betriebsanleitung mitgegeben werden.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Original Verpackung kann das Gerät sicher transportiert werden.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanweisung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Die Installation und Inbetriebnahme müssen von einem Fachmann durchgeführt werden.

SYMBOLERKLÄRUNG**WARNUNG!**

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!

WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE - VERBRENNUNGSGEFAHR!

Dieses Symbol weist auf die heiße Oberfläche des Gerätes, während des Betriebes und danach hin. Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachten!

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose angeschlossen werden. Die Steckdose muss grundsätzlich zugänglich bleiben, damit das Gerät im Notfall vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Der Dönergrill darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose angeschlossen werden. Schließen Sie kein anderes Gerät an die gleiche Steckdose ein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, waagerechte Fläche aus Edelstahl, so dass kein Fett von der Oberfläche herunterfließen kann. Das Gerät sollte niemals auf einer Kunststoff- oder Holzoberfläche installiert werden.
- Es muss ein Abstand von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und der Wand eingehalten werden.
- Wählen Sie einen gut belüfteten Platz
- Um einen elektrischen Schock zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Steckergehäuse und niemals am Kabel. Schalten Sie stets vorher das Gerät aus.
- Vor jeder Reinigung oder Reparatur schalten Sie das Gerät aus und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Falls Schäden am Gerät auftreten, sollten diese nur vom Fachmann repariert werden.
- Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen oder mit Wasser in Berührung kommen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten nicht erkennen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in Feucht- und Nassräumen.
- Benutzen Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Lieferanten empfohlen wurden.
- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, reinigen Sie das Gerät, und decken Sie es mit einem luftdurchlässigen Stoff ab.

ANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschildes Gerätes übereinstimmen!

Lassen Sie die Installation des Gerätes nur von einem Fachmann vornehmen!

Das Gerät muss so positioniert werden, dass es unkompliziert an das Stromnetz angeschlossen werden kann. Der Netzstecker sollte jederzeit gut erreichbar sein! Sorgen Sie jederzeit für genügend freien Raum, um das Gerät jederzeit ohne Umstände betreiben und warten zu können.

Das Gerät sollte regelmäßig von einer qualifizierten Person überprüft und gewartet werden!

Achtung! Beim ersten Einschalten des Gerätes mag es zu geringer Rauchentwicklung, bei den Heizelementen, kommen. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar!



WARNUNG BRANDGEFAHR!

Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten! Zu allen Seiten muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden (min. 20 cm).

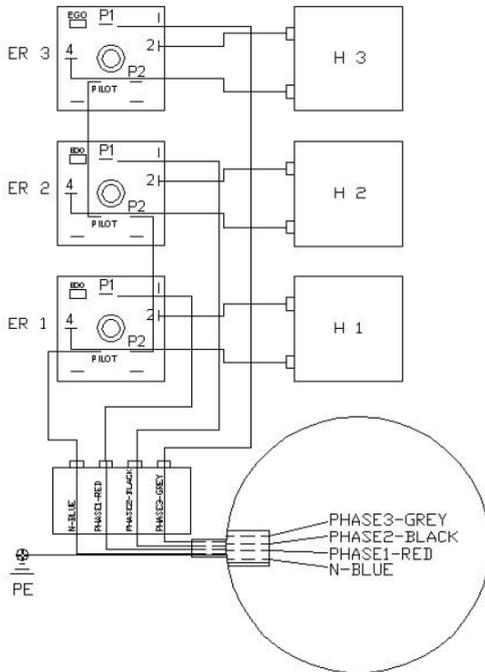


WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

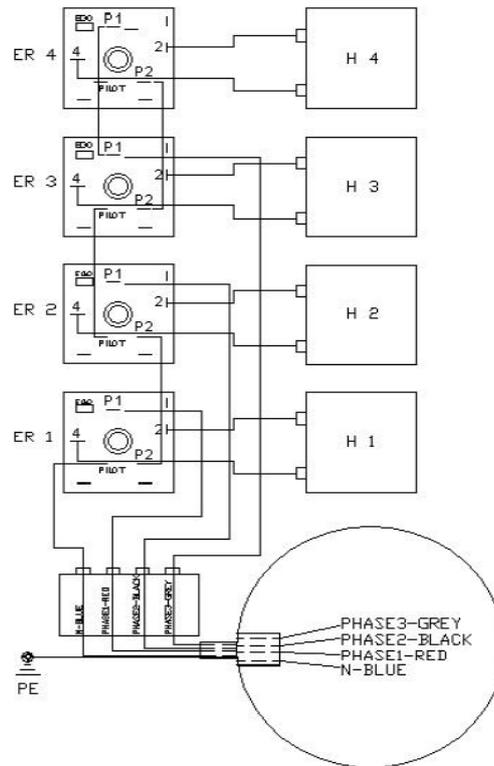
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel frei von Beschädigungen ist.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden! In diesem Falle wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Vor dem Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie den Anschluss ggf. von einem Fachmann übernehmen.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.

SCHALTPLAN

126-1800



126-1805



INSTALLATION

- Die Installation muss von einem qualifizierten Installateur nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften ausgeführt werden.
- Die auf dem Typenschild des Grills angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Es dürfen keine Reduzierstecker oder Adapter verwendet werden.
- Schließen Sie kein anderes Gerät an die gleiche Steckdose an. Die Steckdose muss grundsätzlich zugänglich bleiben damit das Gerät im Notfall vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Dönergrill und das Kabel auf mögliche Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn irgendetwas beschädigt ist.
- Der in dem Dönergrill verwendeten Elektromotor kann in zwei Richtungen (rechts/links) betrieben werden. Durch den in der Döner-Grillmaschine verwendeten Elektromotor kann jede Seite des Fleischspießes gleichmäßig gegrillt werden.
- Reinigen Sie den Elektromotor niemals mit Wasser. Bei Dönergrill Modellen mit oben liegendem Motor wischen Sie den Rahmen des Motors mit einem feuchten Tuch ab und dann wischen Sie ihn anschließend trocken.

- Bei Dönergrill Modellen mit unten liegendem Motor ist der Motor mit einer Abdeckung abgeschirmt. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Abdeckung. Reinigen Sie den Motor nicht mit Wasser
- Der Elektromotor darf nicht herunterfallen.
- Schützen Sie das Kabel des Elektromotors vor direktem Kontakt mit Feuer und mit Wasser.
- Verwenden Sie bei Grilldöner Modellen mit oben liegendem Motor die Wärmekappe (5), die ein Originalteil des Geräts ist, um den Motor während des Betriebs vor übermäßiger Hitze zu schützen. (Abbildung 1-b).

Technische Daten für Elektromotor:

- 220 V AC
- 60 Hz
- 3,7 W

Dönergrill Modell mit Elektromotor oben

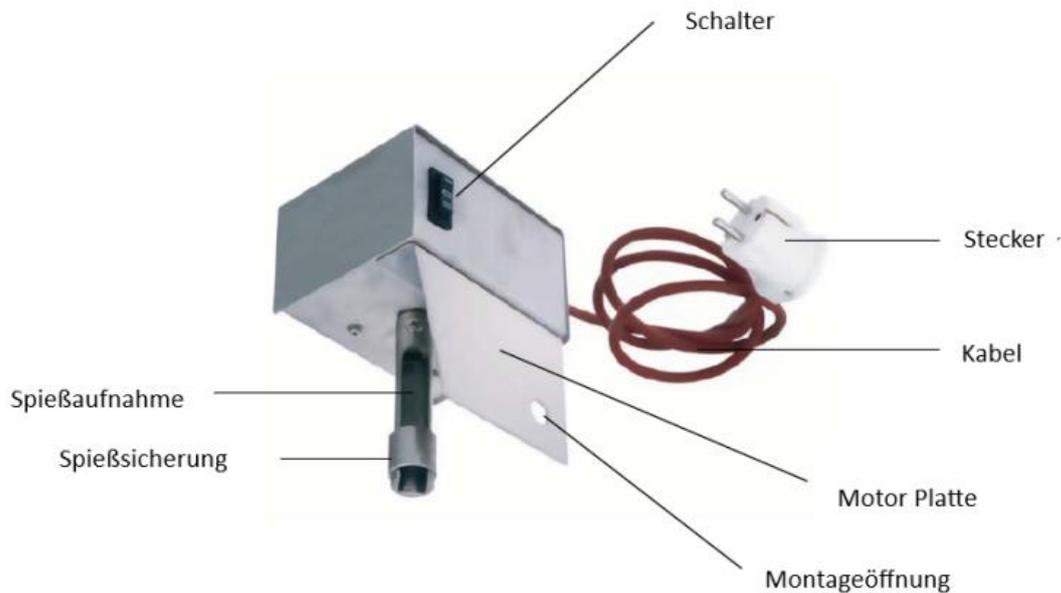
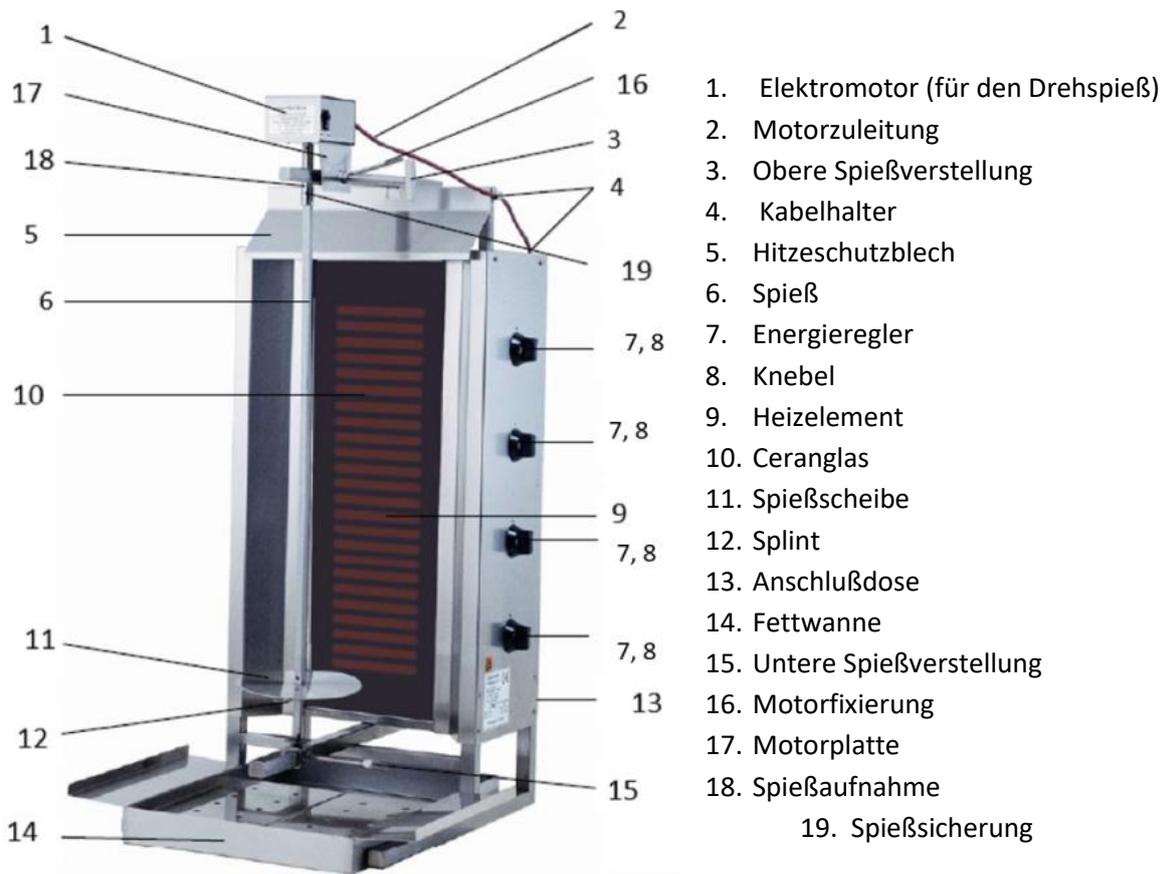
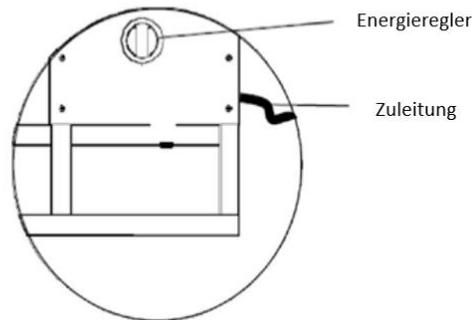


Abbildung 1-a

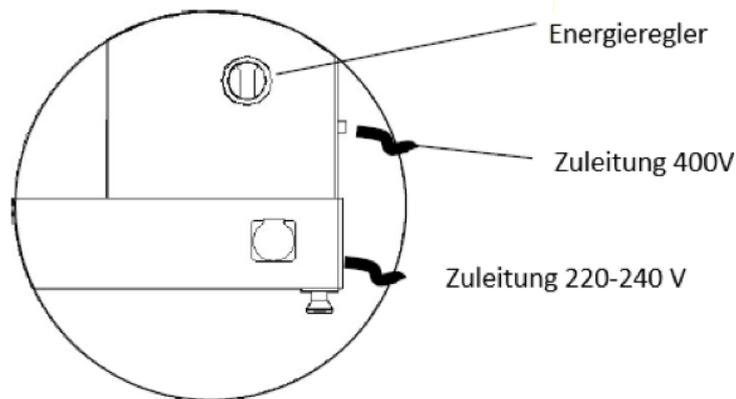


- 1. Elektromotor (für den Drehspieß)
- 2. Motorzuleitung
- 3. Obere Spießverstellung
- 4. Kabelhalter
- 5. Hitzeschutzblech
- 6. Spieß
- 7, 8. Energiregler
- 8. Knebel
- 9. Heizelement
- 10. Ceranglas
- 11. Spießscheibe
- 12. Splint
- 13. Anschlußdose
- 14. Fettwanne
- 15. Untere Spießverstellung
- 16. Motorfixierung
- 17. Motorplatte
- 18. Spießaufnahme
- 19. Spießsicherung

Abbildung 1-b

Dönergrill Modell mit Elektromotor unten

Abbildung 2-a

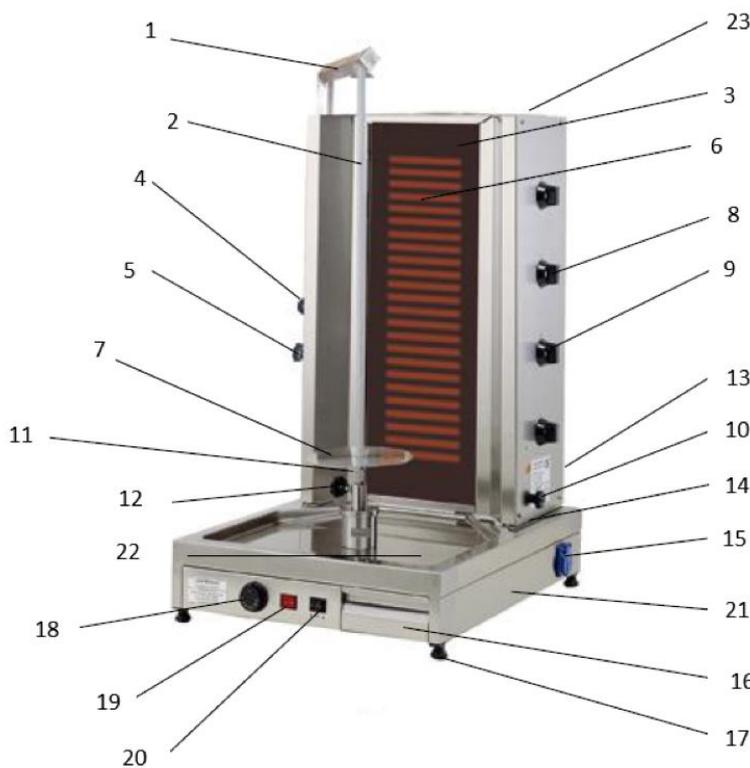


Energieregler

Zuleitung 400V

Zuleitung 220-240 V

Abbildung 2-b



- 1. Spießhalterung
- 2. Spieß
- 3. Ceranglas
- 4 Haltebügel für Spießhalterung
- 5 Befestigungsschraube für Spießhalterung
- 6 Heizelement
- 7 Spießscheibe
- 8 Energieregler
- 9 Knebel
- 10 Heizeinheit-Verstellung
- 11 Splint
- 12 Befestigungsschraube für den Spieß
- 13 Anschlusskasten
- 14 Führungsschienen für die Heizeinheit-Verstellung
- 15 Steckdose für den Anschluss von z.B. Dönermesser
- 16 Fettauffangschale
- 17 Fuss
- 18 Thermostat
- 19 Thermostat Schalter
- 20 Motor Schalter
- 21 Gehäuse Bodenteil
- 22 Drehende Spießhalterung
- 23 Gehäuse

BEDIENUNG

- Für Dönergrill Modelle mit Elektromotor oben: nach der Installation und Anschluss des Gerätes wie oben beschrieben werden die Fettschale und der Motor (Abbildung 1-b) eingesetzt, wodurch das Gerät einsatzbereit wird. Bei diesen Gerätetypen werden die oberen und unteren Spießverstellungen (3 & 15) abgeschraubt. Mit ihrer Hilfe wird der Abstand zwischen dem Spieß (6), und dem Heizelement (9) eingestellt.
- Stellen Sie den Stromanschluss mit den auf dem Geräteetikett angegebenen Werten her und stecken Sie das Netzkabel ein. Der Stromanschluss muss von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Stecken Sie den Stecker von Motor ein. Das Gerät ist einsatzbereit.

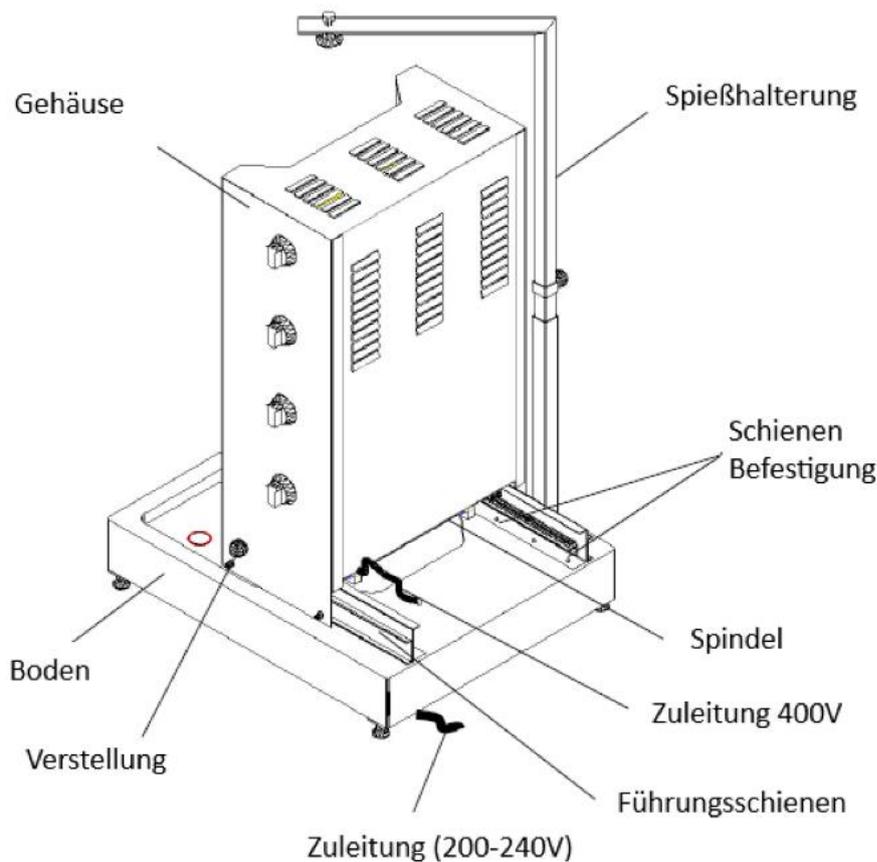


Abbildung 2 – b Dönergrill Modelle mit Motor unten

Bei Dönergrill Modellen mit Motor unten müssen zuerst das Gehäuse (23) und der Bodenteil (21) installiert werden.

Um Ihr Gerät mit Schrauben zu befestigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

- Installieren Sie das Bodenteil des Gerätes wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Setzen Sie das Gehäuse so auf das Bodenteil, dass die Anschlussöffnungen am Schienenmechanismus mit den Anschlusspunkten auf der Bodenplatte übereinstimmen.
- Halten Sie den Schienenmechanismus fest und schieben Sie das Gehäuse nach vorne. Dabei bewegt sich das Gehäuse näher an den Spieß heran, aber der Schienenmechanismus selbst soll sich nicht bewegen. Stellen Sie die Bolzen in die Montageöffnungen am Schienenmechanismus und schrauben Sie diese an die Bodenplatte ein. Befestigen Sie dann alle Bolzen mit einem Schraubenschlüssel.
- Stellen Sie den Stromanschluss mit den auf dem Geräteetikett angegebenen Werten her und schließen Sie das Netzkabel an. Das soll von einem Fachmann durchgeführt werden. Ihr Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Der Spieß (2) ist fest eingestellt; der Abstand zwischen dem Fleisch und dem Heizelement wird durch Verschieben des Gehäuses eingestellt, das durch einen speziellen Schienenmechanismus rückwärts und vorwärts bewegt werden kann. Berücksichtigen Sie dabei, dass das Gerät heiß werden könnte, und benutzen Sie die Heizeinheit-Verstellung (10), um das Gehäuse (23) zu bewegen.

Wenn Ihr Dönergrill mit einer teleskopischen Spießhalterung ausgerüstet ist, muss diese Halterung wie in Abbildung 2-b gezeigt installiert werden.

Bei den Dönergrill Modellen mit Motor unten ist die Bodenplatte mit einem Heizelement ausgestattet. Dadurch kann sowohl verhindert werden, dass das Fett kalt wird und nicht in die Fettschale fließt, als auch das Fleisch, das sich oberhalb der Bodenplatte befindet, warm gehalten wird zum Servieren. Während des Betriebs sollte diese Fettschale regelmäßig überprüft und entleert werden, wenn sie mit Fett gefüllt ist. Andernfalls kann überlaufendes Fett zu rutschiger Oberfläche führen, was zu Unfällen und schweren Verletzungen verursachen kann.

Bei diesen Modellen von Dönergrills wird der Widerstand über ein Thermostat und einen Thermostat Schalter gesteuert (Abbildung 2-b 18-19). Mit Hilfe des Thermostats kann das Fleisch auf der gewünschten Temperatur gehalten werden.

BETRIEB UND WARTUNG

Zweck der Verwendung

Diese Dönergrillmaschine wurde entwickelt und hergestellt, um jede Art von Gyros- und Dönerfleisch für gewerbliche Zwecke zu grillen, und kann nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Warnhinweise

- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts alle PVC-Schutzfolien und andere Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur unter einer Schornsteinhaube betrieben werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die diese Bedienungsanleitung gelesen haben und für die Bedienung des Gerätes entsprechend eingewiesen sind.
- Das Gerät darf nur auf einer stabilen, ebenen Fläche aus Edelstahl betrieben werden.
- Das Gerät sollte unter gut belüfteten Bedingungen betrieben werden.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, soll das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt werden.
- Nach einem eventuellen Stromausfall schalten Sie das Gerät kurz aus, warten 5 Minuten ab, stecken den Stecker wieder ein und starten das Gerät.
- Das Gerät muss in Notfällen oder wenn nicht mehr benutzt vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät darf während der Benutzung nicht bewegt werden.
- Achten Sie darauf, dass beim Betrieb des Geräts kein Fett verschüttet wird. Verschüttetes Fett ist sofort zu entfernen. Andernfalls kann es zu Unfällen und schweren Verletzungen durch die rutschige Oberfläche kommen.
- Das Gerät darf nicht zu Boden fallen.
- Keine leicht entzündlichen oder explosiven Stoffe in der Nähe des Gerätes lagern.
- Keine Arbeiten mit leicht entzündlichen Stoffen in der Nähe des Gerätes ausführen (kein Lack oder Farbspray o. ähnliches). Es könnte sonst zu einem Feuer oder zu einer Explosion führen.
- Wenn das Gerät in der Nähe einer Wand, einer Trennwand, von Küchenmöbeln, dekorativen Beschichtungen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese unbedingt aus nicht brennbarem Material bestehen. Andernfalls müssen diese mit nicht brennbarem Wärmedämmmaterial beschichtet werden.
- Lassen Sie einen Abstand von 20 cm zwischen dem Gerät und der Wand.

- Verschütten Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten während Benutzung des Gerätes auf das Ceranglas und wischen Sie das Glas nicht ab. Anderenfalls kann dies zu heißem Glas unter Stoßbelastung führen.
- Berühren Sie nicht oder kratzen Sie nicht das Ceranglas mit harten oder scharfen Gegenständen, da die Gefahr besteht, dass das Ceranglas beschädigt wird
- Reinigen Sie den Schmutz auf der Glasoberfläche mit einem feuchten Tuch mit einem milden handelsüblichen Spülmittel und wischen Sie es anschließend trocken. Die Reinigung sollte durchgeführt werden, nachdem das Gerät vom Strom getrennt und abgekühlt ist.



Betreiben Sie Ihr Gerät nie ohne Ceranglas. Ungeschütztes Heizelement kann zu einem Stromschlag führen!!!



Versuchen Sie nicht während des Grillvorgangs das Fleisch zu entnehmen, da es heiß, schwer und fett ist!!!

BETRIEB

Den Netzkabel einstecken. Mit Hilfe von Energieregler, die sich auf dem Gerät befinden, können Sie die Temperatur wie gewünscht einstellen.

Jeder der Energieregler steuert eine eigene Heizzone.

Döner-Fleisch kann je nach Wunsch gegrillt oder warmgehalten werden, je nachdem welche Stufe eingestellt ist.

Stufe 0: das Heizelement ist ausgeschaltet.

Stufe 1: Das Heizelement ist mit minimaler Leistung betrieben.

Stufe 2: das Heizelement ist mit halber Leistung betrieben.

Stufe 3: das Heizelement ist mit maximaler Leistung betrieben.

Die Energieregler, die die Heizelemente steuern, werden thermostatisch eingestellt und bei bestimmten eingestellten Temperaturniveaus betätigt. Auf diese Weise wird die Temperatur konstant auf dem eingestellten Niveau gehalten.



Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose!

Betrieb mit Motor

3.5.1 – Dönergrill Modellen mit Motor oben

Der Betrieb Ihres Gerätes mit Motor ermöglicht sowohl ein homogenes Fleischgrillen als auch weniger manueller Bedienung.

Bitte befolgen Sie das folgende Verfahren, um Ihr Gerät mit Motor zu betreiben.

(ABBILDUNG 1 - b)

- Stellen Sie die obere (3) und die untere Spießverstellungen (15) je nach Größe des Fleisches in die beste Position, in der das Fleisch am besten gegrillt werden kann. T-förmigen Teil (3) komplett entnehmen. Dabei muss sich die Motor Fixierung (16) sich über der oberen Spießverstellung (3) befinden. Führen Sie dann den T-förmigen oberen Teil durch die Montageöffnung oberhalb der Motorplatte (17) und installieren Sie ihn zusammen mit dem Motor (1) und der Schraube. Wenn Sie den Motor in der richtigen Position halten, schrauben Sie die Motorfixierung (16) und die Motorplatte (17) fest.

- Führen Sie das untere Ende des Spießes (6) mit Fleisch in die konische Führung ein, die sich über den unteren Spießverstellung (15) befindet, und ziehen Sie den T-förmigen Arm fest.

- Dann das obere Ende des Spießes (6) näher an die Spießaufnahme (18) heranzuführen. Heben Sie die Spießsicherung an der Spießführung an, führen Sie den Fleischspieß in den Grill ein und lassen Sie die Spießsicherung wieder runter.

- Vergewissern Sie sich danach, dass sowohl die untere Spießverstellung (15) als auch die obere Spießverstellung (3) ausgerichtet sind.

- Führen Sie dann die Motorzuleitung (2) durch die Kabeldurchführung, um das Kabel vor der Hitze zu schützen. (Verwenden Sie auch die Wärmekappe (5), um das Kabel während des Betriebs vor Hitze zu schützen)

- Ihr Gerät ist bereit für den Einsatz mit Motor. Stecken Sie das Stromkabel des Motors ein und starten Sie es mit dem Schalter am Motor.

Dönergrill Modelle mit Motor unten

Der Betrieb Ihres Gerätes mit Motor ermöglicht sowohl ein gleichmäßiger Fleischgrillen als auch eine geringere Abhängigkeit von manueller Bedienung.

Bitte befolgen Sie das folgende Verfahren, um Ihr Gerät mit Motor zu betreiben.

(ABBILDUNG 2 - b)

- Schrauben Sie die Befestigungsschraube (5) für Spießhalterung heraus. Der Spießhalterung wird automatisch angehoben.

- Schrauben Sie die Befestigungsschraube (12) für den Spieß heraus.

- Führen Sie das untere Ende (2) des Spießes auf die drehende Spießhalterung (22) ein.

- Ziehen Sie die Befestigungsschraube für den Spieß (12) fest.

- Drücken Sie den Haltebügel für Spießhalterung (4) nach unten und führen Sie die Oberseite des Spießes (2) in die Führung ein.

- Ziehen Sie die Befestigungsschraube für Spießhalterung (5) fest.

- Ihr Gerät ist bereit für den Betrieb mit Motor. Sie können den Motor starten, indem Sie die Zuleitung des Motors in Steckdose einstecken und den auf dem Bodenteil (21) befindlichen Motorschalter (20) betätigen.

HINWEIS: EINIGE MODELLEN SIND NICHT MIT EINER SPIEßHALTERUNG AUSGESTATTET. WENN DIES DER FALL IST, BEFOLGEN SIE DIE NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN:

- Lösen Sie die Befestigungsschraube (12) des Spießes.

- Führen Sie das untere Ende (2) des Spießes in die drehende Spießhalterung (22) ein.

- Ziehen Sie die Befestigungsschraube (12) des Spießes fest.

- Ihr Gerät ist bereit für den Betrieb mit Motor. Sie können den Motor starten, indem Sie die Zuleitung des Motors in Steckdose einstecken und den auf dem Bodenteil (21) befindlichen Motorschalter (20) betätigen.

REINIGUNG

Es ist eine tägliche Reinigung empfohlen.

Dazu trennen Sie das ausgeschaltete Gerät von der Stromversorgung und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung die elektrischen Teile nicht nass werden.

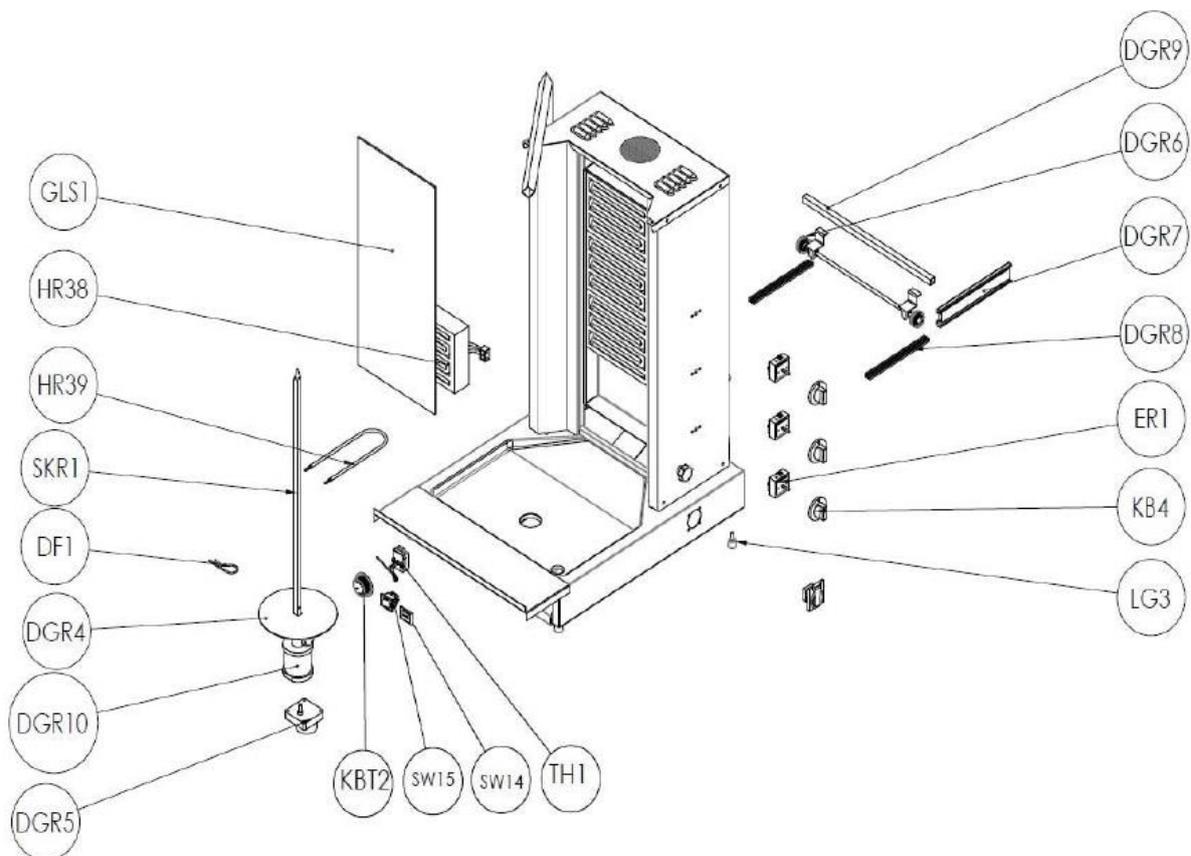
Gerät nicht ins Wasser stellen! Verwenden Sie zum Reinigen kein Druckwasser.

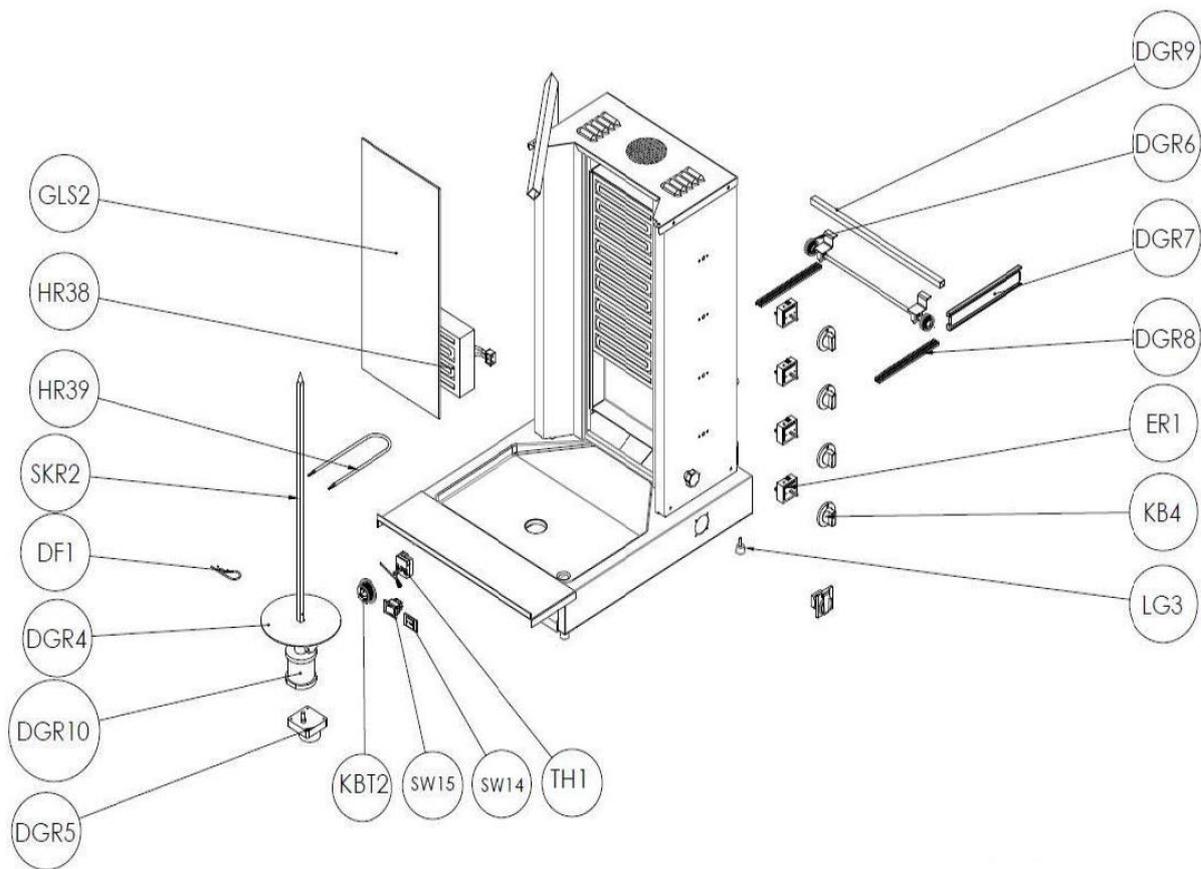
Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdüner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberflächen nicht beschädigt werden!

Verwenden Sie ein mildes Spülmittel und Wasser. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und wischen Sie es anschließend trocken ab.

EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

126-1805



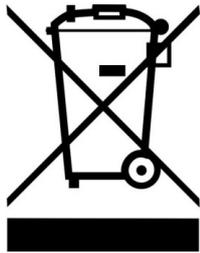


VERPACKUNGS & ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zu führen.

ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist es sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Original Artikel abweichen.

Technische und Design-Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Made in P.R.C for:

SARO Gastro-Products GmbH

Sandbahn 6, 46446
Emmerich am Rhein,
Germany

Tel. +49(0)28229258-0

Fax +49(0)2822 18192

E-Mail: info@saro.de