

Warnhinweise und Sicherheitsinformationen für Produkte der SARO Gastro-Products GmbH

Für alle Produkte gilt:

Lesen Sie vor Inbetriebnahme und Nutzung die Bedienungsanleitung und befolgen die Hinweise aus der Bedienungsanleitung. Sollte die Anleitung verloren gegangen sein, dann kontaktieren Sie uns bitte, damit wir Ersatz besorgen können.

Stellen Sie die Geräte nur auf stabile, waagerechte und rutschfeste Flächen auf.

Geräte ohne Stecker (auch Geräte mit Gasanschluss) müssen von einem Fachbetrieb angeschlossen werden.

Die Geräte müssen so aufgestellt werden, dass Sie vor Umfallen geschützt sind.

Vor jeder Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Thermische Geräte müssen vor Berührung vollständig abkühlen.

Beschädigte Kabel, Stecker oder Schläuche dürfen nicht genutzt und müssen umgehend von einem Fachbetrieb ausgetauscht werden. Nehmen Sie das Gerät im Falle eines Defektes sofort außer Betrieb.

Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachbetrieben mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.

Schließen Sie das Gerät an eine einzeln abgesicherte Steckdose an. Nicht an Mehrfachsteckdosen, Zeitschaltuhren oder Adapter.

Stellen Sie sicher, dass etwaige Lüftungsöffnungen nicht verdeckt sind und die Luft dort austreten oder angesaugt werden kann. Halten Sie die Fläche um das Gerät für 30cm frei, um Hitzestau zu vermeiden.

Das Kühlmöbel darf nicht in der Nähe von Hitzequellen, in direkter Sonneneinstrahlung oder im Außenbereich betrieben werden.

Die Geräte dürfen nur mit verpackten Lebensmitteln befüllt werden und es darf keine warme Ware eingebracht werden.

Kühlmittel ist brennbar. Bei Beschädigungen am Kühlkreislauf, muss der Raum sofort gut gelüftet und das Gerät außer Betrieb genommen werden.

Für die Reinigung dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden.

Kühlaggregate müssen einmal pro Monat auf Verschmutzungen geprüft und ggf. durch einen Fachbetrieb gereinigt werden.

Für thermische Geräte mit Elektroanschluss gilt: (z.B. Herde, Bain Marie Stationen oder Wagen, Wärmeschränke, Öfen, Wärmevitrinen)

Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden. Achten Sie darauf, keine heißen Oberflächen zu berühren und stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab. Achten Sie auch darauf, dass Kabel oder Schläuche nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.

Das Gerät darf nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommen und immer auf hitzebeständigen Oberflächen stehen.

Lassen Sie das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt.

Keine Sprays, Chemikalien oder entflammbare Stoffe in der Nähe des Geräts benutzen.

Das Gerät darf nur für den in der Beschreibung vorgesehenen Zweck genutzt werden.

Für thermische Geräte mit Gasanschluss gilt: (z.B. Herde, Kontaktgrills, Bain Marie)

Stellen Sie immer eine ausreichende Raumbelüftung sicher.

Lassen Sie das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt.

Keine Sprays, Chemikalien oder entflammbare Stoffe in der Nähe des Geräts benutzen.

Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie den Gashahn, schalten Sie das Gerät sofort aus und lüften Sie den Raum. Vermeiden Sie offene Flammen und rufen einen Fachbetrieb.

Für Edelmöbel gilt: (z.B. Edelmöbel, -schränke, Waschbecken, Spülcenter, -tische)

Justierbare Füße müssen immer so eingestellt werden, dass das Gerät 100% in Waage steht.

Türen müssen regelmäßig gewartet und geprüft werden.

Höhenverstellbare Böden müssen immer gleichmäßig über die gesamte Fläche und nur bis zur maximalen Tragkraft belastet werden.

Nutzen Sie nur milde Reinigungsmittel und auf keinen Fall Scheuerschwämme oder ähnliche Hilfsmittel.

Die Edelmöbel sind nur für den Innenbereich und nicht für feuchte oder warme Umgebungen. Auf Anfrage können wir aber auch Edelmöbel für den Außenbereich anfertigen.

Für Küchengeräte gilt: (z.B. Fleischwölfe, Aufschnittmaschinen, Kartoffelschälmaschinen, Mixer, Teigmaschinen, Vakuuierer)

Halten Sie Hände, Haar, Kleidung und andere Gegenstände von rotierenden Teilen fern.

Verwenden Sie ausschließlich mitgelieferte oder vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.

Tragen Sie beim Reinigen von scharfen Teilen (wie z.B. Messern) Schutzhandschuhe.

Verarbeiten Sie ausschließlich in der Beschreibung angegebene Lebensmittel.

Greifen Sie nie in Rühr- oder Knetwerke, auch nicht, wenn die Maschine ausgeschaltet ist.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, bzw. täglich.

Für Transportmöbel gilt: (z.B. Servierwagen, Transportwagen, Bain Marie Wagen, Kühlgeräte oder thermische Geräte mit Rollen)

Transportmöbel müssen auf stabilen, waagerechten Flächen verwendet werden.

Beladen Sie das Gerät gleichmäßig und achten Sie darauf, dass mehr Gewicht im unteren als im oberen Bereich gelagert wird, um ein Umkippen zu verhindern.

Das Gerät darf nicht überlastet werden. Achten Sie auf die maximale Beladung und beladen Sie die Flächen immer gleichmäßig über die gesamte Fläche.

Das Gerät darf nur in Innenräumen genutzt werden.

Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionalität der Rollen und ggf. der Bremsen.

Nutzen Sie zur Reinigung nur milde Reinigungsmittel.