



Pflegehinweis Chafing Dish Twin-Pack Modell ELENA

Care instructions Chafing Dish Twin-Pack model ELENA



ELENA
(213-1018)

Deutsch - Original

English Translation of
the original



TECHNISCHE DATEN TECHNICAL DATA

MODELL	ELENA
Bestell.-Nr. <i>Order No.</i>	213-1018
Gehäuse: (Gehäuse, Deckel, Deckelhalterung und Wasserbehälter) <i>housing: (housing, lid, lid holder and water reservoir)</i>	Edelstahl <i>stainless steel</i>
Gewicht: <i>weight:</i>	9 kg
Maße: <i>dimensions:</i>	B 590 x T 357 x H 292 mm <i>W 590 x D 357 x H 292 mm</i>
Brennpasthalter pro Chafing Dish <i>fuel holder per chafing dish</i>	2 Stk. <i>2 pcs.</i>
Inkl. 1 x 1/1 GN, 1 x 1/2 GN und 2 x 1/4 GN, Tiefe 65 mm (pro Twin-Pack) <i>Incl. 1 x 1/1 GN, 1 x 1/2 GN and 2 x 1/4 GN included, depth 65 mm (per Twin-Pack)</i>	
Inkl. 1 GN-Zwischensteg, Länge 325 mm <i>Incl. 1 GN adaptor bar included, length 325 mm</i>	
EAN-Code	4017337 033669

Den praktischen Ersatz-Brennpasthalter können Sie unter Bestell-Nr.: 213-5005 bei SARO.de jederzeit bestellen.
You can order the practical replacement fuel paste holder at SARO.de at any time by order no. 213-5005.

LIEFERUMFANG

- 2 Professionelle Chafing Dish
- 2 Deckel
- 2 Deckelhalterung
- 1 Pflegehinweis

SCOPE OF DELIVERY

- 2 Professional Chafing Dish
- 2 Lids
- 2 Lid holder
- 1 Care instructions

AUSPACKEN

Vergewissern Sie sich, dass die Verpackung unbeschädigt ist. Das Gerät als auch die Zubehörteile sind für den Transport geschützt und / oder fixiert. Nach dem Öffnen der Verpackung entfernen Sie das Verpackungsmaterial und etwaige Transportsicherungen, in Form von Klebebändern.

Überprüfen Sie dann die Vollständigkeit der Lieferung und vergewissern Sie sich, dass weder das Gerät, noch das Zubehör, Beschädigungen aufweist.

Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden. Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und entsorgen diese sachgemäß.

Halten Sie Verpackungsmaterialien (Plastikfolie) außerhalb der Reichweite von Kindern, um Unfälle damit zu vermeiden.

UNPACKING

Make sure that the packaging is undamaged. The device as well as the accessories are protected and / or fixed for transport. After opening the packaging, remove the packaging material and any transport securing devices in the form of adhesive tapes.

Then check that the delivery is complete and make sure that neither the unit nor the accessories are damaged.

Keep the unit's packaging. The device can only be transported safely in its original packaging. If it is not possible to store the packaging, separate the various packaging materials and dispose of them properly.

Keep packaging materials (plastic film) out of the reach of children to prevent accidents.



GRUNDSÄTZLICHE INFORMATIONEN ZUM WERKSTOFF EDELSTAHL

Edelstahl gibt es in verschiedenen Qualitäten, mit unterschiedlichen Eigenschaften - da der Einsatz dieses Werkstoffes auch sehr variabel sein kann.

Edelstahl ist ein Sammelbegriff für nichtrostende Stähle, für mehr oder weniger komplexe Legierungen aus Eisen und anderen Metallen.

Durch diese Legierungen wird unter Sauerstoff-/Luft einfluss eine dünne Schutzschicht, nur wenige Atomlagen dick, an ihrer Oberfläche gebildet. Die sogenannte Passivschicht. Diese Passivschicht kann auch immer wieder neu gebildet werden, unter der Voraussetzung einer metallisch blanken, von Verunreinigungen freien Oberfläche.

Ein Trugschluss ist aber, dass rostfreier Edelstahl überhaupt nicht rosten kann. Bei unzureichendem Schutz oder Pflege ist das sehr wohl möglich. Wichtig ist auch die Erstreinigung.

ERSTREINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKELN / -MÖBELN

Während Herstellung, Transport, Lagerung und Montage können die Oberflächen der Edelstahlartikel / -möbel verschmutzen. Z. B. durch das Absetzen von Schleifstaub, Spänen, Schweißspritzer von Arbeiten an Stahl oder stahlähnlichen Teilen aus dem Umfeld, Ruß oder durch Abrieb von Fremdmaterial kann es zu Flugrost kommen.

Dieses Rosten von Fremdmaterial auf der Edelstahloberfläche führt zur Beschädigung und zum Durchdringen der Passivschicht. Diese lokale Beschädigung kann dann zu Lochfraß im Edelstahl führen.

Auch deshalb ist die Erstreinigung so wichtig, nicht nur aus hygienischen Gründen.

Oft wird Edelstahl durch eine Kunststoff-Folie für Produktion und Transport wirksam geschützt.

Diese vor Gebrauch des Artikels bitte abziehen, von oben nach unten und so bald wie möglich.

Vor allem durch Sonneneinstrahlung lassen sich die Folien auf Dauer nur noch mühsam abziehen. Folien- oder Klebereste könnten anschließend auf der Oberfläche verbleiben. Diese sind zwingend zum Schutz der Passivschicht und zum Korrosionsschutz des Edelstahls rückstandslos zu entfernen.

Bitte verwenden Sie unter keinen Umständen folgende Reinigungsmittel:

Chlor- o. chloridhaltig, mit Salzsäure (in sauren Reinigern), mit Schwefelsäure o. andere aggressive Reinigungsmittel. Diese verursachen Verfärbungen (schwarz) des Edelstahles o. schädigen die Passivschicht für den Korrosionsschutz.

BASIC INFORMATION ON THE MATERIAL STAINLESS STEEL

Stainless steel is available in different qualities, with different properties - as the use of this material can also be very variable.

Stainless steel is a collective term for stainless steels, for more or less complex alloys of iron and other metals.

Under the influence of oxygen and air, these alloys form a thin protective layer on their surface, which is only a few atomic layers thick. The so-called passive layer.

This passive layer can also be formed over and over again, provided that the surface is shiny and free of impurities.

However, a fallacy is that stainless steel cannot rust at all. In case of insufficient protection or care, this is possible. Initial cleaning is also important.

INITIAL CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES / FURNITURE

During manufacture, transport, storage and assembly, the surfaces of stainless steel articles/furniture can become soiled. Flying rust can occur, for example, as a result of the settling of grinding dust, chips, welding spatter from work on steel or similar steel parts from the surrounding area, soot or as a result of the abrasion of foreign material.

This rusting of foreign material on the stainless steel surface leads to damage and penetration of the passive layer. This local damage can then lead to pitting in the stainless steel.

This is another reason why initial cleaning is so important, and not only for hygienic reasons.

Stainless steel is often effectively protected by a plastic film for production and transport.

Please remove these before using the item, from top to bottom and as soon as possible.

The films can only be removed with great difficulty in the long run, especially due to solar radiation. Foil or adhesive residues could then remain on the surface. These must be removed without leaving any residue to protect the passive layer and to protect the stainless steel against corrosion.

Please do not use the following cleaning agents under any circumstances:

Chlorine- or chloride-containing, with hydrochloric acid (in acidic cleaners), sulphuric acid or other aggressive cleaning agents. These cause discoloration (black) of the stainless steel or damage the passive layer for corrosion protection.



ACHTUNG:

- Auch Würzkonzentrate wie Senf, Essig- oder Zitronensäureessenzen, Kochsalzlösungen, Würztabletten und ähnliches können zur Schädigung der Edelstahloberfläche führen, wenn sie nicht sofort beseitigt werden.
- Kratzer entstehen durch die Verwendung von Scheuermilch, Schabern, Metall- / Topfschwämmen, Stahlwolle und anderen harten Gegenständen.
- Während der Benutzung kann es zu Schäden durch andere bewegliche Geräte / -utensilien aus hartem Material wie Edelstahl o. ä. kommen, die über die Edelstahlfächen z. B. gezogen werden. Achten Sie auch hierauf.

REINIGUNG VON EDELSTAHLARTIKEL

Reinigen Sie die Oberflächen regelmäßig mit einem feucht-warmen Tuch/Schwamm/Vlies, gerne auch ein Mikrofasertuch ohne Metallanteile.

Zur Fettlösung o. für starke Verschmutzungen kann ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel) verwendet werden. Hartnäckige Verschmutzungen können durch das 10 bis 20 minütige Auflegen von einem feuchten Tuch (auch Küchenrolle) auf dieser Stelle - gelöst werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Eventuelle Spülmittelreste sind durch Nachwischen mit klarem Wasser zu entfernen. Anschließend mit einem weichen Tuch/Schwamm die Flächen trocken reiben.

Bitte beachten Sie für die Häufigkeit der Reinigung auch die aktuell geltenden Hygieneschutzbestimmungen. Selbstverständlich gibt es ebenfalls die Möglichkeit mit einem eigens dafür entwickelten Edelstahlreiniger zu Reinigen und zu Pflegen.

Für die Grobreinigung des Ascheauffangbehälters benutzen Sie nach dem Entsorgen der Aschereste einen weichen Pinsel, um festsitzende Ascherückstände zu beseitigen.

Aus dem Saro Sortiment können wir hier den Edelstahlreiniger R50 mit der Saro-Best.-Nr.: 192-1000, in einer 400 ml-Spraydose (mit nur reiner Luft als Treibgas), empfehlen. R50 entfettet, schützt und bringt Glanz in einem Arbeitsgang.

CAUTION:

- Seasoning concentrates such as mustard, acetic or citric acid essences, saline solutions, seasoning tablets and similar can also damage the stainless steel surface if they are not removed immediately.
- Scratches are caused by the use of scouring milk, scrapers, metal / pot sponges, steel wool and other hard objects.
- During use, damage may be caused by other movable equipment made of hard material such as stainless steel or similar, which may be pulled over the stainless steel surfaces, for example. Pay attention to this, too.

CLEANING OF STAINLESS STEEL ARTICLES

Regularly clean the surfaces with a damp, warm cloth/ sponge/fleece, also a microfibre cloth without metal parts. A mild detergent (detergent) can be used for grease solution or heavy soiling. Stubborn dirt can be removed by placing a damp cloth (also a kitchen roll) on this spot for 10 to 20 minutes to facilitate cleaning.

Any residual detergent must be removed by wiping with clear water. Then rub the surfaces dry with a soft cloth/ sponge.

Please also observe the current hygiene protection regulations for the frequency of cleaning.

Of course, there is also the possibility of cleaning and care with a specially developed stainless steel cleaner. For the rough cleaning of the ash collector, use a soft brush after disposing of the ash residue to remove stuck ash residues.

From the Saro range we can offer the stainless steel cleaner R50 with the Saro Order No.: 192-1000, in a 400 ml spray can (with pure air as propellant). R50 degreases, protects and shines in one operation.

HÄNDLER / DEALER:

SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
Tel. +49(0)2822 9258-0
Fax +49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de
Web: www.saro.de