



UNTERBAU - FRISCHWASSER - GEWERBESPÜLMASCHINE
SERIE SWT



Zertifizierte SMEG Entwicklungs-Labore schaffen Produkte mit modernster Technik für die heutigen Bedürfnisse des Außer-Haus-Marktes.

So gewährleistet SMEG für alle Produkte grundlegende

Eigenschaften wie innovative Technik, Langlebigkeit, Sicherheit, Design und vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. SMEG wurde 1948 von der Familie Bertazzoni gegründet. Ursprünglich kommt die Familie aus dem Schmiedehand-

werk. Der Unternehmensname SMEG weist noch auf diesen Ursprung hin: Smalterie Metallurgiche Emiliane Guastalla bedeutet übersetzt: „Metall- und Emaillierwerk mit Sitz in Guastalla, Emilia-Romagna“.



PERFORMING EXCELLENCE

SMEG hat über 50 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von Spülmaschinen.

Seit mehr als 35 Jahren entstehen in der Abteilung „Instruments“ innovative und verlässliche Reinigungssysteme und Thermodesinfektoren für den medizinischen Bereich.

Mit den Erfahrungen aus dem medizinischen Bereich wurden die Untertisch-Frischwasser-Spülmaschinen für das Caresegment im Außer-Haus-Markt entwickelt.

Diese Produktserie ist die solide, effektive und moderne Lösung für Anwender, die höchste Hygieneansprüche erfüllen müssen.



Werksstandort Bonferraro



FRISCHWASSER- GESCHIRRSPÜLER

SERIE SW



■ ■ REINIGUNG MIT FRISCHWASSER

Die Frischwasser - Geschirrspülerserie SW ist komplett in unserem italienischem Werk entwickelt und gefertigt worden.

Diese Produktserie wurde für den Einsatz in Büros, Kindergärten, Schulen, Krankenhäusern und Altenheimen konzipiert.

Die Thermodesinfektionsfunktion erlaubt das Erreichen erhöhter Hygienestandards. Dieses System erneuert bei jedem Spülzyklus das notwendige Spülwasser durch Frischwasser.

MODELLVERSIONEN

Das Unterbau-Frischwasser-Spülmaschinenprogramm von SMEG bietet 3 Modellversionen mit Doppelkorbsystem und 7 Reinigungsprogrammen für unterschiedliche Anforderungen, sowie die optionale Thermodesinfektionsfunktion



SERIE SWT264

Das SWT264 Modell hat ein flexibles Programmpaket mit kurzen Reinigungszyklen und unterschiedlichen Nachspültemperaturen konform zu den Hygienenormen. Zusätzlich verfügen diese Modelle über zwei Thermodesinfektionsprogramme.

Displayfunktionen



An / Aus



Wasserablauf



Auto Open



Repeat-Funktion



Start / Pause



Öffnen / Türverriegelung



Programmauswahl

Reinigungsprogramme



SERIE SWT264X

Das SWT264X Modell hat das identische Programmpaket wie die SWT264 und eine zusätzliche, aktive, 3-stufige Trocknung.

Über ein zusätzliches Heizelement werden die Dampfvrasen im Spülraum reduziert und zeitgleich die Trocknung des Spülguts erreicht. Sogar die Trocknung von Kunststoff-Spülgut ist mit diesem System möglich.

Displayfunktionen



An / Aus



Wasserablauf



Trocknung



Repeat-Funktion



Start / Pause



Öffnen / Türverriegelung



Programmauswahl

Reinigungsprogramme



FLEXIBILITÄT UND ZUSATZFUNKTIONEN

Alle Modelle der SW-Produktlinie sind mit Spezialfunktionen ausgestattet, um die Vielseitigkeit, die Hygienegarantie und die Energieeinsparung optimal umzusetzen.



GROSSES FASSUNGSVERMÖGEN

Durch das Doppelkorbsystem kann deutlich mehr Geschirrgut gleichzeitig gereinigt werden, wie bei klassischen Gewerbegeschirrspülmaschinen.

Das spart Zeit und Kosten.

Durch das Kit KSLR260 können auch gewerbliche Körbe mit den Maßen 50x50 cm anstatt des unteren Standardkorbs verwendet werden.



SICHERHEIT

Solange die Temperatur im Spülraum mehr als 75 °C beträgt, ist die automatische Türverriegelung aktiviert. Die Anzeige **T_d** zeigt dies im Display an. Somit stellt SMEG sicher, dass es zu keiner Gefahr für das Personal, durch austretenden heißen Dampf bei hohen Nachspültemperaturen, kommt.

HÖHENVERSTELLBARER OBERKORB

Der obere Korb ist zweistufig höhenverstellbar. So lässt sich durch die Anpassung der Höhe die Beladungskapazität auf Ihre Bedürfnisse anpassen.



PROGRAMMVIELFALT

bis zu 7 Spülprogramme

Die große Auswahl an unterschiedlichen, mehrstufigen Reinigungsprogrammen bietet vielseitige Einsatzvarianten.

Die Reinigungsprogramme unterscheiden sich in der Anzahl der Spülzyklen, Temperaturen und Spülzeiten. Es sind Spülprogramme mit bis zu vier Spülzyklen (Vorspülung, Hauptspülung, Extrapülung und Nachspülung) vorhanden.



KURZE REINIGUNGSZYKLEN

Bei dem Modell SWT264 ist es möglich, Reinigungszyklen in nur 7 Minuten bei 2 voll beladenen Körben durchzuführen.



REPEAT-Funktion

Durch die REPEAT-Funktion wird das saubere Wasser der letzten Klarspülung direkt für den nächsten Spülzyklus verwendet. So reduziert sich der Wasserverbrauch und die Spülzeit wird verringert.



KLARSPÜLUNG BEI 85°C

Die SWT264 Modelle arbeiten wahlweise mit Nachspültemperaturen von 65°C, 85°C oder 93°C und sind damit **konform zur DIN10511, DIN10512 und DIN ISO 15883**.



THERMODESINFEKTION

Die Thermo-Desinfektionsprogramme arbeiten mit einer Nachspültemperatur von 93°C und gewährleisten eine Haltezeit von 5 oder 10 Minuten. Hierdurch ist ein A0-Wert von bis zu A0-12.000 erreichbar konform zu **EN ISO 15883**. Das gewährleistet Ihnen ein Höchstmaß an Hygiene.



FLEXIBILITÄT UND ZUSATZFUNKTIONEN



GERÄUSCHARMER BETRIEB

Das doppelwandige Gehäuse des Spülraumes sowie die Wärme- und Schalldämmung machen die SW-Modelle in Verbindung mit dem optimierten Hydraulikkreislauf zu den leisesten ihrer Klasse (51,7 dB(A)).



FUNKTION AUTO-OPEN

Diese Funktion ermöglicht das automatische Öffnen der Tür am Ende des Reinigungsprogramms. So wird das Trocknen des Geschirrs erleichtert.



TÜRVERRIEGELUNG

Die Türverriegelung verhindert das Öffnen der Tür während der Durchführung des Thermo-desinfektionsprogramms, um unbeabsichtigte Unterbrechungen und Kontaminierung zu vermeiden.



WRASENKONDENSATION

Die Modelle SWT264 und SWT264X verfügen über einen integrierten Wrasenkondensator, der während des Spülprozesses Dampfwraser reduziert. Somit entstehen weniger Wrasen am Ende des Spülprozesses.



TROCKNUNG

Das aktive Trocknungssystem in der SWT264X ist 3-stufig einstellbar und kann somit genau auf das zu trocknende Geschirrgut eingestellt werden.

Das System liefert vollkommen trockenes Geschirr am Zyklusende, darüber hinaus werden sämtliche Dampfwraser vernichtet.



WARTUNGSPROGRAMM DOSIERPUMPEN

Sollte bei der Verwendung von peristaltischen Dosierpumpen vergessen worden sein, den Kanister zu wechseln, so kann über dieses Programm durch den Anwender das Reinigungssystem entlüftet werden. Das spart den Einsatz von teurem Servicepersonal und stellt die richtige Dosierung jederzeit sicher.



AUTODIAGNOSE

Um schnell und effektiv Wartungen und Service am Gerät ausführen zu können, bietet SMEG, über die Elektronik, die Prüfmöglichkeit von Bauteilen. Das hilft, im Fall der Fälle, über die Autodiagnose, Fehler leicht und schnell festzustellen und zu beheben. Somit werden Maschinenausfallzeiten reduziert und Servicekosten gesenkt.



ENERGIEEINSPARUNG

Eine herkömmliche Gewerespülmaschine hat einen erhöhten Energieverbrauch, da die Temperatur des Wassers im Tank und im Boiler auch dann aufrecht gehalten wird, wenn das Gerät nicht im Gebrauch ist. Gerade dann, wenn eine klassische Gewerespülmaschine nicht konstant im Gebrauch ist, werden dadurch unnötige Energiekosten verursacht. Die Modelle der Serie SWT mit Frischwassernutzung verbrauchen nur dann Energie, wenn das Reinigungsprogramm durchgeführt wird und ermöglichen somit eine große Energieeinsparung gegenüber den herkömmlichen Gewerespülnern.



■ ■ MAXIMALE REINIGUNGSLEISTUNG

Die gezielte Entwicklung von technischen Lösungen, darunter das innovative Spülsystem, gewährleisten maximale Reinigungsleistungen und ein hervorragendes Spülergebnis für jeden Anwendungsbereich. Die großen Einsatzmöglichkeiten aller Modelle wird durch die maximierte Beladehöhe gewährleistet, somit kann jede Art von Geschirr gespült werden kann.



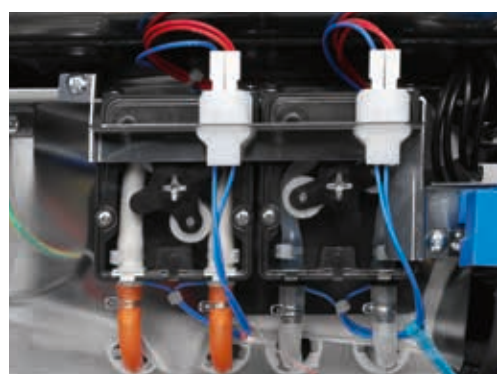
REINIGUNG MIT SOFT START-SYSTEM

Alle Modelle dieser Serie sind mit einem elektronischen 'Soft Start'-System zur automatischen Steuerung der Pumpenleistung ausgestattet. Zum Schutz von empfindlichen Gläsern und Geschirr beginnt der Wasserstrahl mit einem niedrigeren Druck, der erst nach einer Anlaufphase auf seine eigentliche Leistung steigt.



DAS FILTERSYSTEM

Zur Sicherstellung der Qualität des Reinigungsergebnisses, sind alle Modelle der SWT-Serie mit einem hervorragenden Waschwasser-Filter-System ausgestattet. Der Filter kann leicht für die tägliche Reinigung entnommen werden.



OPTIMALE DOSIERUNG

Die SWT - Modelle können mit einem herkömmlichen Dosiersystem in der Tür für normale Pulverreiniger oder mit peristaltischen Dosierpumpen für die Verwendung von gewerblichen Flüssigreiniger, ausgestattet werden.

WASSERENTHÄRTER MIT PERMANENT REGENERATION

Damit stets die optimale Wasserqualität ein hervorragendes Reinigungsergebnis erzielt, sind alle Modelle mit einer permanenten Wasserenthärtung ausgestattet.



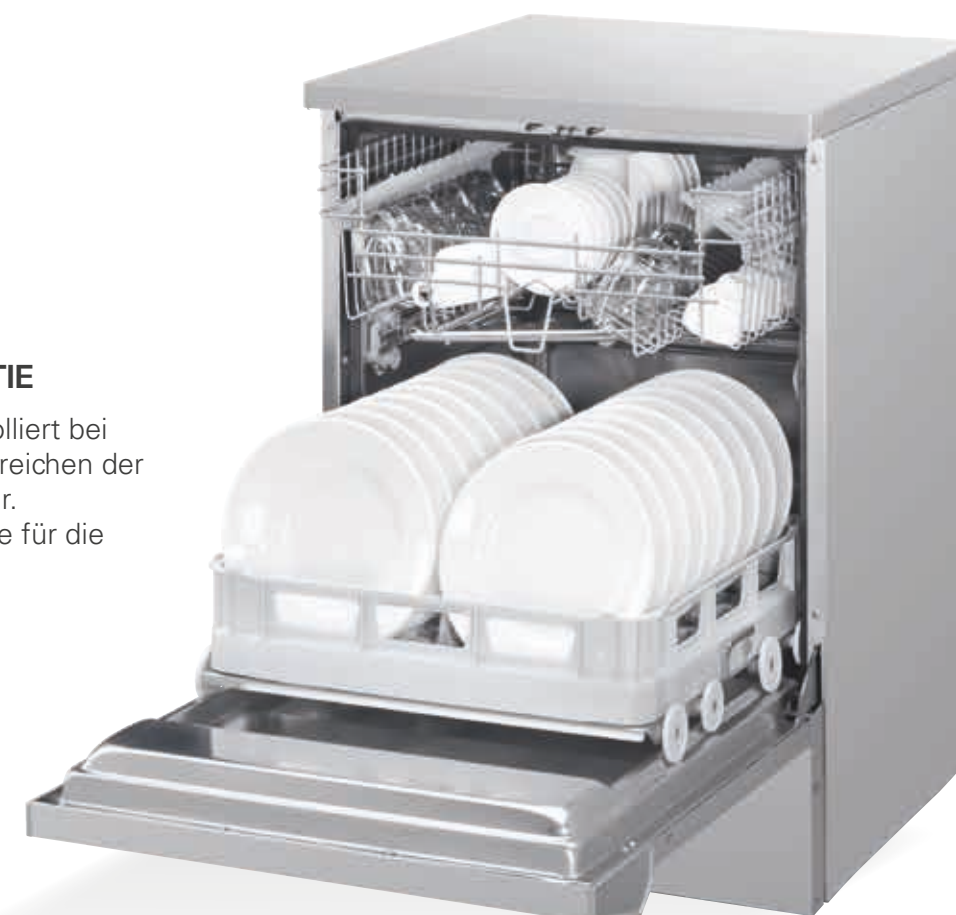
HYGIENEGARANTIE

Die detailgenaue Projektierung der Oberflächen, die abgerundeten Ecken der Bodenwanne und der Innentür sowie die geprägten Korbführungen verhindern das Ablagern von Fett und Schmutz und erleichtern die Reinigung der Maschine. Der tiefgezogene Tank erleichtert das Abführen eventueller Schmutzpartikel zum Selektivfilter und dem Ablauf.



THERMOSTOP HYGIENEGARANTIE

Die Maschine kontrolliert bei jedem Zyklus das Erreichen der korrekten Temperatur. Eine Hygienegarantie für die Spülmaschinen.



ZUBEHÖR

NACHRÜST - KITS

KD260
Nachrüst-Kit für Peristaltische Dosierpumpen für Reinigungsmittel und Klarspüler

Nachrüst-Kit für weisse Ausführung



KSL260
Füllstandsensensorset für Reinigungsmittel und Klarspüler

AS4060
Aquastop mit Bodenwanne (Nachrüstbar)

TOP60I
VDE-Geräteabdeckung. Metallblech-Deckel für Einbau ohne Maschinenabdeckplatte.

UNTERGESTELLE

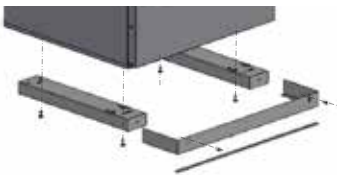
B6040L
Untergestell für Geschirrspüler mit Druckverriegelung und entnehmbarem Innenboden. Besonders geeignet für Chemieproduktbehälter. Abm. 600 x 530 x 400 mm



T6040
Offenes Untergestell für Geschirrspüler. Abm. 600 x 530 x 400 mm

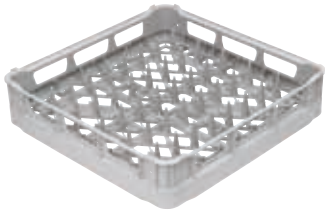


STNBIN
Sockel-Kit



KÖRBE UND ZUBEHÖR

PB50D01
Tellerkorb Abm. 500 x 500 mm



PHOOS02
Besteckkorb aus Propylen, mit 6 Fächern



KSLR260
Adapter für gewerbliche Körbe PB50D01



LB16SWT
Flaschenkorb für 16 Flaschen Abm. 500 x 500 mm



Preise und verschiedene Ausführungen von Gewerbekörben finden Sie in unserem Katalog für Gewerbetchnik.

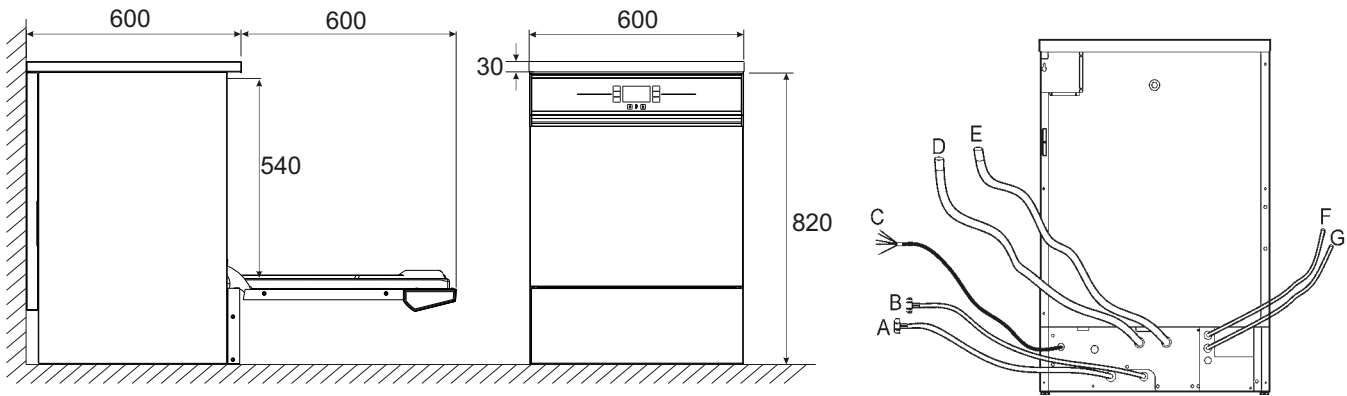


Anzahl Körbe	2
Anzahl Programme	7 (2 Thermo – Desinfektionsprogramme Modell SWT264..) Repeat-Funktion zur Verkürzung der Spülzeit
Klarspülsystem	programmabhängige Nachspültemperatur zwischen 55°C und 93°C
Laugenfiltration	spezielles mehrstufiges Filtersystem mit Sedimentausscheidung
Geräteabmessung	600 x 600 x 850 mm
Spannungsversorgung / max. Leistungsaufnahme	400V 3N 50Hz / 6,7 kW; konvertierbar in 230 V 1N 50Hz / 3,5 kW

Konstruktion
Doppelwandiges Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 mit thermoakustischer Isolierung
Ausbalancierte, federentlastete Tür, mit Steckdichtung
Wascharme aus Edelstahl AISI 304, Inkl. Enthärter

Modell-Nr.	Türdosierung	Dosierpumpen integriert	Aktiv Trocknung	Türautomatik	Thermo- desinfektion
SWT264	✓	–	–	✓	✓
SWT264D	–	✓	–	✓	✓
SWT264X	✓	–	✓	–	✓
SWT264XD	–	✓	✓	–	✓

TECHNISCHE ZEICHNUNG



A	Zulauf für Warmwasser
B	Zulauf für Kaltwasser (nur SWT)
C	Anschlussleitung Elektro
D	Ablauf Kondensationswasser (nur SWT)
E	Ablauf Abwasser
F	Anschlussleitung P1 für Reinigungsmittel-Kanister (nur Modelle SWT264D/SWT264XD)
G	Anschlussleitung P2 für Klarspülmittel-Kanister

2-fach Zuwasser und 2-fach Abwasseranschluss notwendig
Warmwasseranschluss (max. 60°C) und Kaltwasseranschluss empfohlen

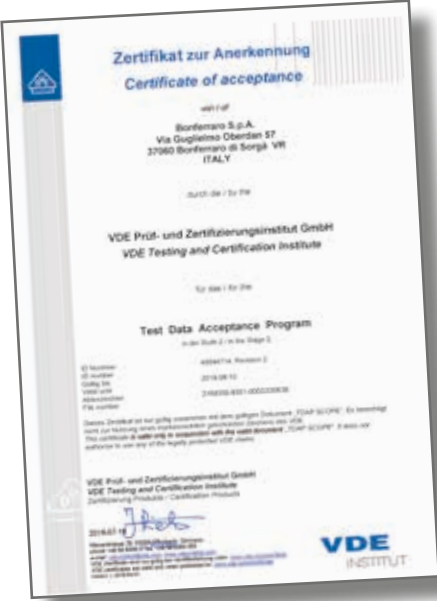
TECHNISCHE DATEN

Modell		SWT264
Abmessungen B x T x H	mm	600 x 600 x 850
Anz. der Körbe		2
Wasserzulauftemperatur	°C	25° - 30°
Wasserenthärter		ja
Thermostopp		ja
Betriebsgeräusch (Lärmpegel)	dB	51,7
Ablaufpumpe		ja
Dosierer in der Innentür		ja
Peristaltische Dosierpumpen		nein
Programm 1 - Nachspültemperatur	Min	11' - 60 °C
Programm 2 - Nachspültemperatur	Min	10' - KALT
Programm 3 - Nachspültemperatur	Min	13' - 70 °C
Programm 4 - Nachspültemperatur	Min	21' - 85 °C
Programm 5 - Nachspültemperatur	Min	21' - 85 °C
Programm 6 - Nachspültemperatur	Min	30' - 93 °C
Programm 7 - Nachspültemperatur	Min	35' - 93 °C
Repeat-Funktion		P1 / P2 / P3
Modell mit peristaltischer Dosierung		SWT264D
Modell mit Aktivtrocknung		SWT264X
Modell mit Aktivtrocknung und peristaltischer Dosierung		SWT264XD
Elektrischer Standard	V/ph/Hz	400/3/50 - 6700W
Hochleistungsanschluss		230/1/50 - 3500W
konvertierbar in		
Zertifizierungen		UNI EN 60335

PROGRAMMÜBERSICHT

	Programm	V	H	E	N	Dauer	Anwendungsbereiche
SWT264	1 - Glass	-	55°	-	60°	11'	Kindergärten
	2 - Beer Glass	-	55°	-	Kalt	10'	Pflege-/Altenheime
	3 - Energy	-	55°	-	70°	13'	Bistros
	4 - Universal	Kalt	60°	-	85°	21'	Restaurants
	5 - Universal-PLUS	40	60°	-	85°	21'	Hotels
	6 - Hygienic	-	60°	50°	93°	30'	Vinothek
	7 - Hygienic-PLUS	-	65°	50°	93°	35'	Betriebe mit erhöhtem Einsatz von Kunststoff-Geschirrgut

V = Vorspülgang H = Hauptspülgang E = Extraspülgang N = Nachspülgang
* = Zeit bei aktivierter Aktivtrocknung, nur bei Modell SWT264X/SWT264XD



SMEG WELTWEIT

Italien (Firmenzentrale)
Smeg S.P.A
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE), ITALY
E-Mail: foodservice@smeg.it

NIEDERLASSUNGEN

Australien
SMEG AUSTRALIA PTY LTD
2-8 Baker Str.
Botany NSW 2019
E-Mail: info@smeg.com.au

Belgien
N.V. SMEG BELGIUM S.A.
Schoonmansveld, 12
2870 Puurs
E-Mail: info@smeg.be

Dänemark
SMEG DANMARK
Amerika Plads 33
2100 København Ø
E-Mail: info@smeg.dk

Frankreich
SMEG FRANCE
9, Rue Linus Carl Pauling - B.P. 548
76824 Mont Saint Aignan Cedex
E-Mail: smeg@smeg.fr

Deutschland
SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Straße Nr. 57 (Haus Nr.5)
80636 München
E-Mail: smeg@smeg.de

Großbritannien
SMEG (UK) LTD
3A Park Square
Milton Park Abingdon
Oxon OX14 4RN
E-Mail: sales@smeguk.com

Kasachstan
SMEG KAZAKHSTAN
Al-Farabi13 - Block 1B
Almaty 050050
E-Mail: info@smeg.kz

Mexico
SMEG México S.A. de C.V.
Alvaro Obregon, 241
Col. Roma, Del. Cuauhtémoc
06700 Distrito Federal - México
E-Mail: sacha@smeg.com.mx

Niederlande
SMEG NEDERLAND BV
Veemkade, 384
Showroom
Withoedenveem, 12
1019 HE Amsterdam
E-Mail: info@smeg.nl

Polen
Smeg Polska Sp. z o.o.
Ul. Cybernetyki 9,
02-677 Warszawa
E-Mail: info@smeg.pl

Portugal
SMEG PORTUGAL, Lda.
Rua Antonio Maria Cardoso nº 14
1200-027 Lisboa
E-Mail: comercial@smeg.pt

Russland
SMEG Russia OOO
Warshavskoe shosse, 1, building 1-2
c/o Business Center "W-Plaza", office A615
117105, Moscow (Russian Federation)
E-Mail: smeg-russia@smeg.com

Singapore
Smeg Singapore Pte. Ltd.
9 Muthuraman Chetty Road, APS Building, Level 1
Singapore 238931
Tel: 0065 6950 0900
Email: smegsales@smeg.sg

Spanien
SMEG ESPAÑA, S.A.
c/Hidráulica, 4 - Pol.Ind. La Ferreria
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
E-Mail: smeg@smeg.es

Südafrika
SMEG SOUTH AFRICA (PTY) LTD.
24 Thora Crescent, Wynberg
Sandton, Johannesburg Gauteng
E-Mail: info@smegsa.co.za

Schweden
SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
21119 Malmö
E-Mail: info@smeg.se

Ukraine
SMEG UKRAINA LLC
Narodnogo Opolchennya St.1, Office 218
02081 Kiev
E-Mail: info@smeg.ua

USA
SMEG USA, INC.
A & D BUILDING
150 E 58th Street - 7th Floor - Suite 0762
New York, NY 10155
E-Mail: info@smegusa.com



UNI EN ISO 9001
9130-Smeg

UNI EN ISO 14001
9191-SME2

OHSAS 18001
9192-SME3

DE - ALLGEMEINE GARANTIEBESTIMMUNGEN FÜR GEWERBEGERÄTE

Die GARANTIE wird gewährt, wenn:

- die Installation des Geräts auf der Website www.smegfoodservice.com/de unter dem Bereich SERVICE / GERÄTEINSTALLATION registriert oder das Garantiezertifikat mit Inbetriebnahmebericht zurückgesendet wurde.
- die Installation den normalen Zugang zum Gerät erlaubt und gemäß den herstellersizpezifischen Vorgaben durchgeführt worden ist.
- das Gerät in regelmäßigen Abständen, wie aus der mitgelieferten Bedienungsanleitung dokumentiert, einer planmäßigen Wartung unterzogen wird. Wartungsanleitungen und Wartungskits, können angefordert werden unter: service-gastro@smeg.de.

GARANTIEDAUER:

- Die Garantie wird für 12 Monate gewährt, beginnend mit dem Datum der Erstinbetriebnahme, aber maximal für 24 Monate ab dem Smeg-Rechnungsdatum des Erwerbs des Gerätes. Die Garantie gilt nur für Neugeräte I. Wahl, innerhalb Deutschlands und/oder Österreich, die von einem SMEG-Fachhändler in Deutschland und Österreich gekauft, durch einen autorisierten Servicepartner, gemäß den gültigen Strom- und Gas-Wasserrichtlinien in Betrieb genommen wurden und wenn das Garantiezertifikat mit dem Inbetriebnahmebericht innerhalb von 14 Tagen nach Erstinbetriebnahme, vollständig und lesbar ausgefüllt an Smeg (service-gastro@smeg.de oder postalisch), zurück gesendet worden ist. Wird im 12. Monat nach der Erstinbetriebnahme die Jahreswartung gemäß der Vorgaben der SMEG Deutschland GmbH durchgeführt, so verlängert sich die Garantie um weitere 12 Monate. Für den Fall dass keine Erst-inbetriebnahme erfolgt ist, oder das Garantiezertifikat mit Inbetriebnahmebericht verspätet an Smeg gesendet wird, reduziert sich die Garantie auf eine reine Teilegarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum.

HAFTUNGSGRENZE:

- Smeg lehnt jede Haftung für eventuelle unmittelbare oder mittelbare Schäden an Personen, Sachgegenständen und Haustieren ab, die sich auf die Missachtung aller Vorschriften zurückführen lassen, die in der im Lieferumfang des Gerätes enthaltenen Bedienungsanleitung genannt sind und vornehmlich die Installations-, Bedienungs- und Wartungshinweise zum Gerät betreffen.

AUSSCHLÜSSE:

- Eingriffe an Mängeln, die auf eine ungeeignete, fahrlässige oder nachlässige, unsachgemäße Verwendung oder auf eine Missachtung der Anweisungen für den Gerätebetrieb, auf mit herstellereigenen Ersatzteilen ausgeführte Reparaturen, unbefugtes technisches Personal, Manipulation und/oder Beschädigung beim Transport (Beulen, Kratzer, usw.) zurückzuführen sind, d.h. durch Umstände, die sich in jedem Fall nicht auf Fabrikationsmängel des Geräts zurückführen lassen.
- Eingriffe für die Installation, den Anschluss an die Versorgungs- und Abflussanlage, die Vorbereitung des Geräts auf die Nutzungsbedingungen, Einstellungen des Reinigers und Klarspülmittels, Instandsetzungs- und/oder Reinigungsarbeiten am Gerät infolge von Kalkablagerungen sowie gewöhnliche und außergewöhnliche Wartungen, die in der mit dem Gerät als Bestandteil des Kaufvertrags mitgelieferten Bedienungsanleitung aufgeführt sind.
- Alle Außenteile des Geräts an denen der Anwender während des Gebrauchs und der Wartung eingreifen kann, oder Teile, die bei normalem Gebrauch einem Verbrauch oder einem Verschleiß ausgesetzt sind (rein beispielhaft und ohne Anspruch auf Vollständigkeit seien hier Walkschläuche, Bleche, Roste, Geschirrkörbe, Besteckkörbe, Dichtungen, Glühbirnen, Knebel, usw. genannt), abnehmbare Teile, Teile aus Glas, Kunststoff, Gummi und beschichtete Teile, Außenrohre, Zubehörteile und Verbrauchsmaterial, außer wenn der Nachweis eines Fabrikationsfehlers erbracht wird.
- Bildung von Rost/Oxydation auf der Edelstahl- Oberfläche durch Verwendung von ungeeignetem Reiniger, Klarspüler und dessen falscher Dosierung, ungeeignetem/unedlem Spülgut, Verwendung von nicht geeigneten Vorspül-Utensilien/Handwäsche wie unedle Stahl-Wolle/Bürsten, Eintrag von Stahlstaub in die Waschkammer.
- Verkauf des Gewerbeegeräts an Verbraucher, die das Gerät nicht bestimmungsgemäß nutzen, geht in diesem Fall die gesetzliche Haftung gänzlich zu Lasten des Verkäufers unter Ausschluss eines jeglichen Regress gegenüber Smeg Deutschland GmbH.
- Die Bedienungsanleitung ist ein Teil des Gerätes. Diese muss stets in unmittelbarer Nähe zum Gerät verfügbar sein. Die Anweisungen für den Bediener, des Technikers und sicherheitsrelevante Hinweise sind in der Bedienungsanleitung zu lesen und müssen zu jederzeit abrufbar sein.



www.smegfoodservice.de
www.smegfoodservice.at
www.smegfoodservice-schulung.de



SMEG Deutschland GmbH

Erika-Mann-Str. 57 - 80636 München

Tel.: +49(0) 89 92 33 48-0 Fax: +49(0) 89 92 33 48 - 19 E-Mail: foodservice@smeg.de

Service und Support: +49(0) 89 92 33 48-60 E-Mail: service-gastro@smeg.de