

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **423-1405**

Artikel/Modell **SARO Ceranfeld mit Elektrobackofen
Modell E7/CVE4LE**

GTIN **4017337042845**



- **Material: Edelstahl**
- **mit 4 Kochzonen: 4 x 2,5 kW**
- **Kochfeld: 700 x 560 mm**
- **Kochplatte Ø 230 mm außen**
- **Kochplatte Ø 145 mm innen**
- **Elektrischer Ofen, passend für GN 2/1 mit 5,48 kW (ohne Umluft)**
- **Gesteuert durch 2 unabhängige Thermostate**
- **Cool-Grip Griffe und Knöpfe aus hitzebeständigem Material**
- **Verstellbare Füße aus Edelstahl**
- **Gewicht: 72 kg**
- **Maße: B 800 x T 700 x H 850 mm**
- **Temperaturbereich: +0/+300 °C**
- **Anschluss: 400 V - 50 - 60 Hz - 15,48 kW**
- **Vor-Ort Service**

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85166090

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. **423-1405**

Artikel/Modell **SARO Ceranfeld mit Elektrobackofen
Modell E7/CVE4LE**

GTIN **4017337042845**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Berührungen vermeiden.
- Nur hitzebeständige und für Cerankochfelder geeignete Töpfe und Pfannen verwenden. Der Topfboden muss sauber, trocken und eben sein.
- Keine grobkörnigen oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und geeigneten Produkten für Glaskeramik durchführen; keine schleifenden Mittel verwenden.
- Kochzone nicht ohne Topf auf höchster Stufe betreiben, um Überhitzung oder Schäden zu vermeiden.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 85166090

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