

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. 172-4100  
Artikel/Modell SARO Crêpeseisen  
Modell GILLES  
GTIN 4017337036660



- Material: (Gehäuse) Edelstahl, (Platte) Gusseisen
- 1 Platte
- Inklusive Teigverteiler
- Gewicht: 16 kg
- Maße: B 370 x T 430 x H 170
- Temperaturbereich: 0 / +300 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2,4 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Italien  
Zolltarifnummer 85166070  
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. 172-4100  
Artikel/Modell SARO Crêpeseisen  
Modell GILLES  
GTIN 4017337036660



### Sicherheits- und Warnhinweise

- Vor der ersten Nutzung die Schutzfolie entfernen und das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen und ebenen Fläche aufstellen.
- Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose mit 230 V anschließen.
- Keine Verlängerungskabel oder Adapter verwenden.
- **Während des Betriebs kann die Gusseisenplatte sehr heiß werden – Vorsicht vor Verbrennungen.**
- Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, insbesondere während des Erhitzens.
- Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Platte und Gehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Beschädigungen an Kabel oder Gerät sofort von qualifiziertem Fachpersonal reparieren lassen.
- Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten.

Ursprung Italien  
Zolltarifnummer 85166070  
Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Klevé 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