

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **504-1050**

Artikel/Modell **SARO Elektroherd mit Elektrobackofen,
4 Platten 600 Line Standmodell E4F6**

GTIN **4017337067626**



- Material: (Korpus) Edelstahl AISI 304; (Kochplatten) Gusseisen
- Elektroherd mit 4 Kochfeldern: 2x ø 145 mm mit je 1,5 kW, 2x ø 220 mm mit je 2,6 kW
- Elektrobackofen (Umluft): 2,5 kW, Elektrogrill: 1,8 kW
- 1 Chromrost + 1 emailliertes Backblech
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Überhitzungsschutz
- Höhenverstellbare Füße
- Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 3 Ph - 12,5 kW
- Innenmaße Backofen: B 460 x T 420 x H 320 mm
- Außenmaße: B 600 x T 600 x H 850 / 1020 mm (inkl Kamin)
- Gewicht (netto/brutto): 57 / 60 kg
- 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. **504-1050**

Artikel/Modell **SARO Elektroherd mit Elektrobackofen,
4 Platten 600 Line Standmodell E4F6**

GTIN **4017337067626**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Nutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche steht.
- Ölstand stets zwischen den Mindest- (MIN) und Höchstmarkierungen (MAX) halten. Niemals unter oder über diese Grenzen befüllen.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Lufteinlass und Abluftöffnung regelmäßig reinigen und sicherstellen, dass sie nicht blockiert werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Fettbrände niemals mit Wasser löschen; einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.
- 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, Fehlfunktionen oder ungewöhnlichen Geräuschen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

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