

BESTELL-NR.

504-1085

SPRACHE

DE

ARTIKEL / MODELL

**SARO Cerankochfeld, 4 Felder 600  
Line Tischmodell EVC46**

GTIN 4017337067664

URSPRUNG Italien

ZOLLTARIFNUMMER 85166070



**AUSSTATTUNG & MERKMALE**

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304; (Ceranfeld) Sicherheitsglas
- Infrarot-Kochfelder, schnellheizend, bis max. 300 °C
- 4 Kochfelder: 2x 1,8 kW, 2x 2,5 kW, separat regelbar
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Anschluss: 400 V - 50/60Hz - 3 Ph - 8,6 kW
- Außenmaße: B 600 x T 600 x H 270 /460 mm (inkl. Kamin)
- Gewicht (netto/brutto): 29 / 31 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

|                  |                                                                |
|------------------|----------------------------------------------------------------|
| ARTIKEL / MODELL | <b>SARO Cerankochfeld, 4 Felder 600 Line Tischmodell EVC46</b> |
|------------------|----------------------------------------------------------------|

|      |               |
|------|---------------|
| GTIN | 4017337067664 |
|------|---------------|

|          |         |
|----------|---------|
| URSPRUNG | Italien |
|----------|---------|

|                 |          |
|-----------------|----------|
| ZOLLTARIFNUMMER | 85166070 |
|-----------------|----------|

## SICHERHEITS- & 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! Kontakt vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen durchführen; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Kochfelder regelmäßig reinigen und sicherstellen, dass sie frei von Rückständen sind, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Sicherheitsglas nur mit einem feuchten, weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel reinigen, um Kratzer 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.

## HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

|         |                                                                         |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|
| HÄNDLER | Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|

|                     |   |
|---------------------|---|
| EU-VERANTWORTLICHER | 0 |
|---------------------|---|