# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 504-1135 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|

## ARTIKEL / MODELL

**SARO Gasgrillplatte glatt Tischodell GFT66L**

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337067749 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 73211190 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304, (Bratplatte) Stahl, geölt und vorbereitet für natürliche Patina
- Bratplatte: glatt, B 600 x T 510 mm
- 2 Heizzonen
- Spritzschutz optional bestellbar
- Piezoelektrischer Zünder für Pilotflamme
- Voreingestellt für die Verwendung in Deutschland auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter- Gesamtleistung: 10,2 kW
- Temperaturbereich, 2 Zonen, bis max. +300 °C
- Außen: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
- Gewicht (netto/brutto): 56 / 59 kg
- Vor-Ort Service



*Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.*

| | |
|---|---|
| ARTIKEL / MODELL | **SARO Gasgrillplatte glatt Tischodell GFT66L** |

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337067749 |
| URSPRUNG | Italien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 73211190 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Vor der ersten Nutzung müssen alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vollständig entfernt werden.
- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr korrekt angeschlossen und geprüft ist.
- Bei Gasgeruch sofort die Gaszufuhr schließen, den Raum lüften und offene Flammen sowie Funken vermeiden.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder scheuernden Mittel verwenden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um Schäden an Gasleitungen oder Zündmechanismen zu vermeiden.
- Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Regelmäßige Überprüfung der Gasleitungen und Anschlüsse wird empfohlen, um Lecks zu vermeiden.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck der Lebensmittelzubereitung verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien betrieben wird.
- Bei sichtbaren Schäden oder Funktionsstörungen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

## HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

| | |
|---|---|
| HÄNDLER | Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY |
| EU-VERANTWORTLICHER | 0 |



*Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.*