

BESTELL-NR.

504-1215

SPRACHE

DE

ARTIKEL / MODELL

**SARO Gas-Fritteuse 8+8 L  
Tischmodell GF66**

GTIN 4017337067817

URSPRUNG Italien

ZOLLTARIFNUMMER 73211190



**AUSSTATTUNG & MERKMALE**

- Material: (Gehäuse) Edelstahl AISI 304
- Hochleistungsbrenner 7,4 kW aus Gusseisen pro Seite
- Becken mit Kältezone
- Inkl. 1 Korb pro Becken
- Mit Ablasshahn für einfachen Ölwechsel
- Stufenlose Temperatureinstellung von 90 °C bis 190 °C
- Sicherheitsventil und Thermoelement
- Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei
- Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)
- Maße: B 600 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)
- Korb: 2 x B 225 x T 280 x H 115 mm
- Inhalt: 8 + 8 Liter
- Gewicht (netto/brutto): 35 / 40 kg
- Vor-Ort Service

ARTIKEL / MODELL **SARO Gas-Fritteuse 8+8 L Tischmodell GF66**

GTIN 4017337067817

URSPRUNG Italien

ZOLLTARIFNUMMER 73211190

## SICHERHEITS- &amp; WARNHINWEISE

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr korrekt angeschlossen und auf Dichtheit geprüft ist.
- Vor der ersten Nutzung alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien entfernen sowie die Frittierwanne gründlich reinigen.
- Das Gerät nur mit der vorgesehenen Ölmenge betreiben; niemals ohne oder mit zu wenig Öl einschalten.
- Während des Betriebs können Oberflächen und Heizelemente sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Kontakt vermeiden.
- Bei Gasgeruch sofort die Gaszufuhr schließen, den Raum gut lüften und offene Flammen sowie Funken vermeiden.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen, um Schäden an Gasleitungen oder Zündmechanismen zu vermeiden.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder säurehaltigen Mittel verwenden.
- Bei sichtbaren Schäden, ungewöhnlichen Geräuschen oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt nutzen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen.
- Regelmäßige Wartung der Gasleitungen und Zündsysteme durch qualifiziertes Fachpersonal wird empfohlen.
- Nach einem längeren Stillstand oder bei Erstbenutzung die Funktionsweise des Geräts gemäß den Anweisungen überprüfen lassen.
- Bei längerem Nichtgebrauch Gas- und Stromversorgung abschalten und das Gerät reinigen und trocknen.

## HERSTELLER- &amp; GPSR-ANGABEN

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

EU-VERANTWORTLICHER 0