

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **504-1145**

Artikel/Modell **SARO Gasgrillplatte 1/2glatt 1/2gerillt  
Tischmodell GFT66LR**

GTIN **4017337067763**



- Material: (Gehäuse, Fettauffangbehälter) Edelstahl AISI 304
- Bratplatte: halb gerillt, halb glatt, B 600 x T 510 mm
- 2 Heizzonen
- Spritzschutz optional bestellbar
- Piezoelektrischer Zünder für Pilotflamme
- Voreingestellt 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

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 73211190

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. **504-1145**

Artikel/Modell **SARO Gasgrillplatte 1/2glatt 1/2gerillt  
Tischmodell GFT66LR**

GTIN **4017337067763**



### Sicherheits- und 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 Lebensmitt zubereitung verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien betrieben wird.
- Bei sichtbaren Schäden oder Funktionsstörungen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung Italien

Zolltarifnummer 73211190

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