

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **504-1210**

Artikel/Modell **SARO Gas-Fritteuse 8 L Tischmodell
GF46**

GTIN **4017337067800**



- **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**
- **Kippbare Heizelemente für leichte Reinigung**
- **Voreingestellt auf Erdgas H, Propangasdüsen liegen bei**
- **Verbindungsfähige Konstruktion (Stege optional erhältlich)**
- **Maße: B 400 x T 600 x H 270 / 460 mm (inkl. Kamin)**
- **Korb: B 225 x T280 x H 115 mm**
- **Inhalt: 8 Liter**
- **Gewicht (netto/brutto): 28 / 30 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. **504-1210**

Artikel/Modell **SARO Gas-Fritteuse 8 L Tischmodell
GF46**

GTIN **4017337067800**



Sicherheits- und 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.

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