

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **458-1036**

Artikel/Modell **SARO Griddleplatte
Modell GPK 410 gerillt**

GTIN **4017337070671**



- Material: (Gehäuse) Edelstahl (Bratplatte) Keramik
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Bratplatte gerillt, mit non-stick Keramikbeschichtung
- Keramik-Spritzschutz an drei Seiten
- Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbarer Fettauffangbehälter
- Temperaturbereich: +50 / +300 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 3 kW
- Maße: B 400 x T 460 x H 285 mm
- Maße Bratplatte: B 390 x T 400 mm
- Gewicht (netto/brutto): 21,5 / 23 kg
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Portugal

Zolltarifnummer 85166070

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

Eingetragen: Klevé 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. **458-1036**

Artikel/Modell **SARO Griddleplatte
Modell GPK 410 gerillt**

GTIN **4017337070671**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts, insbesondere die Grillplatten und das Gehäuse, sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Die Auffangpfanne für Saucen muss ordnungsgemäß angebracht sein und regelmäßig geleert werden, um Überlaufen und Schäden zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen oder anderen feuchten Umgebungen.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert oder abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Geruchsentwicklung aufgrund der Schutzharze kommen. Das Gerät sollte 30 Minuten ohne Lebensmittel betrieben werden, bevor es verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, wie das Grillen von Speisen. Jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Sicherheit beeinträchtigen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da sie eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen und keine Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen verwenden, um es automatisch einzuschalten.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine Schäden aufweist und nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- Das Gerät darf nicht ohne die vorgesehenen verstellbaren Füße verwendet werden, um Stabilität und Belüftung zu gewährleisten.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm zu brennbaren Materialien oder Wänden ein.
- Falls Wasser in das Gerät eingedrungen ist, muss es sofort vom Stromnetz getrennt und vollständig getrocknet werden, bevor es wieder in Betrieb genommen wird.

Ursprung Portugal

Zolltarifnummer 85166070

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

Eingetragen: Klevé 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