FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	444-1000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Gril SARO
Modèle WOW GRILL MINI

GTIN	4017337037070
ORIGINE	
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85166070

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Résistances en acier inoxydable avec élément chauffant intégré
- 1 zone de cuisson
- Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable sur trois côtés
- Grattoir et brosse de nettoyage inclus
- Atteint la température de service en 5 minutes
- Permet de griller 6 kg d'aliments par heure
- Également utilisable comme barbecue à eau
- Longueur du câble : 1 800 mm
- Convient à un usage professionnel
- Poids (net/brut) : 14 / 15 kg
- Plage de température : 0 / +320 °C
- Dimensions de la surface de cuisson : L 370 x P 370 mm
- Dimensions : L 415 x P 600 x H 150 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 3,4 kW

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	444-1000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Gril SARO** **Modèle WOW GRILL MINI**

GTIN	4017337037070
ORIGINE	
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85166070

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Installez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Vérifiez que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Les enfants et les personnes non autorisées ne doivent pas utiliser l'appareil ni se trouver à proximité sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil, en particulier les surfaces chauffantes, peuvent devenir très chaudes : il existe un risque de brûlure. Utilisez des gants de protection adaptés.
- Ne nettoyez jamais l'appareil au jet d'eau et ne l'immergez jamais dans un liquide, car cela présente un risque de court-circuit et d'électrocution.
- Avant tout nettoyage, entretien ou période d'inutilisation prolongée, éteignez l'appareil, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir complètement.
- Les ouvertures d'aération et autres zones critiques de l'appareil ne doivent pas être obstruées ni recouvertes afin d'éviter toute surchauffe.
- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié.
- Utilisez exclusivement des accessoires et des pièces de rechange d'origine afin de garantir le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation et contactez du personnel qualifié.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme la cuisson au barbecue de poisson, de viande ou de légumes. Toute autre utilisation peut causer des dommages et compromettre la sécurité.
- Videz et nettoyez régulièrement le bac à graisse afin de garantir des conditions d'hygiène optimales et de ne pas nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Éliminez les matériaux d'emballage de manière sûre et conservez-les hors de portée des enfants, car ils peuvent présenter un risque d'étouffement.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à température maximale pendant environ 10 minutes sans aliments afin d'éliminer les résidus de fabrication.
- L'appareil ne doit pas être déplacé ni incliné pendant son fonctionnement.
- Respectez une distance minimale par rapport aux matériaux inflammables afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans surveillance et débranchez-le du secteur après utilisation.
- Nettoyez régulièrement les grilles à l'aide des grattoirs et brosses prévus à cet effet afin d'éliminer les dépôts et la graisse.
- En cas de coupure de courant ou après un stockage prolongé, vérifiez l'appareil avant utilisation et testez son bon fonctionnement.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.