

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **444-1005**

Artikel/Modell **SARO Grill**
Modell WOW GRILL 400

GTIN **4017337037315**



- **Material: Edelstahl**
- **Edelstahl-Heizstäbe mit integriertem Heizelement**
- **1 Heizzone**
- **Edelstahl Spritzschutz an drei Seiten**
- **Inkl. Reinigungsschaber und Bürste**
- **Erreicht die Arbeitstemperatur in 5 Minuten**
- **7,5 kg Grillgut pro Stunde**
- **Auch als Wassergrill verwendbar**
- **Für den professionellen Einsatz geeignet**
- **Gewicht: 18 kg**
- **Temperaturbereich: 0 / +320 °C**
- **Abm. Grillfläche: B 370 x T 470 mm**
- **Abm.: B 415 x T 700 x H 150 mm**
- **Anschluss: 400 V - 50/60 Hz - 4,5 kW**
- **KEIN Vor-Ort Service**

Ursprung **Serbien**

Zolltarifnummer **85166070**

Importeur **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. **444-1005**

Artikel/Modell **SARO Grill**
Modell WOW GRILL 400

GTIN **4017337037315**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Installation nur durch qualifizierte Fachinstallateure vornehmen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen, um Erstickungsgefahren zu vermeiden.
- Gerät vor der ersten Benutzung gründlich reinigen und auf sichtbare Schäden prüfen. Bei Schäden nicht verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt wird.
- Während des Betriebs können Oberflächen sehr heiß werden; Verbrennungsgefahr! Berührungen vermeiden.
- Gerät nur unter einer geeigneten Abzugshaube verwenden, um Rauch und Dämpfe sicher abzuführen.
- Reinigung nur mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven oder scheuernden Mittel verwenden.
- Grillroste während des Betriebs vorsichtig mit einer Messingdrahtbürste reinigen; dabei Hitze beachten.
- Fett und Speisereste regelmäßig aus der Auffangschublade entfernen und diese reinigen.
- Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen, bevor es gereinigt wird.
- Kinder und unbefugte Personen vom Gerät fernhalten, um Fehlbedienungen und Verletzungen zu vermeiden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und Fachpersonal kontaktieren.

Ursprung **Serbien**

Zolltarifnummer **85166070**

Importeur **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