

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **27-2002**

Item/Model **SARO Portable Sous-Vide Garer
model SmartVide 6**

GTIN **4017337035489**



- Materiaal: roestvrij staal
- Toelaatbare omgevingstemperatuur: 5 °C - 40 °C.
- Duur van de cyclus: 1 - 99 uur
- Nauwkeurigheidswaegave: 0,01 °C
- Eenvoudige bediening via 4 toetsen
- TFT-kleurendisplay, alle belangrijke informatie in een oogopslag
- Voor containers met een maximale inhoud van 56 liter.
- Incl. transporttas
- Gew.: 3,6 kg
- Dim.: B 124 x T 140 x H 360 mm
- Onderwaterdeel: B 117 x D 110 x H 147 mm
- temp. +45/+95 °C
- Aansluiting: 230 V - 50 Hz - 2 kW

Origin Spain

customs tariff no. 84198180

Dealer 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

WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

Order No. **27-2002**

Item/Model **SARO Portable Sous-Vide Garer
model SmartVide 6**

GTIN **4017337035489**



Veiligheids- en waarschuwingeninstructies

- Gebruik het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje (230 V / 50 Hz).
- Houd kinderen en onbevoegden tijdens gebruik uit de buurt van het apparaat.
- Bedien of verplaats het apparaat niet met natte of vochtige handen.
- Neem het apparaat nooit in gebruik zonder water in de container; dit kan schade veroorzaken.
- Tijdens gebruik bestaat er gevaar voor brandwonden en verbranding door hete stoom en hete oppervlakken – wees voorzichtig bij het hanteren van deksels en containers.
- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak schoon met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel; gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Stop onmiddellijk met gebruik bij zichtbare schade of storingen.
- Laat reparaties en onderhoud uitsluitend uitvoeren door gekwalificeerd vakpersoneel.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel volgens de sous-vide methode; ander gebruik kan schade veroorzaken.

Origin Spain

customs tariff no. 84198180

Dealer 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