

TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **27-2001**

Item/Model **SARO Draagbare Sous-Vide Koker
model SmartVide XL**

GTIN **4017337069781**



- **Materiaal: Roestvrij staal**
- **Werkbare omgevingstemperatuur: +5 °C - +40 °C**
- **Cyclusduur: 1 - 99 uur**
- **Maximale container inhoud: 120 liter**
- **Digitale touchscreen display**
- **Instelbare tijd / temperatuurniveaus**
- **Aansluiting: 230 V - 50-60 Hz - 1~ - 2,6 kW**
- **Maten: B 125 x D 148 x H 435 mm**
- **Maten van de pomp: B 117 x D 110 x H 197 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 4,65 / 6,65 kg**

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. **27-2001**

Item/Model **SARO Draagbare Sous-Vide Koker
model SmartVide XL**

GTIN **4017337069781**



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