

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **27-2000**

Artikel/Modell **SARO Tragbarer Sous-Vide Garer
Modell SmartVide 9**

GTIN **4017337039050**



- Material: Edelstahl
- Bluetooth Schnittstelle
- Zulässige Umgebungstemperatur: 5 °C - 40 °C
- Zyklusdauer: 1 - 99 Stunden
- Genauigkeit Display: 0,01 °C
- Einfache Steuerung über 4 Tasten
- Farb-TFT Display, alle wichtigen Informationen auf einen Blick
- Für Behälter mit maximalem Fassungsvermögen von 56 Liter
- Inkl. Transporttasche
- Gewicht: 4,1 kg
- Maße: B 124 x T 140 x H 360 mm
- Tauchbares Teil: B 117 x T 110 x H 147 mm
- Temperaturbereich: +45/+95 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 2 kW
- KEIN Vor-Ort Service

Ursprung Spanien

Zolltarifnummer 84198180

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. **27-2000**

Artikel/Modell **SARO Tragbarer Sous-Vide Garer
Modell SmartVide 9**

GTIN **4017337039050**



Sicherheits- und Warnhinweise

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Oberfläche betreiben.
- Sicherstellen, dass die Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt (230 V / 50 Hz).
- Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen bedienen oder bewegen.
- Das Gerät niemals ohne Wasser im Behälter in Betrieb nehmen; dies kann Schäden verursachen.
- Während des Betriebs besteht Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heiße Oberflächen – Vorsicht beim Umgang mit Deckeln und Behältern.
- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel durchführen; keine abrasiven Reinigungsmittel verwenden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen.
- Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung im Sous-Vide-Verfahren vorgesehen; andere Anwendungen können Schäden verursachen.

Ursprung Spanien

Zolltarifnummer 84198180

Händler 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