

## TECHNICAL DATA SHEET

Order No. **443-4000**

Item/Model **SARO Sous-Vide koker  
model SALERNO**

GTIN **4017337044771**



- Materiaal: roestvrij staal
- Incl. circulatiepomp
- Met aftapkraan
- Digitaal display
- Instelbare tijd / temperatuurniveaus
- Incl. scheidende rooster
- Met universeel plug-in frame
- voor 1/1 GN, Water vullen: min. 11 tot max. 22 liter
- Gew.: 12 kg
- Dim.: B 360 x T 578 x H 300 mm
- temp. +45/+95 °C
- Aansluiting: 230 V - 50 Hz - 0,7 kW

Origin China

customs tariff no. 85167970

Importer 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. **443-4000**

Item/Model **SARO Sous-Vide koker  
model SALERNO**

GTIN **4017337044771**



### Veiligheids- en waarschuwingeninstructies

- Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiele, horizontale en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Kinderen en onbevoegde personen mogen het apparaat niet bedienen of zonder toezicht in de buurt zijn.
- Tijdens gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat en het waterbad zeer heet worden – er is risico op brandwonden. Gebruik geschikte hittebestendige handschoenen.
- Reinig het apparaat nooit met een waterstraal en dompel het niet onder in vloeistoffen vanwege het risico op kortsluiting en elektrische schokken.
- Schakel het apparaat uit, koppel het los van het stroomnet en laat het volledig afkoelen vóór reiniging, onderhoud of langdurige niet-gebruik.
- Zorg ervoor dat het waterbad altijd binnen de minimum- en maximumvulniveaus blijft om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik uitsluitend vacuüm verpakte voedingsmiddelen in het apparaat om hygiënische omstandigheden te garanderen.
- Blokkeer de inlaat en uitlaat van de circulatiepomp niet, om een gelijkmatige warmteverdeling te verzekeren.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met originele reserveonderdelen.
- Bij zichtbare schade of storingen het gebruik onmiddellijk stoppen en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.
- Reinig het apparaat regelmatig met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, metalen schuursponsen of agressieve chemicaliën om beschadiging van de oppervlakken te voorkomen.
- Verwijder verpakkingsmaterialen op een veilige manier en houd ze buiten bereik van kinderen, aangezien deze verstikkingsgevaar kunnen opleveren.
- Laat het apparaat niet onbeheerd ingeschakeld.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik in de horeca en moet worden gebruikt volgens de bedieningsinstructies.
- Bewaar het apparaat bij langdurige niet-gebruik in een goed geventileerde, niet-corrosieve omgeving.
- Zorg ervoor dat de stekker altijd gemakkelijk toegankelijk is, zodat het apparaat in noodgevallen snel van het stroomnet kan worden losgekoppeld.

Origin China

customs tariff no. 85167970

Importer 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