TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	27-2000	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Tragbarer Sous-Vide Garer Modell SmartVide 9

GTIN	4017337039050
URSPRUNG	Spanien
ZOLLTARIFNUMMER	84198180

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- 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 (netto/brutto): 3,8 / 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

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

BESTELL-NR.	27-2000	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Tragbarer Sous-Vide Garer Modell SmartVide 9

GTIN	4017337039050
URSPRUNG	Spanien
ZOLLTARIFNUMMER	84198180

SICHERHEITS- & 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.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HÄNDLER	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
EU-VERANTWORTLICHER	Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.