TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	443-4005	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Sous-Vide Garer
Modell RIVOLI

GTIN	4017337044788
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Material: Edelstahl
- Inkl. Umwälzpumpe
- Mit Ablasshahn
- Digitales Display
- Einstellbare Zeit- / Temperaturstufen
- Inkl. Trenngitter
- Mit universell steckbarem Gestell
- Für 2/3 GN, Wasserbefüllung: min. 7 bis max. 14 Ltr.
- Gewicht (netto/brutto): 5 / 7 kg
- Maße: B 360 x T 402 x H 300 mm
- Temperaturbereich: +45/+95 °C
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,5 kW
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	443-4005	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Sous-Vide Garer Modell RIVOLI

GTIN	4017337044788
URSPRUNG	China
ZOLLTARIFNUMMER	8516797090

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, waagerechten und hitzebeständigen Fläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen oder unbeaufsichtigt in der Nähe sein.
- Während des Betriebs können die Oberflächen des Geräts und das Wasserbad sehr heiß werden – es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie geeignete Schutzhandschuhe.
- Gerät niemals mit Wasserstrahl reinigen oder in Flüssigkeiten tauchen, da Kurzschluss- und Stromschlaggefahr besteht.
- Vor der Reinigung, Wartung oder längerer Nichtbenutzung das Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Wasserbad muss immer innerhalb der Mindest- und Höchstfüllstandsgrenzen gehalten werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur vakuumierte Lebensmittel im Gerät, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.
- Der Einlass und Auslass der Umwälzpumpe dürfen nicht blockiert werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung sicherzustellen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal mit Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen und qualifiziertes Fachpersonal kontaktieren.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, Metallschwämme oder aggressive Chemikalien, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- Verpackungsmaterialien sicher entsorgen und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da diese eine Erstickungsgefahr darstellen können.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Das Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch in der Gastronomie konzipiert und sollte gemäß den Bedienungsanweisungen verwendet werden.
- Lagern Sie das Gerät bei längerer Nichtbenutzung in einer gut belüfteten, nicht korrosiven Umgebung.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker jederzeit zugänglich ist, um das Gerät im Notfall schnell vom Stromnetz trennen zu können.

HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

HERSTELLER	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.