

## TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr. **27-2001**

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

GTIN **4017337069781**



- **Material: Edelstahl**
- **Zulässige Umgebungstemperatur: +5 °C - +40 °C**
- **Zyklusdauer: 1 - 99 Stunden**
- **Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 120 Liter**
- **Digitales Touchscreen Display**
- **Einstellbare Zeit- / Temperaturstufen**
- **Anschluss: 230 V - 50 - 60 Hz - 1 Ph - 2,6 kW**
- **Maße: B 125 x T 148 x H 435 mm**
- **Tauchbares Teil - Maße: B 117 x T 110 x H 197 mm**
- **Gewicht (netto/brutto): 4,65 / 6,65 kg**
- **KEIN Vor-Ort Service**

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

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **27-2001**

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

GTIN **4017337069781**



### 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