saro
Gastro-Products

FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	27-2000	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Cuiseur sous vide portable SARO Modèle SmartVide 9

GTIN	4017337039050
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84198180

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Matériau : acier inoxydable
- Interface Bluetooth
- Température ambiante admissible : 5 °C - 40 °C
- Durée du cycle : 1 à 99 heures
- Précision de l'écran : 0,01 °C
- Commande simple via 4 touches
- Écran TFT couleur, toutes les informations importantes en un coup d'œil
- Pour des récipients d'une capacité maximale de 56 litres
- Sac de transport inclus
- Poids (net/brut) : 3,8 / 4,1 kg
- Dimensions : L 124 x P 140 x H 360 mm
- Partie immergeable : L 117 x P 110 x H 147 mm
- Plage de température : +45/+95 °C
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 2 kW

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	27-2000	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Cuiseur sous vide portable SARO** **Modèle SmartVide 9**

GTIN	4017337039050
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	84198180

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez l'appareil exclusivement sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique (230 V / 50 Hz).
- Tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne manipulez ni ne déplacez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche sans eau dans le réservoir ; cela pourrait causer des dommages.
- Pendant le fonctionnement, il existe un risque de brûlure et d'ébouillantage dû à la vapeur chaude et aux surfaces chaudes – soyez prudent lorsque vous manipulez les couvercles et les récipients.
- Avant le nettoyage, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux ; ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation.
- Confier les réparations et l'entretien uniquement à du personnel qualifié.
- L'appareil est exclusivement destiné à la cuisson sous vide ; toute autre utilisation peut causer des dommages.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.