

Sous-Vide Becken Tischmodelle **SV1 SV3 SV5**



Reinigung und Pflege

Damit eine langfristige Funktion der Erme Sous-Vide Geräte gewährt ist, sind folgende Punkte zu beachten!

- 1 Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- 2 Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 3 Sous-Vide Becken mit warmem Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel vorsichtig reinigen.
- 4 Gerät auf staubfreier, ebener und harter Fläche aufstellen.
- 5 Nur sauberes Trinkwasser verwenden.
- 6 Etiketten (Produktebezeichnungen) im Becken vermeiden bzw. umgehend entfernen, wenn sie abgelöst sind.
- 7 Wasser täglich bzw. nach mehrtägigem Dauerbetrieb wechseln.
- 8 Behandlungsvorschriften SV3 und SV5 (mit integrierter Umwälzpumpe)
 - Sous-Vide Becken (Wasser) immer mit einem Schuss Tafelessig verwenden. (ca. 0.5dl/10L Wasser)
 - Zur Entkalkung eignen sich handelsübliche Produkte. Zum Beispiel der ökologische Schnell-Entkalker «Durgol universal bio»: Er hat einen wirksamen Korrosionsschutz und sorgt somit für maximalen Schutz der Materialien. Ausserdem ist er lebensmittelsicher, d.h. er hinterlässt keine chemischen Rückstände nach dem Entkalken und Spülen.
- 9 Selbstreinigungsfunktion nach Gebrauch starten.
- 10 Sollte ein Beutel aufgeplatzt sein, das Gerät sofort ausschalten. Gründlich mit mildem Spülmittel reinigen und die Pumpe kurz laufen lassen damit sich kein Fett in der Pumpe ablagert.

ACHTUNG!

Das Gerät darf nur mit passendem Einlegerost betrieben werden, die Verwendung des Geräts ohne Einlegerost kann Schäden am Gerät oder einen Leistungsverlust zur Folge haben.