

ERME SWISS
VACUUM
SOLUTIONS

Emballé. Frais.



Bacs sous vide d'ERME.

Pas de perte d'arômes,
de minéraux et de vitamines.

Premier appareil sous vide
au monde doté de la technologie
d'induction.

Temps de réaction rapide.
Grande efficacité énergétique et
faible entretien.

Disponible en trois tailles.



SV1

230 × 400 × 300 mm

6l



SV3

405 × 400 × 300 mm

14l



SV5

380 × 605 × 300 mm

23l



Préparation.

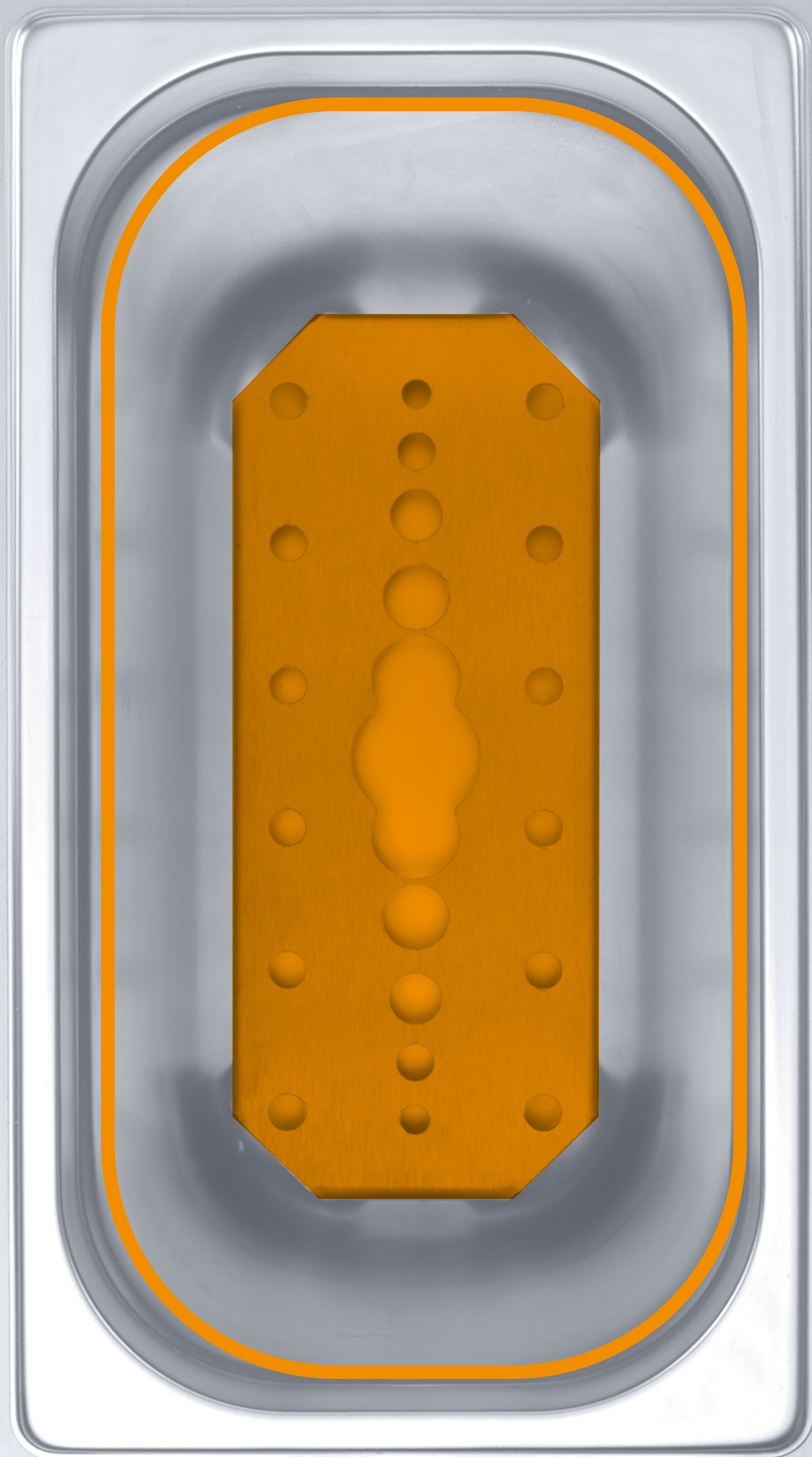
Placer l'appareil sur une surface plane et connecter à la prise.



Préparation.

S'assurer que le tuyau n'est pas branché (SV1) soit la vanne à boule (SV3/SV5) est fermée.

ERM

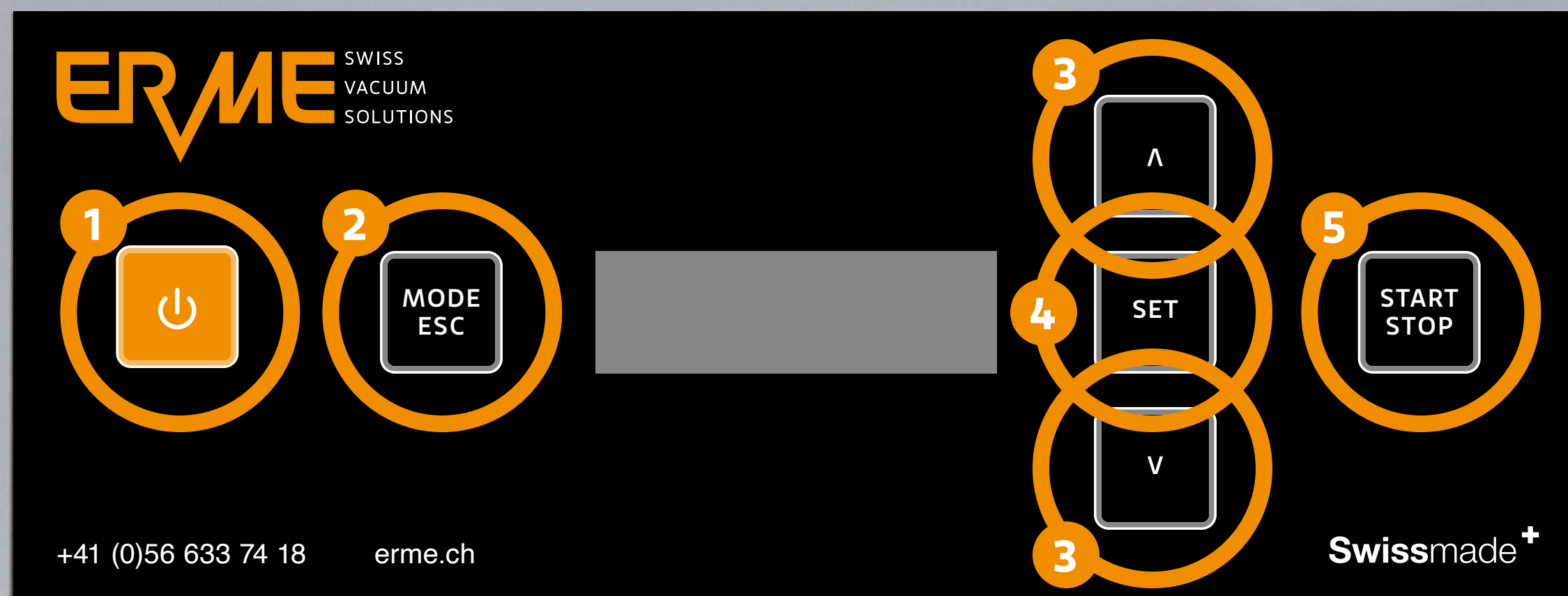


Préparation.

Insérer la grille dans l'appareil.

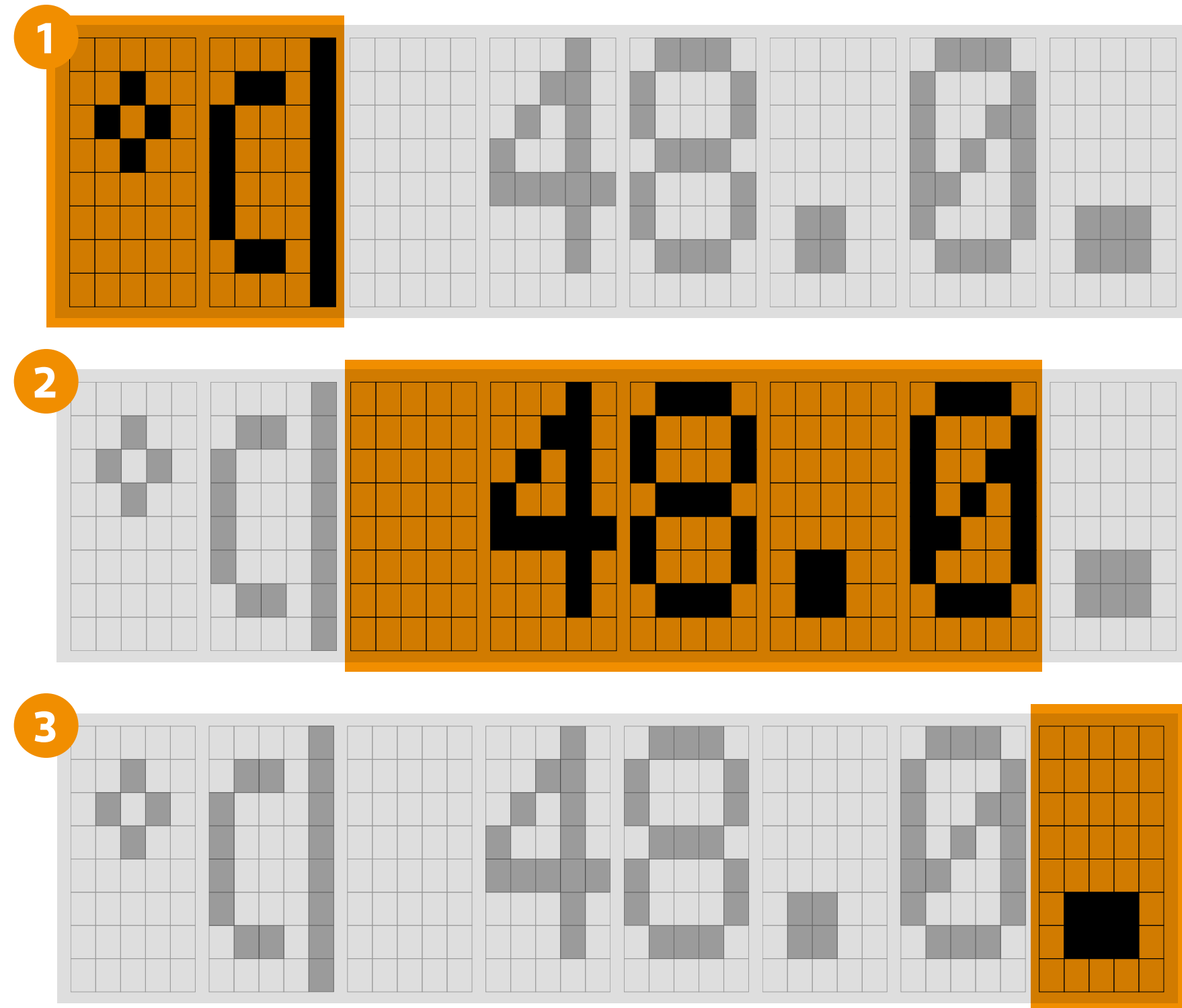
L'appareil ne doit jamais être utilisé sans grille!

Remplir l'appareil avec de l'eau jusqu'à la marque.



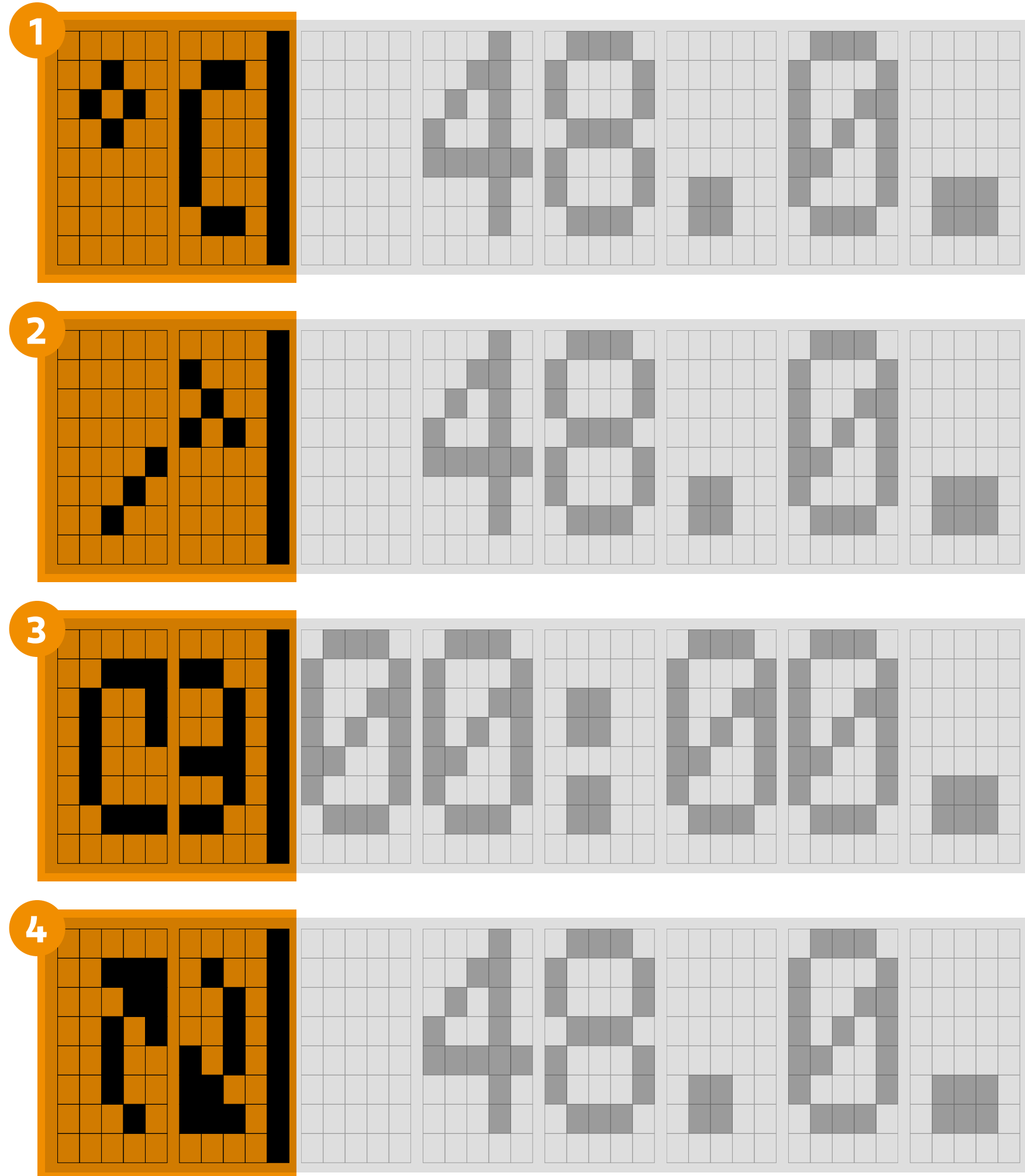
Serveur.

- 1 Enclancher et arrêter l'appareil.
- 2 Sélectionner le mode d'affichage ou effacer les paramètres modifiés.
- 3 Augmenter ou diminuer la valeur.
- 4 Enregistrer le paramètre modifié.
- 5 Démarrer/arrêter la fonction en cours.



Écran.

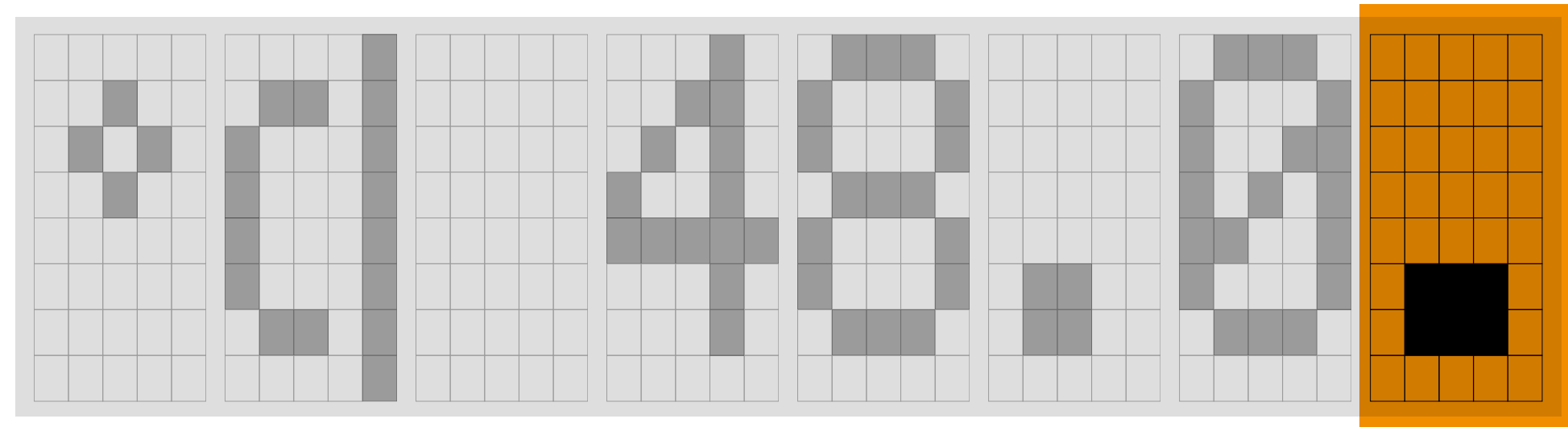
- 1 Mode d'affichage.
- 2 Affichage de la valeur (selon le mode d'affichage choisi).
- 3 État du chauffage (indépendamment du mode d'affichage sélectionné).



Écran.

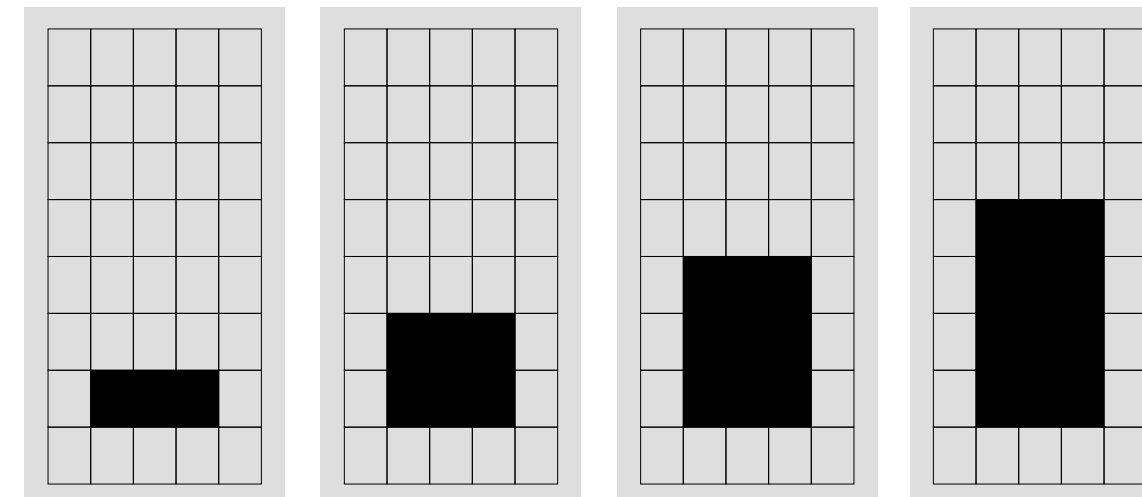
Modes d'affichage:

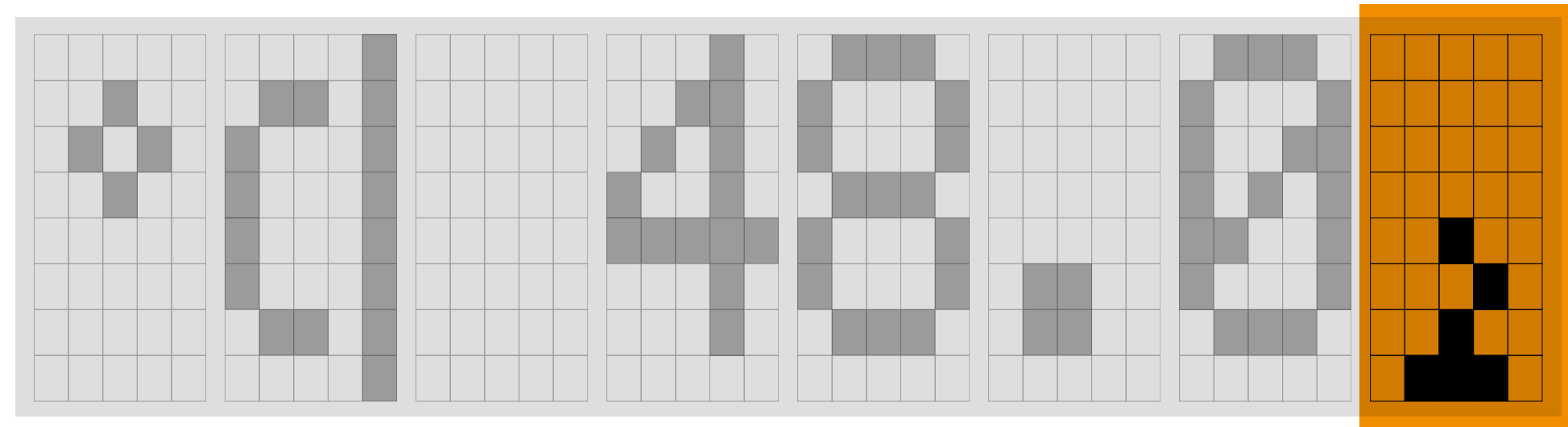
- 1 Température d'eau (40°–95°)
- 2 Température à cœur (40°–95°)
- 3 Minuterie (1 min–99 h)
- 4 Pompe/vidange (pas pour SV1)



Écran.

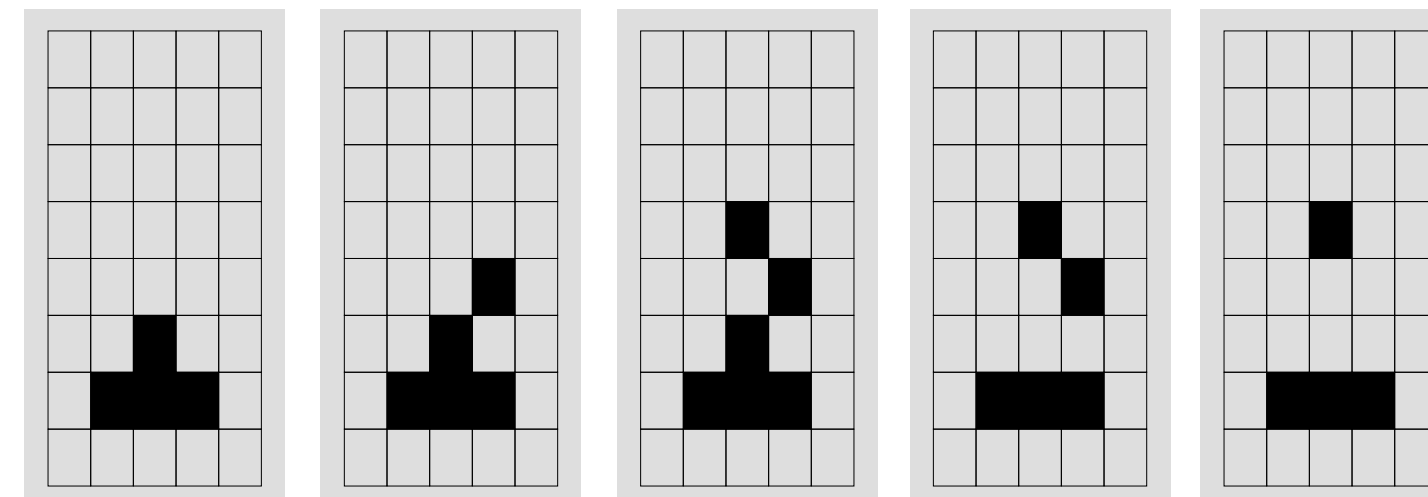
Pendant la phase de chauffage, l'affichage change de façon cyclique entre ces caractères :





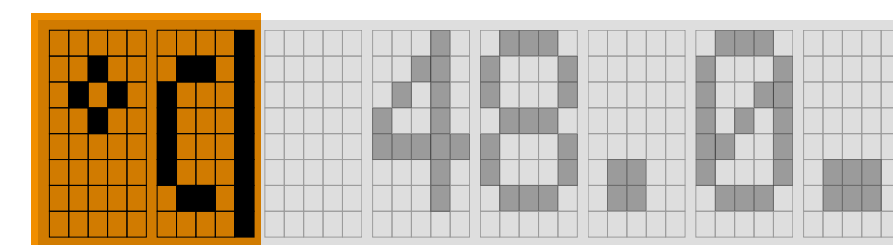
Écran.

Une fois la température de consigne atteinte, l'affichage change de façon cyclique entre ces caractères :

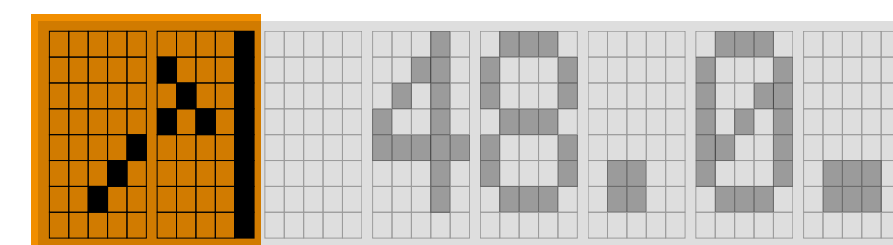


Régler les paramètres.

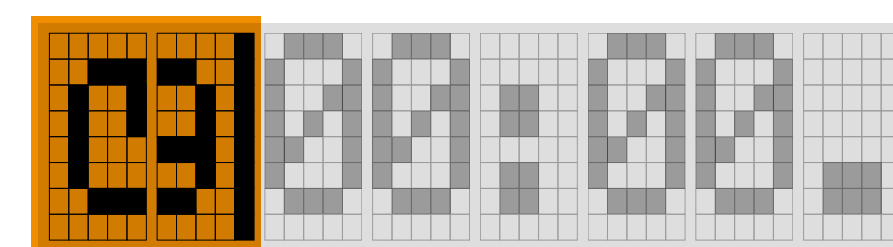
Les valeurs cibles des trois modes de fonctionnement peuvent être facilement réglées sur l'appareil.



Température d'eau



Température à cœur



Minuterie



Régler les paramètres.

Exemple température à cœur:

En appuyant sur la touche MODE/ESC, appeler le mode d'affichage «température à cœur».

La température à cœur actuelle est affichée.



Régler les paramètres.

Appuyez sur la touche SET.

Le point de consigne actuel de la température à coeur s'affiche et l'affiche clignote.



Régler les paramètres.

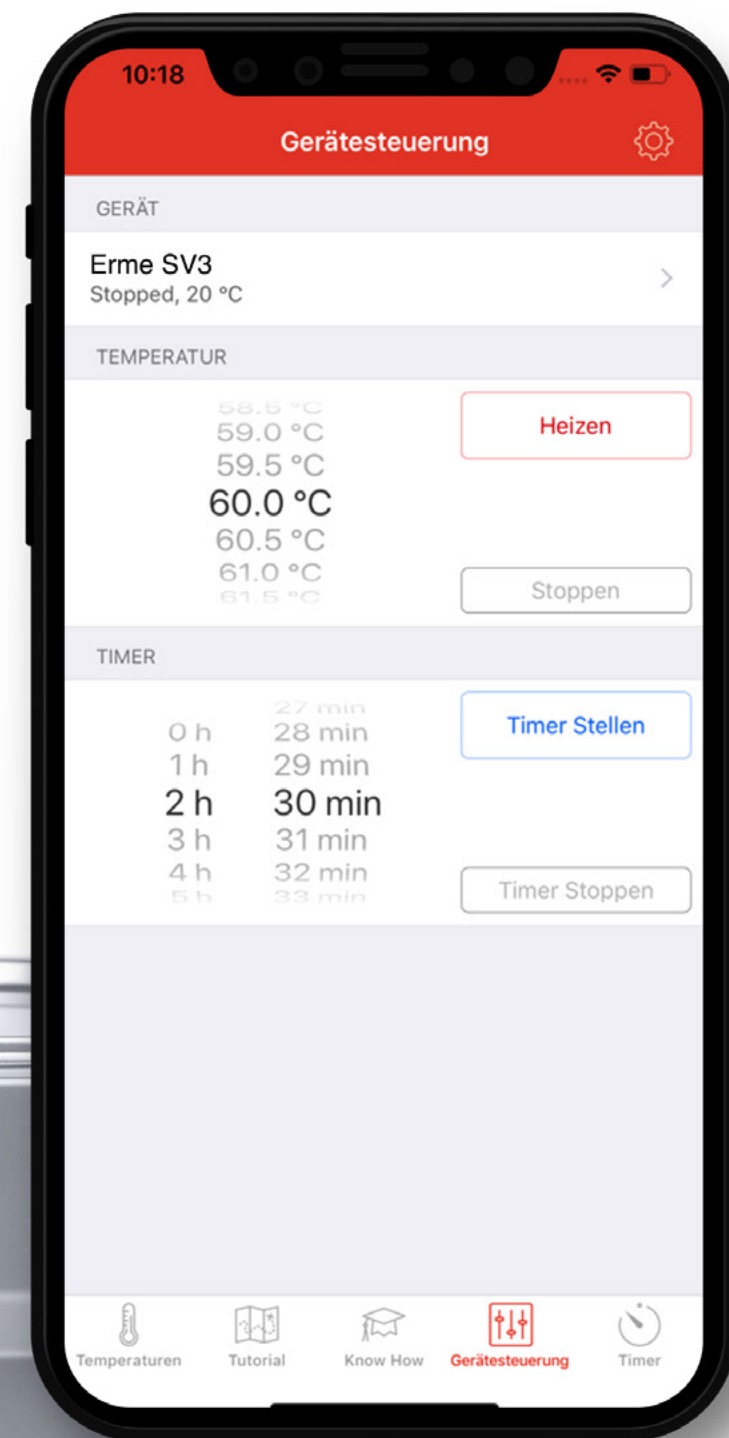
Utiliser les boutons \wedge et \vee pour régler la consigne de température.



Régler les paramètres.

Utiliser les boutons \wedge et v pour régler la consigne de température.

Soit vous appuyez sur SET pour enregistrer le nouveau réglage ou sur MODE/ESC pour annuler les traces.



Contrôle de l'appareil via App.

Avec l'application «Sous Vide °Celsius», vous pouvez contrôler l'appareil via Bluetooth.

Recommandations professionnelles pour une variété de plats.

Disponible dans l'AppStore.



Vider l'appareil.

Arrêter le chauffage.

Tenir l'extrémité du tuyau dans un récipient de récupération approprié.

Raccorder le tuyau à l'appareil.

Lorsque l'eau s'est écoulée, desserrer à nouveau le tuyau.



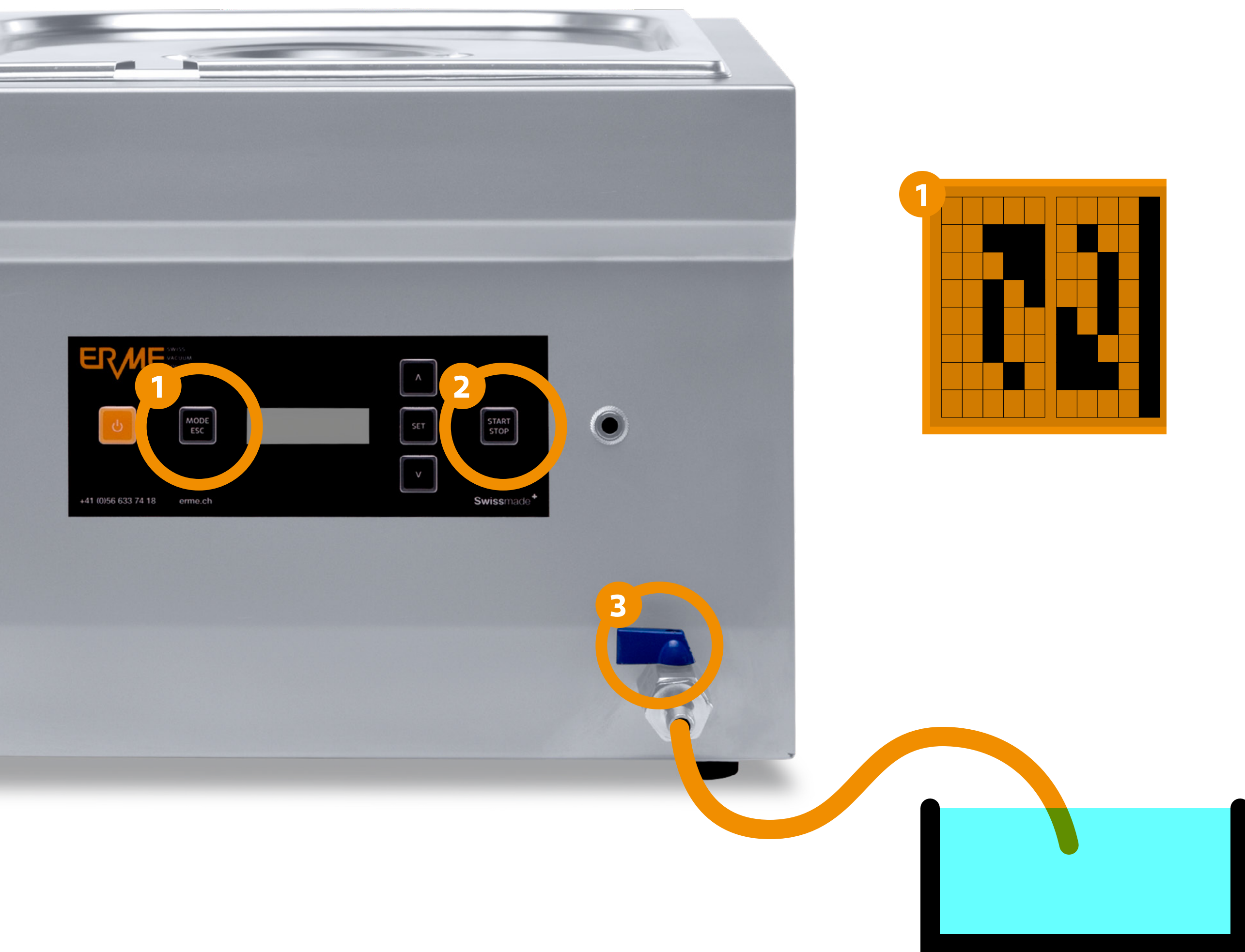
Vider l'appareil.

Pour les appareils avec pompe de circulation:

Arrêter le chauffage.

Préparer le tuyau et le récipient de récupération.

Ouvrir la vanne à bille et vidanger l'eau.



Vider l'appareil.

- 1** Appeler le mode d'affichage «Pompe» avec la touche MODE/ESC.
- 2** Démarrer la pompe avec START/STOP. Répéter la procédure si nécessaire jusqu'à ce que l'appareil soit complètement vide.
- 3** Fermer la vanne à bille et débrancher à nouveau le tuyau.



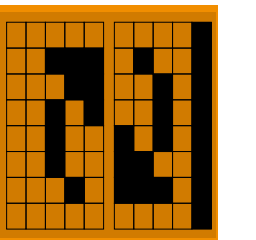
Nettoyage et entretien.

Utiliser uniquement de l'eau potable propre avec un peu de vinaigre de table.

Éviter les étiquettes dans le bassin.

Changer l'eau chaque jour.

Commencer pompage/vidange après l'utilisation (SV3/5)



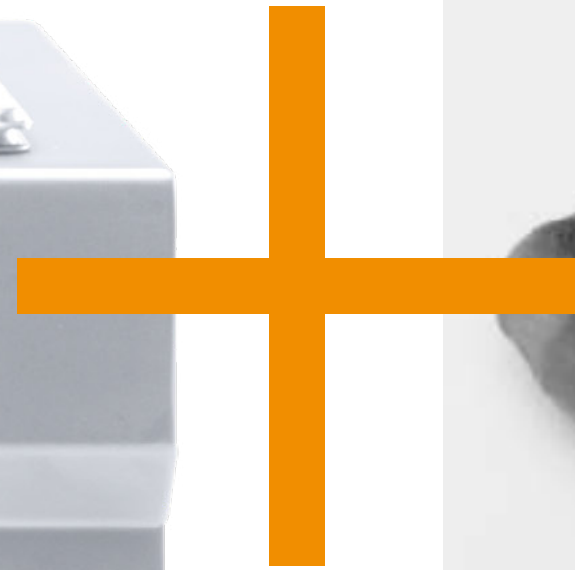


Nettoyage et entretien.

Avant de nettoyer l'appareil,
il faut toujours débrancher
l'appareil et le laisser refroidir.

Nettoyer à l'eau chaude
et avec un liquide de vaisselle.

Utiliser les produits de
commerce pour le détartrage.



Accessoires.

Thermomètre de cuisine pour mesurer la température intérieure de la nourriture (température à cœur).

Coussinets pour sceller le point de perforation sur le sachet sous vide.

Grille de séparation pour séparer la nourriture.

Poids pour lester le sachet.

Merci beaucoup.



ERME SWISS
VACUUM
SOLUTIONS

Emballé. Frais.