

**ERME** SWISS  
VACUUM  
SOLUTIONS

**Frisch. Verpackt.**



# Sous Vide Becken von ERME.

Keine Verluste bei Aromastoffen,  
Mineralien und Vitaminen.

Erstes Sous Vide Gerät weltweit  
mit Induktionstechnik.

Schnelle Reaktionszeit,  
hohe Energieeffizienz und wenig  
Wartungsarbeit.

# Erhältlich in drei Grössen.



**SV1**

230 × 400 × 300 mm  
6l



**SV3**

405 × 400 × 300 mm  
14l



**SV5**

380 × 605 × 300 mm  
23l



# Vorbereitung.

Das Gerät auf eine ebene Unterlage stellen und den Strom anschliessen.



# Vorbereitung.

Sicherstellen, dass der Schlauch nicht angeschlossen (SV1) oder das Kugelventil (SV3/SV5) geschlossen ist.

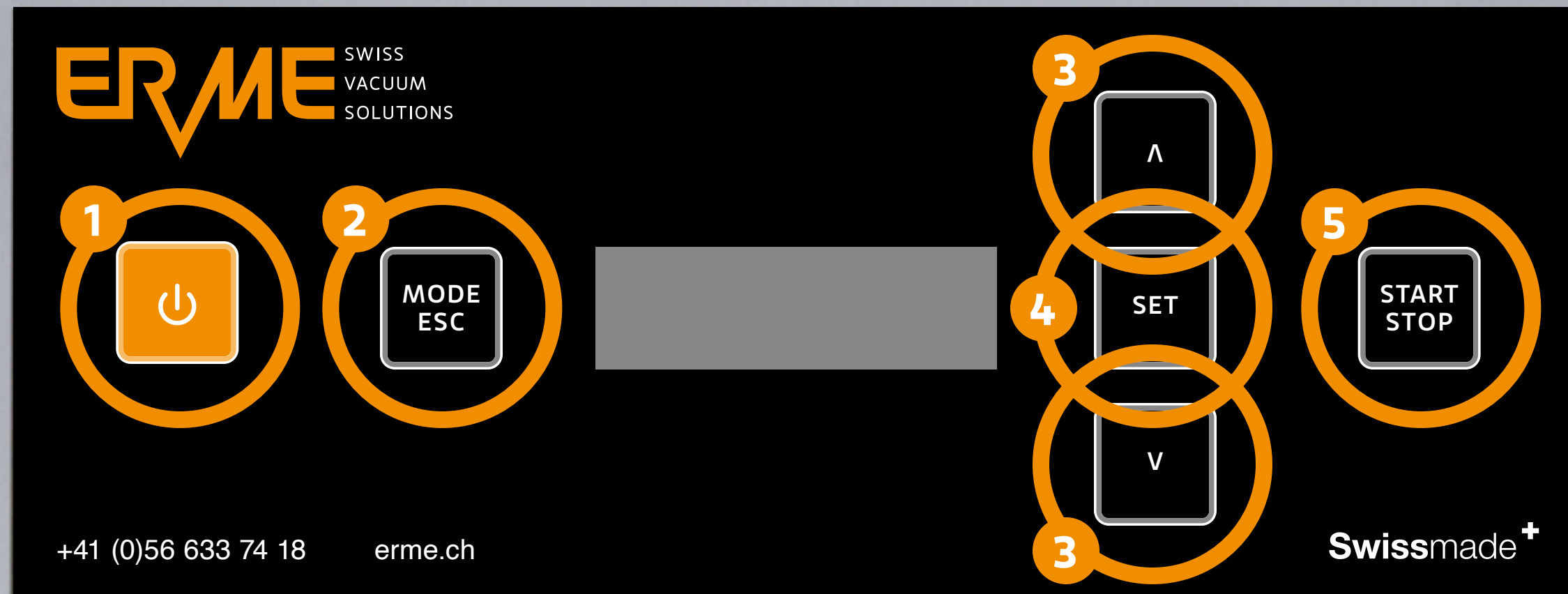


## Vorbereitung.

Den Rost in das Gerät einlegen.

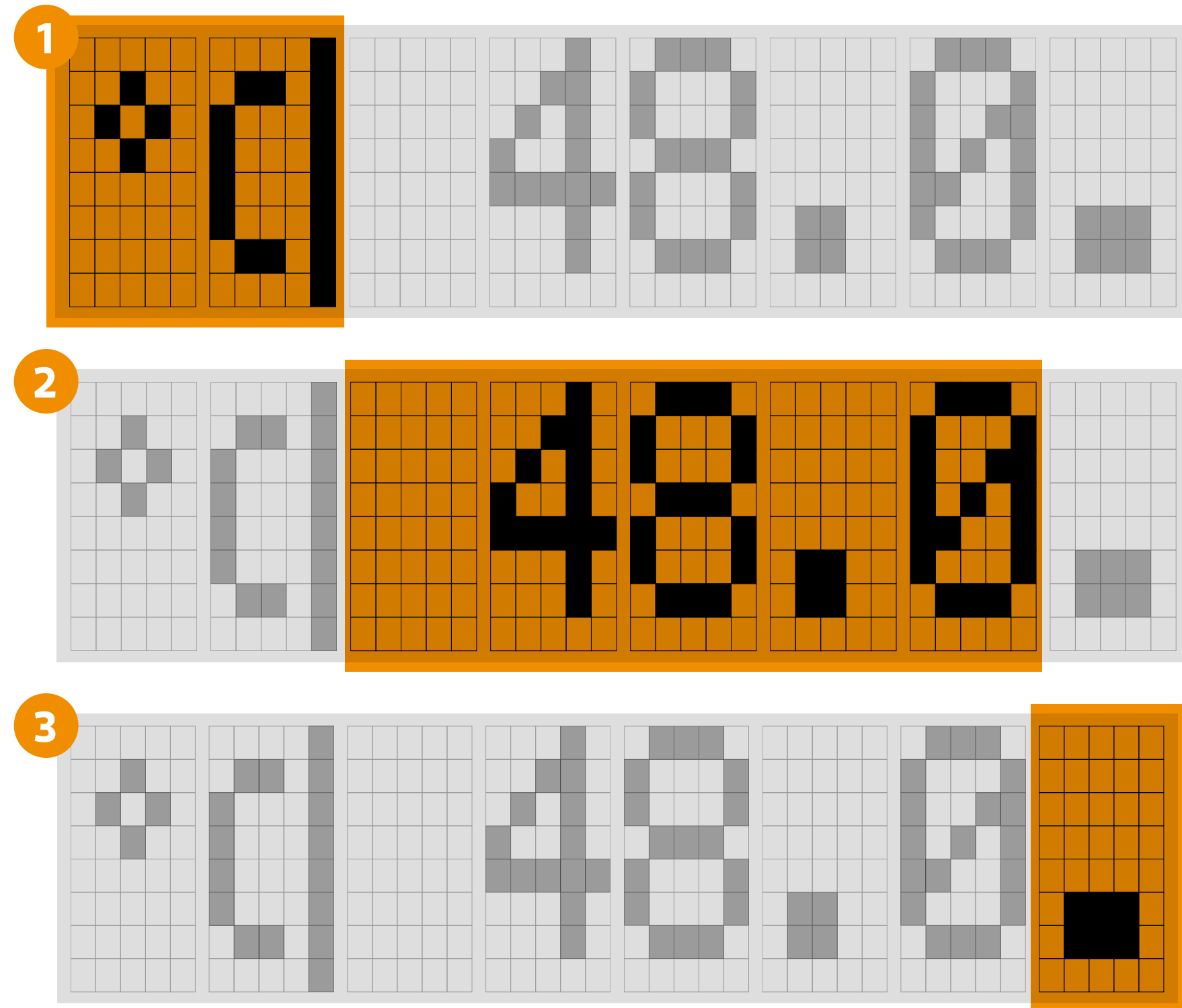
**Das Gerät darf nie ohne Rost betrieben werden!**

Das Gerät bis zur Markierung mit Wasser befüllen.



# Bedienung.

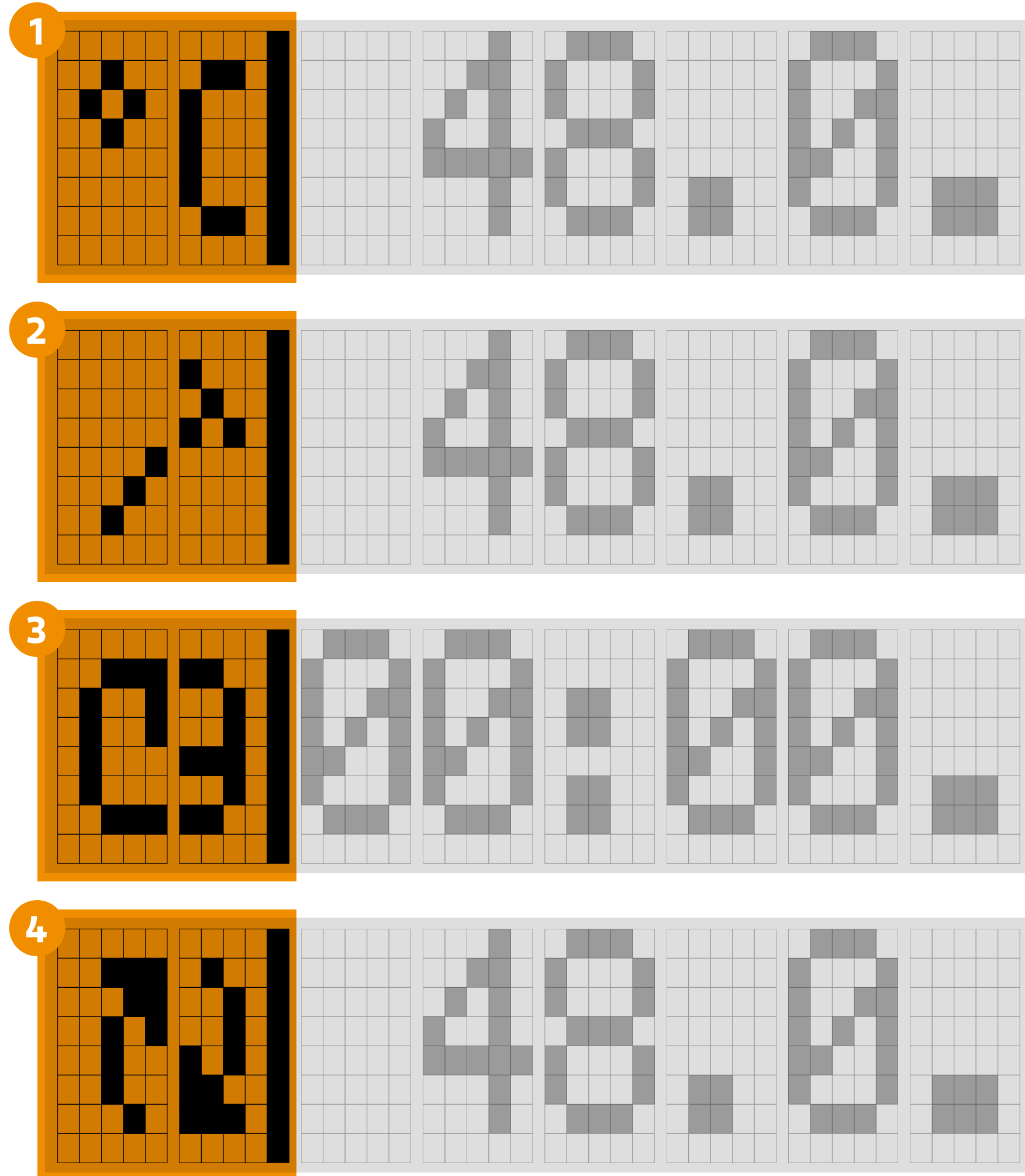
- 1 Gerät ein- und ausschalten.
- 2 Anzeigemodus wählen oder geänderte Einstellungen verwerfen.
- 3 Wert vergrössern/verkleinern.
- 4 Speichern der geänderten Einstellung.
- 5 Starten/Stoppen der aktuellen Funktion.



# Display.

- 1** Anzeigemodus.
- 2** Anzeige des Wertes (entsprechend dem gewählten Anzeigemodus).
- 3** Zustand der Heizung (unabhängig vom gewählten Anzeigemodus).

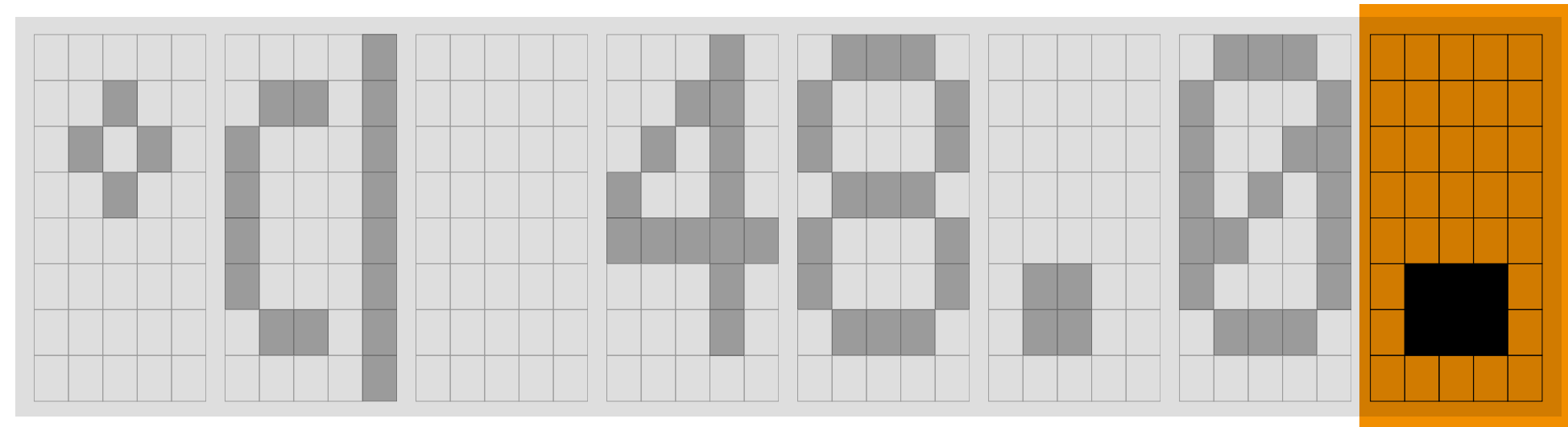




# Display.

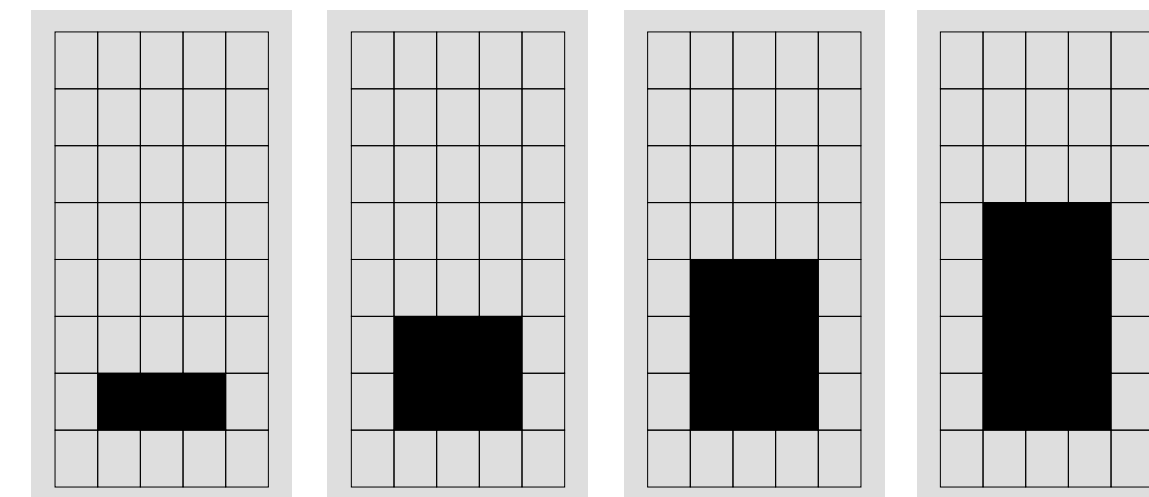
Anzeigemodi:

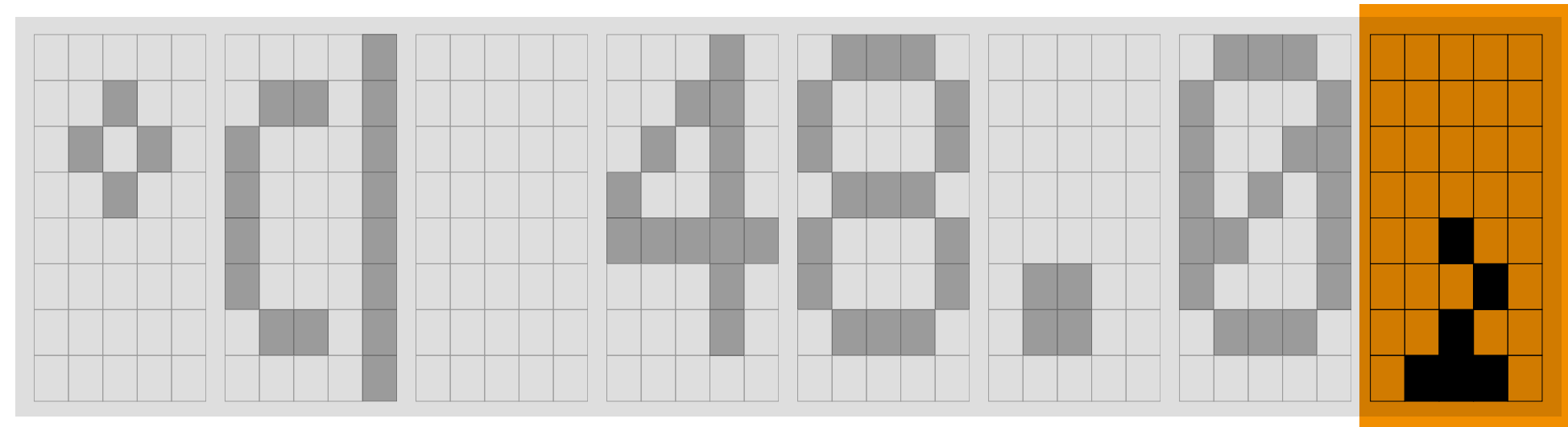
- 1 Wassertemperatur (40°–95°)
- 2 Kerntemperatur (40°–95°)
- 3 Timer (1 min–99 h)
- 4 Pumpe/Entleerung (nicht bei SV1)



# Display.

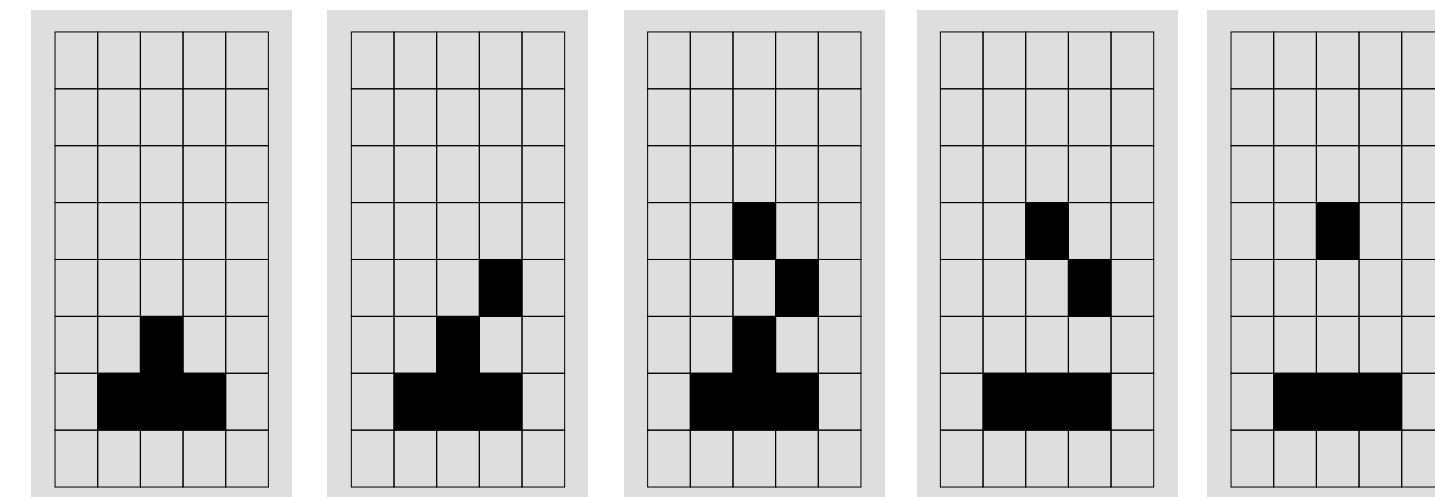
Während der Aufheizphase wechselt die Anzeige zyklisch zwischen diesen Zeichen:





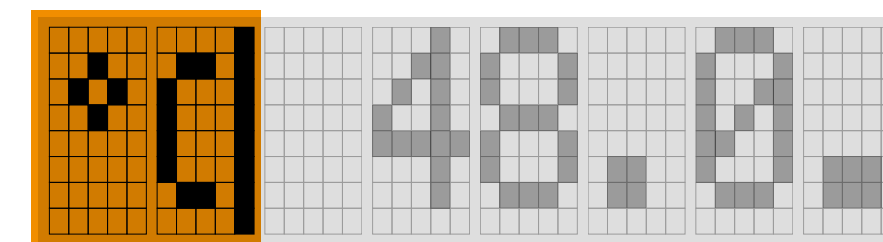
# Display.

Nach Erreichen der Solltemperatur wechselt die Anzeige zyklisch zwischen diesen Zeichen:

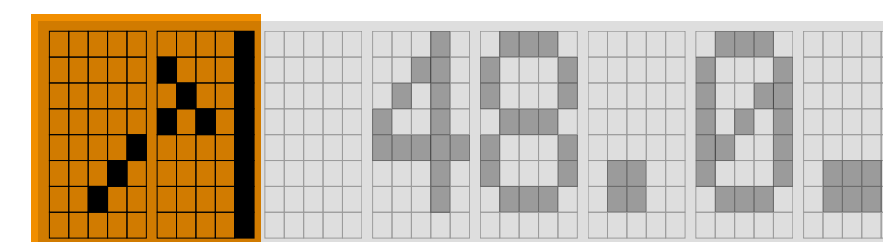


# Einstellen der Parameter.

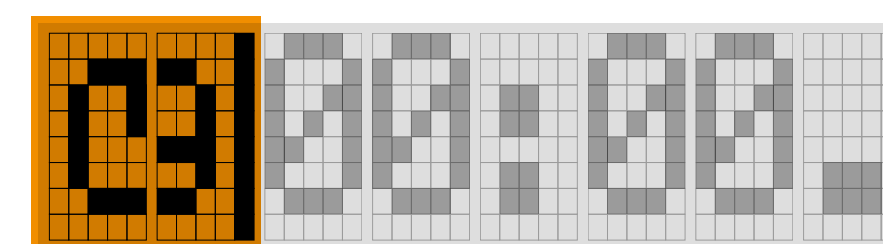
Die Zielwerte der drei Betriebsmodi können einfach am Gerät eingestellt werden.



Wassertemperatur



Kerntemperatur



Timer



# Einstellen der Parameter.

Beispiel Kerntemperatur:

Durch Betätigen der Taste MODE/ESC den Anzeigemodus «Kerntemperatur» aufrufen.

Die aktuelle Kerntemperatur wird angezeigt.



# Einstellen der Parameter.

Die Taste SET betätigen.

Der aktuell eingestellte Sollwert für die Kerntemperatur wird angezeigt und die Anzeige blinkt.



# Einstellen der Parameter.

Mit den Tasten  $\wedge$  und  $\vee$  die gewünschte Solltemperatur einstellen.

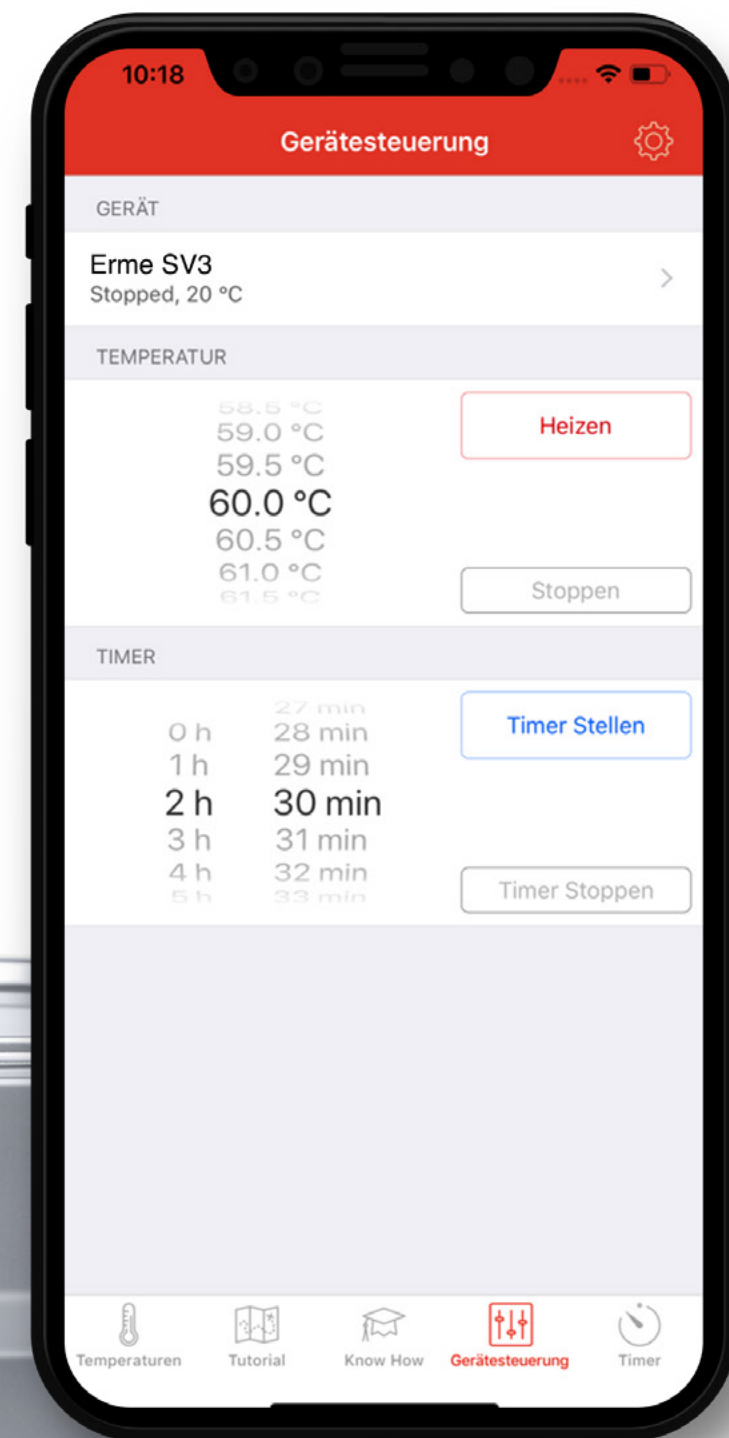


# Einstellen der Parameter.

Mit den Tasten  $\wedge$  und  $\vee$  die gewünschte Solltemperatur einstellen.

Entweder SET betätigen um die neue Einstellung zu speichern oder MODE/ESC um die Änderung zu verwerfen.





# Gerätesteuerung via App.

Mit der «Sous Vide °Celsius» App steuern Sie das Gerät über Bluetooth.

Professionelle Empfehlungen für eine Vielzahl von Gerichten.

Erhältlich im AppStore.



# Gerät entleeren.

Heizung abschalten.

Schlauchende in geeigneten  
Auffangbehälter halten.

Schlauch an Gerät anschliessen.

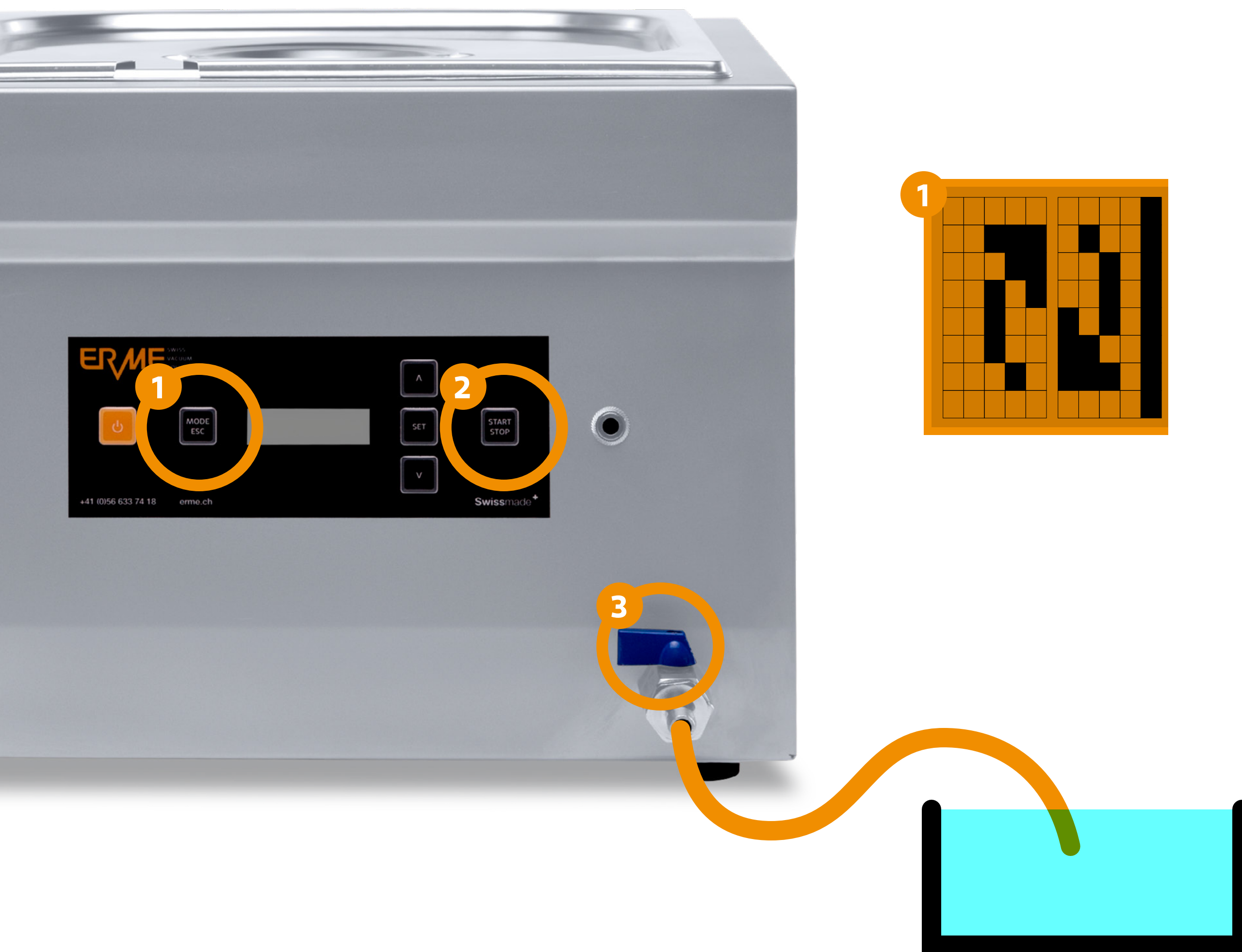
Nach Ablauf des Wassers den  
Schlauch wieder lösen.



# Gerät entleeren.

Bei Geräten mit Umwälzpumpe:  
Heizung abschalten. Schlauch  
und Auffangbehälter vorbereiten.

Kugelventil öffnen und das  
Wasser ablassen.



# Gerät entleeren.

- 1 Mit Taste MODE/ESC den Anzeigemodus «Pumpe» aufrufen.
- 2 Mit START/STOP die Pumpe starten. Den Vorgang bei Bedarf wiederholen bis Gerät komplett entleert ist.
- 3 Kugelventil schliessen und den Schlauch wieder lösen.



# Reinigung und Pflege.

Nur sauberes Trinkwasser mit einem Schuss Tafelessig verwenden.

Etiketten im Becken vermeiden.

Wasser täglich wechseln.

Pumpe/Entleerung  nach Gebrauch starten (SV3/5)

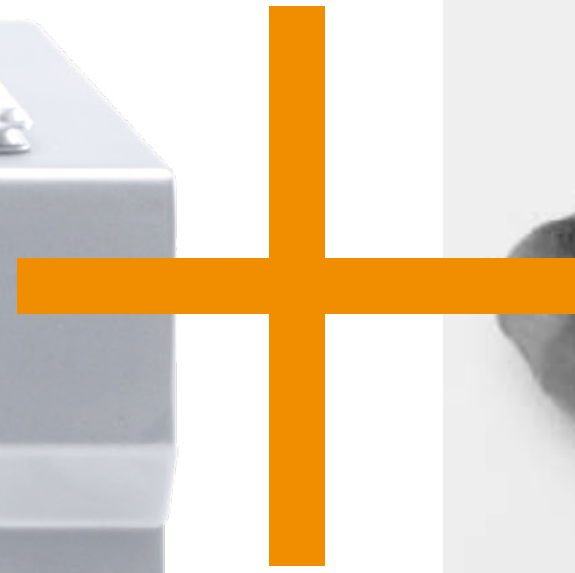


# Reinigung und Pflege.

Vor dem Reinigen immer Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

Zur Entkalkung eignen sich handelsübliche Produkte.



## Zubehör.

Gargutthermometer zur Messung der Temperatur im Inneren des Garguts (Kerntemperatur).

Dichtungspads zur Abdichtung der Einstichstelle am Vakuumbbeutel.

Trenngitter zur Trennung von Gargut.

Beutelbeschwerer.

# Vielen Dank.





**ERME** SWISS  
VACUUM  
SOLUTIONS

**Frisch. Verpackt.**