



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.



SV1

230 x 400 x 300 mm

6l

Vorbereitung.

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



Vorbereitung.

Sicherstellen, dass der Schlauch nicht angeschlossen ist.



Vorbereitung.

Den Rost in das Gerät einlegen.

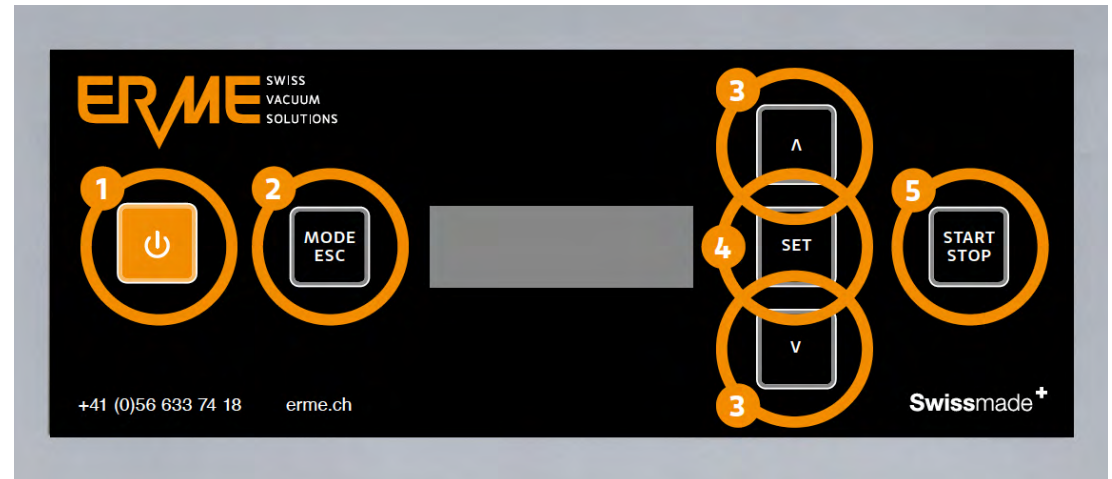
Das Gerät darf nie ohne Rost betrieben werden!

Das Gerät bis zur Markierung mit Wasser befüllen.



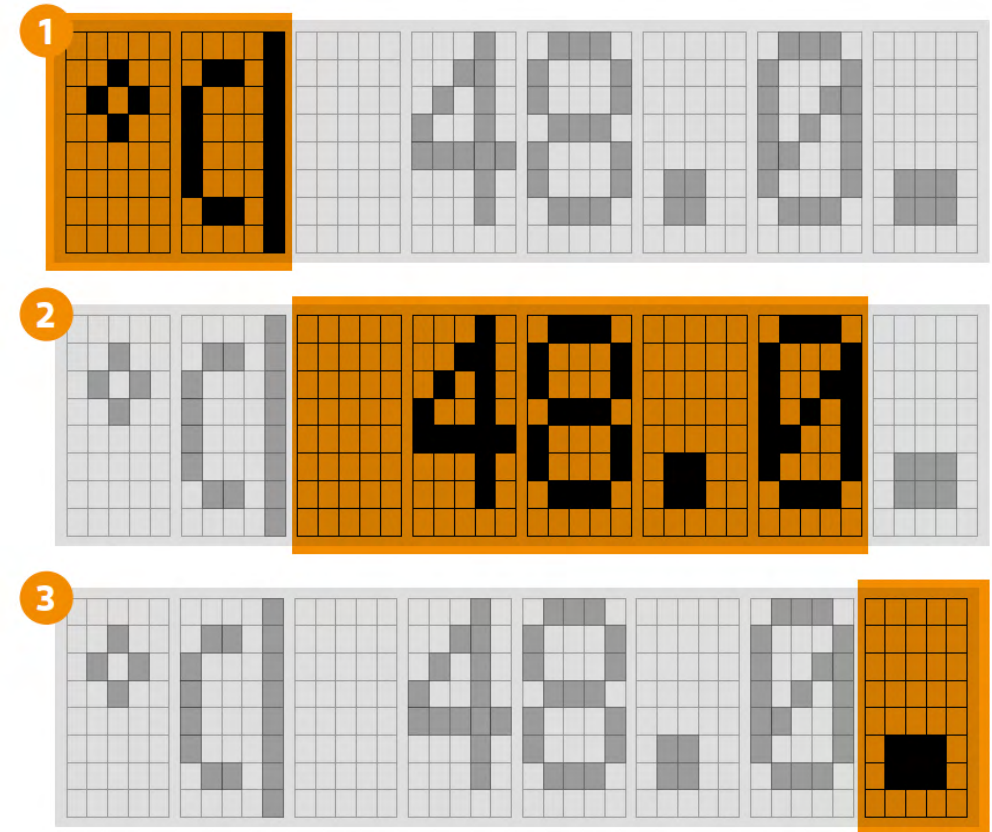
Bedienung.

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



Display.

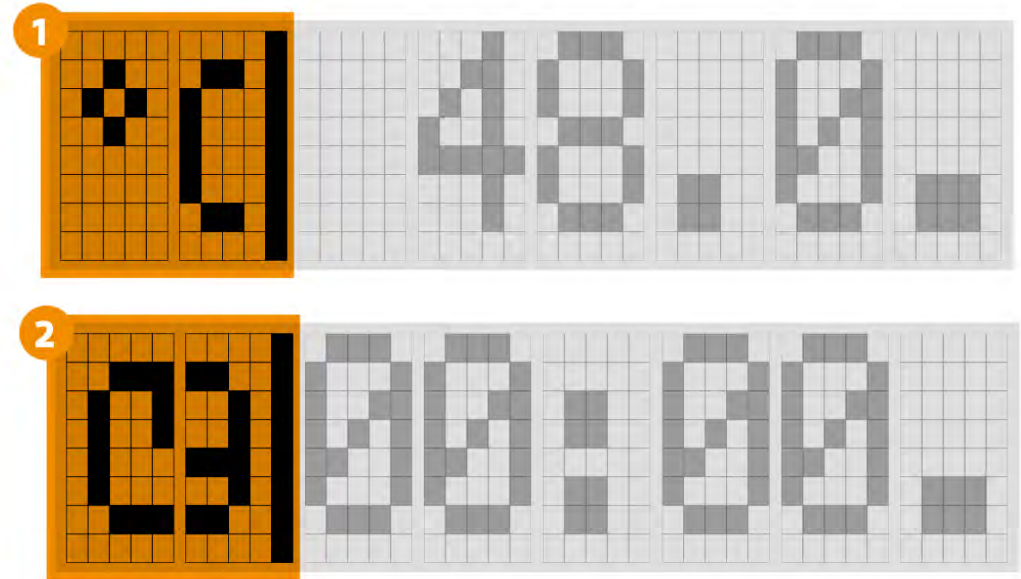
- 1** Anzeigemodus
- 2** Anzeige des Wertes
(entsprechend dem gewählten Anzeigemodus)
- 3** Zustand der Heizung
(unabhängig vom gewählten Anzeigemodus)



Display.

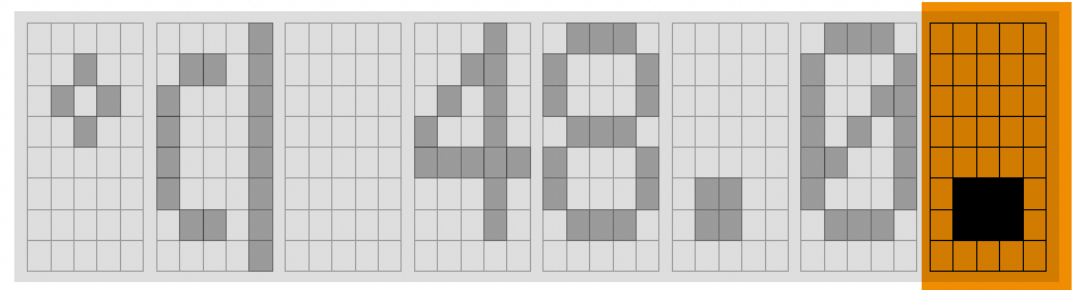
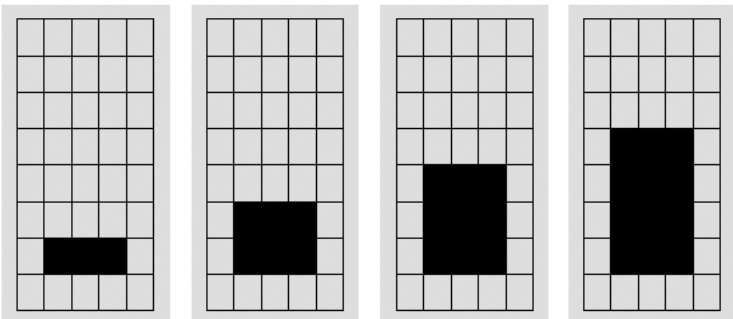
Anzeigemodi:

- 1** Wassertemperatur (40°– 95°)
- 2** Timer (1 min–99 h)



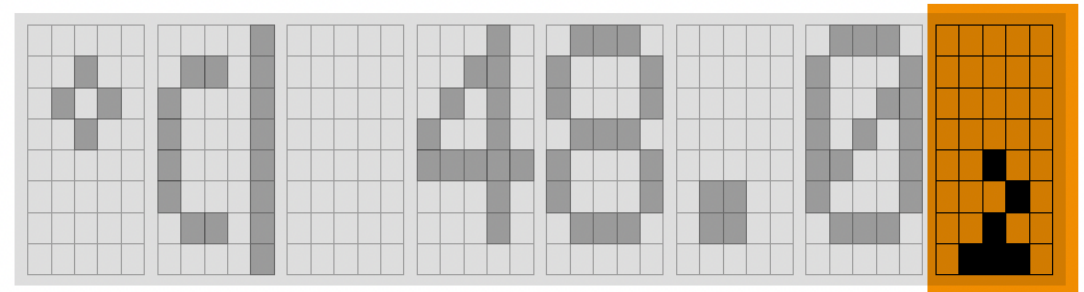
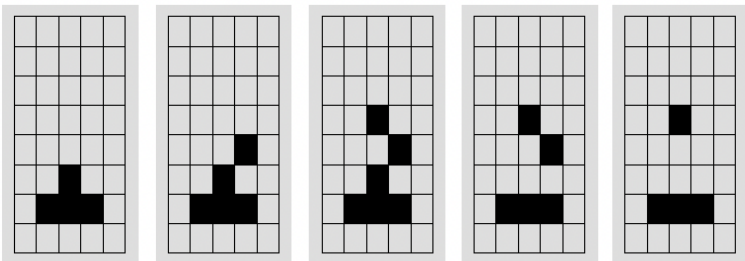
Display.

Während der Aufheizphase wechselt die Anzeige zyklisch zwischen diesen Zeichen:



Display.

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

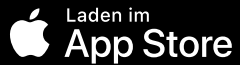


Gerätesteuerung via App.

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 einlösen.



Reinigung und Pflege.

Nur sauberes Trinkwasser mit einem Schuss Tafelessig verwenden.

Etiketten im Becken vermeiden

Wasser täglich wechseln.

Vor dem Reinigen immer Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen.

Zur Entkalkung eignen sich handelsübliche Produkte.



Viel Freude mit Ihrem ERME SV1!