

Originalbedienungsanleitung

Sous-Vide Becken **Tischmodelle** (SV1, SV3, SV5)



ERME AG SWISS VACUUM SOLUTIONS

Grossmattstrasse 25 CH-8964 Rudolfstetten

T +41 (0)56 633 74 18 F +41 (0)56 633 75 18

erme.ch info@erme.ch

Dokumentversion: 1.0

Ausgabedatum: Januar 2018

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt und ausschliesslich für interne Zwecke bestimmt. Überlassung der Bedienunganleitung an Dritte, Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form - auch auszugsweise - sowie Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers, ausser für interne Zwecke, nicht gestattet.

Inhaltsverzeichnis

1	Allg	remeines	6
	1.1	Gegenstand dieser Anleitung	6
	1.2	Zielgruppe	6
	1.3	Informationen zu dieser Anleitung	6 7 8
	1.4	Weitere Informationsquellen	11
	1.5	Haftungsbeschränkungen	11
	1.6	Urheberschutz	12
	1.7	Garantiebestimmungen	12
	1.8	Kundendienst	12
	1.9	Produktbeobachtung	12
2	Sich	nerheit	13
	2.1	Allgemeines	13
	2.2	Bestimmungsgemässe Verwendung	
	2.3	Grundlegende Sicherheitshinweise	14
	2.4	Besondere Gefahren / Restrisiken	15
	2.5	Emissionen	
		2.5.1 Geräuschemission	16
	2.6	Verantwortung des Betreibers	17
	2.7	Personalanforderungen	18 19
	2.8	Persönliche Schutzausrüstung	20
	2.9	Verbot von Umbauten	20
	2.10	Ersatzteile	20
	2.11	Hilfs- und Betriebsstoffe	21
	2.12	Massnahmen zur Unfallverhütung	22
	2.13	Umweltschutz	22
3	Tech	hnische Daten	23
	3.1	Gerätedaten	23

	3.2	Umgebungsbedingungen	23
	3.3	Typenschild	24
4	Auf	bau und Funktion	25
	4.1	Funktionsbeschreibung	25
	4.2	Geräteübersicht	25
	4.3	Bedienpanel	27
	4.4	Lieferumfang	28
	4.5	Zubehör	28
5	Trai	nsport	29
	5.1	Sicherheitshinweise	29
	5.2	Qualifikation des Personals	29
	5.3	Transportinspektion	29
	5.4	Verpackung	29
6	Inst	tallation	30
	6.1	Sicherheitshinweise	30
	6.2	Elektrischer Anschluss	31
7	Bed	lienung/Betrieb	32
	7.1	Sicherheitshinweise	
	7.2	Anforderungen an den Aufstellort	32
	7.3	Einschalten	33
	7.4	Ausschalten	33
	7.5	Gerät vorbereiten	34
	7.6	Bedienung der Steuerung	
		7.6.1 Aufbau des Displays	
	77	7.6.2 Einstellen der Parameter	
	7.7	Gerät betreiben	
		7.7.2 Garvorgang durchführen	
		7.7.3 Timer verwenden	
		7.7.4 Gerät fernsteuern	
	7.8	Tätigkeiten nach Gebrauch	
		rungsbehebung	
0	81	Sicherheitshinweise	
	8.2	Hinweise zur Störungsbehebung	
	8.3	Störungsanzeigen	
	8.4		
9		nigung	
_	9.1	Sicherheitshinweise	
	9.2		

9	9.3 Gerät reinigen		47
10	0.1 Regelmässige Wartungsarbeiter	n	48
11 A	Ausserbetriebnahme und Entsorgu	ung	49
11	1.1 Sicherheitshinweise		49
11	1.2 Qualifikation des Personals		49
11	1.3 Ausserbetriebnahme11.3.1 Vorübergehende Ausserl11.3.2 Entgültige Ausserbetrieb	rbetriebnahmebnahme	50 50 50
11	1.4 Entsorgung		50
12 K	Konformitätserklärung		51

1 | Allgemeines Erme AG

1 Allgemeines

1.1 Gegenstand dieser Anleitung

Das hier beschriebene Sous-Vide-Becken wurde hergestellt und in Verkehr gebracht von:

ERME AG / SWISS VACUUM SOLUTIONS

Kontaktdaten (siehe Impressum Seite 2)

1.2 Zielgruppe

Zielgruppen für diese Bedienungsanleitung sind neben dem Betreiber:

- Bedienpersonal Hinweise zur Bedienung und Reinigung.
- Wartungspersonal Hinweise zur Störungsbehebung und Instandhaltung.
- Fachkräfte, die vom Betreiber des Gerätes mit der Durchführung von Prüfungen und der Instandhaltung betraut wurden.

1.3 Informationen zu dieser Anleitung

1.3.1 Hinweise zum Inhalt

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zum Umgang mit dem Gerät während der Installation, der Inbetriebnahme, des Betriebes, der Wartung und der Pflege sowie zur Demontage und Entsorgung.

Voraussetzung für das sichere, bestimmungsgemässe und wirtschaftliche Arbeiten an und mit dem Gerät ist die Einhaltung aller angegebenen Warnhinweise und Handlungsanweisungen.

Ihre Beachtung hilft Gefahren zu vermeiden, Reparaturkosten und Ausfallzeiten zu vermindern und die Zuverlässigkeit und die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen.

Darüber hinaus müssen die für den Einsatzort des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Die Bedienungsanleitung vor Beginn aller Arbeiten sorgfältig durchlesen. Sie ist Produktbestandteil und muss für das Personal jederzeit zugänglich aufbewahrt werden.

Neben dieser Bedienungsanleitung gelten die in der Gesamtdokumentation befindlichen Bedienungsanleitungen der verbauten Komponenten der jeweiligen Zulieferer. Siehe Kapitel Weitere Informationsquellen.

1 Die darin enthaltenen Hinweise – insbesondere die Warnhinweise – beachten.

Erme AG Allgemeines | 1

1.3.2 Hinweise zur Verwendung

Anleitungen und Systemreaktionen

Vom Bedienpersonal auszuführende Handlungsschritte sind fortlaufend dargestellt. Die Reihenfolge der Schritte muss eingehalten werden. Die Systemreaktionen auf die jeweilige Bedienhandlung sind durch einen Pfeil markiert.

Beispiel:

- ✓ Voraussetzung
- 1 Handlungsschritt 1
- ⇒ Reaktion auf Handlungsschritt 1

Aufzählungen

Aufzählungen ohne zwingende Reihenfolge sind als Liste mit vorangestelltem Aufzählungszeichen dargestellt.

Beispiel:

- Punkt 1
 - Punkt 1, Unterpunkt A
- Punkt 2

Aufzählungen mit zwingender Reihenfolge sind als Liste mit vorangestelltem Nummerierung dargestellt.

Beispiel:

- 1. Erstens
- 2. Zweitens

Verweise auf Kapitel/Seiten

Hinweise auf bestimmte Kapitel, in denen Vorgehensweise und Anweisungen beschrieben werden, werden als aktive Links dargestellt.

Beispiel: (siehe Kapitel A [▶ 7])

Sous-Vide Becken 7 / 51

1 | Allgemeines Erme AG

1.3.3 Verwendete Symbole

Piktogramme

Die in dieser Bedienungsanleitung verwendeten Warnhinweise sind zusätzlich mit Piktogrammen versehen, um die Art der möglichen Gefährdung deutlich zu machen.

Folgende Piktogramme werden verwendet:

Symbol	Bedeutung
	Allgemeiner Warnhinweis
4	Gefahr durch Elektrizität
	Gefahr durch heisse Oberflächen
	Bedienungsanleitung beachten
i	Allgemeine Hinweise und nützliche Ratschläge zur Handhabung

Erme AG Allgemeines | 1

1.3.4 Aufbau der Warnhinweise

Die Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung werden durch die Signalworte GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT und ACHTUNG eingeleitet, die das Ausmass der Gefährdung zum Ausdruck bringen. Ein Warnsymbol weist zusätzlich auf die Art der Gefährdung hin.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

Lebensgefahr



Δ GEFAHR

Lebensgefahr!

Folgen bei Nichtbeachtung...

• Hinweise zur Vermeidung.

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schwersten, irreversiblen Verletzungen.

Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerster Verletzungen von Personen zu vermeiden.

Verletzungsgefahr



MARNUNG

Verletzungsgefahr!

Folgen bei Nichtbeachtung...

• Hinweise zur Vermeidung.

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die mögliche Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

Sous-Vide Becken 9 / 51

1 | Allgemeines Erme AG

Personenschaden



△VORSICHT

Personenschaden durch...

Folgen bei Nichtbeachtung...

• Hinweise zur Vermeidung.

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemässigten Verletzungen führen.

Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

Sachschäden



ACHTUNG

Sachschaden durch...

Folgen bei Nichtbeachtung...

• Hinweise zur Vermeidung.

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche Sachbeschädigung.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann es zu Sachbeschädigungen kommen.

Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachbeschädigungen zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen



HINWEIS

Hinweistext...

Folgen

Erme AG Allgemeines | 1

1.4 Weitere Informationsquellen

Zusätzlich zu den in dieser Bedienungsanleitung zum Gerät enthaltenen Hinweisen müssen auch die in den nachfolgend aufgeführten Informationsquellen enthaltenen Informationen berücksichtigt werden:

- Informationen auf der Beschilderung an des Gerätes
- Bedienungsanleitungen der verwendeten Baugruppen und Zukaufteile
- Betriebsanweisungen des Betreibers
- Sicherheitsdatenblätter von Hilfs- und Betriebsstoffen
- Örtliche Unfallverhütungsvorschriften und regionale Bestimmungen am Einsatzort des Gerätes
- Datenblätter verbauter Komponenten
- 1 Die dort enthaltenen Hinweise insbesondere die Sicherheitshinweise beachten.

1.5 Haftungsbeschränkungen

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Normen und Vorschriften, des Stands der Technik sowie langjähriger Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Technische Änderungen im Rahmen der Weiterentwicklung des in dieser Bedienungsanleitung behandelten Gerätes behalten wir uns vor. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen dieser Bedienungsanleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Betriebsstörungen aufgrund von:

- Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung
- nicht bestimmungsgemässer Verwendung
- Einsatz von nicht oder nicht ausreichend ausgebildetem Personal
- Verwendung unzulässiger Betriebsmittel
- fehlerhaftem Anschluss
- Nichtverwendung von Originalersatz- und Zubehörteilen
- technischen Veränderungen und Umbauten, wenn diese nicht mit dem Hersteller abgestimmt wurden
- Nichtdurchführung vorgeschriebener Instandhaltungsarbeiten
- Durchführung von Schweissarbeiten an dem Gerät

Für etwaige Fehler oder Unterlassungen unsererseits haftet der Hersteller, unter Ausschluss weiterer Ansprüche, im Rahmen der im Vertrag eingegangenen Gewährleistungsverpflichtungen. Ansprüche auf Schadenersatz, gleich aus welchem Rechtsgrund sie hergeleitet werden, sind ausgeschlossen.

Sous-Vide Becken 11 / 51

1 | Allgemeines Erme AG

1.6 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

1.7 Garantiebestimmungen

Die Firma ERME AG gewährt gemäss Kaufvertrag die entsprechende Garantie ab dem Lieferdatum des Gerätes.

Die Garantie erstreckt sich auf Material- und Fertigungsfehler, die bei einer normalen Beanspruchung auftreten (Einschichtbetrieb).

Unsachgemässe Bedienung, falsche elektrische Installationen und Verschleissteile sind von der Garantie ausgenommen.

Grundsätzlich gelten unsere "Allgemeinen Geschäftsbedingungen".

1.8 Kundendienst

Für Kundendienstleitungen folgende Informationen bereithalten:

- Geräte-Typ (siehe Typenschild auf dem Gerät)
- Kaufdatum (siehe Kaufbeleg)

Kontaktdaten (siehe Impressum Seite 2)



HINWEIS

Dem Betreiber des Gerätes wird empfohlen, mit ERME AG einen Servicevertrag abzuschliessen.

Dadurch ist gewährleistet, dass das Gerät regelmässig von unserem Servicepersonal geprüft und repariert wird und notwendige Ersatzteile ohne lange Lieferzeiten zur Verfügung stehen.

1.9 Produktbeobachtung

Die Firma ERME AG beobachtet ihre Geräte auch nach der Auslieferung.

Informieren Sie uns daher bitte über:

- aufgetretene Unfälle;
- Probleme, die beim Einsatz des Gerätes auftreten;
- Fehlfunktionen, die in bestimmten Betriebssituationen auftreten;
- Erfahrungen, die für andere Benutzer wichtig sein können.

Kontaktdaten (siehe Impressum Seite 2)

Erme AG Sicherheit | 2

2 Sicherheit

2.1 Allgemeines

Dieses Kapitel gibt wichtige Hinweise zu allen Sicherheitsaspekten für den optimalen Schutz des Personals sowie den sicheren und störungsfreien Betrieb.

Bei Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen können erhebliche Gefahren entstehen.

1 Unbedingt die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Warnhinweise und Anweisungen beachten.

2.2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Das Gerät ist ausschliesslich zum Garen von vakuumverpackten Lebensmitteln in einem temperaturkonstanten Wasserbad bestimmt. Das Gerät darf nicht in ESD (electrostatic discharge) geschützten Abteilungen eingesetzt werden.

Das Gerät darf ausschliesslich unter den vom Hersteller definierten technischen Daten und Betriebsbedingungen eingesetzt werden.

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss.

Die im Abschnitt "**Technische Daten** [▶ 23]" angegebenen zulässigen Werte müssen eingehalten werden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen
- in Frühstückspensionen

2.2.1 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

Jede Verwendung für einen anderen als den oben genannten Einsatzzweck gilt als nicht bestimmungsgemäss.

Das Risiko einer nichtbestimmungsgemässen Verwendung oder einer Fehlanwendung trägt allein der Betreiber.

Fehlgebrauch liegt zum Beispiel vor, wenn

- das Gerät nicht bestimmungsgemäss verwendet wird.
- die Angaben in dieser Bedienungsanleitung nicht strikt eingehalten werden.
- Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- das Gerät im Ex-Schutzbereich eingesetzt wird.
- das Gerät in ESD (electrostatic discharge) geschützten Abteilungen eingesetzt wird.

Sous-Vide Becken 13 / 51

2 | Sicherheit Erme AG

2.3 Grundlegende Sicherheitshinweise

Das Gerät ist gemäss der aktuellen Richtlinie nach dem neuesten Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut.

Bei der Verwendung des Gerätes können dennoch Gefahren und Beeinträchtigungen entstehen:

- Für Leib und Leben der Bediener oder Dritter
- Für Leib und Leben des Wartungspersonals
- Für das Gerät selbst
- An anderen Sachwerten

Grundlage für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb des Gerätes ist die Kenntnis der Sicherheits- und Benutzerhinweise in dieser Anleitung.

Das Gerät und ihre Anschlussleitungen ausser Reichweite von Kindern aufstellen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät regelmässig reinigen.

Service-und Reparaturarbeiten nur vom ERME Kundendienst oder autorisierten Händler ausführen lassen.

Erme AG Sicherheit | 2

2.4 Besondere Gefahren / Restrisiken

2.4.1 Gefahr durch elektrischen Strom

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Achtung, kochendes Wasser kann herausspritzen.

- Das Gerät nicht benutzen, wenn elektrische Leitungen, Stecker oder isolierende Gehäuse beschädigt sind. Kontrollen nach den in der Bedienungsanleitung angegebenen Fristen für wiederkehrende Prüfungen/Inspektionen durchführen.
- Sicherstellen, dass keine Flüssigkeit auf das Netzanschlusskabel und den Netzstecker überläuft.
- Arbeiten an elektrischen Ausrüstungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.
- Festgestellte M\u00e4ngel an elektrischen Baugruppen/Betriebsmitteln m\u00fcssen unverz\u00fcglich behoben werden. Besteht bis dahin eine akute Gefahr, so darf das Ger\u00e4t, die Baugruppe bzw. das Betriebsmittel in dem mangelhaften Zustand nicht benutzt werden.
- Vor allen Arbeiten an dem Gerät den Netzstecker ziehen.

Sous-Vide Becken 15 / 51

2 | Sicherheit Erme AG

2.4.2 Thermische Gefahren

Gefahr durch heisse Oberflächen

Heisse Oberflächen können Verletzungen verursachen.

Während des Betriebs erhitzen sich Teile des Geräts.

- Schutzhandschuhe tragen.
- Nach Beenden des Betriebs das Gerät ausreichend abkühlen lassen.

Verbrühungsgefahr

Während des Betriebs des Gerätes besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser oder Wasserdampf!

- Kontakt mit heissem Wasser und Dampf vermeiden.
- Auf korrekten Füllstand achten.
- Vor dem Ablassen der Flüssigkeit des Gerätes ausreichend abkühlen lassen.

2.5 Emissionen

2.5.1 Geräuschemission

Die Geräuschemission des Gerätes den technischen Daten entnehmen (siehe "Technische Daten [> 23]").

Zur Beurteilung des Gesamt-Schallpegels am Einsatzort des Gerätes die örtlichen Lärmschutzvorgaben beachten und ggf. eine Messung durchführen.

Erme AG Sicherheit | 2

2.6 Verantwortung des Betreibers

Beim Einsatz des Gerätes im gewerblichen Bereich unterliegt der Betreiber den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gerätes gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

Der Betreiber muss

- sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gerätes ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gerätes umsetzen.
- während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen und diese falls erforderlich anpassen.
- Gefahrenstellen, die zwischen des Gerätes und weiteren bauseitigen Einrichtungen entstehen sichern.
- die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- die Geräteführer-Verantwortung festlegen und ihm das Ablehnen sicherheitswidriger Anweisungen Dritter ermöglichen!
- dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gerät umgehen, die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.
 Darüber hinaus muss er das Personal in regelmässigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- dafür sorgen, dass diese Bedienungsanleitung und alle weiteren geltende Vorschriften dem Bedien- und Wartungspersonal zugänglich sind.
- das sicherheits- und gefahrenbewusste Arbeiten des Personals unter Beachtung der Bedienungsanleitung regelmässig kontrollieren.
- dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen.
- dafür sorgen, dass bei Überschreitung des zulässigen Lärmpegels (85 dB(A)) am Einsatzort Gehörschutz getragen wird.

Weiterhin ist der Betreiber dafür verantwortlich, dass das Gerät in technisch einwandfreiem Zustand ist. Daher gilt Folgendes:

- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die in dieser Bedienungsanleitung festgelegten Reinigungs- und Wartungsintervalle eingehalten werden.
- Der Betreiber muss alle Sicherheitseinrichtungen regelmässig auf Funktionsfähigkeit und Vollständigkeit überprüfen lassen.

Sous-Vide Becken 17 / 51

2 | Sicherheit Erme AG

2.7 Personalanforderungen

2.7.1 Qualifikation des Personals

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

– Alle Tätigkeiten nur durch dafür qualifiziertes Personal durchführen lassen.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

Unterwiesene Person

 Die unterwiesene Person wurde in einer Unterweisung durch den Betreiber über die ihr aufgetragenen Arbeiten und mögliche Gefahren bei unsachgemässem Verhalten unterrichtet.

Fachpersonal

 Das Fachpersonal ist aufgrund ihrer/seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen in der Lage, die ihr/ihm übertragenen Arbeiten auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden.

Elektrofachkraft

 ist aufgrund ihrer/seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Normen und Bestimmungen in der Lage, Arbeiten an elektrischen Geräten auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden.
 Die Elektrofachkraft ist für den speziellen Einsatzort, in dem sie tätig ist, ausgebildet und kennt die relevanten Normen und Bestimmungen.

Als Personal sind nur Personen zugelassen, von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Arbeit zuverlässig ausführen. Personen, deren Reaktionsfähigkeit beeinflusst ist, wie z. B. durch Drogen, Alkohol oder Medikamente, sind nicht zugelassen.

Zu schulendes, anzulernendes, einzuweisendes oder im Rahmen einer allgemeinen Ausbildung befindliches Personal nur unter ständiger Aufsicht einer erfahrenen Person an dem Gerät tätig werden lassen!

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.



HINWEIS

Bei der Personalauswahl die am Einsatzort geltenden alters- und berufsspezifischen Vorschriften beachten.

Erme AG Sicherheit | 2

2.7.2 Unbefugte

Unbefugte Personen, die die beschriebenen Anforderungen nicht erfüllen, kennen die Gefahren im Arbeitsbereich nicht.

- Unbefugte Personen vom Arbeitsbereich fernhalten.
- Im Zweifel Personen ansprechen und sie aus dem Arbeitsbereich weisen.
- Die Arbeiten unterbrechen, solange sich Unbefugte im Arbeitsbereich aufhalten.

2.7.3 Unterweisung

Das Personal muss regelmässig vom Betreiber unterwiesen werden.



HINWEIS

Zur besseren Nachverfolgung die Durchführung der Unterweisungen protokollieren und von den Teilnehmern gegen Unterschrift quittieren lassen.

Sous-Vide Becken 19 / 51

2 | Sicherheit Erme AG

2.8 Persönliche Schutzausrüstung

Bei der Arbeit ist das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung erforderlich, um die Gesundheitsgefahren zu minimieren.

- Die für die jeweilige Arbeit notwendige Schutzausrüstung während der Arbeit stets tragen.
- Verschlissene oder defekte Schutzausrüstung umgehend ersetzen.
- Im Arbeitsbereich angebrachte Hinweise zur persönlichen Schutzausrüstung befolgen.

Folgende Schutzausrüstung bei allen Arbeiten tragen:



Arbeitshandschuhe zum Schutz vor Verletzungen.



Schutzbrille zum Schutz der Augen vor umherfliegenden Teilen und Flüssigkeiten.

2.9 Verbot von Umbauten

Jegliche Umbauten und Veränderungen an dem Gerät, insbesondere das Entfernen oder Manipulieren der Sicherheitseinrichtungen, sind verboten.

Bei eigenmächtigen Umbauten und Veränderungen des Gerätes erlischt jegliche Haftung und Gewährleistung durch den Hersteller.

Das elektromagnetische Verhalten des Gerätes kann durch Ergänzungen oder Veränderungen jeglicher Art beeinträchtigt werden. Deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an dem Gerät ohne die Rücksprache und schriftliche Zustimmung des Herstellers vornehmen

Das Öffnen des Gehäuses ist verboten.

2.10 Ersatzteile

Verletzungsgefahr durch falsche oder fehlerhafte Ersatzteile!

Falsche oder fehlerhafte Ersatzteile können zu Beschädigungen, Fehlfunktionen oder Totalausfall des Gerätes führen und die Sicherheit gefährden.

- Nur Original- oder vom Hersteller freigegebene Ersatzteile verwenden.

Für Schäden aus der Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Ersatzund Verschleissteilen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Erme AG Sicherheit | 2

2.11 Hilfs- und Betriebsstoffe

Verletzungsgefahr durch unzulässige Hilfs- und Betriebsstoffe!

Unzulässige Hilfs- und Betriebsstoffe können zu Beschädigungen, Fehlfunktionen oder Totalausfall des Gerätes führen und die Sicherheit gefährden.

 Nur die vom Hersteller angegebenen und freigegebenen Hilfs- und Betriebsstoffe verwenden.

Für Schäden aus der Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Hilfs- und Betriebsstoffen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Sous-Vide Becken 21 / 51

2 | Sicherheit Erme AG

2.12 Massnahmen zur Unfallverhütung

2.12.1 Vorbeugende Massnahmen

- 1 Stets auf Unfälle oder Feuer vorbereitet sein!
- 2 Erste-Hilfe-Einrichtungen (Verbandkasten, Decken usw.) und Feuerlöscher griffbereit aufbewahren.
- 3 Personal mit Unfallmelde-, Erste-Hilfe- und Rettungseinrichtungen vertraut machen.
- 4 Zufahrtswege für Rettungsfahrzeuge freihalten.

2.12.2 Massnahmen bei Unfällen

- 1 Gerät sofort stillsetzen.
- 2 Erste-Hilfe-Massnahmen einleiten.
- 3 Personen aus der Gefahrenzone bergen.
- 4 Verantwortlichen am Einsatzort informieren.
- 5 Rettungsdienst alarmieren.
- 6 Zufahrtswege für Rettungsfahrzeuge freimachen.

2.13 Umweltschutz

Bei falschem Umgang mit umweltgefährdenden Stoffen, insbesondere bei falscher Entsorgung, können erhebliche Schäden für die Umwelt entstehen.

- Die aufgeführten Entsorgungshinweise beachten.
- Wenn umweltgefährdende Stoffe versehentlich in die Umwelt gelangen, sofort geeignete Massnahmen ergreifen. Im Zweifel die zuständige Kommunalbehörde über den Schaden informieren.

Erme AG Technische Daten | 3

3 Technische Daten

3.1 Gerätedaten

Modell	SV1	SV3	SV5	Einheit
Abmessungen Gerät (Breite x Tiefe x Höhe)	230 x 400 x 300	405 x 400 x 300	380 x 605 x 300	mm
Gesamtgewicht				
– Gerät (leer)	9,1	11,4	13,9	kg
– Zubehör	0,7	1,2	1,9	kg
Füllmenge	6	14	23	l
Spannungsversorgung	230	230	230	V
	einphasig	einphasig	einphasig	
Frequenz	50	50	50	Hz
Nennleistung (mit Heizung)	1,2	2,0	2,0	kW
Netzabsicherung	13	13	13	А
Geräuschemission	60	60	60	db(A)
Auflösung	0,1	0,1	0,1	°C
Genauigkeit	±0,1	±0,1	±0,1	°C

3.2 Umgebungsbedingungen

Angabe	Wert	Einheit
Umgebungstemperaturbereich Betrieb	+10 +30	°C
Max. Luftfeuchtigkeit Betrieb (nicht kondensierend)	80	%
max. Höhe über N.N.	2000	m

Sous-Vide Becken 23 / 51

3 | Technische Daten Erme AG

3.3 Typenschild



Abb. 1: Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes und enthält folgenden Angaben:

- Anschrift des Herstellers
- CE-Kennzeichnung
- Modellbezeichnung
- Baujahr
- Maximale Füllmenge
- Netzanschluss
- Leistung
- Netzsicherung
- Serien-Nr.

Erme AG Aufbau und Funktion | 4

4 Aufbau und Funktion

4.1 Funktionsbeschreibung

Das Gerät ist ausschliesslich zum Garen von vakuumverpackten Lebensmitteln in einem temperaturkonstanten Wasserbad bestimmt. Das Gerät darf nicht in ESD (electrostatic discharge) geschützten Abteilungen eingesetzt werden.

Die in Vakuumbeuteln eingeschweissten Lebensmittel werden auf einem Rost abgelegt und im Wasserbad im Sous-Vide-Verfahren gegart. Mit einem optional erhältlichen Gargutthermometer kann die Kerntemperatur während des Garvorganges überwacht werden.

Zum Schutz vor Beschädigung ist das Gerät mit einem Trockenlaufschutz ausgestattet.

4.2 Geräteübersicht



Abb. 2: Vorderseite des Gerätes

1 Deckel	2 Öffnung für Gargutthermometer
3 Gerätegehäuse	4 Anschluss für Gargutthermometer
5 Bedienfeld	6 Kugelhahn (nicht bei Modell SV1)
7 Schlauchanschluss	8 Standfüsse

Sous-Vide Becken 25 / 51

4 | Aufbau und Funktion Erme AG



10 Netzstecker

Abb. 3: Rückseite des Gerätes

9 Kammer

Erme AG Aufbau und Funktion | 4

4.3 Bedienpanel

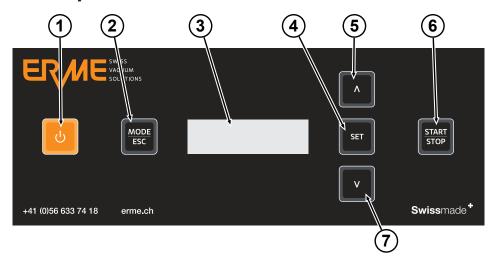


Abb. 4: Bedienpanel

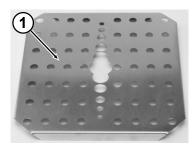
Pos.	Bedienelement	Funktion
1	Taste "EIN/AUS"	Ein- und Ausschalten des Gerätes.
2	Taste "MODE/ESC"	Anzeigemodus wählen.
		Geänderte Einstellungen verwerfen.
3	Display	Einstellungen und aktuelle Werte anzeigen.
4	Taste "SET"	Speichern einer geänderten Einstellung.
5	Taste "^"	Wert vergrössern.
6	Taste "START/STOP"	Starten bzw. Stoppen der aktuellen Funktion.
7	Taste "v"	Wert verringern.

Sous-Vide Becken 27 / 51

4 | Aufbau und Funktion Erme AG

4.4 Lieferumfang

- Gerät
- Deckel
- Rost (1)





- Für Modell SV1: Schlauch mit eingestecktem Stecknippel
- Für Modell SV3/SV5: Schlauch
- Bedienungsanleitung

4.5 Zubehör

Für das Gerät ist das folgende optionale Zubehör erhältlich:



- Gargutthermometer zur Messung der Temperatur im Inneren des Garguts (Kerntemperatur)
- Dichtungspads zur Abdichtung der Einstichstelle am Vakuumbeutel bei Verwendung des Gargutthermometers
- Trenngitter zur Trennung von Gargut mit unterschiedlicher Garzeit
- Beutelbeschwerer zur Verhinderung des Aufschwimmens von Vakuumbeuteln mit geringem Gewicht
- Dampfkugeln zur Reduzierung des Wärme- und Verdunstungsverlustes bei der Nutzung des Gerätes ohne Deckel

Erme AG Transport | 5

5 Transport

5.1 Sicherheitshinweise



≜WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Anheben vom schweren Lasten besteht Verletzungsgefahr.

• Schwere Lasten nur mit mehreren Personen oder mit geeigneten Hebezeugen anheben.

Unsachgemässer Transport

Bei unsachgemässem Transport können Sachschäden in erheblicher Höhe entstehen.

- Vor jedem Transport sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäss verpackt ist.
- Das Gerät während des Transport nicht kippen und nur waagerecht transportieren.
- Beim Abladen der Packstücke bei Anlieferung sowie innerbetrieblichem Transport vorsichtig vorgehen und die Symbole und Hinweise auf der Verpackung beachten.
- Verpackungen erst kurz vor der Montage entfernen.

5.2 Qualifikation des Personals

Transport, Verpackung und Lagerung darf nur von Personen durchgeführt werden, die

- aufgrund ihrer Ausbildung und Qualifikation dazu berechtigt sind.
- vom Betreiber des Gerätes dazu beauftragt sind.

5.3 Transportinspektion

Nach Erhalt des Gerätes:

- 1 Lieferumfang des Gerätes den Auftragspapieren entnehmen und mit dem Lieferschein abgleichen.
- 2 Vollständigkeit der Lieferung anhand des Lieferscheins prüfen.
- 3 Lieferung auf sichtbare Schäden überprüfen.
- 4 Unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend dem Händler/Lieferanten melden.

5.4 Verpackung

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäss den örtlich geltenden Vorschriften entsorgen.

Sous-Vide Becken 29 / 51

6 | Installation Erme AG

6 Installation

6.1 Sicherheitshinweise



∆GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

 Arbeiten an elektrischen Ausrüstungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.

Erme AG Installation | 6

6.2 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise beachten:

- Die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild ausgewiesenen Spannung auf Übereinstimmung prüfen. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden an dem Gerät auftreten.
- Die für den Betrieb des Gerätes nötige Absicherung dem Kapitel "Technische Daten [▶ 23]" entnehmen.
- Sicherstellen, dass die Netzanschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt, gequetscht oder verknotet werden oder in Kontakt mit heissen Oberflächen kommen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn sie an ein vorschriftsmässig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter (Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30 mA) ist verboten. Die Installation im Zweifelsfall durch eine Elektrofachkraft überprüfen lassen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass keine Stolpergefahr besteht.

1 Netzstecker in die Steckdose stecken.

Sous-Vide Becken 31 / 51

7 | Bedienung/Betrieb Erme AG

7 Bedienung/Betrieb

7.1 Sicherheitshinweise



MARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennunsgefahr!

Während des Betriebs des Gerätes besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser und Wasserdampf und Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

- Kontakt mit heissem Wasser und Dampf vermeiden.
- Beim Abnehmen des Deckels Schutzhandschuhe tragen oder das Gerät ausreichend abkühlen lassen.

7.2 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät auf festem ebenem waagerechtem Untergrund betreiben. Der Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen muss mindestens 30 cm betragen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und gelagert werden.
- Bei der Wahl des Aufstellorts den Platzbedarf für Anschlüsse berücksichtigen.
- Das Gerät muss in einem gut belüfteten, trockenen Raum aufgestellt werden.

Erme AG Bedienung/Betrieb | 7

7.3 Einschalten

Zum Einschalten des Gerätes wie folgt vorgehen:

- 1 Gerät durch Betätigung der Taste "EIN/AUS" einschalten.
- ⇒ Auf dem Display wird für ca. 3 Sekunden "ERME", und danach die aktuelle Wassertemperatur angezeigt.

7.4 Ausschalten

Zum Ausschalten des Gerätes wie folgt vorgehen:

1 Die Taste "EIN/AUS" betätigen und für ca. 1 Sekunde betätigt halten.



HINWEIS

Nach 30 Minuten ohne Aktion schaltet sich das Gerät selbstständig aus.

Sous-Vide Becken 33 / 51

7 | Bedienung/Betrieb Erme AG

7.5 Gerät vorbereiten



ACHTUNG

Mögliche Sachbeschädigung während des Betriebs!

Direkt auf dem Kammerboden abgelegte Vakuumbeutel könnten schmelzen, da der Kammerboden sehr heiss wird.

• Das Gerät nur mit eingelegtem Rost betreiben.



HINWEIS

Sicherstellen, dass die Anforderungen an den Aufstellort (siehe Kapitel **Anforderungen an den Aufstellort** [> 32]) erfüllt sind.

1 Den Rost (1) in das Gerät einlegen.

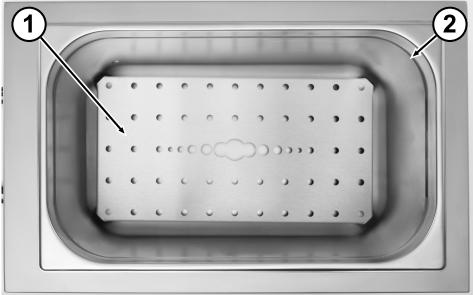


Abb. 5: Vorbereiten

- 2 Für Modell SV1: Sicherstellen, dass der Schlauch nicht angeschlossen ist. Für Modelle SV3/SV5: Kugelhahn schliessen.
- 3 Das Gerät bis zur Markierung (2) mit Wasser befüllen.



HINWEIS

- Sicherstellen, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird
- Durch das Einfüllen von warmen bzw. heissem Wasser kann die Aufheizphase verkürzt werden.
- Dem Wasser etwas Tafelessig oder Essigreiniger beimischen. Dies hält das Gerät kalkfrei.

Erme AG Bedienung/Betrieb | 7

7.6 Bedienung der Steuerung

7.6.1 Aufbau des Displays

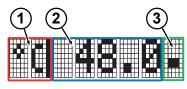


Abb. 6: Display

Das Display ist in drei Anzeigebereiche unterteilt.

Pos. Bereich

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

Anzeigemodi

Das Gerät verfügt über die folgenden Anzeigemodi:

Symbol	Bezeichnung	Grundeinstellung	Einstellbereich
*[]	Wassertemperatur	65 °C	40 - 95 °C
	Kerntemperatur	50 °C	40 - 95 °C
29	Timer	01:00 (hh:mm)	00:0199:59 (hh:mm)
	Pumpe/Entleerung (nicht bei Modell SV1)		

Durch Betätigung der Taste "MODE/ESC" kann zwischen den einzelnen Anzeigemodi umgeschaltet werden.

Zustand der Heizung

Anzeige	Beschreibung
	Während der Aufheizphase wechselt die Anzeige zyklisch zwischen den dargestellten Zeichen.
	Nach Erreichen der Solltemperatur wechselt die Anzeige zyklisch zwischen den dargestellten Zeichen
keine Anzeige	Heizung ist ausgeschaltet.

Sous-Vide Becken 35 / 51

7 | Bedienung/Betrieb Erme AG

7.6.2 Einstellen der Parameter

7.6.2.1 Sollwert der Wassertemperatur einstellen

Die gewünschte Wassertemperatur wie folgt einstellen:

- 1 Durch Betätigen der Taste "MODE/ESC" den Anzeigemodus "Wassertemperatur" aufrufen.
 - ⇒ Die aktuelle Wassertemperatur wird angezeigt.
- 2 Die Taste "SET" betätigen.
 - ⇒ Der aktuell eingestellte Sollwert für die Wassertemperatur wird angezeigt und die Anzeige blinkt.
- 3 Mit den Tasten "—" und "—" die gewünschte Solltemperatur einstellen. Für einen Schnelllauf eine der Tasten gedrückt halten.
- 4 Entweder die Taste "SET" betätigen, um die geänderte Einstellung zu speichern oder die Taste "MODE/ESC", um die Änderung zu verwerfen.
- ⇒ Es wird die aktuelle Wassertemperatur angezeigt.

7.6.2.2 Sollwert der Kerntemperatur einstellen

Die Kerntemperatur wird überwacht, wenn das Gargutthermometer an dem Gerät angeschlossen ist.

Die gewünschte Kerntemperatur wie folgt einstellen:

- 1 Durch Betätigen der Taste "MODE/ESC" den Anzeigemodus "Kerntemperatur" aufrufen.
 - ⇒ Die aktuelle Kerntemperatur wird angezeigt.



HINWEIS

- Bei nicht angeschlossenem Gargutthermometer wird "---" angezeigt.
- Wird das Thermometer eingesteckt, wird es vom Gerät automatisch erkannt. Das Gerät meldet das durch ein akustisches Signal. Ist kein Thermometer eingesteckt, wird die gesetzte Schwelle nie erreicht und es wird auch nie ein Alarm ausgegeben.
- 2 Die Taste "SET" betätigen.
 - ⇒ Der aktuell eingestellte Sollwert für die Kerntemperatur wird angezeigt und die Anzeige blinkt.
- 3 Mit den Tasten " und " die gewünschte Solltemperatur einstellen. Für einen Schnellauf eine der Tasten gedrückt halten.
- 4 Entweder die Taste "SET" betätigen, um die geänderte Einstellung zu speichern oder die Taste "MODE/ESC", um die Änderung zu verwerfen.
- ⇒ Es wird die aktuelle Kerntemperatur bzw. "---" angezeigt.





Erme AG Bedienung/Betrieb | 7

7.6.2.3 Timer einstellen



Die gewünschte Zeit wie folgt einstellen:

- 1 Durch Betätigen der Taste "MODE/ESC" den Anzeigemodus "Timer" aufrufen.
 - ⇒ Die aktuelle eingestellte Zeit wird angezeigt.
- 2 Die Taste "SET" betätigen.
 - ⇒ Die Anzeige blinkt.
- 3 Mit den Tasten " und " die gewünschte Zeit einstellen. Für einen Schnelllauf eine der Tasten gedrückt halten.
- 4 Entweder die Taste "SET" betätigen, um die geänderte Einstellung zu speichern oder die Taste "MODE/ESC", um die Änderung zu verwerfen.
- ⇒ Die aktuelle eingestellte Zeit wird angezeigt.
- ⇒ Wurde die Taste "SET" betätigt, startet der Timer und der Doppelpunkt blinkt.
- ⇒ Wurde die Eingabe mit der Taste "MODE/ESC" abgebrochen oder noch keine Zeit eingestellt, ist der Timer nicht aktiv und der Doppelpunkt blinkt nicht.

7.6.2.4 Umwälzpumpe

Bei Geräten mit Umwälzpumpe kann diese zum kompletten Entleeren des Gerätes aktiviert werden.

- ✓ Die Heizung muss ausgeschaltet werden.
- 1 Durch Betätigen der Taste "MODE/ESC" den Anzeigemodus "Pumpe" aufrufen.
- 2 Taste "START/STOP" betätigen.
 - ⇒ Die Pumpe wird eingeschaltet und nach 5 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
- 3 Den Vorgang bei Bedarf wiederholen.



Sous-Vide Becken 37 / 51

7 | Bedienung/Betrieb Erme AG

7.6.2.5 Gerät kalibrieren



HINWEIS

- Wird eine Kalibrierung durchgeführt, geht die Hersteller-Kalibrierung verloren.
- Die Kalibrierung bei einer Wassertemperatur von 60 °C durchführen.

Sollte das Gerät gegenüber einem hochpräzisen Referenzthermometer mit einer Genauigkeit von maximal ±0.07 °C eine Abweichung aufweisen, kann es nachkalibriert werden. Die Kalibrierung wie folgt durchführen:

- 1 Durch Betätigen der Taste "MODE/ESC" den Anzeigemodus "Timer" aufrufen.
 - ⇒ Die aktuelle eingestellte Zeit wird angezeigt.
- 2 Viermal in kurzer Folge die Taste "—" betätigen.
 - ⇒ Die aktuelle Kalibrierung in °C wird angezeigt.
- 3 Die Taste "SET" betätigen.
 - ⇒ Die Anzeige blinkt.
- 4 Mit den Tasten "—" und "—" den gewünschten Korrekturwert einstellen. Für einen Schnelllauf eine der Tasten gedrückt halten.
 - ⇒ Die Einstellung kann im Bereich von -2,0 °C bis +2,0 °C gewählt werden.
 - ⇒ Der eingestellte Wert wird zur gemessenen Temperatur addiert.
- 5 Entweder die Taste "SET" betätigen, um die geänderte Einstellung zu speichern oder die Taste "MODE/ESC", um die Änderung zu verwerfen.
- 6 Die Taste "MODE/ESC" betätigen, um in den Betriebsmodus zurückzukehren.

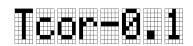


Abb. 7: Anzeige der aktuellen Kalibrierung

Erme AG Bedienung/Betrieb | 7

7.7 Gerät betreiben

7.7.1 Kerntemperatur überwachen

Soll die Kerntemperatur des Gargutes während des Garvorganges überwacht werden, wie folgt vorgehen:

- 1 Ein Dichtungspad auf den trockenen Vakuumbeutel kleben. Das Dichtungspad verhindert, dass Luft beim Einstechen des Gargutthermometers in den Vakuumbeutel eindringen kann.
- 2 Das Gargutthermometer durch die Mitte des Dichtungspads einstechen, so dass sich der die Spitze des Gargutthermometers in der Mitte des Garguts befindet.



HINWEIS

Bei Produkten mit unterschiedlicher Dichte die Messung an der dicksten Stelle vornehmen.

Sicherstellen, dass der Vakuumbeutel auf der anderen Seite nicht durchstochen wird. Das Gargutthermometer ggf. schräg einstechen.



Abb. 8: Anschluss Gargutthermomenter

- 3 Das Gargutthermometer an dem Gerät anschliessen.
- 4 Den gewünschten Sollwert für die Kerntemperatur einstellen, siehe Sollwert der Kerntemperatur einstellen [▶ 36].



HINWEIS

Beim erstmaligen Erreichen der Kerntemperatur wird ein akustisches Signal ausgegeben. Eine beliebige Taste betätigen, um das akustische Signal zu beenden.

Das Erreichen der eingestellten Kerntemperatur führt nicht zu einer Beendigung des Garvorgangs.

Sous-Vide Becken 39 / 51

7 | Bedienung/Betrieb Erme AG

7.7.2 Garvorgang durchführen



MARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während des Betriebs des Gerätes besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser und Wasserdampf!

- Kontakt mit heissem Wasser und Dampf vermeiden.
- 1 Gerät vorbereiten (siehe Kapitel Gerät vorbereiten [> 34]).
- 2 Gerät einschalten (siehe Kapitel Einschalten [33]).
- 3 Bei Verwendung des Gargutthermometers das Gargut entsprechend vorbereiten (siehe Kapitel Kerntemperatur überwachen [▶ 39]).
- 4 Bei Bedarf das Trenngitter einsetzen.
- 5 Das Gargut in die Kammer einlegen.
- 6 Falls erforderlich einen Beutelbeschwerer an den Vakuumbeutel klemmen, um ein Aufschwimmen zu verhindern.
- 7 Das Gerät mit dem Deckel verschliessen. Bei Verwendung des Gargutthermometers sicherstellen, dass das Anschlusskabel des Thermometers durch die Aussparung im Deckel geführt wird.
- 8 Die Wassertemperatur einstellen (siehe Kapitel Sollwert der Wassertemperatur einstellen [> 36]).
- 9 Die Taste "START/STOP" betätigen.
 - ⇒ Das Wasser wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
 - ⇒ Bei Erreichen der Temperatur wird ein akustisches Signal ausgegeben.
- 10 Eine beliebige Taste betätigen.
 - ⇒ Das akustische Signal wird ausgeschaltet.
 - ⇒ Die Wassertemperatur wird auf dem eingestellten Wert gehalten.



Abb. 9: Aussparung im Deckel

Erme AG Bedienung/Betrieb | 7

11 Die Taste "START/STOP" betätigen.

⇒ Die Heizung wird ausgeschaltet.



AWARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Das Gerät ist heiss!

- Beim Abnehmen des Deckels Schutzhandschuhe tragen!
- 12 Den Deckel abnehmen.
- 13 Das Gargut mit geeigneten Hilfsmitteln entnehmen.
- 14 Das Gerät ausschalten (siehe Kapitel Ausschalten [33]).



MARNUNG

Verbrennunggefahr!

Nach dem Ausschalten des Gerätes ist der Kammerboden immer noch heiss!

• Das Gerät ausreichend abkühlen lassen.

7.7.3 Timer verwenden

7.7.3.1 Timer starten

- 1 Die gewünschte Zeit einstellen (siehe Kapitel **Timer einstellen** [▶ 37]).
- 2 Die Taste "START/STOP" betätigen, um den Timer zu starten.
 - ⇒ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben.
- 3 Eine beliebige Taste betätigen, um das akustische Signal zu beenden.



HINWEIS

Der Timer arbeitet unabhängig von Zustand der Heizung.

7.7.3.2 Timer stoppen

Um einen laufenden Timer zu stoppen, wie folgt vorgehen:

- 1 Zum Anzeigemodus "Timer" wechseln.
- 2 Taste "SET" drücken.
- 3 Taste "MODE/ESC" betätigen, um den Timer zu deaktivieren.

Sous-Vide Becken 41 / 51

7 | Bedienung/Betrieb Erme AG

7.7.4 Gerät fernsteuern

Das Gerät kann mittels der App "°Celsius" über Funk bedient werden.



HINWEIS

- Die App ist f
 ür Ger
 äte mit iOS verf
 ügbar.
- Die Bedienungsanleitung des entsprechenden Gerätes beachten.
- 1 Die Anwendung starten und "Verbinden" auswählen.
 - ⇒ Auf dem Display wird " angezeigt.
 - ⇒ Bei bestehender Verbindung werden abwechselnd die Wassertemperatur, die Kerntemperatur und der Timer angezeigt.



HINWEIS

• Eine bestehende Verbindung kann jederzeit durch Betätigung einer beliebigen Taste beendet werden.

7.7.5 Gerät entleeren

Modell SV1:

- 1 Das Schlauchende in geeigneten Auffangbehälter halten und den Schlauch am Schlauchanschluss des Gerätes anschliessen.
- 2 Nach Ablauf des Wassers des Schlauch wieder lösen.

Modelle mit Kugelhahn:

- 3 Das Schlauchende in geeigneten Auffangbehälter halten.
- 4 Kugelhahn öffnen.
- 5 Nach Ablauf des Wassers die Pumpe aktiveren und das Gerät komplett entleeren (siehe Kapitel Umwälzpumpe [▶ 37]).
- 6 Kugelhahn schliessen.
- 7 Kammer mit einem Tuch trocken reiben.

7.8 Tätigkeiten nach Gebrauch

- 1 Sicherstellen, dass die Heizung ausgeschaltet ist.
- 2 Gerät abkühlen lassen.
- 3 Zur Verhinderung von Keimbildung das Wasser ablassen (siehe Kapitel **Gerät** entleeren [> 42]).
- 4 Gerät ausschalten (siehe Kapitel Ausschalten [▶ 33]).
- 5 Gerät reinigen (siehe Kapitel Gerät reinigen [▶ 47]).

Erme AG Störungsbehebung | 8

8 Störungsbehebung

8.1 Sicherheitshinweise



\triangle GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

 Arbeiten an elektrischen Ausrüstungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.



MARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während des Betriebs des Gerätes besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser und Wasserdampf!

- Kontakt mit heissem Wasser und Dampf vermeiden.
- Heisse Bauteile vor Beginn von Arbeiten abkühlen lassen.



ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemässe Störungsbehebung.

Werden anstehende Störungen ignoriert oder nicht sachgemäss beseitigt, kann dies zu Beschädigungen an dem Gerät führen.

- Gerät bei anliegenden Störungen still setzen.
- Störung sachgemäss beseitigen oder durch die entsprechende Fachkraft beseitigen lassen.

Sous-Vide Becken 43 / 51

8 | Störungsbehebung Erme AG

8.2 Hinweise zur Störungsbehebung



HINWEIS

Führen die hier aufgeführten Massnahmen nicht zu einer Beseitigung der Störung den Kundendienst der Firma ERME AG kontaktieren.

Siehe Kapitel "Kundendienst".

8.3 Störungsanzeigen

Folgende Fehlermeldungen können auf dem Display angezeigt und/oder durch einen Warnton signalisiert werden:

Fehlermeldung	Mögliche Ursachen	Behebung
Anzeige "OverVolt" und akustische Signale	Überspannung wurde erkannt.	Sicherstellen, dass die Spannung im erlaubten Bereich liegt.
	Ventilatoren sind ausgefallen.	
		Fehlermeldung quittieren und Gerät aus- und wieder einschalten.
		Tritt der Fehler immer noch auf, den Kundendienst der Firma ERME AG kontaktieren.
Anzeige "TempSens" und akustische Signale	Wassertemperatursensor defekt.	Den Kundendienst der Firma ERME AG kontaktieren.
Anzeige "OverCur" und akustische Signale für 4 Sekunden	Überstrom wurde erkannt.	Fehlermeldung quittieren und Gerät aus- und wieder einschalten.
		Wird der Fehler immer noch angezeigt, den Kundendienst der Firma ERME AG kontaktieren.
Anzeige "OverTemp" und akustische Signale	Übertemperatur wurde erkannt.	Sicherstellen, dass die Anforderungen an den Aufstellort erfüllt sind.
		Gerät ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten.
Anzeige "no Water" und akustische Signale für 4 Sekunden	Kein Wasser eingefüllt bzw. Wasserstand zu gering.	Fehlermeldung quittieren und Wasser nachfüllen.
Anzeige "Surge" und akustische Signale für 4 Sekunden	Kurze Spannungsspitze wurde festgestellt.	Der Heizprozess wird kurz unterbrochen und wieder automatisch vorgesetzt.

Erme AG Störungsbehebung | 8

8.4 Störungslokalisierung

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Display leuchtet nicht.	 Gerät nicht eingeschaltet. 	– Gerät einschalten.
	 Sicherungsautomat in der Elektroverteilung hat ausgelöst. 	 Sicherungsautomat wieder einschalten.

Sous-Vide Becken 45 / 51

9 | Reinigung Erme AG

9 Reinigung

9.1 Sicherheitshinweise



MARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während des Betriebs des Gerätes besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser und Wasserdampf!

- Kontakt mit heissem Wasser und Dampf vermeiden.
- Heisse Bauteile vor Beginn von Arbeiten abkühlen lassen.



ACHTUNG

Mögliche Sachbeschädigung während der Reinigung!

Durch unsachgemässe Reinigung kann es zu Sachschäden an dem Gerät kommen.

- Das Gerät nicht mit Hochdruck- oder scharfem Wasserstrahl reinigen.
- Sicherstellen, dass keine Flüssigkeiten in die Anschlussbuchse für das Gargutthermometer gelangen.
- Gerät zur Reinigung nicht ins Wasser stellen.

9.2 Qualifikation des Personals

Das Gerät darf nur von Personen gereinigt werden, die

- eine entsprechende Unterweisung erhalten haben.
- vom Betreiber des Gerätes dazu beauftragt sind.

Erme AG Reinigung | 9

9.3 Gerät reinigen

Bei der Reinigung wie folgt vorgehen:

- 1 Gerät ausschalten.
- 2 Netzstecker ziehen.
- 3 Zu reinigende Flächen abkühlen lassen!
- 4 Groben Schmutz manuell entfernen und anschliessend mit neutralen, lebensmitteltauglichen Reinigungsmitteln und einem feuchten Lappen abwischen.



HINWEIS

- Keine aggressiven Reinigungsmittel zur Reinigung verwenden!
- Bei Feststellung von Beschädigungen die zuständigen Personen informieren!

Gerät entkalken

Die Kammer bei Bedarf entkalken. Dazu ein handelsübliches Entkalkungsmittel verwenden. Nach dem Entkalken die Kammer gründlich mit klarem Wasser reinigen.

Sous-Vide Becken 47 / 51

10 | Wartung Erme AG

10 Wartung

10.1 Regelmässige Wartungsarbeiten

Das Gerät ist wartungsfrei.

11 Ausserbetriebnahme und Entsorgung

11.1 Sicherheitshinweise



∆GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom und andere Energien!

Bei nicht abgeschalteter Energiezufuhr oder durch gespeicherte Energien kann es bei der Ausserbetriebnahme/Demontage des Gerätes zu schwersten Verletzungen oder Tod kommen.

- Das Gerät von jeder externen Energiezufuhr trennen.
- Andere Restenergien ableiten.

11.2 Qualifikation des Personals

Die Ausserbetriebnahme und Entsorgung darf nur von Personen durchgeführt werden, die

- aufgrund ihrer Ausbildung und Qualifikation dazu berechtigt sind.
- vom Betreiber des Gerätes dazu beauftragt sind.

Sous-Vide Becken 49 / 51

11.3 Ausserbetriebnahme

11.3.1 Vorübergehende Ausserbetriebnahme

- 1 Wasser komplett ablassen.
- 2 Unter Verwendung der Umwälzpumpe das Schlauchsystem entleeren (nicht bei Modell SV1).
- 3 Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- 4 Bei längerer Ausserbetriebnahme Konservierungsmassnahmen treffen und regelmässig den Zustand der Konservierung kontrollieren.

11.3.2 Entgültige Ausserbetriebnahme

- 1 Arbeitsschritte der "Vorübergehenden Ausserbetriebnahme" durchführen.
- 2 Werkstoff, Bauteile, Schmier- und Hilfsstoffe der ordnungsgemässen Entsorgung zuführen.

11.4 Entsorgung

Für die ordnungsgemässe Entsorgung nach der Demontage folgende Schritte durchführen:

- Gerät entsprechend der örtlich geltenden Vorschriften entsorgen.



ACHTUNG

Umweltschäden bei falscher Entsorgung!

Falsche Entsorgung kann zu Umweltschäden führen.

• Angaben der Hersteller der Schmier- und Hilfsstoffe zur umweltgerechten Entsorgung beachten!

12 Konformitätserklärung

im Sinne der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anhang IV

SWISS VACUUM SOLUTIONS

Anschrift des Herstellers Grossmattstrasse 25

CH - 8964 Rudolfstetten

Wir erklären, dass das Produkt:

Fabrikat Sous-Vide Becken

Typ Tischmodelle (SV1, SV3, SV5)

folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht:

Einschlägige EU-Richtlinien Niederspannungsrichtlinie i.d.F. 2014/35/EU

EMV-Richtlinie i.d.F. 2014/30/EU

Angewendete harmonisierte

Normen:

DIN EN 60335-1: 10/2012:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1:

Allgemeine Anforderungen

Bevollmächtigter für das Zusammenstellen der technischen Unterlagen: **ERME AG**

Eine technische Dokumentation ist vollständig vorhanden.

Die zum Gerät gehörende Bedienungsanleitung liegt vor.

- in der Originalfassung
- in der Landessprache des Anwenders

Es wird vorausgesetzt, dass der Betrieb des Produktes nur seiner bestimmungsgemässen Verwendung entspricht. Informationen zur

bestimmungsgemässen Verwendung sind aus der technischen Dokumentation zu entnehmen.

Rudolfstetten, den 8. Januar 2018

Unterschrift

Thomas Meyer

Sous-Vide Becken 51 / 51