

SmartVide 4/6/8

Manual de Instrucciones

Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y análogas tales como:

- zonas de cocinas reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- en entornos tipo habitación de hotel.

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento del cocedor al vacío SmartVide 4/6/8. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

Estos aparatos están diseñados y fabricados de acuerdo con las siguientes normas:

Directivas y normas europeas (versiones a 230V 50/60Hz)

Directiva de máquinas: 2006/42/CE

Directiva de baja tensión 2006/95/CE

Directiva de compatibilidad electromagnética: 2004/108/CE

Índice de protección según la norma UNE-EN 60529: IP-X1

Normas de aplicación americanas

(Versiones a 120V 60Hz y 208-240V 50/60Hz)

Normas de seguridad de máquinas UL 197, CSA C22.2 109 Edition

Normas de higiene y materiales NSF/ANSI Standard 4

PUESTA EN SERVICIO E INSTALACION

Para conseguir las mejores prestaciones, así como una buena conservación de máquina, hay que seguir cuidadosamente las instrucciones de puesta en servicio en instalación contenidas en este manual y las condiciones previstas de utilización.

Ubicación

- Use este aparato en una cocina ventilada a temperatura ambiente no superior a 40°C.
- No bloquee ni obstaculice las ranuras de ventilación.
- No coloque el aparato junto a, o cerca de, fuentes emisoras de calor.

Conexión eléctrica

Antes de enchufar el aparato, asegurarse de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato.

ATENCIÓN: ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA. PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN.

Puesta en servicio

Preparación del recipiente: Coloque un recipiente adecuado sobre una superficie plana no combustible, nivelada y rígida, preferiblemente cerca de un fregadero o desagüe para el vaciado. Cuando la temperatura de trabajo del agua es superior a los 60°C es muy importante la utilización de una tapa, para evitar el exceso de vapor. De esta forma evitaremos la pérdida de calor y protegeremos el aparato de la humedad. Ver Fig. B

Fijación del dispositivo: Sujete firmemente el aparato y fijar con la estabilidad adecuada al recipiente. Asegurase de que el interruptor y el enchufe están a su alcance durante el uso del aparato. Ver Fig. B

Llenado de agua del recipiente: Este aparato está diseñado solo para el método de cocinado al vacío (sous vide) a baja temperatura con agua. Recomendamos utilizar agua blanda descalcificada.

Tenga en cuenta la altura de llenado máximo y mínimo del agua. Ver Fig. B

No poner nunca en marcha el dispositivo sin agua. El aparato dispone de un protector flotador para detectar el nivel mínimo de agua. Comprobar siempre antes de utilizar el equipo si funciona el protector flotador. Comprobar el funcionamiento manualmente, por ejemplo, sacando la máquina del recipiente en vertical.

Puesta en marcha: Conecte el aparato y encenderlo desde el interruptor situado en la parte trasera y ajuste la temperatura deseada. Compruebe que el agitador está girando. Después de haber calentado el agua a la temperatura deseada, coloque la comida envasada al vacío en el baño de cocción. Partes del baño y de la tapa superior pueden alcanzar altas temperaturas durante su uso ¡Cuidado al tocar! ¡Utilice paños o guantes de horno! Utilice la función del temporizador para programar el tiempo deseado. Una vez alcanzado el tiempo programado se emitirá una alarma sonora. Pulse cualquier botón para desconectar la alarma sonora y retire la comida del baño.

Limpieza

El agua del recipiente hay que cambiarlo diariamente y el aparato debe limpiarse periódicamente.

Para evitar descargas eléctricas que pueden causar daños personales serios, apague y desconecte el aparato antes de proceder a su limpieza.

- No dejar que nunca penetre el agua dentro del aparato.
- El aparato no debe limpiarse nunca bajo chorro de agua o sumergirlo dentro del agua.
- No use: productos de limpieza abrasivos como amoníaco, lejía, etc. disolventes, estropajos de metal, detergentes arenosos.
- Limpiar con un paño o esponja humedecidos en agua jabonosa templada las partes de inmersión del aparato y secar con un paño suave. Comprobar con la mano que el flotador se mueve sin forzarlo. Las partes no inmersas limpiarlas con un paño seco.
- La rejilla protectora se puede limpiar periódicamente en el lavavajillas.

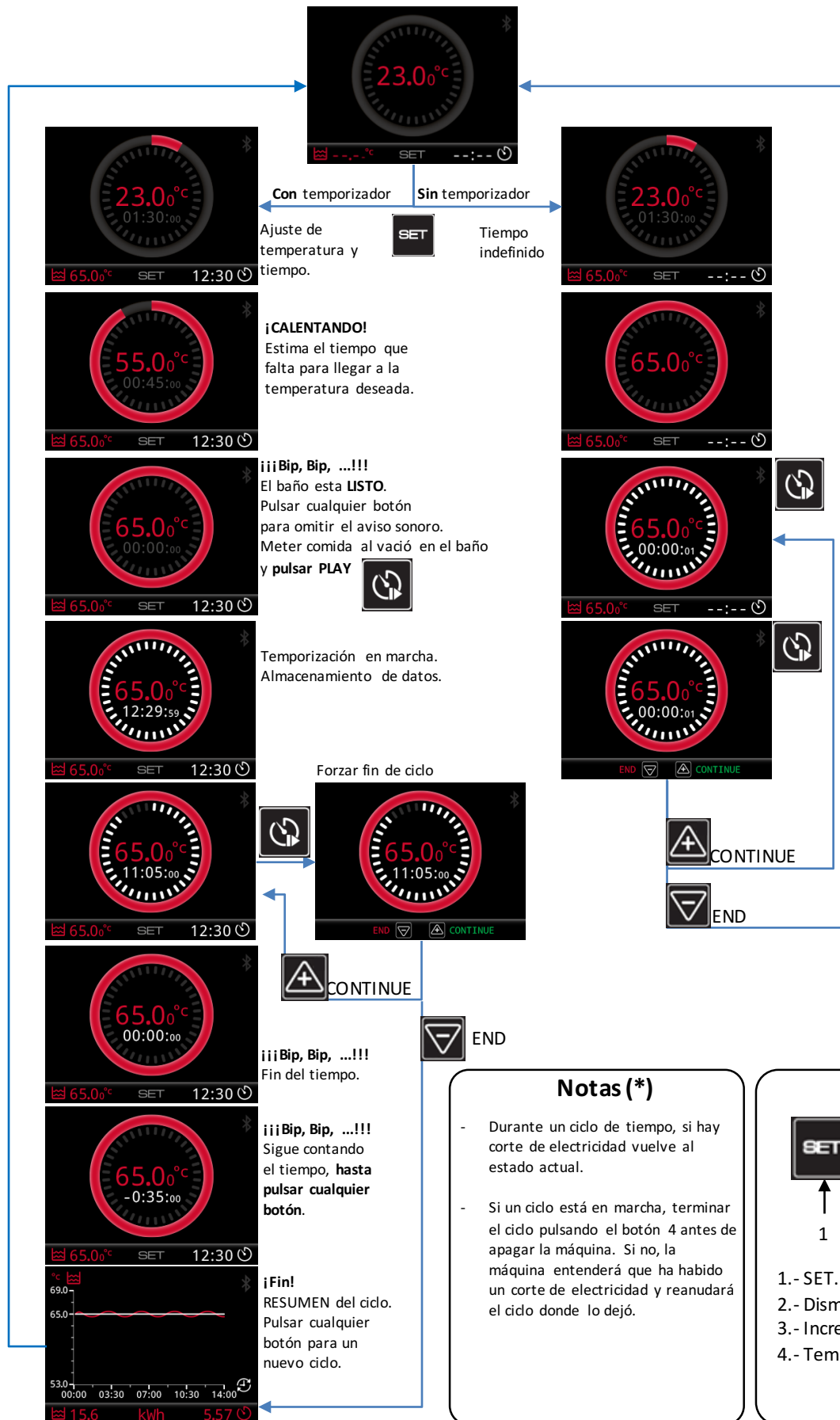
Mantenimiento

Comprobar antes de cada uso el funcionamiento correcto del flotador de bajo nivel.

Otras observaciones importantes

- Debido a un mal uso del aparato, pueden producirse lesiones.
- La superficie del elemento de calefacción está sujeto a calor residual después de su uso.
- Apague el aparato y desconecte de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes en movimiento.
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños con edad de 8 años y superior) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Cocinar con este método al vacío debe ser realizado únicamente por gente cualificada en este método. Es de vital importancia mantener procedimientos que minimicen el riesgo de formación de bacterias anaerobias.
- Esta máquina es de uso vigilado. No dejar nunca la máquina en marcha sin que nadie esté al cargo de ella.

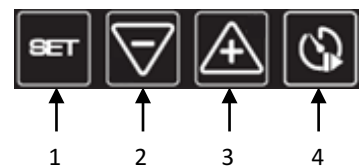
Trabajando con SmartVide 4 / 6 / 8



Notas (*)

- Durante un ciclo de tiempo, si hay corte de electricidad vuelve al estado actual.
- Si un ciclo está en marcha, terminar el ciclo pulsando el botón 4 antes de apagar la máquina. Si no, la máquina entenderá que ha habido un corte de electricidad y reanudará el ciclo donde lo dejó.

Botones



- 1.- SET. Modo de ajustar y aceptar.
- 2.- Disminuir. Bajar.
- 3.- Incrementar. Subir.
- 4.- Temporización iniciar/parar

Trabajando con la sonda de corazón (solo en SmartVide 8)



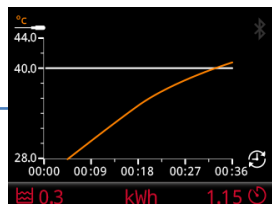
Conectar la sonda de corazón a la máquina.



Fijar temperatura SET de la sonda de corazón a la que queremos que nos avise.
Pulsar PLAY para el almacenamiento de datos.

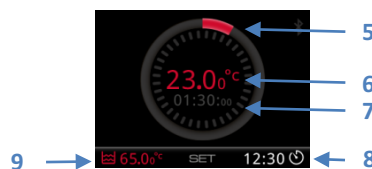


¡¡¡Bip, Bip, ...!!!
Ha llegado a la temperatura. Indica el tiempo transcurrido. Pulsar cualquier botón para Omitir el aviso sonoro. Pulsar END para finalizar el ciclo.



¡Fin!
RESUMEN del ciclo. Pulsar cualquier botón para un nuevo ciclo.

Características



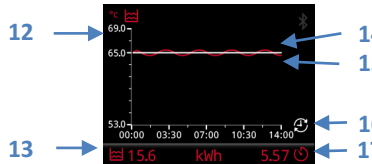
- 5.- Estado calentamiento
- 6.- Temperatura real agua
- 7.- Tiempo estimado en calentar
- 8.- Temporizador SET (objetivo)



- 9.- Temperatura SET (objetivo)
- 10.- Estado temporizador



- 11.- Temporizador cuenta atrás
- 12.- Temperatura durante el ciclo
- 13.- kWh calentamiento agua
- 14.- Gráfica Temperatura SET



- 15.- Gráfica Temperatura real
- 16.- Tiempo transcurrido ciclo
- 17.- kWh durante el ciclo
- 18.- Temperatura de corazón real



- 19.- Tiempo transcurrido
- 20.- Temperatura de corazón SET

Aviso de averías



Sonda Temperatura agua

Motor agitador

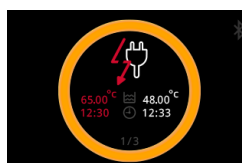
Resistencia calefactora

Nota: Llamar a un servicio técnico

Avisos



Falta agua. Llenar.



Corte electricidad en el ciclo. Indica Temperatura antes y después del corte

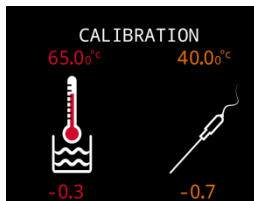


Sobrecalentamiento

Cambio °C/°F

- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo SET pulsado, encender la máquina.
- 3.- Cambia de unidad.

Calibración



- 1.- Máquina apagada
- 2.- Manteniendo - y + pulsados, encender la máquina.
- 3.- Pantalla CALIBRATION
- 4.- Ajustar valor con SET y los botones - y +
- 5.- Apagar y volver a encender.

Resetear

- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo "SET", "-" y "+" pulsados, encender la máquina
- 3.- Mantener 10 segundos hasta que la máquina emita un ruido diferente.
- 4.- Apagar y volver a encender

Fig. A

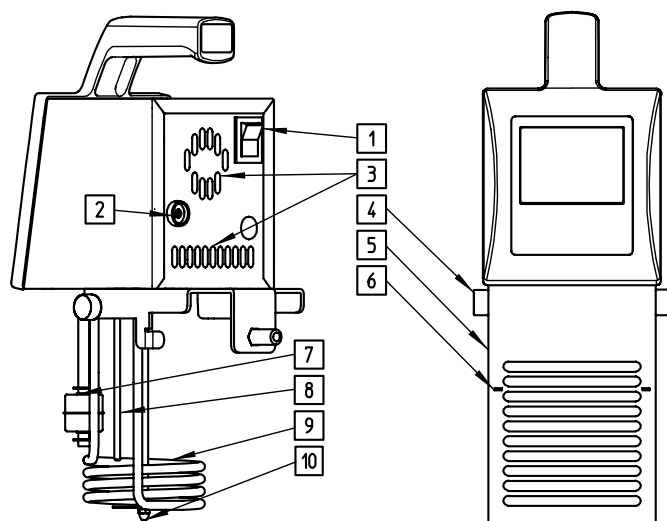
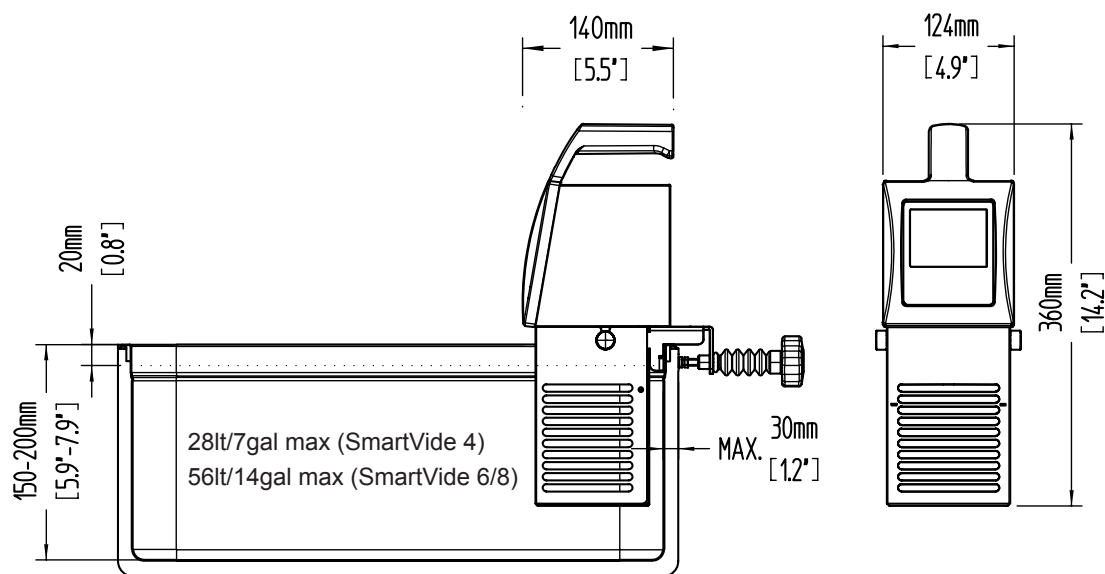


Fig. B



CARACTERÍSTICAS	SMARTVIDE 4			SMARTVIDE 6/8		
Temperatura de trabajo	5°C a 95°C / 41°F a 203°F			5°C a 95°C / 41°F a 203°F		
Resolución de display	0.01°C / 0.1°F			0.01°C / 0.1°F		
Resolución de tiempo	1 min			1 min		
Duración de ciclo	1 min - 99 h			1 min - 99 h		
Display	TFT 3.5" color			TFT 3.5" color		
Temperatura ambiente permitida	5°C a 40°C / 41°F a 104°F			5°C a 40°C / 41°F a 104°F		
Capacidad máxima	28 lt. / 7 gal			56 lt. / 14 gal		
Alimentación	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1
Consumo de corriente	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Potencia	1.200W	1.600W	1.600W	1.400W	2.000W	2.000W
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	116mm x 128mm x 330mm / 4.6" x 5" x 13"			124mm x 140mm x 360mm / 4.9" x 5.5" x 14.2"		
Peso neto	3.1Kg / 6,8lb.			3.6 Kg / 7,9 lb. - 4.1Kg / 9lb.		



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA - www.sammic.com

05-16 - 2901305/1