

SmartVide 8 Plus

Manual de Instrucciones

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento del cocedor al vacío SmartVide 8 Plus. 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 ELECTROCUCCIÓN.

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 perdida 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 esta 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. 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 amoniaco, lejía, etc. disolventes, estropajos de metal, detergentes abrasivos.
- Lavar 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 es desmontable y se puede limpiar periódicamente en el lavavajillas.

Mantenimiento

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

Otras observaciones importantes

- 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 esta 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 este al cargo de ella.

Trabajando con SmartVide 8 Plus



Trabajando con la sonda de corazón



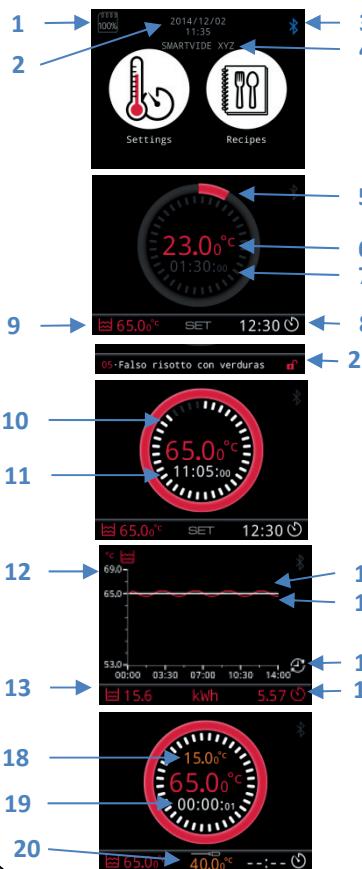
Conectar la sonda de corazón a la máquina.

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

iiiBip, 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



1.- % memoria ocupada

2.- Fecha / hora

3.- Estado Bluetooth

4.- Nombre máquina

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

21.- Estado seguridad valores SET

Cerrado

Abierto

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 y Hora
antes y después del corte

Calibración

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

Cambio °C/°F



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

Receta / Inicio diferido

Ejecutar receta vía Bluetooth:

- 1.- En la App, fijar la receta
- 2.- Enviar vía Bluetooth al SmartVide
- 3.- Pulsar Play para ponerlo en marcha



Programar Inicio diferido vía Bluetooth:

- 1.- En la App, fijar los parámetros SET y el tiempo de inicio diferido.
- 2.- Enviar vía Bluetooth al SmartVide
- 3.- Pulsar Play para ponerlo en marcha

Fig. A

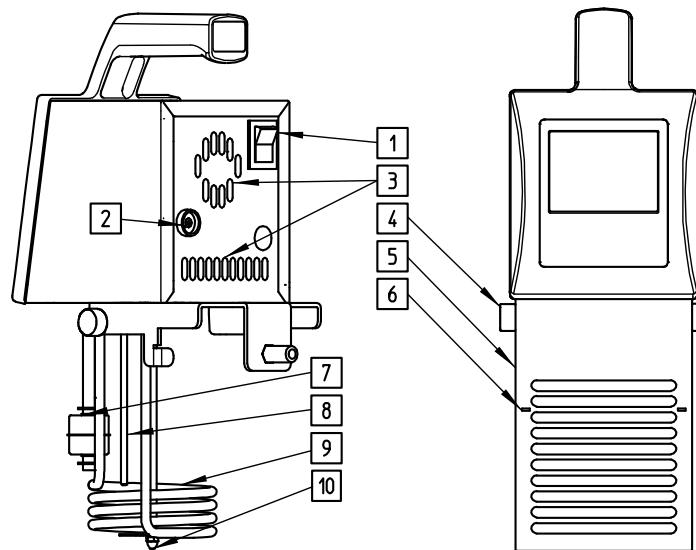
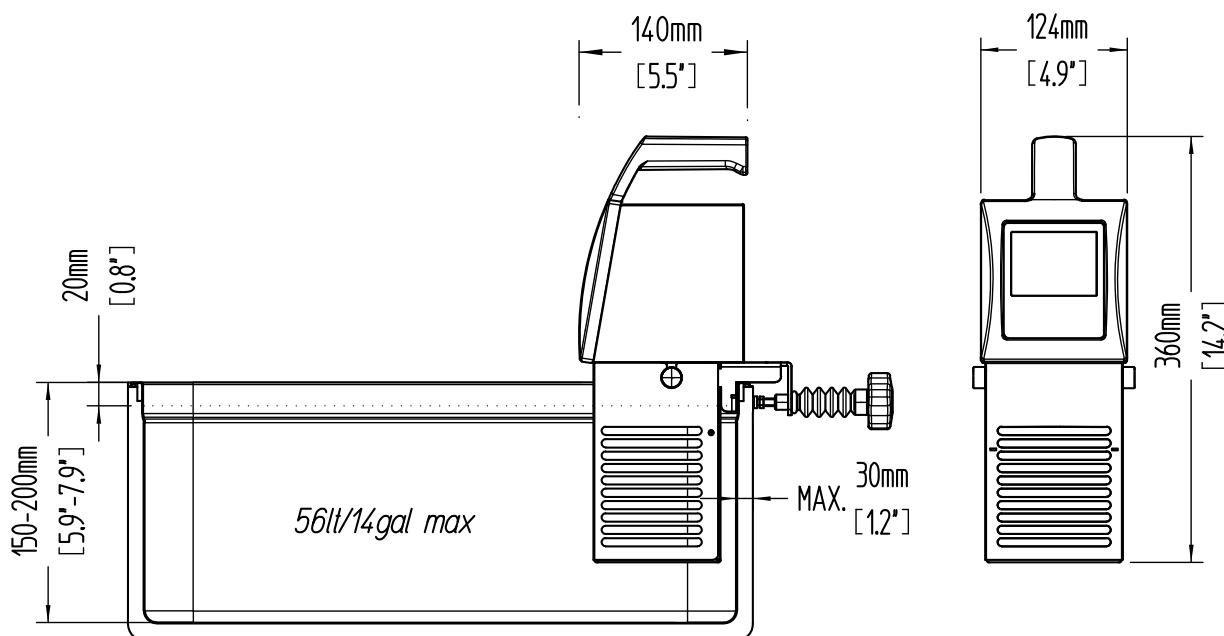


Fig. B



CARACTERISTICAS	SMARTVIDE 8 PLUS		
Temperatura de trabajo	5°C a 95°C / 41°F a 203°F		
Resolución de display	0.01°C / 0.1°F		
Resolución de tiempo	1 min		
Duración del ciclo	1 min – 99 h		
Display	TFT 3.5" color		
Temperatura ambiente permitida	5°C a 40°C / 41°F a 104°F		
Capacidad máxima	56 lt. / 14 gal		
Alimentación	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1
Consumo de corriente	12A	9A	9A
Potencia	1.400W	2.000W	2.000W
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	124mm x 140mm x 360mm / 4.9" x 5.5" x 14.2"		
Peso neto	4.1Kg / 9lb.		

 **sammic**

AENOR

 Empresa Registrada
 ER-0437/1/96

CERTIFIED

 QUALITY SYSTEM



UNE-EN ISO 9001

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

05-15 - 29013660