

SmarVide X/XL



Cocedor sous-vide

Cuocitori sottovuoto

Cozedores sous-vide

Urządzenia do gotowania metodą sous-vide

Manual de usuario 

Manuale d'uso 

Manual de usuário 

Instrukcja obsługi 



Table of contents - Contact

[ES] Manual de usuario SmarVide X/XL.....	3
[IT] Manuale d'uso SmarVide X/XL.....	13
[PT] Manual de usuário SmarVide X/XL.....	23
[PL] Instrukcja obsługi SmarVide X/XL.....	33

-ES-

Contacto

En caso de consultas o problemas con la máquina, póngase en contacto con su distribuidor.

-IT-

Contatto

In caso di domande o problemi con la macchina, rivolgersi al proprio rivenditore.

-PT-

Contato

Caso tenha alguma dúvida ou problema com a máquina, contacte o seu revendedor.

-PL-

Kontakt

W przypadku pytań lub wątpliwości skontaktuj się ze sprzedawcą urządzenia.



Sobre este manual	3
1 Información de seguridad	3
2 Instalación	4
2.1 Volumen de suministro	
2.2 Preparación de la instalación	
2.3 Montaje	
2.4 Conexión eléctrica	
3 Operación	5
3.1 Información de seguridad	
3.2 Preparación para la operación	
3.3 Modos de operación	
3.4 Puesta en marcha de la máquina	
3.5 Ajustes generales de la máquina	
3.6 Modo de cocción manual <i>sous-vide</i>	
3.7 Modo de regeneración controlada con tags	
3.8 Modo de cocción receta	
3.9 Cómo trabajar con el recipiente potenciado Sammic (*)	
3.10 Otras funcionalidades	
4 Mantenimiento y resolución de problemas	10
4.1 Mantenimiento de la máquina	
4.2 Resolución de problemas	
5 Eliminación	11

Sobre este manual

Objeto del manual

El objeto del manual de usuario es instruir en el manejo seguro de la máquina SmarVide X/XL en el ciclo de vida completo de la máquina.

La máquina SmarVide X/XL tiene las siguientes variantes y accesorios opcionales:

Variante	Características	Opción: recipiente potenciado
X	1,4 kW, 120 V EE.UU., 120 V/60 Hz/~1	Sí
X	2,0 kW, 208-240 V EE.UU., 208-240 V/50-60 Hz/~1	Sí
X	2,0 kW, 230 V 230 V/50-60 Hz/~1	Sí
XL	2,6 kW, 208-240 V EE.UU., 208-240 V/50-60 Hz/~1	Sí
XL	2,6 kW, 230 V 230 V/50-60 Hz/~1	Sí

- Compruebe su variante con la información indicada en la placa de la máquina.
- **Opción de recipiente potenciado (*):** el recipiente potenciado incorpora una resistencia calefactora añadida y controlada desde la máquina a través de una conexión USB.

Etiquetado de la máquina

- Nombre y dirección del fabricante.
- Modelo de máquina y número de serie.
- Marcas de homologación.

Declaración de conformidad

La declaración de conformidad de esta máquina está incluida junto a las hojas de garantía que forman parte del volumen de suministro de la máquina.

Primero leer, después usar

Lea este manual antes de usar la máquina.

El manual siempre a mano y en buen estado

Guardé este manual al alcance de los usuarios de la máquina y en una zona que proteja al manual del deterioro rápido.

Convenciones del manual

- Referencias cruzadas a otros apartados: ►
- Funciones o elementos opcionales al suministro principal: (*)
- Contenidos opcionales según el modelo: [Modelo ...]

Marcas comerciales y copyright

- Sammic es una marca comercial registrada por Sammic, S.L.
- Janby es una marca comercial registrada por Janby Digital Kitchen, S.L.

1 Información de seguridad

Uso previsto

La máquina ha sido diseñada para el uso en hostelería, restauración, catering y comercial.

Mal uso razonablemente predecible

Otros usos profesionales de esta máquina, como el uso sanitario o el uso químico no están permitidos.

Límites de uso

La máquina está diseñada únicamente para el calentamiento de agua (Sammic recomienda el uso de agua descalcificada).

El uso de esta máquina en atmósferas explosivas no está permitido.

Cualificación de usuarios

Esta máquina está diseñada para su uso por parte de profesionales cualificados para la manipulación de alimentos y el trabajo en cocinas profesionales con una formación específica en la cocción de alimentos envasados al vacío (método *sous-vide*).

El uso de esta máquina no está destinado para personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad.

Peligros inherentes al producto

- **Riesgo por uso no vigilado de la máquina:** No deje nunca la máquina en funcionamiento sin vigilancia.
- **Riesgo de quemaduras después del uso:** La superficie del elemento de calefacción está sujeto a calor residual después de su uso.
⇒ Evite aproximar las manos al elemento de calefacción después del uso de la máquina.
- **Riesgo de lesiones con partes en movimiento:** Apague la máquina y desconecte la máquina de la alimentación antes de acercarse a las partes en movimiento del motor agitador [Fig. 1/6].
- **Riesgo de formación de colonias de bacterias anaerobias:** El manejo de la máquina está permitido solo a personas cualificadas en el método de cocción al vacío *sous-vide*.

- **Riesgo de daños en la máquina por entrada de agua:**
 - ⇒ No sumerja la máquina en agua.
 - ⇒ Si entrara agua en el interior de la máquina: desconecte la máquina de la alimentación, saque la máquina del recipiente, intente sacar el máximo de agua de su interior y contacte un servicio técnico autorizado.
- **Ruido aéreo:** El ruido emitido por la máquina, medido sobre una máquina tipo, es de 71 dB(A) (distancia 1 m).

Avisos de seguridad en el manual

⚠ Advertencia

Los avisos de seguridad "Advertencia" tienen como posibles consecuencias la muerte o heridas graves irreversibles para las personas.

⚠ Atención

Los avisos de seguridad "Atención" tienen como posibles consecuencias heridas graves reversibles para las personas.

Otros mensajes del manual

Aviso

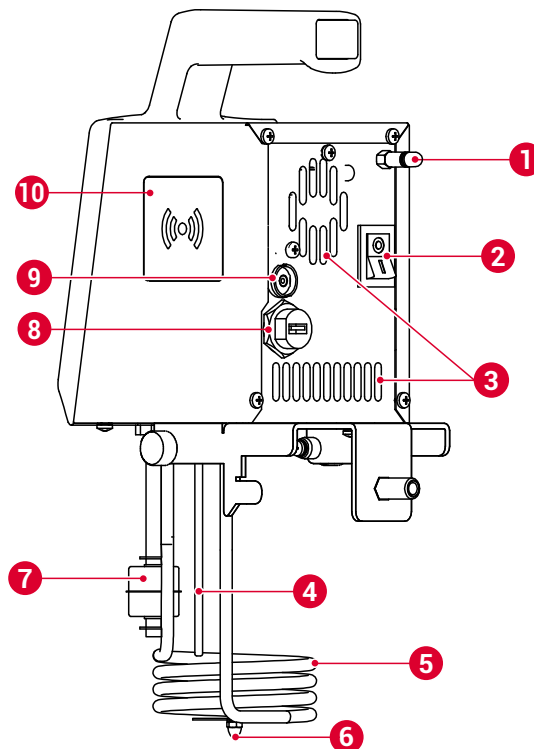
Los mensajes de "Aviso" tienen como posible consecuencia daños en la máquina.

i Información

Los cuadros de "Información" recogen consejos para un uso correcto y eficiente de la máquina.

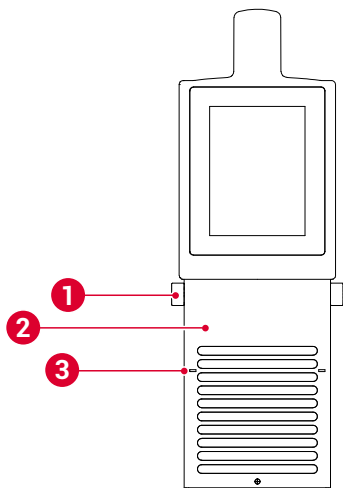
2 Instalación

Fig. 1: SmartVide X/XL, componentes principales, parte 1



1 Antena BT/WiFi	6 Motor agitador
2 Interruptor	7 Flotador, protección de nivel mínimo
3 Zona de ventilación	8 Conexión USB para recipiente potenciado [p. 9]
4 Sonda temperatura agua	9 Conexión jack para sonda de corazón
5 Resistencia calefactora	10 Lector RFID

Fig. 2: SmartVide X, componentes principales, parte 2



- 1 Roseta sujeción rejilla 3 Indicación de nivel mínimo
2 Rejilla protectora

2.1 Volumen de suministro

- Documentación:
 - Manual de usuario.
 - Hojas de garantía con declaración de conformidad.
 - Despiece de repuestos
 - Esquema eléctrico.
- Máquina con componentes montados. [Fig. 1]
- Bolsa especial para transporte de la máquina.

2.2 Preparación de la instalación

Herramientas y material requeridos para la instalación

- Recipiente con las dimensiones de altura indicadas en el capítulo anexo al final del manual y los límites de capacidad indicados en el capítulo 6 [▶ p. 12].

Espacio requerido para la instalación

i Información

Figura con medidas de la máquina: vea anexo al final del manual.

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

Conexiones eléctricas

Antes de la instalación, tenga en cuenta la potencia requerida por la máquina. [▶ 6 Datos técnicos p. 12].

2.3 Montaje

⚠ Advertencia

Riesgo de accidente grave por no poder desconectar o apagar la máquina

- En el montaje de la máquina asegúrese de que el interruptor y el enchufe están al alcance del usuario.

- 1) Coloque el recipiente sobre una superficie plana no combustible, nivelada y rígida, preferiblemente cerca de un fregadero o desagüe para el vaciado.
- 2) Fije la máquina al recipiente como se indica en el anexo al final de la manual.

2.4 Conexión eléctrica

⚠ Atención

Riesgo de descarga eléctrica

- Es obligatoria la conexión a tierra de la máquina.

- 1) Antes de enchufar la máquina, asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de la máquina.
- 2) No enchufe la máquina si la rejilla protectora [Fig. 2/2] no está colocada en su sitio.

3 Operación

3.1 Información de seguridad

- **Riesgo de quemaduras por no usar protección:** Partes del baño y de la tapa superior pueden alcanzar altas temperaturas durante su uso.
 - ⇒ Tenga cuidado al tocar la máquina o el recipiente.
 - ⇒ Utilice paños o guantes de horno.
- **Riesgo de daño en el equipo por trabajar sin agua:**
 - ⇒ No encienda la máquina sin agua en el recipiente.

3.2 Preparación para la operación

Material requerido para la operación

Cuando la temperatura de trabajo del agua es superior a los 60 °C es muy importante la utilización de una **tapa** o de **bolas antivapor** para evitar el exceso de vaho. De esta forma evita la pérdida de calor y protege la máquina de la humedad.

Comprobaciones previas

- 1) Compruebe el funcionamiento del protector flotador [Fig. 1/7]:
 - La máquina dispone de un protector flotador para detectar el nivel mínimo de agua.
 - Compruebe el funcionamiento del protector manualmente:
 - i) Ponga en funcionamiento la máquina.
 - ii) Saque la máquina en vertical del recipiente.
 Si el protector funciona, la pantalla tiene que dar el aviso de falta de agua. [▶ 4.2 Resolución de problemas p. 11]

3.3 Modos de operación

Esta máquina para la cocción con la metodología *sous-vide* tiene tres modos principales de operación:

- [▶ 3.6 Modo de cocción manual *sous-vide* p. 7]
- [▶ 3.7 Modo de regeneración controlada con tags p. 8]
- [▶ 3.8 Modo de cocción receta p. 9]

También es posible incorporar un recipiente potenciado **Sammic (*)** para calentar el agua del recipiente más rápido: [▶ 3.9 *Cómo trabajar con el recipiente potenciado Sammic (*)* p. 9]

3.4 Puesta en marcha de la máquina

i Información

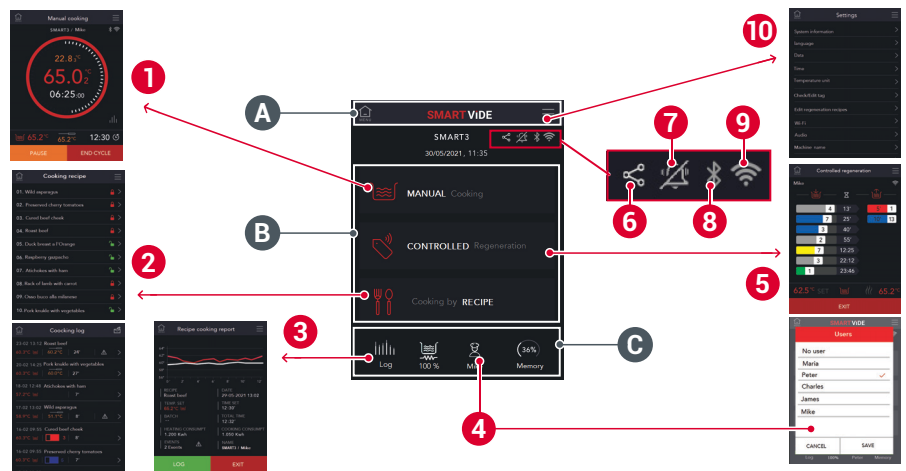
Esta máquina está diseñada solo para el método de cocción al vacío (*sous-vide*) a baja temperatura con agua. El tipo de agua recomendada para esta máquina es **agua descalcificada**.

- 1) Vacíe el agua del recipiente diariamente.
- 2) Llene el recipiente de agua dentro de los niveles mínimos y máximos de altura. Vea los niveles en el anexo al final del manual.

- 3) Encienda la máquina desde el interruptor situado en la parte trasera. [Fig. 1/2]
 - 4) Ponga en funcionamiento la máquina en modo manual para calentar el agua. [▶ 3.6 *Modo de cocción manual sous-vide* p. 7]
 - 5) Compruebe visualmente que el motor agitador está girando. [Fig. 1/6]
- ⇒ Si el motor agitador no gira, contacte con un servicio técnico autorizado.

Fig. 3: Menú de pantalla principal

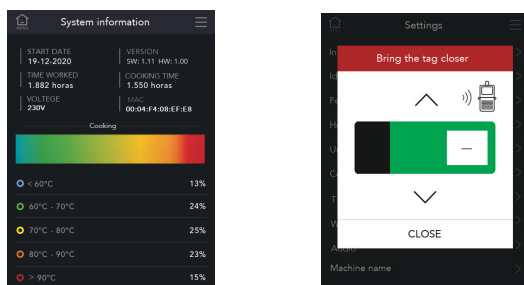
- A Barra de navegación
- B Programas principales
- C Acceso rápido
- 1 Modo manual de cocción *sous-vide*
- 2 Lista de recetas
- 3 Histórico y detalles de cocción
- 4 Lista de usuarios
- 5 Modo recetas de cocción *sous-vide*
- 6 Recipiente potenciado conectado
- 7 Audio desconectado
- 8 Bluetooth conectado
- 9 Wi-Fi conectado
- 10 Ajustes generales



3.5 Ajustes generales de la máquina

Desde el menú principal, acceda a los ajustes generales de la máquina a través del botón ubicado arriba a la derecha. [Fig. 3/10]

Fig. 4: Pantallas Información de sistema, Consultar tag



Información del sistema (System information)

Esta pantalla visualiza la información sobre el uso de la máquina. [Fig. 4/izquierda]

Idioma

Esta pantalla permite la selección del idioma de la interfaz de usuario (español, inglés, francés, alemán, italiano, portugués).

Fecha, Hora

Ajuste la fecha y la hora de la máquina.

Unidad de temperatura

Seleccione la unidad de temperatura: grados *Celsius* (°C) o grados *Fahrenheit* (°F).

Consultar/Editar tag (Check/Edit tag)

Consulte y edite el número del tag. [Fig. 4/derecha]. Hay dos tipos de tags:

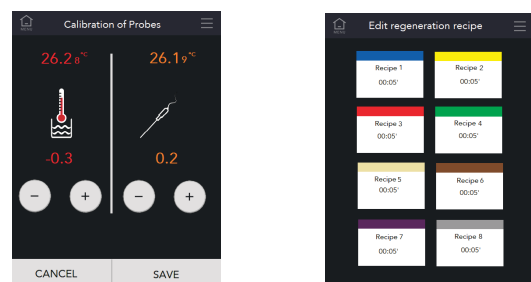
- Tags numeradas de fábrica (digital y físicamente). No permite editar número de tag. Solo permite consultar el número.
- Tags no numeradas de fábrica. Permite consultar y editar número (digital y físicamente) de tag.

Vea también: [▶ 3.7 *Modo de regeneración controlada con tags* p. 8]

Editar recetas de regeneración (Edit regeneration recipes)

Acceda y edite nombre y tiempo de las recetas de regeneración. [Fig. 5/derecha]

Fig. 5: Pantallas Calibración Sondas y Editar recetas de regeneración



Wi-Fi

Acceda y seleccione la red WiFi.

Audio

Active y desactive el audio de la máquina

Nombre equipo

Acceda y edite nombre del dispositivo. El nombre del dispositivo aparece en la pantalla del menú principal, bajo la barra de navegación [Fig. 3/A].

Calibración de sondas (*Calibration of probes*)

Calibre los sensores de temperatura de la máquina. [Fig. 5/izquierda]

Restaurar valores de fábrica

Aviso

Riesgo de pérdida de datos

Al restaurar los valores de fábrica, la máquina reinicia los siguientes campos de datos:

- Lista de recetas. [Fig. 3/2]
- Lista de usuarios. [Fig. 3/4]
- Histórico. [Fig. 3/3]
- Recetas de regeneración. [Fig. 5/derecha]

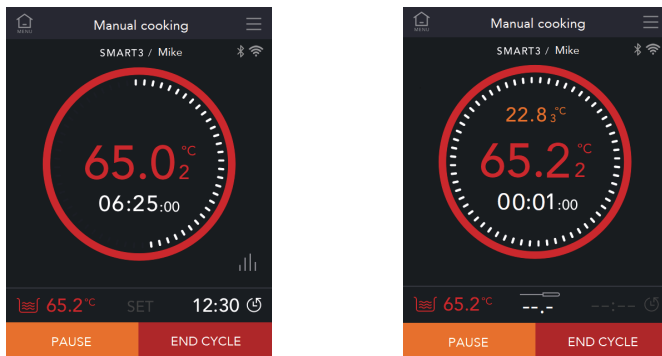
Recupere los valores de ajustes incluidos en fábrica.

3.6 Modo de cocción manual *sous-vide*

3.6.1 Cocción con temperatura de agua o con temperatura de sonda

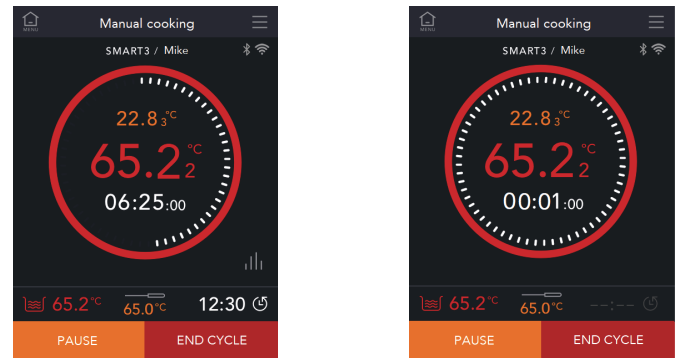
El modo de cocción manual de *SmartVide X/XL* es un sistema de cocción versátil con los siguientes modos de trabajo:

Fig. 6: Cocción con temperatura de agua (izquierda: con tiempo; derecha: sin tiempo con sonda en modo lectura)



- Cocción con referencia de temperatura de agua
 - **SET de temperatura y tiempo:** Cuando el agua alcanza la temperatura SET, inicia el descuento del tiempo SET. [Fig. 6/izquierda] muestra que para el tiempo SET de 12 horas y 30 minutos le quedan 6 horas y 25 minutos para finalizar el ciclo.
 - **SET de temperatura y sin tiempo (modo tiempo continuo):** Al iniciar el ciclo, la pantalla muestra el tiempo pasado desde el inicio del ciclo. [Fig. 6/derecha] muestra que ha pasado 1 minuto desde el inicio del ciclo.
 - **Sonda corazón conectado en modo sólo lectura:** Si añade la sonda de corazón durante el ciclo, los valores de temperatura estarán en modo sólo lectura, sin influir en el ciclo. [Fig. 6/derecha]

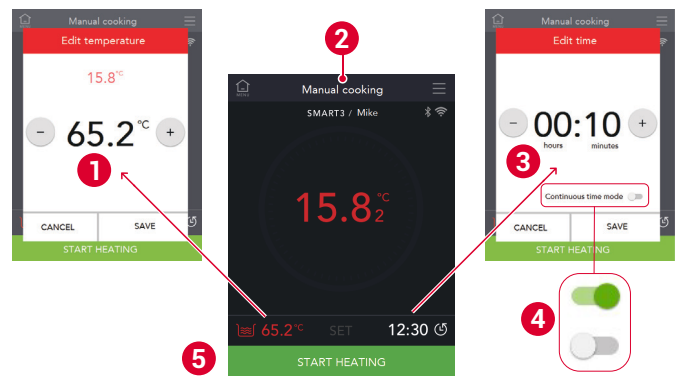
Fig. 7: Cocción con temperatura de sonda (izquierda: con tiempo; derecha: sin tiempo)



- Cocción con referencia de temperatura de sonda corazón
 - **SET de temperatura de sonda corazón y tiempo:** Durante el ciclo, cuando la temperatura de la sonda corazón alcanza su valor SET, el tiempo empieza a descontar. [Fig. 7/izquierda]
 - **SET de temperatura de sonda corazón y sin tiempo:** Al iniciar el ciclo, el tiempo empieza a contar hasta que la temperatura alcance su valor SET. [Fig. 7/derecha]

3.6.2 Cómo trabajar en modo cocción manual, con tiempo y temperatura de agua

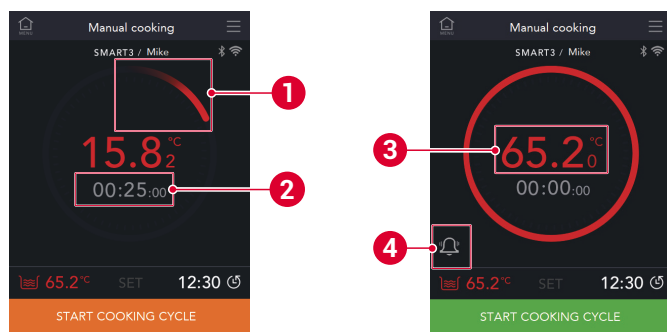
Fig. 8: Pantalla de inicio de cocción manual



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Pantalla edición temperatura SET | 4 Botón Modo tiempo continuo (<i>Continuous time mode</i>) |
| 2 Temperatura del agua del recipiente | 5 Botón INICIAR CALENTAMIENTO (<i>START HEATING</i>) |
| 3 Pantalla edición tiempo SET | |

- 1) Desde el menú principal, haga clic en **Cocción manual** (*Manual cooking*). [Fig. 3/1].
 - a) Ajuste la temperatura del agua SET. [Fig. 8/1]
 - b) Ajuste el tiempo de cocción SET. [Fig. 8/3]
 - > Para trabajar sin tiempo SET, active el botón **Modo tiempo continuo**. [Fig. 8/4] [▶ 3.6.3 *Modo manual de tiempo continuo* p. 8]
- 2) Para iniciar el calentamiento del agua, pulse **INICIAR CALENTAMIENTO** (*START HEATING*) [Fig. 8/5].
 - ⇒ Durante el calentamiento del agua, el botón **INICIAR CICLO COCCIÓN** (*START COOKING CYCLE*) está en color naranja. [Fig. 9/izquierda]
 - ⇒ Cuando el agua alcanza la temperatura SET, la máquina emite una alarma sonora y el botón **INICIAR CICLO COCCIÓN** (*START COOKING CYCLE*) está en color verde. [Fig. 9/derecha]

Fig. 9: Agua calentando y caliente



- 1 Agua calentando
- 2 Tiempo estimado hasta alcanzar temperatura SET
- 3 Temperatura del agua
- 4 Botón silenciar alarma sonora

- 3) Coloque la comida envasada al vacío en el recipiente.
- 4) Haga clic en el botón **INICIAR CICLO COCCIÓN** (START COOKING CYCLE).

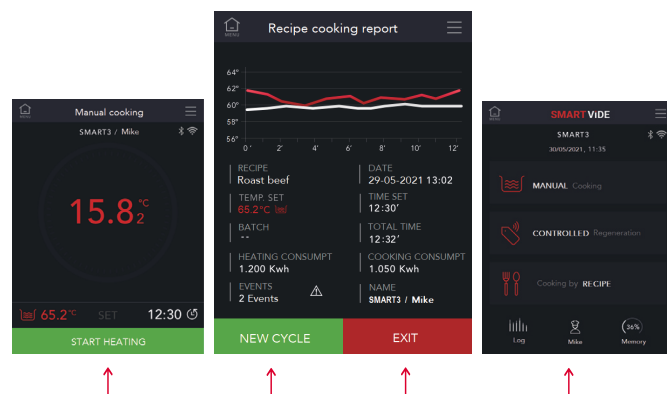
Fig. 10: Fin de ciclo



- 1 Gráfica en tiempo real
- 2 Botón Informe cocción receta
- 3 Lista de avisos

- 5) Cuando se alcanza el tiempo programado, la máquina emite una alarma sonora.
- 6) Pulse el botón **FIN CICLO** (END CYCLE).
- 7) Retire la comida del recipiente.
- ⇒ La pantalla muestra el **Informe cocción receta**. [Fig. 11]
 - Para empezar un nuevo ciclo de cocción, pulse **NUEVO CICLO** (NEW CYCLE).
 - Para volver a la pantalla principal, pulse **SALIR** (EXIT).

Fig. 11: Informe cocción receta



3.6.3 Modo manual de tiempo continuo

- 1) Desde el menú principal, haga clic en **Cocción manual** (Manual cooking). [Fig. 3/1].
 - a) Ajuste la temperatura del agua SET. [Fig. 8/1]
 - b) Active el botón **Modo tiempo continuo** (Continuous time mode). [Fig. 8/4]
- 2) Pulse **INICIAR CALENTAMIENTO** (START HEATING).
- 3) Cuando el agua alcanza la temperatura SET, pulse el botón verde **INICIAR CICLO COCCIÓN** (START COOKING CYCLE).
- 4) Para finalizar la cocción, pulse **FIN CICLO** (END CYCLE).

3.7 Modo de regeneración controlada con tags

El modo de regeneración controlada del SmartVide X/XL es un sistema que permite controlar los tiempos de cocción o regeneración de las distintas bolsas o raciones que comparten un mismo baño: control individualizado de tiempos de bolsa a bolsa. Requiere el uso de las etiquetas **Janby Tag** para su funcionamiento.



Para habilitar el modo de regeneración controlada regístrese en la página web de Janby:

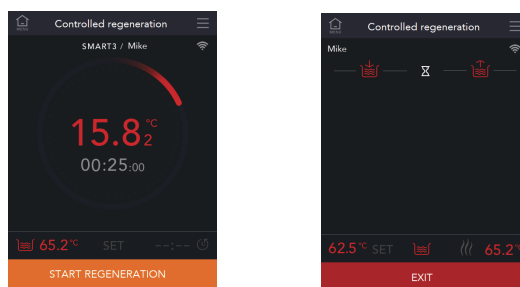
Internacional, excepto EE.UU.	https://janby.kitchen/smartvide-x
EE.UU. exclusivo	https://usa.janby.kitchen/smartvide-x

Vea también [▶ 3.5 Ajustes generales de la máquina p. 6].

3.7.1 Cocción controlada con tags básica

- 1) En el menú principal, pulse en **Regeneración controlada** (Controlled regeneration). [Fig. 3/B]
 - a) Ajuste la temperatura del agua SET. [Fig. 8/1]
- 2) Pulse **INICIAR CALENTAMIENTO** (START HEATING).
 - ⇒ Durante el calentamiento del agua el botón **INICIAR REGENERACIÓN** aparece en color naranja.[Fig. 12/izquierda]
 - ⇒ Una vez se alcanza la temperatura SET, la pantalla muestra el modo **Regeneración controlada** (Controlled regeneration). [Fig. 12/derecha]

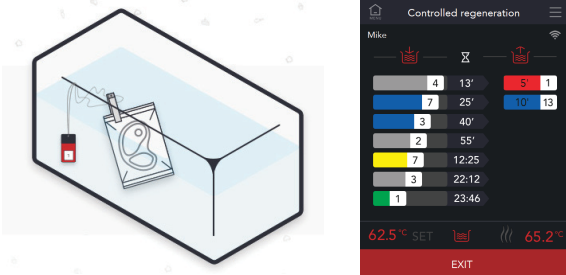
Fig. 12: Calentamiento (izquierda), modo Regeneración controlada (derecha)



- 3) Acerque el tag al lector RFID.
- 4) Introduzca la comida en el recipiente, dejando el tag colgando hacia fuera.[Fig. 13/izquierda]
- 5) Observe el progreso de cada alimento en la parte izquierda de la pantalla.
 - ⇒ Los alimentos que terminan de cocinarse pasan a la parte derecha y emiten una alarma sonora.



Fig. 13: Tag cuelga hacia fuera (izquierda) y progreso de tags (derecha)



- 6) Saque el alimento del ciclo finalizado fuera del recipiente.
- 7) Acerque el tag al lector para finalizar el proceso.

3.7.2 Cocción controlada con tags y con sonda corazón

- 1) Siga los pasos 1) a 4) del apartado 3.7.1.
 - 2) Conecte la sonda corazón a la máquina. [Fig. 1/9]
 - ⇒ El icono de la sonda corazón y la temperatura de la sonda corazón aparecen en la zona superior central de la pantalla. [Fig. 14/izquierda]
 - 3) Cuando el tiempo de cocción se cumpla y suene la alarma sonora, saque el alimento fuera del recipiente.
 - 4) Acerque el tag al lector RFID.
 - 5) Introduzca la sonda corazón en el interior del alimento.
 - 6) Pulse ► para empezar a medir la temperatura interior del alimento. [Fig. 14/derecha]
 - 7) Si el círculo es completamente rojo, el valor de lectura se ha estabilizado.
 - 8) Pulse **GUARDAR (SAVE)**.
 - La máquina guarda también el valor después de pasar un tiempo (barra horizontal bajo el círculo completamente verde).
- ⇒ El informe histórico muestra el valor guardado. [► 3.10.2 Información del histórico p. 10]

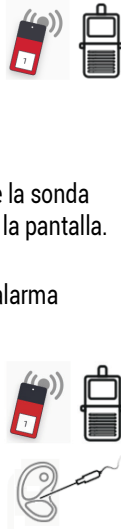
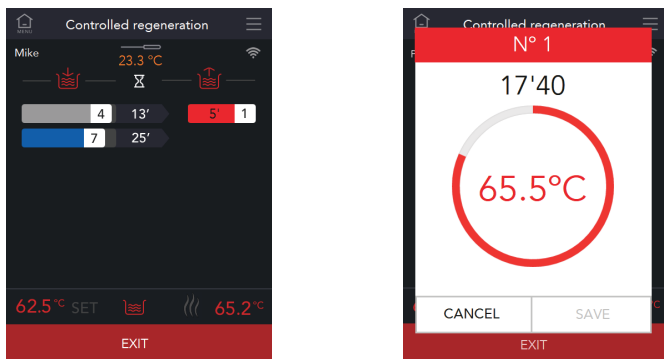


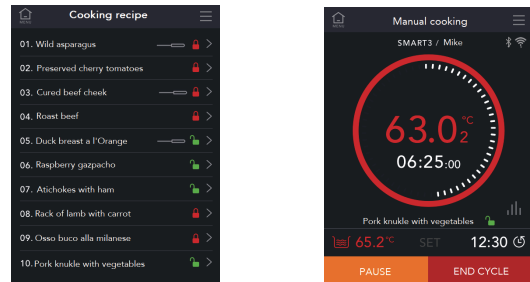
Fig. 14: Pantalla con sonda corazón (izquierda) y medición de temperatura de la sonda



3.8 Modo de cocción receta

El modo de cocción receta es idéntico al modo de cocción manual con la única diferencia de que en el modo de cocción receta hay una lista de recetas disponible [Fig. 3/2] y editable únicamente desde la aplicación [► 3.10.3 Aplicación SmartVide p. 10].

Fig. 15: Lista de recetas (izquierda) y cocción con receta desbloqueada (derecha)

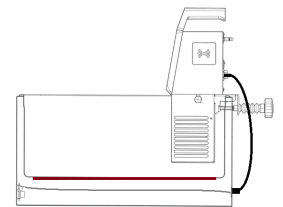


Cada receta tiene los siguientes datos:

- Nombre de la receta
- Parámetros iguales que se definen en el modo de cocción manual (SET de temperatura de agua/SET de temperatura de sonda/tiempo). [► 3.6 Modo de cocción manual sous-vide p. 7]
- Receta bloqueada (candado rojo cerrado)/desbloqueada (candado verde abierto).
 - Si la receta está bloqueada, el usuario no puede modificar los valores SET de temperatura y tiempo desde la pantalla de la máquina.
 - Si la receta está desbloqueada, es posible modificar los valores SET de temperatura y tiempo desde la pantalla de la máquina. [Fig. 15/derecha]

3.9 Cómo trabajar con el recipiente potenciado Sammic (*)

El recipiente potenciado tiene resistencias calefactoras que ayudan al SmartVide X/XL a calentar el baño de agua más rápido. La gestión del calentamiento del recipiente está gobernada únicamente por el SmartVide X/XL a través de un cable USB.



- 1) Conecte el cable USB del recipiente potenciado con la máquina. [Fig. 1/8]
 - ⇒ La pantalla muestra el icono de conexión con el recipiente potenciado. [Fig. 3/6]
 - ⇒ La barra de navegación [Fig. 3/C] muestra el porcentaje de potencia del recipiente potenciado. En modelos de 120 V es posible elegir el porcentaje: 50% ó 100%.
 - 100%
 - 50%
 - ⇒ El icono del recipiente de la parte inferior izquierda de la pantalla cambia según la temperatura del agua sea menor o cercana al valor de temperatura SET.
 - > Temperatura menor al valor SET: recipiente potenciado ayuda al calentamiento [1]
 - > Temperatura igual o cercana al valor SET: solo calienta el SmartVide X/XL [2]



3.10 Otras funcionalidades

3.10.1 Cambio de estilo de visualización

Pulse sobre el área de información principal [Fig. 8/2] para cambiar el estilo visual de la pantalla.

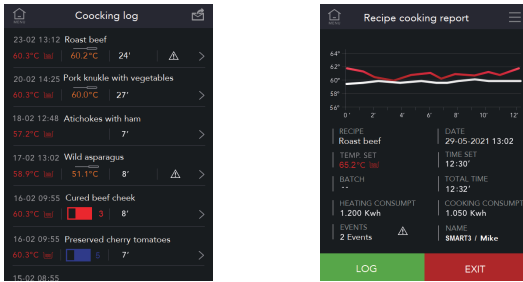


3.10.2 Información del histórico

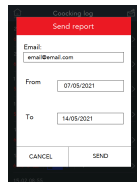
Toda cocción realizada con tiempo SET queda registrada y es recuperable:

- En la barra de herramientas del menú principal, pulse el botón **Histórico** (Log) [Fig. 3/C y /3].
 - La pantalla muestra el listado de recetas cocinadas con tiempo SET.
 - Si en la lista pulsa en el símbolo ">", accede al informe de cocción de la receta.

Fig. 16: Pantallas Histórico de cocciones e Informe cocción receta



- Para enviar un informe en formato PDF a su dirección de correo electrónico pulse :
 - Introduzca la dirección de correo electrónico a la que enviar el informe.
 - Indique las fechas de inicio y fin del informe: campos **Desde** (From) y **Hasta** (To) con formato "dd/mm/aaaa".



3.10.3 Aplicación SmartVide

Conecte con la máquina a través de la aplicación de *Sammic Android/iOS*.

Funciones disponibles y exclusivas de la aplicación (no son accesibles a través de la pantalla de la máquina):

- Añadir recetas.
- Editar la lista de usuarios.
- Programa una cocción con tiempo diferido para realizar una cocción con parámetros de temperaturas, tiempos y nombre receta. Esta función define el tiempo que tiene que pasar para que empiece a calentar el agua con el fin de alcanzar la temperatura SET y tener preparado el baño. El símbolo del inicio diferido aparece en la pantalla del menú principal, al lado del modo manual de cocción. [Fig. 3//1]



3.10.4 Actualización del software por Wi-Fi

- Desde el menú principal, acceda a los ajustes generales de la máquina a través del botón ubicado arriba a la derecha. [Fig. 3/10]
- Pulse en **Wi-Fi** y conecte el *SmartVide X/XL* a su red **Wi-Fi**.
 - Si el *SmartVide X/XL* está conectado, en la pantalla aparece el icono .
- Al conectarse a la red **Wi-Fi**, el *SmartVide X/XL* busca automáticamente si hay nueva versión del software.
 - Si hay una nueva versión de software, en la pantalla aparece una notificación para ejecutar la instalación.



4 Mantenimiento y resolución de problemas

4.1 Mantenimiento de la máquina

4.1.1 Plan de mantenimiento

Periodicidad	Tarea	Acciones
Después de cada uso	Limpieza de la máquina.	[▶ 4.1.2 Limpieza de la máquina p. 10]
Semestral	Chequeo visual del cable de alimentación	Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar un cable nuevo, la sustitución del cable solo puede ser realizado por un servicio técnico autorizado.

4.1.2 Limpieza de la máquina

Advertencia

Riesgo de muerte o lesiones graves por descargas eléctricas

- Antes de limpiar la máquina, apague y desconecte la máquina.

Aviso

Riesgo de daño en la máquina por penetración de agua

- Evite que penetre el agua dentro de la máquina.
- No limpie la máquina bajo chorro de agua.
- No sumerja la máquina dentro del agua.

No use: productos de limpieza abrasivos como amoníaco o lejía, disolventes, detergentes arenosos o estropajos de metal.

- Limpie las partes de inmersión de la máquina con un paño o esponja humedecidos en agua jabonosa templada
- Seque con un paño suave.
- Compruebe con la mano que el flotador se mueve sin forzarlo.
- Limpie las partes no inmersas con un paño seco.
- Limpie la rejilla protectora con jabón.
 - Es posible hacer la limpieza en el lavavajillas.

4.2 Resolución de problemas

Problema	Solución
La máquina no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe la tensión de la red con la tensión indicada en la placa de la máquina. Compruebe el estado del cable de alimentación. ⇒ Si el cable de alimentación está deteriorado y es preciso instalar un cable nuevo, la sustitución del cable solo puede ser realizado por un servicio técnico autorizado. Compruebe el estado del interruptor de la máquina. ⇒ Si el interruptor está deteriorado y es preciso instalar un interruptor nuevo, la sustitución del interruptor solo puede ser realizado por un servicio técnico autorizado. Contacte con un servicio técnico autorizado para: ⇒ Comprobar el estado de los fusibles de la placa electrónica de la máquina. ⇒ Comprobar el encendido, desconectando el ventilador de refrigeración.
Aviso de avería (icono de reparación y teléfono)	<p>Aparece junto al icono de tipo de avería.</p> <ol style="list-style-type: none"> Contacte con un servicio técnico autorizado.
Aviso de falta de agua	<ol style="list-style-type: none"> Añada más agua en el recipiente Tenga en cuenta la altura de llenado máximo y mínimo del agua. Si el aviso se mantiene al rato de estar el nivel por encima del mínimo: ⇒ Apague y desconecte la máquina. ⇒ Compruebe con la mano que el flotador se mueve sin forzarlo. Contacte con un servicio técnico autorizado para: ⇒ Comprobar que los cables del detector de nivel están colocados correctamente en la placa electrónica.
Aviso de corte de electricidad en el ciclo	<p>⇒ Este aviso aparece al alimentar la máquina después de una interrupción de la alimentación previa. Al recuperar la alimentación, la máquina pregunta si se desea continuar el ciclo.</p> <ol style="list-style-type: none"> Si pulsa sobre el icono de aviso, aparece la información gráfica de la temperatura mostrando el corte eléctrico.
Aviso de sobrecalentamiento en el interior de la cabina	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe que el lugar de uso esté ventilado a temperatura ambiente no superior a 40 °C. Compruebe que la máquina no esté junto a o cerca de fuentes emisoras de calor. Cuando la temperatura de trabajo del agua es superior a los 60 °C es muy importante el uso de una tapa o de bolas antivapor, para evitar el exceso de vaho. Compruebe que las ranuras de ventilación estén libres de obstáculos. Compruebe el funcionamiento del ventilador: ⇒ Apague la máquina. ⇒ Deje enfriar la máquina durante 5 minutos. ⇒ Encienda la máquina. ⇒ Compruebe que el ventilador está girando. Si el ventilador no gira, hay que sustituir el ventilador.
Aviso de avería sonda temperatura de agua	<ol style="list-style-type: none"> Contacte con un servicio técnico autorizado para: ⇒ Comprobar que los cables de la sonda están colocados correctamente en la placa electrónica.

Problema	Solución
Aviso de avería motor agitador	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe la tensión de la red con la tensión indicada en la placa de la máquina. Contacte con un servicio técnico autorizado para: ⇒ Comprobar que los cables del motor están colocados correctamente en la placa electrónica.
Aviso de avería resistencia calefactora	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe la tensión de la red con la tensión indicada en la placa de la máquina. Contacte con un servicio técnico autorizado para: ⇒ Comprobar que los cables de la resistencia están colocados correctamente en la placa electrónica. ⇒ Comprobar el estado de la resistencia.
La aplicación SmartVide no encuentra máquinas	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe que el Bluetooth del dispositivo móvil cumple con los requisitos mínimos: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0). Compruebe que la conexión Bluetooth en el dispositivo móvil está activada. Compruebe que la ubicación/localización está activada en el dispositivo móvil (ajustes > privacidad > ubicación/localización) para poder usar la tecnología Bluetooth Low Energy. Compruebe que el Smartvide X tiene puesta la antena y que la antena está en buen estado. Compruebe que la antena está bien roscada.
La aplicación SmartVide encuentra máquinas, pero no permite emparejar con la deseada	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe que la máquina SmartVide X/XL no está emparejada con ningún otro dispositivo móvil ni solicitada con ningún SmartVide Track.
Al emparejar con la máquina SmartVide X/XL no se enciende el icono del Bluetooth	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe que el nombre de la máquina emparejada en la aplicación SmartVide es de la máquina SmartVide X/XL deseada.
No encuentra señal Wi-Fi	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe que el Smartvide X/XL tiene puesta la antena y que la antena está en buen estado. Compruebe que la antena está bien roscada. Compruebe con el Smartphone que la señal WiFi es buena en la zona.
SmartVide X/XL no reconoce el recipiente potenciado	<ol style="list-style-type: none"> Compruebe que el cable USB está bien conectado. Compruebe que el recipiente potenciado está encendida.
SmartVide X/XL no reconoce los tags	<ol style="list-style-type: none"> Asegúrese que los tag son de la marca Janby.

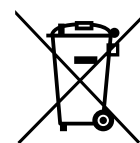
5 Eliminación

Embalaje

Para eliminar el embalaje siga las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

Máquina

Esta máquina está sujeta a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. La máquina está marcada con el símbolo WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment):



- ⇒ No elimine esta máquina con la basura doméstica normal.
- ⇒ Deseche la máquina en un centro de residuos autorizado o a través de las organizaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes.

Obtendrá información sobre la eliminación y la situación del centro de reciclaje más cercano, por ejemplo, en el servicio de limpieza de su municipio.

6 Datos técnicos

Características	SmartVide X			SmartVide XL	
	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 temperatura	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	
Pantalla	TFT 5" táctil capacitivo			TFT 5" táctil capacitivo	
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	56 L / 14 gal			Cuba 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Alimentación	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Consumo de corriente	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Potencia	1.400 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W	2.600 W
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	125 mm x 148 mm x 385 mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9" x 5.8" x 17.1"	
Peso neto	4,4 kg / 9,7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	



[it]

Informazioni su questo manuale 13

1 Informazioni di sicurezza 13

2 Installazione 14

 2.1 Volume di somministrazione

 2.2 Preparazione dell'installazione

 2.3 Montaggio

 2.4 Collegamento elettrico

3 Funzionamento 15

 3.1 Informazioni di sicurezza

 3.2 Preparazione per il funzionamento

 3.3 Modalità di funzionamento

 3.4 Messa in funzione della macchina

 3.5 Impostazioni generali della macchina

 3.6 Modalità di cottura manuale *sous-vide*

 3.7 Modalità di rigenerazione controllata con *tag*

 3.8 Metodo di cottura ricetta

 3.9 Come lavorare con la vasca potenziata *Sammic* (*)

 3.10 Altre funzionalità

4 Manutenzione e risoluzione di problemi 20

 4.1 Manutenzione della macchina

 4.2 Risoluzione dei problemi

5 Smaltimento 22

Informazioni su questo manuale

Scopo del manuale

Lo scopo del manuale utente è quello di istruire al funzionamento sicuro della macchina *SmarVide X/XL* nel suo ciclo di vita completo.

La macchina *SmarVide X/XL* ha le seguenti varianti e accessori opzionali:

	Variante	Caratteristiche	Opzione: vasca potenziata
X	1,4 kW, 120 V	USA, 120 V/60 Hz/~1	Sì
X	2,0 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Sì
X	2,0 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Sì
XL	2,6 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Sì
XL	2,6 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Sì

- Controllare la variante con le informazioni indicate sulla piastra della macchina.
- **Opzione di vasca potenziata (*)**: la vasca potenziata include una resistenza riscaldante aggiunta e controllata dalla macchina tramite una connessione USB.

Etichetta della macchina

- Nome e indirizzo del costruttore.
- Modello di macchina e numero di serie.
- Marchi di omologazione.

Dichiarazione di conformità

La dichiarazione di conformità di questa macchina è inclusa nei documenti di garanzia che fanno parte della fornitura della macchina.

Manuale d'uso SmarVide X/XL

Per prima cosa leggere, poi usare

Leggere questo manuale prima di usare la macchina.

Il manuale sempre a portata di mano e in buone condizioni

Conservare questo manuale a portata di mano degli utenti della macchina e in una zona che protegga il manuale da un deterioramento rapido.

Convenzioni del manuale

- Riferimenti incrociati ad altre sezioni: ►
- Funzioni o componenti opzionali nella fornitura principale: (*)
- Contenuti opzionali a seconda del modello: [Modello ...]

Marchi commerciali e copyright

- *Sammic* è un marchio registrato da *Sammic, S.L.*
- *Janby* è un marchio registrato da *Janby Digital Kitchen, S.L.*

1 Informazioni di sicurezza

Uso previsto

La macchina è stata progettata per l'uso nel settore alberghiero, ristorazione, catering e commerciale.

Uso improprio minimamente prevedibile

Altri usi professionali di questa macchina, come l'uso sanitario o chimico non sono permessi.

Limiti di uso

La macchina è progettata esclusivamente per il riscaldamento dell'acqua (*Sammic* raccomanda l'uso di acqua decalcificata).

Non è consentito l'uso di questa macchina in atmosfere esplosive.

Formazione degli utenti

Questa macchina è progettata per l'uso da parte di professionisti qualificati nell'uso di alimenti e per il lavoro in cucine professionali con una formazione specifica nella cottura di alimenti confezionati sottovuoto (metodo *sous-vide*).

L'uso di questa macchina non è destinato a persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o che non hanno esperienza o competenze, salvo se sottoposte a supervisione o a istruzioni relative all'uso della macchina di un responsabile della sicurezza.

Pericoli intrinseci del prodotto

- **Rischio dovuto all'uso incustodito della macchina**: Non lasciare mai in funzione la macchina incustodita.
- **Rischio di ustioni dopo l'uso**: La superficie dell'elemento riscaldante trattiene il calore residuo dopo l'utilizzo.
 - ⇒ Evitare di avvicinare le mani al componente riscaldante dopo aver usato la macchina.
- **Rischio di infortuni con parti in movimento**: Spegnerla e scollegarla dall'alimentazione prima di avvicinarsi alle parti mobili in movimento del motore agitatore [Fig. 1/6].
- **Rischio di formazione di colonie batteriche anaerobiche**: L'uso della macchina è consentito solo alle persone qualificate per il metodo di cottura sottovuoto *sous-vide*.

- **Rischio di danni alla macchina a causa di infiltrazioni d'acqua:**
 - ⇒ Non immergere la macchina in acqua.
 - ⇒ Se l'acqua entra all'interno della macchina: scollegare la macchina dall'alimentazione, togliere la macchina dal recipiente, cercare di rimuovere quanta più acqua possibile dal suo interno e contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- **Rumore aereo:** Il rumore emesso dalla macchina, misurato su una macchina tipo, è di 71 dB(A) (distanza 1 m).

Allarmi di sicurezza nel manuale

⚠ Avvertenza

Gli allarmi di sicurezza "Avvertenza" possono provocare la morte o lesioni gravi e irreversibili alle persone.

⚠ Attenzione

Gli allarmi di sicurezza "Attenzione" possono provocare lesioni gravi e reversibili alle persone.

Altri messaggi del manuale

Avviso

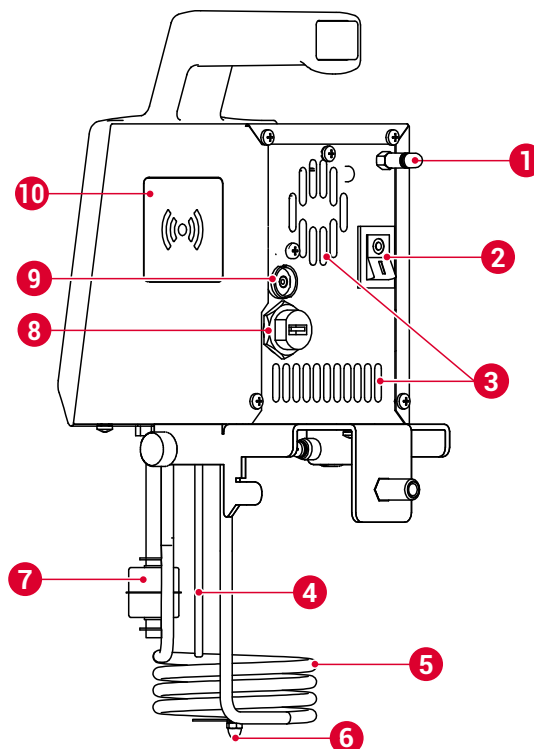
I messaggi di "Avviso" possono provocare danni alla macchina.

📘 Informazione

Le tabelle di "Informazione" raccolgono i consigli per un uso corretto ed efficiente della macchina.

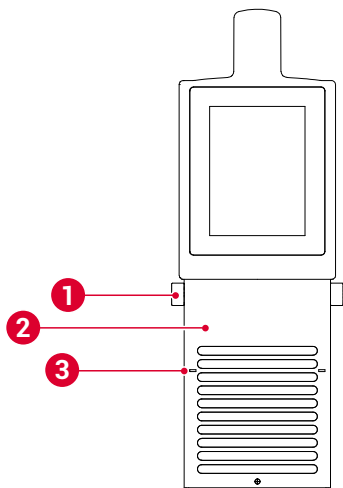
2 Installazione

Fig. 1: SmartVide X/XL, componenti principali, parte 1



1	Antenna BT/WiFi	6	Motore agitatore
2	Interruttore	7	Galleggiante, protezione livello minimo
3	Area di ventilazione	8	Connessione USB per vasca potenziata [► p. 20]
4	Sonda temperatura acqua	9	Jack di collegamento per sonda al cuore
5	Resistenza riscaldante	10	Lettore RFID

Fig. 2: SmartVide X, componenti principali, parte 2



- 1 Manopola per fissare la griglia
- 2 Griglia di protezione
- 3 Indicazione di livello minimo

2.1 Volume di somministrazione

- Documentazione:
 - Manuale utente.
 - Documenti di garanzia con la dichiarazione di conformità.
 - Esploso di pezzi di ricambio
 - Schema elettrico.
- Macchina con componenti assemblati. [Fig. 1]
- Borsa speciale per il trasporto della macchina.

2.2 Preparazione dell'installazione

Strumenti e materiale necessari per l'installazione

- Recipiente con le misure di altezza indicate nell'appendice alla fine del manuale e limiti di capacità indicati nel capitolo 6 [▶ p. 22].

Spazio necessario per l'installazione

i Informazione

Figura con le misure della macchina: vedere l'appendice alla fine del manuale.

- Usare la macchina in una cucina ventilata a temperatura ambiente non superiore ai 40 °C.
- Non bloccare né ostruire le fessure di aerazione.
- Non sistemare la macchina vicino a, o accanto a, fonti di calore.

Collegamenti elettrici

Prima dell'installazione, considerare la potenza richiesta dalla macchina. [▶ 6 Dati tecnici p. 22].

2.3 Montaggio

⚠ Avvertenza

Rischio di incidente grave per non potere scollegare o spegnere la macchina

- Quando si installa la macchina, assicurarsi che l'interruttore e la spina siano a portata di mano dell'utente.

- 1) Sistemare il recipiente su una superficie piana non combustibile, livellata e rigida, preferibilmente vicino a un lavello o a uno scarico.
- 2) Fissare la macchina al recipiente come mostrato nell'appendice alla fine del manuale.

2.4 Collegamento elettrico

⚠ Attenzione

Pericolo di folgorazione

- È obbligatorio il collegamento a terra della macchina.

- 1) Prima di collegare la macchina, assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata nella scheda della macchina.
- 2) Non collegare la macchina se la griglia di protezione [Fig. 2/2] non è sistemata al suo posto.

3 Funzionamento

3.1 Informazioni di sicurezza

- **Rischio di ustioni per il mancato utilizzo di protezioni:** Parti del bagno e del coperchio superiore possono raggiungere temperature elevate durante l'uso.
 - ⇒ Fare attenzione quando si tocca la macchina o il recipiente.
 - ⇒ Utilizzare panni o guanti da forno.
- **Rischio di danni all'attrezzatura per lavoro senza acqua:**
 - ⇒ Non accendere la macchina senza acqua nel recipiente.

3.2 Preparazione per il funzionamento

Materiale necessario per il funzionamento

Quando la temperatura dell'acqua supera i 60° °C è fondamentale usare un **coperchio** o **una sfera antivapore** per evitare l'eccesso di vapore. In questo modo si eviterà la dispersione di calore e si proteggerà la macchina dall'umidità.

Controlli preliminari

- 1) Controllare il funzionamento della protezione del galleggiante [Fig. 1/7]:
 - La macchina è dotata di una protezione galleggiante per il rilevamento del livello minimo di acqua.
 - Controllare manualmente il funzionamento del protettore:
 - i) Mettere in funzione la macchina.
 - ii) Estrarre la macchina in posizione verticale dal recipiente. Se il protettore funziona, lo schermo deve emettere un allarme di mancanza di acqua. [▶ 4.2 Risoluzione dei problemi p. 21]

3.3 Modalità di funzionamento

Questa macchina per la cottura con il metodo *sous-vide* ha tre modalità principali di funzionamento:

- [▶ 3.6 Modalità di cottura manuale *sous-vide* p. 17]
- [▶ 3.7 Modalità di rigenerazione controllata con tag p. 18]

- [▶ 3.8 Metodo di cottura ricetta p. 19]

È anche possibile incorporare una vasca potenziata Sammic (*) per riscaldare più rapidamente l'acqua: [▶ 3.9 Come lavorare con la vasca potenziata Sammic (*) p. 20]

3.4 Messa in funzione della macchina

Informazione

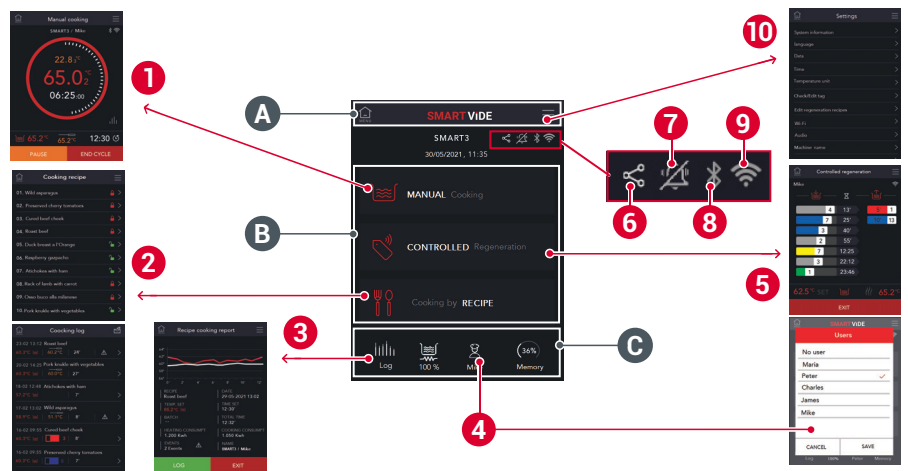
Questa macchina è progettata solo per il metodo di cottura sottovuoto (*sous-vide*) a bassa temperatura con acqua. Il tipo di acqua raccomandato per questa macchina è l'**acqua decalcificata**.

- 1) Svuotare l'acqua dal recipiente ogni giorno.
- 2) Riempire il recipiente dell'acqua entro i livelli di altezza minima e massima. Consultare i livelli nell'appendice alla fine del manuale.

- 3) Accendere la macchina dall'interruttore situato nella parte posteriore. [Fig. 1/2]
 - 4) Mettere in funzione la macchina in modalità manuale per riscaldare l'acqua. [▶ 3.6 Modalità di cottura manuale *sous-vide* p. 17]
 - 5) Verificare visivamente che il motore agitatore stia ruotando. [Fig. 1/6]
- ⇒ Se il motore agitatore non gira, contattare un servizio tecnico autorizzato.

Fig. 3: Menu dello schermo principale

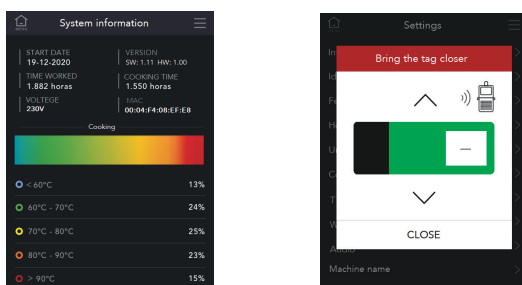
- A Barra di navigazione
- B Programmi principali
- C Accesso rapido
- 1 Modalità manuale di cottura *sous-vide*
- 2 Elenco di ricette
- 3 Cronologia e dettagli di cottura
- 4 Elenco di utenti
- 5 Modalità di ricette di cottura *sous-vide*
- 6 Vasca potenziata collegata
- 7 Audio scollegato
- 8 Bluetooth collegato
- 9 Wi-Fi collegato
- 10 Impostazioni generali



3.5 Impostazioni generali della macchina

Dal menu principale, accedere alle impostazioni generali della macchina tramite il pulsante in alto a destra. [Fig. 3/10]

Fig. 4: Schermate Informazioni di sistema, Consultare il tag



Informazioni sul sistema (System information)

Questa schermata visualizza le informazioni sull'uso della macchina. [Fig. 4/sinistra]

Lingua

Questa schermata permette di selezionare la lingua dell'interfaccia utente (spagnolo, inglese, francese, tedesco, italiano, portoghese).

Data, Ora

Impostare la data e l'ora della macchina.

Unità di temperatura

Selezionare l'unità di temperatura: gradi Celsius (°C) o gradi Fahrenheit (°F).

Verificare/modificare tag (Check/Edit tag)

Visualizzare e modificare il numero del tag. [Fig. 4/destra]. Ci sono due tipi di tag:

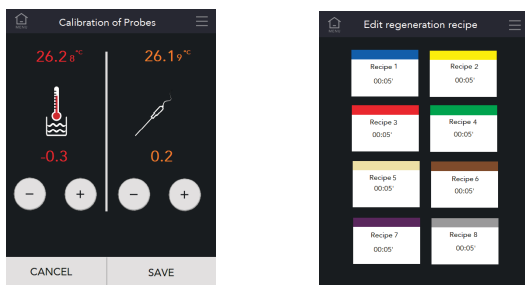
- Tag numerati in fabbrica (digitalmente e fisicamente). Non permette di modificare il numero di tag. Permette solo di consultare il numero.
- Tag non numerati in fabbrica. Permette di consultare e di modificare il numero (digitalmente e fisicamente) dei tag.

Vedi anche: [▶ 3.7 Modalità di rigenerazione controllata con tag p. 18]

Modifica ricette di rigenerazione (Edit regeneration recipes)

Accedere e modificare il nome e il tempo delle ricette di rigenerazione. [Fig. 5/destra]

Fig. 5: Schermate **Calibrazione sonde** e **Modifica ricette di rigenerazione**



Wi-Fi

Accedere e selezionare la rete *WiFi*.

Audio

Attivare e disattivare l'audio della macchina

Nome apparecchiatura

Accedere e modificare il nome del dispositivo. El nombre del dispositivo aparece en la pantalla del menú principal, bajo la barra de navegación [Fig. 3/A].

Calibrazione delle sonde (Calibration of probes)

Calibrare i sensori di temperatura della macchina. [Fig. 5/sinistra]

Ripristinare valori di fabbrica

Avviso

Rischio di perdita di dati

Quando si ripristinano i valori di fabbrica, la macchina riavvia i seguenti campi di dati:

- Elenco di ricette. [Fig. 3/2]
- Elenco di utenti. [Fig. 3/4]
- Cronologia. [Fig. 3/3]
- Ricette di rigenerazione. [Fig. 5/destra]

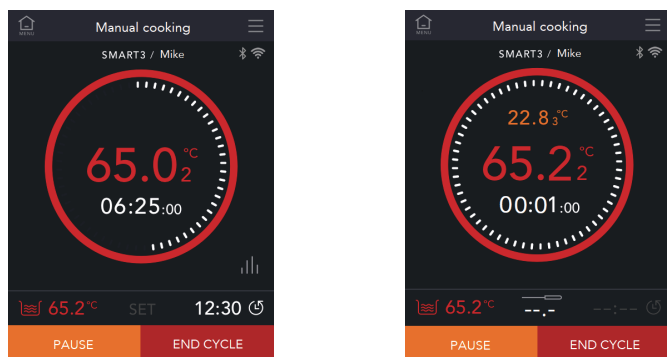
Ripristinare i valori di regolazioni inclusi di fabbrica.

3.6 Modalità di cottura manuale *sous-vide*

3.6.1 Cottura con la temperatura dell'acqua o con la temperatura della sonda

La modalità di cottura manuale di *SmartVide X/XL* è un sistema di cottura versatile con le seguenti modalità di lavoro:

Fig. 6: Cottura con temperatura dell'acqua (sinistra: a tempo; destra: senza tempo con sonda in modalità di lettura)

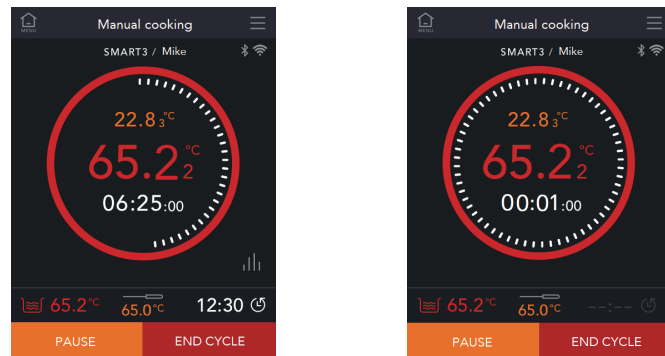


- Cottura con riferimento alla temperatura dell'acqua
 - **SET di temperatura e tempo:** Quando l'acqua raggiunge la temperatura SET, inizia il conto alla rovescia del tempo SET. [Fig. 6/sinistra]

mostra che per il tempo SET di 12 ore e 30 minuti ne restano 6 ore e 25 minuti per finire il ciclo.

- **SET temperatura e senza tempo** (modalità tempo continuo): All'inizio del ciclo, lo schermo mostra il tempo trascorso dall'inizio del ciclo. [Fig. 6/destra] mostra che è trascorso 1 minuto dall'inizio del ciclo.
- **Sonda al cuore collegata in modalità di sola lettura:** Se si aggiunge la sonda al cuore durante il ciclo, i valori di temperatura saranno in modalità di sola lettura, senza influenzare il ciclo. [Fig. 6/destra]

Fig. 7: Cottura con temperatura della sonda (sinistra: con tempo; destra: senza tempo)



- Cottura con riferimento alla temperatura della sonda al cuore
 - **SET di temperatura della sonda al cuore e tempo:** Durante il ciclo, quando la temperatura della sonda al cuore raggiunge il suo valore SET, il tempo inizia il conto alla rovescia. [Fig. 7/sinistra]
 - **SET di temperatura della sonda al cuore e senza tempo:** All'inizio del ciclo, il tempo inizia a contare fino a quando la temperatura non raggiunge il suo valore SET. [Fig. 7/destra]

3.6.2 Come lavorare in modalità di cottura manuale, con tempo e temperatura dell'acqua

Fig. 8: Schermata di inizio cottura manuale



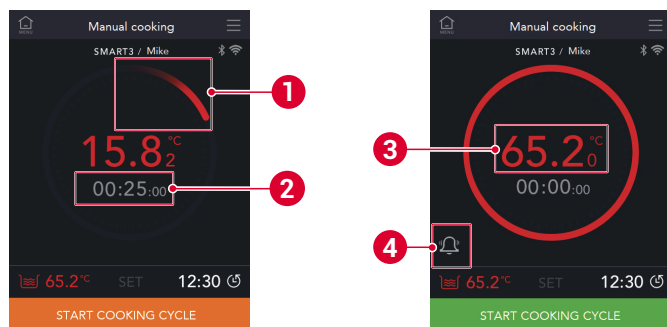
- | | |
|---|---|
| 1 Schermata di modifica della temperatura SET | 4 Pulsante Modalità tempo continuo (<i>Continuous time mode</i>) |
| 2 Temperatura dell'acqua del recipiente | 5 Pulsante INIZIARE RISCALDAMENTO (<i>START HEATING</i>) |
| 3 Schermata di modifica del tempo SET | |

1) Dal menu principale, cliccare su **Cottura manuale** (*Manual cooking*). [Fig. 3/1].

- a) Impostare la temperatura dell'acqua SET. [Fig. 8/1]
- b) Impostare il tempo di cottura SET. [Fig. 8/3]
 - > Per lavorare senza tempo SET, attivare il pulsante **Modalità tempo continuo**. [Fig. 8/4] [▶ 3.6.3 Modalità manuale a tempo continuo p. 18]

- 2) Per iniziare a riscaldare l'acqua, premere **INIZIARE RISCALDAMENTO (START HEATING)** [Fig. 8/5].
 - ⇒ Durante il riscaldamento dell'acqua, il pulsante **INIZIARE CICLO COTTURA (START COOKING CYCLE)** è in arancione. [Fig. 9/sinistra]
 - ⇒ Quando l'acqua raggiunge la temperatura SET, la macchina emette un allarme acustico e il pulsante **INIZIARE CICLO COTTURA (START COOKING CYCLE)** è in verde. [Fig. 9/destra]

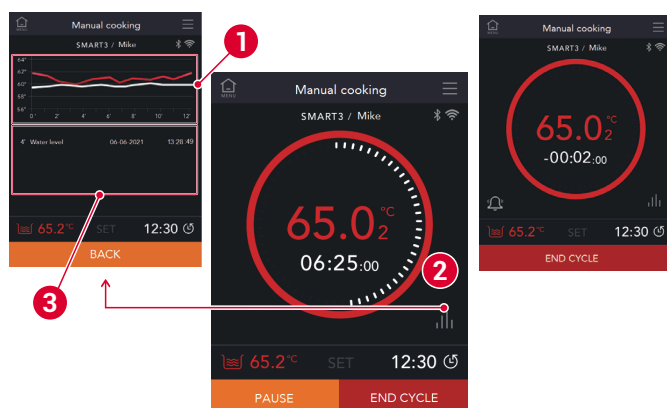
Fig. 9: Acqua in fase di riscaldamento e calda



- 1 Acqua in fase di riscaldamento
- 2 Tempo stimato fino a raggiungere la temperatura SET
- 3 Temperatura dell'acqua
- 4 Pulsante silenziare l'allarme acustico

- 3) Mettere il cibo sottovuoto nel recipiente.
- 4) Cliccare sul pulsante **INIZIARE CICLO COTTURA (START COOKING CYCLE)**.

Fig. 10: Fine del ciclo



- 1 Grafica in tempo reale
- 2 Cliccare sul pulsante **INIZIARE CICLO COTTURA (START COOKING CYCLE)**.
- 3 Elenco di allarmi

- 5) Quando si raggiunge il tempo programmato, la macchina emette un allarme acustico.
- 6) Premere il pulsante **FINE CICLO (END CYCLE)**.
- 7) Rimuovere il cibo dal recipiente.
- ⇒ Premere il pulsante **FINE CICLO (END CYCLE)**. [Fig. 11]
 - Per iniziare un nuovo ciclo di cottura, premere **NUOVO CICLO (NEW CYCLE)**.
 - Per iniziare un nuovo ciclo di cottura, premere **NUOVO CICLO (NEW CYCLE)**.

Fig. 11: Informazione cottura ricetta



3.6.3 Modalità manuale a tempo continuo

- 1) Dal menu principale, cliccare su **Cottura manuale (Manual cooking)**. [Fig. 3/1].
 - a) Impostare la temperatura dell'acqua SET. [Fig. 8/1]
 - b) schermata principale, premere ESCI (EXIT). [Fig. 8/4]
- 2) Premere **INIZIARE RISCALDAMENTO (START HEATING)**.
- 3) Quando l'acqua raggiunge la temperatura SET, premere il pulsante verde **INIZIARE CICLO COTTURA (START COOKING CYCLE)**.
- 4) Per terminare la cottura, premere **FINE CICLO (END CYCLE)**.

3.7 Modalità di rigenerazione controllata con tag

La modalità di rigenerazione controllata del Smartvide X/XL è un sistema che permette di controllare i tempi di cottura o di rigenerazione dei diversi sacchetti o porzioni che condividono lo stesso bagno: controllo individualizzato dei tempi da sacchetto a sacchetto. Richiede l'uso delle etichette **Janby Tag** per il funzionamento.



Per attivare la modalità di rigenerazione controllata, registrarsi sul sito **Janby**:

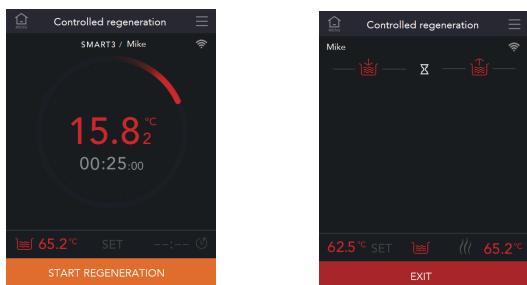
Internazionale, eccetto USA	https://janby.kitchen/smartvide-x
Esclusiva degli Stati Uniti	https://usa.janby.kitchen/smartvide-x

Vedere anche [► 3.5 Impostazioni generali della macchina p. 16].

3.7.1 Cottura controllata con tag di base

- 1) Nel menu principale, premere su **Rigenerazione controllata (Controlled regeneration)**. [Fig. 3/B]
 - a) Impostare la temperatura dell'acqua SET. [Fig. 8/1]
- 2) Premere **INIZIARE RISCALDAMENTO (START HEATING)**.
 - ⇒ Durante il riscaldamento dell'acqua il pulsante **INIZIARE RIGENERAZIONE** appare in arancione. [Fig. 12/sinistra]
 - ⇒ En la barra de herramientas Una volta raggiunta la temperatura SET, la schermata mostra la modalità **Rigenerazione controllata (Controlled regeneration)**. [Fig. 12/destra]

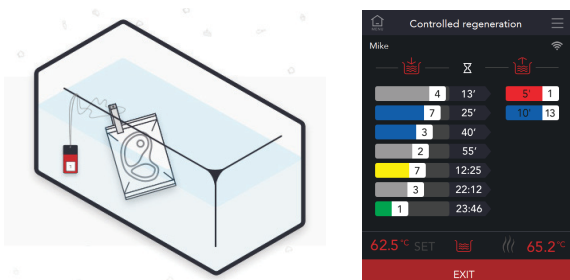
Fig. 12: Riscaldamento (sinistra), modalità **Rigenerazione controllata** (destra)



- 3) Avvicinare il tag al lettore RFID.
- 4) Inserire il cibo nel recipiente, lasciando il tag appeso fuori. [Fig. 13/sinistra]
- 5) Osservare l'avanzamento di ogni cibo sul lato sinistro dello schermo.
 - ⇒ Il cibo che finisce di cuocersi passa al lato destro ed emette un allarme acustico.



Fig. 13: Tag da appendere fuori (sinistra) e avanzamento di tag (destra)



- 6) Rimuovere il cibo fuori dal recipiente una volta finito il ciclo.
- 7) Avvicinare il tag al lettore per finire il processo.



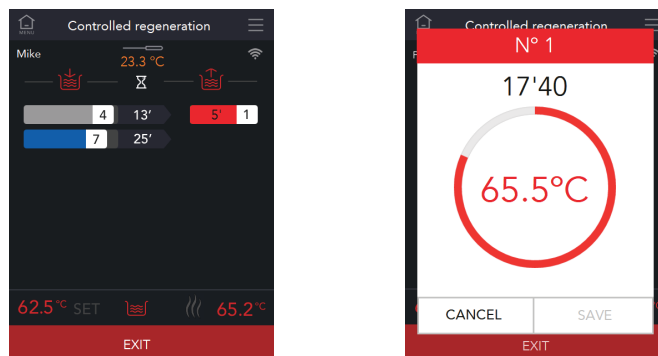
3.7.2 Cottura controllata con tag e con sonda al cuore

- 1) Seguire i passi 1) a 4) dal paragrafo 3.7.1.
- 2) Collegare la sonda al cuore alla macchina. [Fig. 1/9]
 - ⇒ L'icona della sonda al cuore e la temperatura della sonda al cuore appaiono nell'area centrale superiore dello schermo. [Fig. 14/sinistra]
- 3) Quando il tempo di cottura è finito e l'allarme acustico suona, togliere il cibo dal recipiente.
- 4) Avvicinare il tag al lettore RFID.
- 5) Inserire la sonda al cuore all'interno del cibo.
- 6) Premere ► per iniziare a misurare la temperatura interna del cibo. [Fig. 14/destra]
- 7) Se il cerchio è completamente rosso, il valore di lettura si è stabilizzato.



- 8) Premere su **SALVA (SAVE)**.
 - La macchina salva anche il valore dopo un certo tempo (barra orizzontale sotto il cerchio completamente verde).
- ⇒ L'informazione cronologica mostra il valore salvato. [► 3.10.2 Informazioni sulla cronologia p. 20]

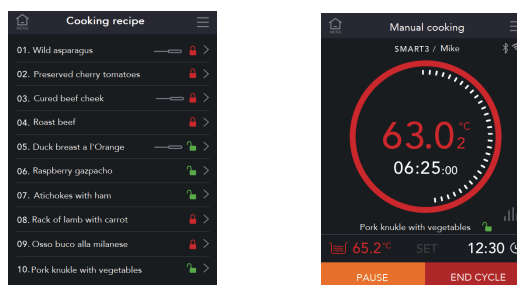
Fig. 14: Schermata con sonda cuore (sinistra) e misurazione della temperatura della sonda



3.8 Metodo di cottura ricetta

La modalità di cottura delle ricette è identica alla modalità di cottura manuale con l'unica differenza che nella modalità di cottura ricetta c'è una lista di ricette disponibile [Fig. 3/2] e modificabile solo dall'applicazione [► 3.10.3 Applicazione SmartVide p. 20].

Fig. 15: Elenco di ricette (sinistra) e cottura con ricetta sbloccata (destra)

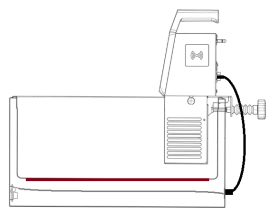


Ogni ricetta ha i seguenti dati:

- Nome della ricetta
- Parametri uguali che sono definiti nella modalità di cottura manuale (SET temperatura acqua/SET temperatura sonda/tempo). [► 3.6 Modalità di cottura manuale sous-vide p. 17]
- Ricetta bloccata (lucchetto rosso chiuso)/sbloccata (lucchetto verde aperto).
 - Se la ricetta è bloccata, l'utente non può cambiare i valori SET di temperatura e tempo dallo schermo della macchina.
 - Se la ricetta è sbloccata, è possibile cambiare i valori SET di temperatura e tempo dallo schermo della macchina. [Fig. 15/destra]

3.9 Come lavorare con la vasca potenziata Samic (*)

La vasca potenziata ha delle resistenze riscaldanti che aiutano SmartVide X/XL a riscaldare il bagno d'acqua più velocemente. La gestione del riscaldamento del recipiente è controllata unicamente dallo SmartVide X/XL tramite un cavo USB.



1) Collegare il cavo USB della vasca potenziata alla macchina. [Fig. 1/8]

⇒ Lo schermo mostra l'icona di connessione con la vasca potenziata. [Fig. 3/6]

⇒ La barra di navigazione [Fig. 3/C] mostra la percentuale di potenza della vasca potenziata. Sui modelli 120 V è possibile scegliere la percentuale: 50% o 100%.

⇒ L'icona del recipiente in basso a sinistra dello schermo cambia quando la temperatura dell'acqua è più bassa o più vicina al valore di temperatura SET.

- > Temperatura inferiore al valore SET: la vasca potenziata aiuta il riscaldamento [1]
- > Temperatura uguale o vicina al valore SET: riscalda solo lo SmartVide X/XL [2]



3.10 Altre funzionalità

3.10.1 Cambio di stile di visualizzazione

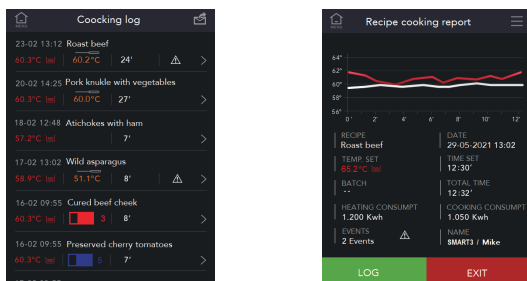
Premere sull'area delle informazioni principali [Fig. 8/2] per cambiare lo stile visivo dello schermo.

3.10.2 Informazioni sulla cronologia

Ogni cottura realizzata con il tempo SET viene registrata e può essere recuperata:

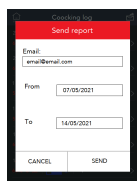
- 1) Nella barra degli strumenti del menu principale, premere il pulsante **Cronologia** (Log) [Fig. 3/C e /3].
 - ⇒ Lo schermo mostra la lista delle ricette cucinate con il tempo SET.
 - ⇒ Se nella lista si preme sul simbolo ">", si accede all'informazione cottura ricetta.

Fig. 16: Schermi Cronologia cotture e Informazione cottura ricetta



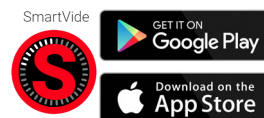
2) Per inviare un resoconto in PDF al suo indirizzo e-mail premere

- a) Inserire l'indirizzo e-mail a cui inviare il resoconto.
- b) Indicare le date di inizio e fine del rapporto: campi **Da** (From) e **Fino a** (To) con formato "gg/mm/aaaa".



3.10.3 Applicazione SmartVide

Connettersi alla macchina tramite l'applicazione Samic Android/iOS.



Funzioni disponibili ed esclusive dell'applicazione (non sono accessibili attraverso lo schermo della macchina):

- Aggiungere ricette.
- Modificare l'elenco degli utenti.
- Programmare una cottura con tempo differito per eseguire una cottura con parametri di temperature, tempi e nome della ricetta. Questa funzione definisce il tempo che deve passare prima che l'acqua inizi a riscaldarsi per raggiungere la temperatura SET e preparare il bagno. Il simbolo di inizio differito appare nella schermata del menu principale accanto alla modalità di cottura manuale. [Fig. 3//1]



3.10.4 Aggiornamento del software da parte di Wi-Fi

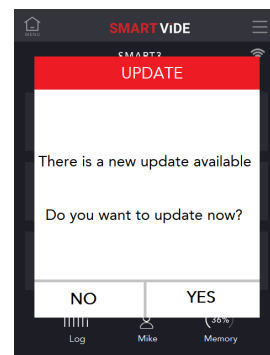
1) Dal menu principale, accedere alle impostazioni generali della macchina tramite il pulsante in alto a destra. [Fig. 3/10]

2) Premere **Wi-Fi** e connettere SmartVide X/XL alla sua rete **Wi-Fi**.

⇒ Se lo SmartVide X/XL è collegato, nello schermo appare l'icona

3) Quando si collega alla rete **Wi-Fi**, SmartVide X/XL cerca automaticamente la presenza di una nuova versione del software.

⇒ Se c'è una nuova versione del software, sullo schermo compare una notifica per eseguire l'installazione.



4 Manutenzione e risoluzione di problemi

4.1 Manutenzione della macchina

4.1.1 Piano di manutenzione

Periodicità	Compito	Azioni
Dopo ogni uso	Pulizia della macchina.	[▶ 4.1.2 Pulizia della macchina. p. 20]
Semestrale	Controllo visivo del cavo di alimentazione	Se il cavo di alimentazione è deteriorato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata solo dal servizio tecnico autorizzato.

4.1.2 Pulizia della macchina.

Avvertenza

Rischio di morte o lesioni gravi da scariche elettriche

- Prima di pulire la macchina, spegnere e scollegare la spina della macchina dalla presa.

Avviso

Rischio di danni alla macchina a causa della penetrazione di acqua







- Evitare che l'acqua penetri nella macchina.
- Non pulire la macchina sotto l'acqua corrente.
- Non immergere la macchina in acqua.



Non usare: detersivi abrasivi come l'ammoniaca o la candeggina, solventi, detersivi arenosi o spugne metalliche.

- 1) Pulire le parti a immersione della macchina con un panno o una spugna inumidita in acqua tiepida e sapone
- 2) Asciugare con un panno morbido.
- 3) Verificare con la mano che il galleggiante si muova senza forzarlo.
- 4) Pulire le parti non immerse con un panno asciutto.
- 5) Pulire la griglia di protezione con sapone.
 - È possibile lavare in lavastoviglie.

4.2 Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
La macchina non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che la tensione della rete coincida con quella indicata nella scheda della macchina. 2 Verificare lo stato del cavo di alimentazione. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Se il cavo di alimentazione è danneggiato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata solo dal servizio tecnico autorizzato. 3 Verificare lo stato dell'interruttore della macchina. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Se l'interruttore è danneggiato e deve essere installato un nuovo interruttore, la sostituzione dell'interruttore può essere effettuata solo dal servizio tecnico autorizzato. 4 Contattare il servizio tecnico autorizzato per: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Controllare lo stato dei fusibili della scheda elettronica della macchina. ⇒ Controllare prima l'accensione, spegnendo la ventola di raffreddamento.
Allarme di guasto (icona di riparazione e telefono)	<p>Appare accanto all'icona del tipo di guasto.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Contattare il servizio tecnico autorizzato.
Allarme di mancanza acqua	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Aggiungere più acqua nel recipiente 2 Tenere conto dell'altezza di riempimento massima e minima dell'acqua. 3 Se l'allarme persiste anche dopo che il livello ha superato il livello minimo: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Spegnere e scollegare la macchina. ⇒ Verificare con la mano che il galleggiante si muova senza forzarlo. 4 Contattare il servizio tecnico autorizzato per: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verificare che i cavi del rilevatore di livello siano posizionati correttamente nella scheda elettronica.
Avviso di interruzione di elettricità durante il ciclo	 <p>⇒ Questo allarme appare quando si mette in corrente la macchina dopo una precedente interruzione di alimentazione. Quando l'alimentazione viene ripristinata, la macchina chiede se si vuole riprendere il ciclo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Se si preme sull'icona di allarme, appare l'informazione grafica della temperatura che mostra l'interruzione di alimentazione.
Allarme di surriscaldamento all'interno della cabina	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che il luogo in cui si usa l'apparecchio sia ventilato a temperatura ambiente non superiore ai 40 °C. 2 Verificare che la macchina non sia accanto o vicino a fonti di calore. 3 Quando la temperatura dell'acqua supera i 60 °C è fondamentale usare un coperchio o una sfera antivapore per evitare l'eccesso di vapore. 4 Verificare che le fessure di areazione non siano ostruite. 5 Verificare il funzionamento della ventola: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Spegnere la macchina. ⇒ Lasciare raffreddare la macchina per 5 minuti. ⇒ Accendere la macchina. ⇒ Verificare che la ventola stia ruotando. Se la ventola non ruota, questa deve essere sostituita.
Allarme di guasto sonda temperatura dell'acqua	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Contattare il servizio tecnico autorizzato per: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verificare che i cavi della sonda siano posizionati in modo corretto nella scheda elettronica.
Allarme di guasto motore agitatore	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che la tensione della rete coincida con quella indicata nella scheda della macchina. 2 Contattare il servizio tecnico autorizzato per: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verificare che i cavi del motore siano posizionati in modo corretto nella scheda elettronica.
Allarme di guasto resistenza riscaldante	 <ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che la tensione della rete coincida con quella indicata nella scheda della macchina. 2 Contattare il servizio tecnico autorizzato per: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verificare che i cavi della resistenza siano posizionati in modo corretto nella scheda elettronica. ⇒ Verificare lo stato della resistenza.
SmartVide applicazione non riesce a trovare le macchine	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che il Bluetooth del dispositivo mobile rispetti i requisiti minimi: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0). 2 Verificare che la connessione Bluetooth nel dispositivo mobile sia attiva. 3 Verificare che la posizione/geolocalizzazione sul dispositivo mobile sia attivata (impostazioni > privacy > posizione/geolocalizzazione) per poter utilizzare la tecnologia Bluetooth Low Energy. 4 Controllare che l'applicazione Smartvide X abbia l'antenna inserita e che l'antenna sia in buone condizioni. 5 Controllare che l'antenna sia avvitata correttamente.
L'applicazione SmartVide trova le macchine, ma non consente la corrispondenza con quella desiderata	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che la macchina SmartVide X/XL non sia accoppiata con nessun altro dispositivo mobile o che sia richiesta con nessuno SmartVide Track.
Durante l'accoppiamento con la macchina SmartVide X/XL non si accende l'icona Bluetooth	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verificare che il nome della macchina accoppiata nell'applicazione SmartVide sia quella della macchina SmartVide X/XL richiesta.

Problema	Soluzione
Impossibile trovare il segnale Wi-Fi	<ol style="list-style-type: none"> 1 Controllare che l'applicazione <i>Smartvide X/XL</i> abbia l'antenna inserita e che l'antenna sia in buone condizioni. 2 Controllare che l'antenna sia avvitata correttamente. 3 Controllare con lo <i>smartphone</i> che il segnale <i>WiFi</i> sia buono nella zona.
<i>SmartVide X/XL</i> non riconosce la vasca potenziata	<ol style="list-style-type: none"> 1 Controllare che il cavo USB sia collegato correttamente. 2 Controllare che la vasca potenziata sia accesa.
<i>SmartVide X/XL</i> non riconosce i tag	<ol style="list-style-type: none"> 1 Assicurarsi che i tag siano della marca <i>Janby</i>.

5 Smaltimento

Imballaggio

Per eliminare l'imballaggio seguire le norme di protezione ambientali vigenti nel proprio paese.

6 Dati tecnici

Caratteristiche	SmartVide X			SmartVide XL	
	Temperatura di lavoro	5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F			5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F
Risoluzione di temperatura	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F	
Risoluzione di tempo	1 min			1 min	
Durata di ciclo	1 min - 99 h			1 min - 99 h	
Schermo	TFT 5" touch screen capacitivo			TFT 5" touch screen capacitivo	
Temperatura ambiente consentita	5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F			5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F	
Capacità massima	56 L / 14 gal			Vasca 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Alimentazione	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Consumo di corrente	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Potenza	1.400 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W	2.600 W
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	125 mm x 148 mm x 385 mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9" x 5.8" x 17.1"	
Peso netto	4,4 kg / 9,7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	

Macchina

Questa macchina è soggetta alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/UE sui residui delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La macchina è contrassegnata dal simbolo *WEEE* (Waste of Electrical and Electronic Equipment):



- ⇒ Non smaltire questa macchina come residuo domestico normale.
- ⇒ Smaltire questa macchina in un centro di smaltimento autorizzato o mediante le organizzazioni municipali di smaltimento di residui. Rispettare le norme vigenti.

Per informazioni sullo smaltimento e l'ubicazione del centro di smaltimento più vicino, ad esempio, contattare il centro della propria zona.



Sobre este manual	23
1 Informações de segurança	23
2 Instalação	24
2.1 Âmbito da entrega	
2.2 Preparação da instalação	
2.3 Montagem	
2.4 Ligação elétrica	
3 Operação	25
3.1 Informações de segurança	
3.2 Preparação para a operação	
3.3 Modos de operação	
3.4 Comissionamento da máquina	
3.5 Configurações gerais da máquina	
3.6 Modo de cozedura manual <i>sous-vide</i>	
3.7 Modo de regeneração controlada com tags	
3.8 Método de cozedura de receita	
3.9 Como trabalhar com a cuba potenciada Sammic (*)	
3.10 Outras funcionalidades	
4 Manutenção e resolução de problemas	30
4.1 Manutenção da máquina	
4.2 Resolução de problemas	
5 Eliminação	31

Sobre este manual

Finalidade do manual

A finalidade do manual do utilizador é fornecer instruções sobre a utilização segura da máquina SmarVide X/XL durante o seu ciclo de vida completo.

A máquina SmarVide X/XL tem as seguintes variantes e acessórios opcionais:

Variante	Características	Opção: cuba potenciada
X 1,4 kW, 120 V	USA, 120 V/60 Hz/~1	Sim
X 2,0 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Sim
X 2,0 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Sim
XL 2,6 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Sim
XL 2,6 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Sim

- Compare a sua variante com as informações que constam na placa de características da máquina.
- **Opção de cuba potenciada (*):** a cuba potenciada inclui uma resistência de aquecimento adicional que é controlada a partir da máquina através de uma ligação USB.

Etiquetas da máquina

- Nome e morada do fabricante.
- Modelo da máquina e número de série.
- Marcas de homologação.

Declaração de conformidade

A declaração de conformidade da máquina está incluída juntamente com as folhas de garantia que são fornecidas com a máquina.

Ler primeiro e só depois utilizar

Leia este manual antes de utilizar a máquina.

Tenha o manual sempre à mão e em bom estado

Guarde este manual ao alcance dos utilizadores da máquina e numa zona que proteja o manual da deterioração rápida.

Convenções do manual

- Referências cruzadas com outras secções: ►
- Funções ou elementos opcionais ao fornecimento principal: (*)
- Conteúdo opcional, consoante o modelo: [Modelo ...]

Marcas comerciais e copyright

- Sammic é uma marca comercial registada da Sammic, S.L.
- Janby é uma marca comercial registada da Janby Digital Kitchen, S.L.

1 Informações de segurança

Utilização prevista

A máquina foi desenvolvida para utilização nos setores de hotelaria, restauração, catering e comercial.

Utilização indevida razoavelmente previsível

Outros tipos de utilização profissional da máquina, como a utilização sanitária ou a utilização química, não são permitidos.

Limites de utilização

A máquina foi desenvolvida exclusivamente para o aquecimento de água (a Sammic recomenda a utilização de água descalcificada).

A utilização da máquina em atmosferas explosivas não é permitida.

Qualificação dos utilizadores

Esta máquina foi desenvolvida para ser utilizada por profissionais qualificados no manuseamento de alimentos e trabalho em cozinhas profissionais com formação específica na cozedura de alimentos embalados a vácuo (método *sous-vide*).

Esta máquina não se destina a ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam diminuídas, ou que tenham falta de experiência ou conhecimentos, exceto sob supervisão ou após receberem instruções sobre a utilização da máquina por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Perigos inerentes ao produto

- **Risco devido à utilização não vigiada da máquina:** nunca deixe a máquina a funcionar sem vigilância.
- **Risco de queimaduras após a utilização:** a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
 - ⇒ Evite aproximar as mãos do elemento de aquecimento depois de utilizar a máquina.
- **Risco de ferimentos causados por peças em movimento:** desligue a máquina e desligue-a da fonte de alimentação antes de se aproximar das peças em movimento do motor agitador [Fig. 1/6].
- **Risco de formação de colónias de bactérias anaeróbias:** a máquina apenas pode ser operada por pessoas qualificadas no método de cozedura a vácuo *sous-vide*.

- **Risco de danos na máquina devido à entrada de água:**
 - ⇒ Não mergulhe a máquina na água.
 - ⇒ Se entrar água no interior da máquina: desligue-a da rede de alimentação, retire a máquina da cuba, tente retirar o máximo de água possível do interior da máquina e contacte um serviço de assistência técnica autorizado.
- **Ruído aéreo:** o ruído emitido pela máquina, medido numa máquina tipo, é de 71 dB(A) (distância de 1 m).

Avisos de segurança referidos no manual

⚠ Atenção

Os avisos de segurança "Atenção" alertam para possíveis situações que podem resultar em morte ou lesões graves e irreversíveis nas pessoas.

⚠ Cuidado

Os avisos de segurança "Atenção" alertam para possíveis situações que podem resultar em lesões graves reversíveis nas pessoas.

Outras mensagens referidas no manual

Aviso

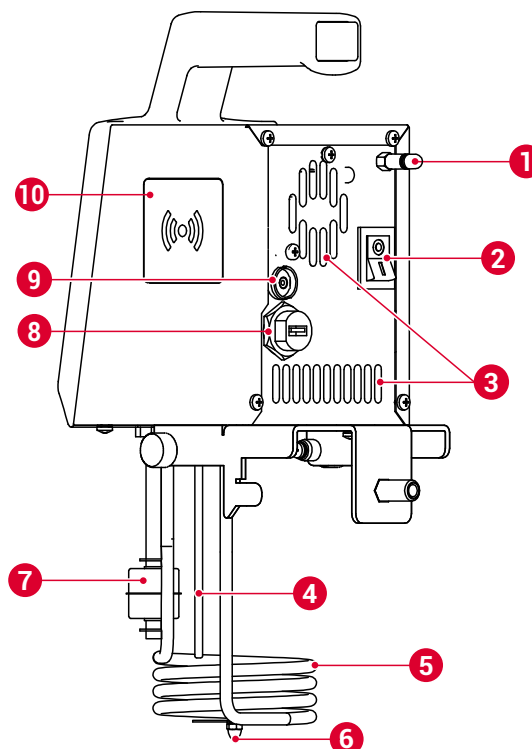
As mensagens de "Aviso" alertam para situações que podem resultar em danos na máquina.

i Informação

As tabelas de "Informação" contêm conselhos sobre como utilizar a máquina de forma correta e eficiente.

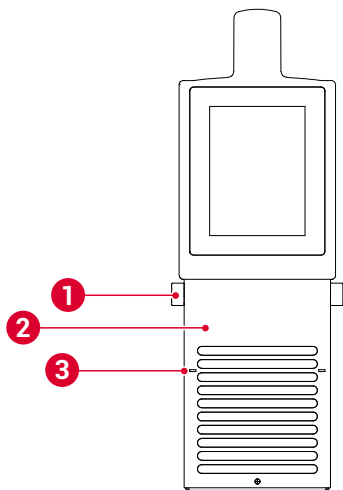
2 Instalação

Fig. 1: SmartVide X/XL, componentes principais, parte 1



1 Antena BT/Wi-Fi	6 Motor agitador
2 Interruptor	7 Flutuador, prote�o de n�vel m�nimo
3 Zona de ventila�o	8 Liga�o USB � cuba potenciada [► p. 29]
4 Sonda de temperatura �gua	9 Conector Jack para sonda de cora�o
5 Resist�ncia aquecedora	10 Leitor RFID

Fig. 2: SmartVide X, componentes principais, parte 2



- 1 Roseta de fixação da grelha 3 Indicação do nível mínimo
2 Grelha protetora

2.1 Âmbito da entrega

- Documentação:
 - Manual do utilizador.
 - Folhas de garantia com declaração de conformidade.
 - Peças de reposição
 - Diagrama elétrico.
- Máquina com componentes montados. [Fig. 1]
- Bolsa especial para transporte da máquina.

2.2 Preparação da instalação

Ferramentas e material necessários para a instalação

- Cuba com as dimensões de altura indicadas no capítulo anexo ao final do manual e os limites de capacidade indicados no capítulo 6 [▶ p. 32].

Espaço necessário para instalação

Informação

Figura com as medidas da máquina: consultar anexo no final do manual.

- Utilize esta máquina numa cozinha ventilada à temperatura ambiente, sem exceder os 40 °C.
- Não bloqueie nem obstrua as ranhuras de ventilação.
- Não coloque a máquina junto a, ou perto de, fontes emissoras de calor.

Ligações elétricas

Antes da instalação, considere a potência necessária para a máquina. [▶ 6 Dados técnicos p. 32].

2.3 Montagem

Atenção

Risco de acidente grave devido à impossibilidade de desligar a máquina

- Ao montar a máquina, certifique-se de que o interruptor e a ficha estão ao alcance do utilizador.

- 1) Coloque a cuba sobre uma superfície plana não combustível, nivelada e rígida, de preferência perto de um lava-loiças ou escoadouro para o esvaziamento.
- 2) Fixe a máquina à cuba conforme mostrado no anexo que se encontra no final do manual.

2.4 Ligação elétrica

Cuidado

Risco de descarga elétrica

- A ligação à terra da máquina é obrigatória.

- 1) Antes de ligar a máquina à corrente, certifique-se de que a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa de características da máquina.
- 2) Nunca ligue a máquina se a grelha protetora [Fig. 2/2] não estiver colocada no devido lugar.

3 Operação

3.1 Informações de segurança

- **Risco de queimaduras por não utilizar proteção:** as partes do banho e da tampa superior podem atingir altas temperaturas durante a utilização.
 - ⇒ Tenha cuidado ao tocar na máquina ou na cuba.
 - ⇒ Utilize panos ou luvas de forno.
- **Risco de danos no equipamento por trabalhar sem água:**
 - ⇒ Não ligue a máquina sem água na cuba.

3.2 Preparação para a operação

Material necessário para a operação

Quando a temperatura de trabalho da água é superior a 60 °C, é muito importante a utilização de uma **tampa** ou de **bolas antivapor**, para evitar o excesso de vapor. Desta forma, evita-se a perda de calor e protege-se a máquina contra a humidade.

Verificações prévias

- 1) Inspeção o funcionamento do protetor flutuador [Fig. 1/7]:
 - A máquina tem um protetor flutuador para detetar o nível mínimo de água.
 - Inspeção o funcionamento do protetor manualmente:
 - i) Ligue a máquina.
 - ii) Retire a máquina da cuba na vertical.
 - Se o protetor estiver a funcionar, o ecrã deverá emitir um aviso de falta de água. [▶ 4.2 Resolução de problemas p. 31]

3.3 Modos de operação

A máquina tem um protetor flutuador para detetar o nível mínimo de água.

- [▶ 3.6 Modo de cozedura manual sous-vide p. 27]
- [▶ 3.7 Modo de regeneração controlada com tags p. 28]
- [▶ 3.8 Método de cozedura de receita p. 29]

Também é possível incorporar uma cuba potenciada *Sammic* (*) para aquecer a água da cuba mais rapidamente: [▶ 3.9 Como trabalhar com a cuba potenciada *Sammic* (*) p. 29]

3.4 Comissionamento da máquina

i Informação

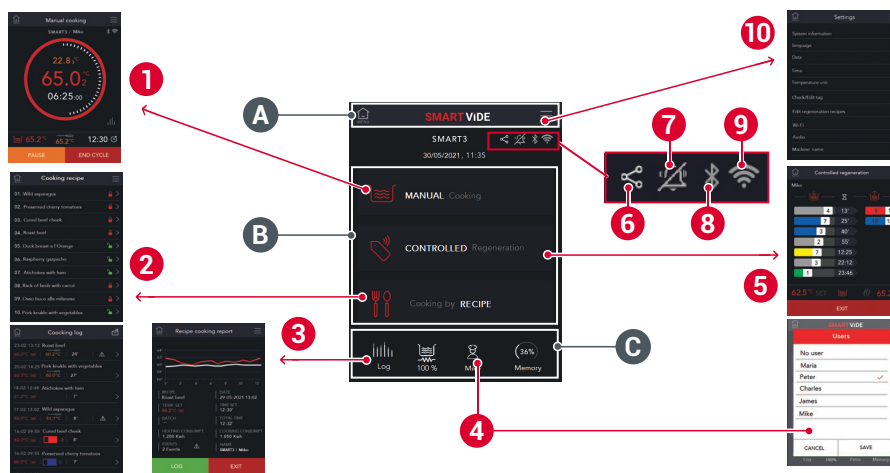
Esta máquina foi desenvolvida apenas para o método de cozedura a vácuo (*sous-vide*) a baixa temperatura com água. O tipo de água recomendada para esta máquina é **água descalcificada**.

- 1) Esvazie a água da cuba diariamente.
- 2) Encha a cuba de água até que esteja dentro dos níveis mínimo e máximo de altura. Verifique os níveis no anexo que se encontra no final do manual.

- 3) Ligue a máquina com o interruptor localizado na parte de trás. [Fig. 1/2]
- 4) Coloque a máquina em funcionamento no modo manual para aquecer a água. [▶ 3.6 *Modo de cozedura manual sous-vide* p. 27]
- 5) Verifique visualmente se o motor agitador está a girar. [Fig. 1/6]
 - ⇒ Se o motor agitador não estiver a girar, contacte o serviço de assistência técnica autorizado.

Fig. 3: Menu do ecrã principal

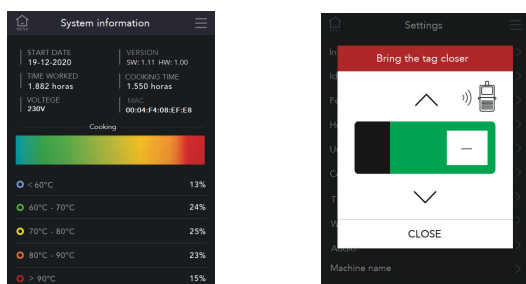
- A Barra de navegação
- B Principais programas
- C Acesso rápido
- 1 Modo manual de cozedura *sous-vide*
- 2 Lista de receitas
- 3 Histórico e detalhes da cozedura
- 4 Lista de utilizadores
- 5 Modo de receitas de cozedura *sous-vide*
- 6 Cubo potenciada ligada
- 7 Áudio desligado
- 8 Bluetooth ligado
- 9 Wi-Fi ligado
- 10 Configurações gerais



3.5 Configurações gerais da máquina

No menu principal, aceda às configurações gerais da máquina clicando no botão que aparece no canto superior direito. [Fig. 3/10]

Fig. 4: Ecrãs *Informação do sistema* (System Information), *Consultar tag* (Check tag)



Consultar/Editar tag (Check/Edit tag)

Consulte e edite o número da tag. [Fig. 4/à direita]. Existem dois tipos de tags:

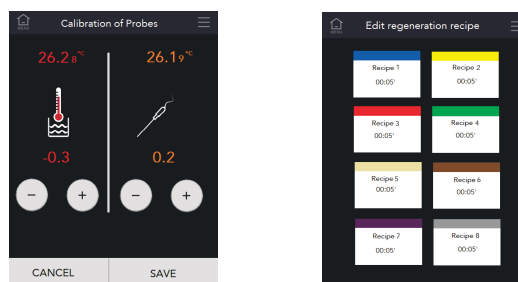
- Tags numeradas de fábrica (digital e fisicamente). Não permite editar o número da tag. Apenas permite consultar o número.
- Tags não numeradas de fábrica. Permite consultar e editar o número (digital e fisicamente) da tag.

Veja também: [▶ 3.7 *Modo de regeneração controlada com tags* p. 28]

Editar receitas de regeneração (Edit regeneration recipes)

Acenda e edite o nome e a hora das receitas de regeneração. [Fig. 5/à direita]

Fig. 5: Ecrãs *Calibração Sondas* (Calibration of Probes) e *Editar receitas de regeneração* (Edit regeneration recipes)



Informação do sistema (System information)

Este ecrã mostra informações sobre a utilização da máquina. [Fig. 4/à esquerda]

Idioma (Language)

Este ecrã permite a seleção do idioma da interface do utilizador (espanhol, inglês, francês, alemão, italiano, português).

Data, Hora

Defina a data e a hora da máquina.

Unidade de temperatura

Selecione a unidade de temperatura: graus *Celsius* (°C) ou graus *Fahrenheit* (°F).

Wi-Fi (Wi-Fi)

Acenda e selecione a rede *Wi-Fi*.

Áudio (Audio)

Ative e desative o áudio da máquina

Nome equipamento (Machine name)

Aceda e edite o nome do dispositivo. O nome do dispositivo aparece no ecrã do menu principal, por baixo da barra de navegação [Fig. 3/A].

Calibração de sondas (Calibration of probes)

Calibre os sensores de temperatura da máquina. [Fig. 5/à esquerda]

Restaurar valores de fábrica

Aviso

Risco de perda de dados

Ao restaurar os valores de fábrica, a máquina repõe os seguintes campos de dados:

- Lista de receitas. [Fig. 3/2]
- Lista de utilizadores. [Fig. 3/4]
- Histórico. [Fig. 3/3]
- Receitas de regeneração. [Fig. 5/à direita]

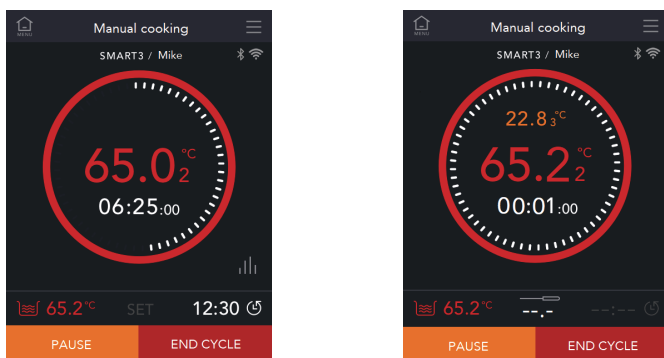
Restaurar os valores das configurações incluídas de fábrica.

3.6 Modo de cozedura manual *sous-vide*

3.6.1 Cozedura com a temperatura da água ou com a temperatura da sonda

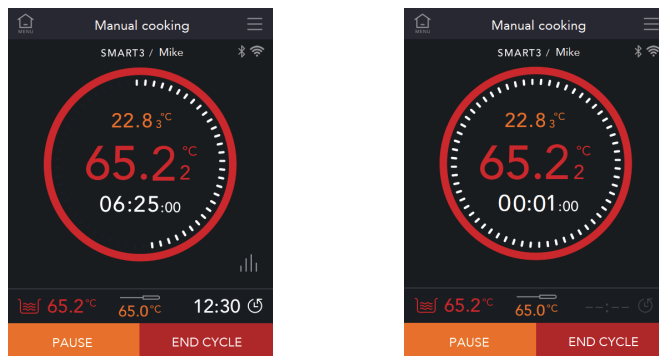
O modo de cozedura manual do *SmartVide X/XL* é um sistema de cozedura versátil com os seguintes modos de trabalho:

Fig. 6: Cozedura com a temperatura da água (à esquerda: com tempo; à direita: sem tempo com a sonda em modo de leitura)



- Cozedura com referência de temperatura da água
 - **SET de temperatura e tempo:** quando a água atinge a temperatura SET, inicia-se a contagem decrescente do tempo SET. [Fig. 6/à esquerda] mostra que, do tempo SET de 12 horas e 30 minutos, faltam 6 horas e 25 minutos para terminar o ciclo.
 - **SET de temperatura sem tempo (modo tempo contínuo):** ao iniciar o ciclo, o ecrã mostra o tempo decorrido desde o início do ciclo. [Fig. 6/à direita] mostra que passou 1 minuto desde o início do ciclo.
 - **Sonda coração ligada no modo somente leitura:** se adicionar a sonda coração durante o ciclo, os valores de temperatura estarão no modo somente leitura, sem influenciar o ciclo. [Fig. 6/à direita]

Fig. 7: Cozedura com a temperatura da sonda (à esquerda: com tempo; à direita: sem tempo)



- Cozedura com referência de temperatura da sonda coração
 - **SET de temperatura da sonda coração e tempo:** durante o ciclo, quando a temperatura da sonda coração atinge o seu valor SET, começa a contagem decrescente do tempo. [Fig. 7/à esquerda]
 - **SET de temperatura da sonda coração sem tempo:** ao iniciar o ciclo, o tempo começa a contar até que a temperatura atinja o seu valor SET. [Fig. 7/à direita]

3.6.2 Como trabalhar no modo de cozedura manual, com tempo e temperatura da água

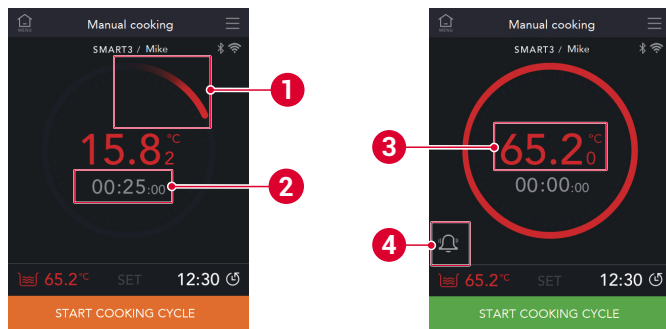
Fig. 8: Ecrã de início de cozedura manual



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Ecrã de edição de temperatura SET | 4 Botão Modo tempo contínuo (Continuous time mode) |
| 2 Temperatura da água da cuba | 5 Botão INICIAR AQUECIMENTO (START HEATING) |
| 3 Ecrã de edição de tempo SET | |

- 1) No menu principal, clique em **Cozedura manual** (Manual cooking). [Fig. 3/1].
 - a) Defina a temperatura da água SET. [Fig. 8/1]
 - b) Defina o tempo de cozedura SET. [Fig. 8/3]
 - > Para trabalhar sem tempo SET, ative o botão **Modo tempo contínuo** (Continuous time mode). [Fig. 8/4] [▶ 3.6.3 Modo manual de tempo contínuo p. 28]
- 2) Para iniciar o aquecimento da água, prima **INICIAR AQUECIMENTO** (START HEATING) [Fig. 8/5].
 - ⇒ Durante o aquecimento da água, o botão **INICIAR CICLO COZEDURA** (START COOKING CYCLE) fica laranja. [Fig. 9/à esquerda]
 - ⇒ Quando a água atinge a temperatura SET, a máquina emite um alarme sonoro e o botão **INICIAR CICLO COZEDURA** (START COOKING CYCLE) fica verde. [Fig. 9/à direita]

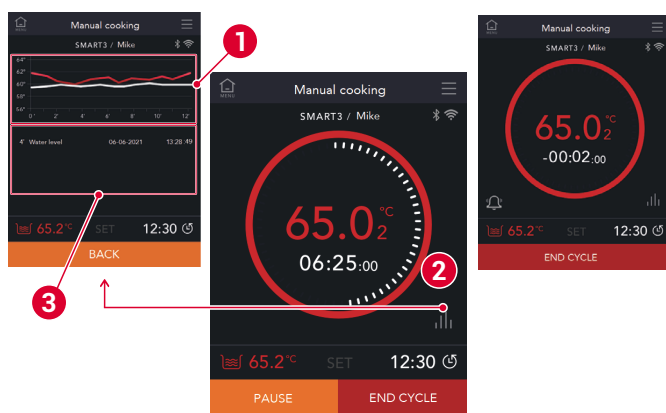
Fig. 9: Água a aquecer e quente



- 1 Água a aquecer
- 2 Tempo estimado até atingir a temperatura SET
- 3 Temperatura da água
- 4 Botão de silêncio do alarme sonoro

- 3) Coloque os alimentos embalados a vácuo na cuba.
- 4) Clique no botão **INICIAR CICLO COZEDURA (START COOKING CYCLE)**.

Fig. 10: Fim do ciclo

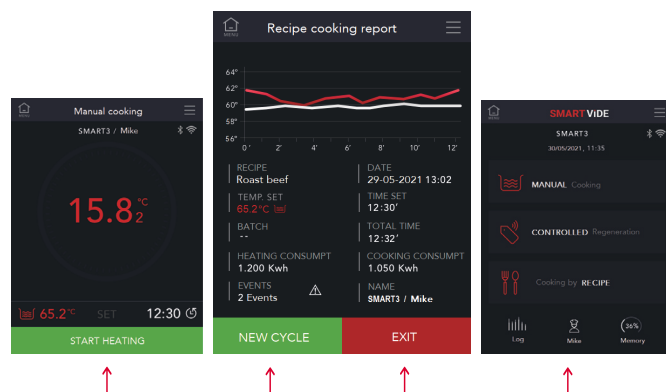


- 1 Gráficos em tempo real
- 2 Botão **Relatório cozedura receita (Recipe cooking report)**
- 3 Lista de avisos

- 5) Quando se atinge o tempo programado, a máquina emite um alarme sonoro.
- 6) Prima o botão **FIM CICLO (END CYCLE)**.
- 7) Retire os alimentos da cuba.

- ⇒ O ecrã mostra o **Relatório cozedura receita (Recipe cooking report)**. [Fig. 11]
 - Para iniciar um novo ciclo de cozedura, prima **NOVO CICLO (NEW CYCLE)**.
 - ecrã principal, prima **SAIR (EXIT)**.

Fig. 11: Relatório cozedura receita (Recipe cooking report)



3.6.3 Modo manual de tempo contínuo

- 1) No menu principal, clique em **Cozedura manual (Manual cooking)**. [Fig. 3/1].
 - a) Defina a temperatura da água SET. [Fig. 8/1]
 - b) Ative o botão **Modo tempo contínuo (Continuous time mode)**. [Fig. 8/4]
- 2) Prima **INICIAR AQUECIMENTO (START HEATING)**.
- 3) Quando a água atingir a temperatura SET, prima o botão verde **INICIAR CICLO COZEDURA (START COOKING CYCLE)**.
- 4) Para terminar a cozedura, prima **FIM CICLO (END CYCLE)**.

3.7 Modo de regeneração controlada com tags

O modo de regeneração controlada do Smartvide X/XL é um sistema que permite controlar os tempos de cozedura ou regeneração das diferentes bolsas ou porções que partilham o mesmo banho: controlo individualizado dos tempos de bolsa para bolsa. Requer a utilização das etiquetas **Janby Tag** para o seu funcionamento.



Para ativar o modo de regeneração controlada, registe-se no site da Janby:

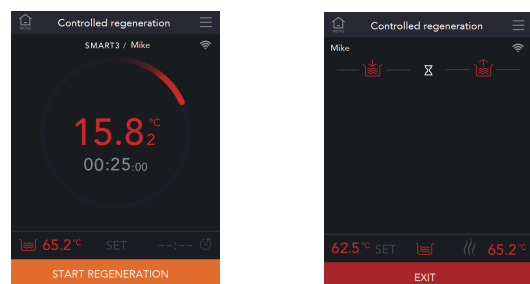
Internacional, exceto EUA	https://janby.kitchen/smartvide-x
Exclusivo USA	https://usa.janby.kitchen/smartvide-x

Veja também [▶ 3.5 Configurações gerais da máquina p. 26].

3.7.1 Cozedura controlada com tags básica

- 1) No menu principal, clique em **Regeneração controlada (Controlled regeneration)**. [Fig. 3/B]
 - a) Defina a temperatura da água SET. [Fig. 8/1]
- 2) Prima **INICIAR AQUECIMENTO (START HEATING)**.
 - ⇒ Durante o aquecimento da água, o botão **INICIAR REGENERAÇÃO (START HEATING)** aparece a laranja. [Fig. 12/à esquerda]
 - ⇒ Uma vez atingida a temperatura SET, o ecrã mostra o modo **Regeneração controlada (Controlled regeneration)**. [Fig. 12/à direita]

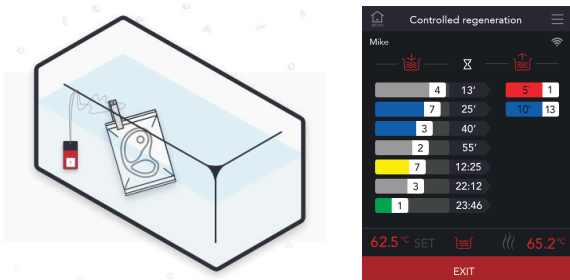
Fig. 12: Aquecimento (à esquerda), modo **Regeneração controlada (Controlled regeneration)** (à direita)



- 3) Aproxime a tag do leitor RFID.
- 4) Insira os alimentos na cuba, deixando a tag pendurada do lado de fora. [Fig. 13/à esquerda]
- 5) Observe o progresso de cada alimento no lado esquerdo do ecrã.
 - ⇒ Os alimentos que terminam de cozinhar passam para o lado direito e emitem um alarme sonoro.



Fig. 13: Tag pendurada do lado de fora (à esquerda) e progresso das tags (à direita)



- 6) Retire os alimentos do ciclo finalizado para fora da cuba.
- 7) Aproxime a tag do leitor para terminar o processo.

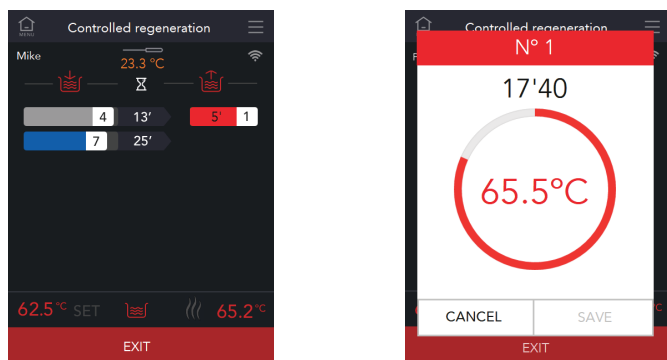


3.7.2 Cozedura controlada com tags e com sonda coração

- 1) Siga os passos 1) a 4) da secção 3.7.1.
 - 2) Ligue a sonda coração à máquina. [Fig. 1/9]
 - ⇒ O ícone da sonda coração e a temperatura da sonda coração aparecem na parte superior central do ecrã. [Fig. 14/à esquerda]
 - 3) Quando o tempo de cozedura acabar e soar o alarme sonoro, retire os alimentos da cuba.
 - 4) Aproxime a tag do leitor RFID.
 - 5) Insira a sonda coração no interior do alimento.
 - 6) Prima ► para começar a medir a temperatura interna do alimento. [Fig. 14/à direita]
 - 7) Se o círculo estiver completamente vermelho, o valor da leitura estabilizou.
 - 8) Clique em **GUARDAR (SAVE)**.
 - A máquina também guarda o valor depois de passar algum tempo (barra horizontal por baixo do círculo completamente verde).
- ⇒ O relatório do histórico mostra o valor guardado. [▶ 3.10.2 Informações do histórico p. 30]



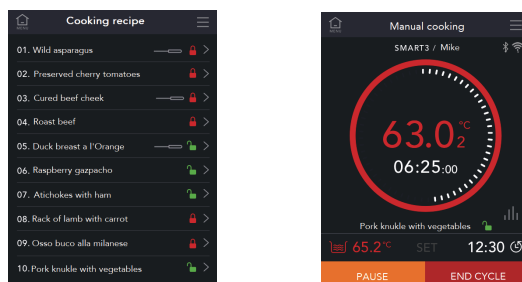
Fig. 14: Ecrã com a sonda coração (à esquerda) e medição da temperatura da sonda



3.8 Método de cozedura de receita

O modo de cozedura de receita é idêntico ao modo de cozedura manual, com a única diferença de que no modo de cozedura de receita, há uma lista de receitas disponível [Fig. 3/2] e editável apenas na aplicação [▶ 3.10.3 Aplicação SmartVide p. 30].

Fig. 15: Lista de receitas (à esquerda) e cozedura com receita desbloqueada (à direita)

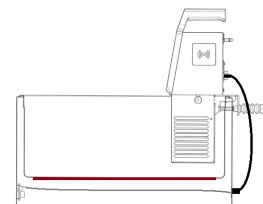


Cada receita tem os seguintes dados:

- Nome da receita
- Parâmetros iguais aos que se definem no modo de cozedura manual (SET de temperatura da água/SET de temperatura da sonda/tempo). [▶ 3.6 Modo de cozedura manual sous-vide p. 27]
- Receita bloqueada (cadeado vermelho fechado)/desbloqueada (cadeado verde aberto).
 - Se a receita estiver bloqueada, o utilizador não pode alterar os valores SET de temperatura e tempo no ecrã da máquina.
 - Se a receita estiver desbloqueada, é possível modificar os valores SET de temperatura e tempo no ecrã da máquina. [Fig. 15/à direita]

3.9 Como trabalhar com a cuba potenciada Sammic (*)

A cuba potenciada tem resistências aquecedoras que ajudam o SmartVide X/XL a aquecer o banho de água mais rapidamente. A gestão do aquecimento da cuba é regida exclusivamente pelo SmartVide X/XL através de um cabo USB.



- 1) Ligue o cabo USB da cuba potenciada à máquina. [Fig. 1/8]

- ⇒ O ecrã mostra o ícone de ligação à cuba potenciada. [Fig. 3/6]
- ⇒ A barra de navegação [Fig. 3/C] mostra a percentagem de potência da cuba potenciada. Em modelos de 120 V é possível escolher a percentagem: 50% ou 100%.



- ⇒ O ícone da cuba que se encontra na parte inferior esquerda do ecrã muda consoante a temperatura da água seja inferior ou aproximada do valor da temperatura SET.



- > Temperatura inferior ao valor SET: a cuba potenciada ajuda no aquecimento [1]
- > Temperatura igual ou aproximada ao valor SET: apenas aquece o SmartVide X/XL [2]

3.10 Outras funcionalidades

3.10.1 Alteração do estilo de visualização

Clique na área de informações principal [Fig. 8/2] para alterar o estilo visual do ecrã.

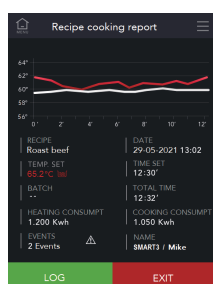
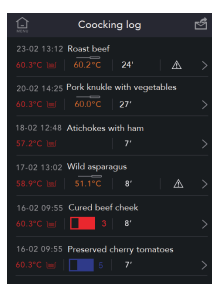


3.10.2 Informações do histórico

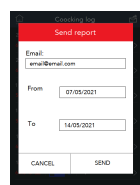
Toda a cozedura realizada com tempo SET fica registada e pode ser recuperada:

- 1) Na barra de ferramentas do menu principal, clique no botão **Histórico (Log)** [Fig. 3/C e /3].
 - ⇒ O ecrã mostra a lista de receitas cozinhadas com tempo SET.
 - ⇒ Se clicar no símbolo ">" na lista, terá acesso ao relatório de cozedura da receita.

Fig. 16: Ecrãs **Histórico de cozeduras (Cooking log)** e **Relatório cozedura receita (Recipe cooking report)**



- 2) Para enviar um relatório em formato PDF para o seu endereço de e-mail, clique em :
 - a) Introduza o endereço de e-mail para o qual deseja enviar o relatório.
 - b) Indique as datas de início e fim do relatório: campos **Desde (From)** e **Até (To)** com o formato "dd/mm/aaaa".

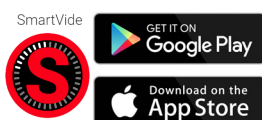


3.10.3 Aplicação SmartVide

Ligue-se à máquina através da aplicação **Sammic Android/iOS**.

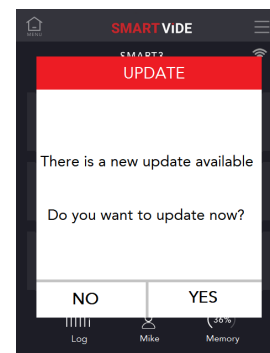
Funções disponíveis e exclusivas da aplicação (não acessíveis através do ecrã da máquina):

- Adicionar receitas.
- Editar a lista de utilizadores.
- Programe uma cozedura com tempo diferido para realizar uma cozedura com parâmetros de temperatura, tempo e nome da receita. Esta função define o tempo que tem de decorrer para que a água comece a aquecer com vista a atingir a temperatura SET e preparar o banho. O símbolo de início diferido aparece no ecrã do menu principal, ao lado do modo de cozedura manual. [Fig. 3//1]



3.10.4 Atualização do software por Wi-Fi

- 1) No menu principal, aceda às configurações gerais da máquina clicando no botão que aparece no canto superior direito. [Fig. 3/10]
- 2) Clique em **Wi-Fi** e ligue o **SmartVide X/XL** à sua rede **Wi-Fi**.
 - ⇒ Se o **SmartVide X/XL** estiver ligado, aparece o ícone no ecrã.
- 3) Quando estiver ligado à rede **Wi-Fi**, o **SmartVide X/XL** irá verificar automaticamente se há uma nova versão do software.
 - ⇒ Se houver uma nova versão do software, aparece uma notificação para executar a instalação no ecrã.



4 Manutenção e resolução de problemas

4.1 Manutenção da máquina

4.1.1 Plano de manutenção

Periodicidade	Tarefa	Ações
Após cada utilização	Limpeza da máquina.	[▶ 4.1.2 Limpeza da máquina p. 30]
Semestral	Verificação visual do cabo de alimentação	Se o cabo de alimentação se deteriorar e for necessário instalar um novo, essa substituição apenas poderá ser realizada por um serviço de assistência técnica autorizado.

4.1.2 Limpeza da máquina

⚠ Atenção

Risco de morte ou lesões graves por descargas elétricas

- Antes de limpar a máquina, desligue e desconecte a máquina da tomada.

Aviso

Risco de danos na máquina devido à penetração de água

- Evite que entre água na máquina.
- Não limpe a máquina sob água corrente.
- Não mergulhe a máquina na água.

Não utilizar: produtos de limpeza abrasivos como amoníaco ou lixívia, solventes, detergentes arenosos ou esfregões de metal.

- 1) Limpe as peças de imersão da máquina com um pano ou esponja humedecidos em água morna com sabão
- 2) Seque com um pano macio.
- 3) Verifique com a mão se o flutuador se mexe sem ser necessário forçar.
- 4) Limpe as peças não imersas com um pano seco.
- 5) Limpe a grelha protetora com sabão.
 - É possível fazer a limpeza na máquina de lavar louça.

4.2 Resolução de problemas

Problema	Solução
A máquina não liga	<ol style="list-style-type: none"> 1 Compare a tensão da rede com a tensão indicada na placa da máquina. 2 Verifique o estado do cabo de alimentação. ⇒ Se o cabo de alimentação estiver deteriorado e for necessário instalar um novo, essa substituição apenas poderá ser realizada por um serviço de assistência técnica autorizado. 3 Verifique o estado do interruptor da máquina. ⇒ Se o interruptor estiver danificado e for necessário instalar um novo, essa substituição apenas poderá ser realizada por um serviço de assistência técnica autorizado. 4 Contacte o serviço de assistência técnica autorizado para: ⇒ Verificar o estado dos fusíveis da placa eletrônica da máquina. ⇒ Verificar a ignição, desconectando o ventilador de refrigeração.
Aviso de avaria (ícone de reparação e telefone)	<p>Aparece ao lado do ícone do tipo de avaria.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Contacte o serviço de assistência técnica autorizado.
Aviso de falta de água	<ol style="list-style-type: none"> 1 Acrescentar mais água à cuba 2 Tenha em conta a altura de enchimento máxima e mínima da água. 3 Se o aviso permanecer após o nível estar acima do nível mínimo: ⇒ Desligue e desconecte a máquina da tomada. ⇒ Verifique com a mão se o flutuador se mexe sem ser necessário forçar. 4 Contacte o serviço de assistência técnica autorizado para: ⇒ Verifique se os cabos do detetor de nível estão posicionados corretamente na placa eletrônica.
Aviso de corte de eletricidade no ciclo	<p>⇒ Este aviso aparece quando se liga a máquina depois de uma interrupção da energia anterior. Quando a energia é restaurada, a máquina pergunta se deseja continuar o ciclo.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Se clicar no ícone de aviso, aparece a informação gráfica da temperatura, mostrando a falha de energia.
Aviso de sobreaquecimento no interior da cabina	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se o local de utilização está ventilado à temperatura ambiente, não superior a 40 °C. 2 Verifique se a máquina não está próxima de fontes emissoras de calor. 3 Quando a temperatura de trabalho da água é superior a 60 °C, é muito importante a utilização de uma tampa ou de bolas antivapor, para evitar o excesso de vapor. 4 Verifique se as ranhuras de ventilação estão livres de obstáculos. 5 Verifique o funcionamento do ventilador: ⇒ Desligue a máquina. ⇒ Deixe a máquina arrefecer durante 5 minutos. ⇒ Ligue a máquina. ⇒ Verifique se o ventilador está a girar. Se o ventilador não estiver a girar, tem de ser substituído.
Aviso de avaria na sonda de temperatura da água	<ol style="list-style-type: none"> 1 Contacte o serviço de assistência técnica autorizado para: ⇒ Verificar se os cabos da sonda estão posicionados corretamente na placa eletrônica.

Problema	Solução
Aviso de avaria no motor agitador	<ol style="list-style-type: none"> 1 Compare a tensão da rede com a tensão indicada na placa da máquina. 2 Contacte o serviço de assistência técnica autorizado para: ⇒ Verificar se os cabos do motor estão posicionados corretamente na placa eletrônica.
Aviso de avaria na resistência de aquecimento	<ol style="list-style-type: none"> 1 Compare a tensão da rede com a tensão indicada na placa da máquina. 2 Contacte o serviço de assistência técnica autorizado para: ⇒ Verificar se os cabos da resistência estão posicionados corretamente na placa eletrônica. ⇒ Verificar o estado da resistência.
A aplicação SmartVide não encontra máquinas	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se o Bluetooth do dispositivo móvel cumpre os requisitos mínimos: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0). 2 Verifique se a ligação Bluetooth está ativada no dispositivo móvel. 3 Verifique se a localização está ativada no dispositivo móvel (definições -> privacidade-> localização) para poder utilizar a tecnologia Bluetooth Low Energy. 4 Verifique se o Smartvide X tem a antena ligada e se a antena está em bom estado. 5 Verifique se a antena está devidamente enroscada.
A aplicação SmartVide encontra máquinas, mas não permite emparelhar com a desejada	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se a máquina SmartVide X/XL não está emparelhada com outro dispositivo móvel ou com o SmartVide Track.
Ao emparelhar com a máquina SmartVide X/XL, o ícone do Bluetooth não acende	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se o nome da máquina emparelhada na aplicação SmartVide é o da máquina SmartVide X/XL desejada.
Sinal Wi-Fi não encontrado	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se o Smartvide X/XL tem a antena ligada e se a antena está em bom estado. 2 Verifique se a antena está devidamente enroscada. 3 Verifique com o smartphone se o sinal Wi-Fi da zona é bom.
SmartVide X/XL não reconhece a cuba potenciada	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se o cabo USB está devidamente ligado. 2 Verifique se a cuba potenciada está ligada.
SmartVide X/XL não reconhece as tags	<ol style="list-style-type: none"> 1 Certifique-se de que as tags são da marca Janby.

5 Eliminação

Embalagem

Para eliminar a embalagem, siga as normas de proteção ambiental em vigência no seu país.

Máquina

Esta máquina está sujeita às disposições da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos. A máquina está marcada com o símbolo WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment):



- ⇒ Não elimine esta máquina juntamente com o lixo doméstico normal.
- ⇒ Deixe a máquina num centro de resíduos autorizado ou elimine-a através das organizações municipais de recolha de resíduos. Observe as normas vigentes.

Obterá informações sobre a eliminação e a situação do centro de reciclagem mais próximo, por exemplo, no serviço de recolha de lixo do seu município.

6 Dados técnicos

Características	SmartVide X			SmartVide XL	
	Temperatura de trabalho	5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F			5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F
Resolução de temperatura	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F	
Resolução de tempo	1 min			1 min	
Duração do ciclo	1 min - 99 h			1 min - 99 h	
Ecrã	TFT 5" tátil capacitivo			TFT 5" tátil capacitivo	
Temperatura ambiente permitida	5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F			5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F	
Capacidade máxima	56 L / 14 gal			Cuba 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Alimentação	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Consumo de energia	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Potência	1.400 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W	2.600 W
Dimensões (largura x profundidade x altura)	125 mm x 148 mm x 385 mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9" x 5.8" x 17.1"	
Peso líquido	4,4 kg / 9,7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	



Instrukcja obsługi SmarVide X/XL

Informacje o tej instrukcji	33
1 Informacje o bezpieczeństwie	33
2 Instalacja	34
2.1 Elementy zestawu	
2.2 Przygotowanie do instalacji	
2.3 Montaż	
2.4 Przyłącze elektryczne	
3 Obsługa	35
3.1 Informacje o bezpieczeństwie	
3.2 Przygotowanie do użytkowania	
3.3 Tryby pracy	
3.4 Uruchamianie urządzenia	
3.5 Ogólne ustawienia urządzenia	
3.6 Tryb ręczny <i>sous-vide</i>	
3.7 Tryb regeneracji kontrolowany <i>tagami</i>	
3.8 Tryb gotowania według przepisu	
3.9 Jak używać podgrzewanego zbiornika Sammic(+)	
3.10 Inne funkcje	
4 Konserwacja i rozwiązywanie problemów	40
4.1 Konserwacja urządzenia	
4.2 Rozwiązywanie problemów	
5 Utylizacja	41

Informacje o tej instrukcji

Cel tej instrukcji

Celem tej instrukcji obsługi jest opisanie bezpiecznego sposobu użytkowania urządzenia *SmarVide X/XL* przez cały jego cykl życia.

Dostępne są następujące modele urządzenia *SmarVide X/XL* z opcjonalnymi akcesoriami:

Model	Specyfikacje	Opcjonalnie: podgrzewany zbiornik
X	1,4 kW, 120 V USA, 120 V/60 Hz/~1	Tak
X	2,0 kW, 208-240 V USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Tak
X	2,0 kW, 230 V 230 V/50-60 Hz/~1	Tak
XL	2,6 kW, 208-240 V USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Tak
XL	2,6 kW, 230 V 230 V/50-60 Hz/~1	Tak

- Numer modelu znajdziesz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- **Opcjonalny podgrzewany zbiornik (*)**: podgrzewany zbiornik zawiera dodatkową grzałkę, którą można sterować z urządzenia za pomocą połączenia USB.

Tabliczka znamionowa urządzenia

- Nazwa i adres producenta.
- Model i numer seryjny urządzenia.
- Symbole homologacji.

Deklaracja zgodności

Deklaracja zgodności urządzenia została dołączona do dokumentacji gwarancyjnej dostarczanej wraz z urządzeniem.

Najpierw przeczytaj

Przeczytaj instrukcję obsługi przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

Instrukcja powinna być zawsze pod ręką i w dobrym stanie

Instrukcję należy przechowywać w miejscu dostępnym dla użytkowników urządzenia oraz takim, które zapewni ochronę przed szybkim zniszczeniem.

Symbole stosowane w instrukcji

- Odnośniki do innych rozdziałów instrukcji: ►
- Opcjonalne funkcje lub elementy, które nie są dostarczane razem z urządzeniem: (*)
- Opcjonalne funkcje niektórych modeli: [Model ...]

Znaki towarowe i prawa autorskie

- *Sammic* to zarejestrowany znak towarowy firmy *Sammic, S.L.*
- *Janby* to zarejestrowany znak towarowy firmy *Janby Digital Kitchen, S.L.*

1 Informacje o bezpieczeństwie

Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w obiektach hotelarskich, restauracjach i innych lokalach gastronomicznych oraz do zastosowań komercyjnych.

Możliwe nieprawidłowe wykorzystanie

Inne sposoby profesjonalnego wykorzystania urządzenia, takie jak w szpitalach i zakładach chemicznych, nie są dopuszczalne.

Ograniczenia stosowania

Urządzenie zostało zaprojektowane do podgrzewania wyłącznie wody. Firma *Sammic* zaleca używać zmiękczonej wody.

Urządzenia nie należy używać w środowisku wybuchowym.

Kwalifikacje użytkownika

Urządzenie jest przeznaczone do użytku przez pracowników odpowiednio wykwalifikowanych do pracy z jedzeniem w lokalach gastronomicznych oraz przeszkolonych z obróbki jedzenia pakowanego próżniowo (metoda *sous-vide*).

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby bez niezbędnego doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Ryzyko związane z korzystaniem z urządzenia

- **Ryzyko związane z pozostawieniem urządzenia bez nadzoru**: Nie zostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- **Ryzyko oparzeń**: Powierzchnia elementu grzejnego zachowuje ciepło resztkowe po użyciu.
 - ⇒ Nie zbliżaj rąk do elementu grzejnego po zakończeniu korzystania z urządzenia.
- **Ryzyko obrażeń spowodowanych ruchomymi częściami**: Zanim zbliżysz się do ruchomych części silnika mieszałki [Rys. 1/6], wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- **Ryzyko tworzenia kolonii bakterii beztlenowych**: Urządzenia mogą używać tylko osoby przeszkolone z obróbki jedzenia pakowanego próżniowo (metoda *sous-vide*).

- **Ryzyko uszkodzenia urządzenia z powodu zalania:**
 - ⇒ Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
 - ⇒ Jeśli woda dostanie się do środka urządzenia, odłącz urządzenie od zasilania i wyjmij je ze zbiornika. Usuń z urządzenia jak najwięcej wody i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- **Emisja hałasu:** Hałas emitowany przez urządzenie, mierzony na egzemplarzu próbnym, jest mniejszy niż 71 dB(A) w odległości 1 m).

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie

Ostrzeżenia oznaczone napisem „Ostrzeżenie” opisują sytuacje, które mogą prowadzić do poważnych, nieodwracalnych uszkodzeń ciała lub śmierci.

Przestroga

Ostrzeżenia oznaczone napisem „Uwaga” opisują sytuacje, które mogą prowadzić do poważnych, lecz odwracalnych uszkodzeń ciała.

Inne ostrzeżenia

Notyfikacja

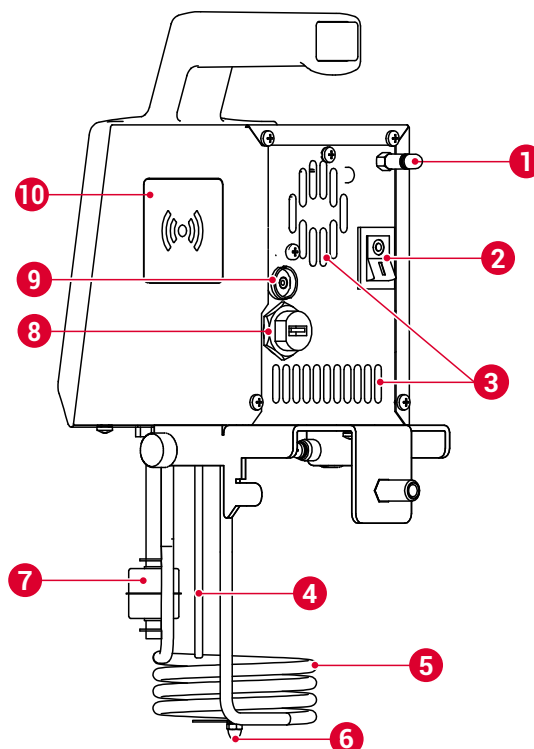
Ostrzeżenia oznaczone napisem „Notyfikacja” opisują sytuacje, które mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Informacje

Tabele oznaczone napisem „Informacje” zawierają porady, jak prawidłowo i skutecznie korzystać z urządzenia.

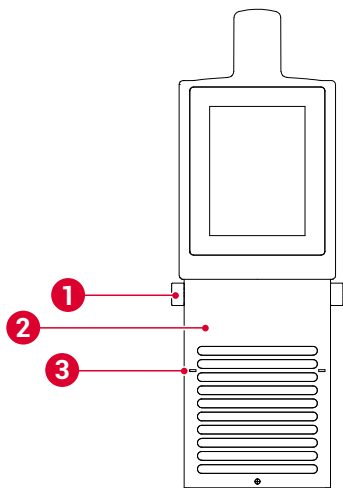
2 Instalacja

Rys. 1: SmartVide X/XL, główne elementy, część 1



1 Antena BT/Wi-Fi	6 Silnik mieszadła
2 Włącznik	7 Pływak, czujnik poziomu minimalnego
3 Obszar wentylacji	8 Złącze USB do podgrzewanego zbiornika [▶ str. 39]
4 Czujnik temperatury wody	9 Gniazdo przyłączeniowe do igłowej sondy temperatury
5 Element grzejny	10 Czytnik RFID

Rys. 2: SmartVide X, główne elementy, część 2



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1 Radełkowany element mocujący kratki | 3 Wskaźnik poziomu minimalnego |
| 2 Kratka ochronna | |

2.1 Elementy zestawu

- Dokumentacja:
 - Instrukcja obsługi.
 - Karta gwarancyjna i deklaracja zgodności.
 - Lista części zamiennych.
 - Schemat obwodu elektrycznego.
- Urządzenie ze złożonymi elementami. [Rys. 1]
- Specjalna torba do transportu urządzenia.

2.2 Przygotowanie do instalacji

Narzędzia i materiały potrzebne do instalacji

- Zbiornik wysokości wskazanej w załączniku na końcu instrukcji obsługi oraz pojemności wskazanej w rozdziale 6 [▶ str. 42].

Przestrzeń potrzebna do instalacji

Informacje

Rysunek z wymiarami urządzenia można znaleźć w załączniku na końcu instrukcji obsługi.

- Urządzenia można używać w wentylowanej kuchni o temperaturze powietrza nie wyższej niż 40 °C.
- Nie zastaniaj ani nie blokuj otworów wentylacyjnych.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła ani w bezpośrednim kontakcie z nimi.

Przyłącza elektryczne

Przed instalacją sprawdź pobór mocy urządzenia. [▶ 6 Specyfikacje techniczne str. 42].

2.3 Montaż

Ostrzeżenie

Ryzyko poważnego wypadku w przypadku braku możliwości odłączenia albo wyłączenia urządzenia

- Podczas instalowania urządzenia operator musi mieć włącznik oraz wtyczkę w zasięgu ręki.

- 1) Umieść zbiornik na płaskiej, równej, sztywnej, niepalnej powierzchni, najlepiej w pobliżu zlewu lub odpływu w celu opróżnienia.
- 2) Zamocuj urządzenie na zbiorniku tak, jak pokazano w załączniku na końcu instrukcji obsługi.

2.4 Przyłącze elektryczne

Przestroga

Ryzyko porażenia prądem

- Urządzenie należy podłączyć do uziemienia.

- 1) Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że wartość napięcia sieciowego odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- 2) Nigdy nie podłączaj urządzenia, jeśli kratka ochronna [Rys. 2/2] nie znajduje się na swoim miejscu.

3 Obsługa

3.1 Informacje o bezpieczeństwie

- Ryzyko oparzenia w przypadku braku odzieży ochronnej: Części kąpieli i pokrywy mogą być bardzo gorące podczas użytkowania.
 - ⇒ Zachowaj ostrożność podczas dotykania urządzenia oraz zbiornika.
 - ⇒ Używaj ścierek lub rękawic kuchennych.
- Ryzyko uszkodzenia urządzenia z powodu użytkowania bez wody:
 - ⇒ Nie włączaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody.

3.2 Przygotowanie do użytkowania

Materiały potrzebne do użytkowania

Gdy temperatura robocza wody przekracza 60 °C, bardzo ważne jest użycie **pokrywy** albo **kulek zmniejszających parowanie**, aby uniknąć nadmiaru pary wodnej. Zmniejsza to utratę ciepła i chroni urządzenie przed wilgocią.

Kontrole wstępne

- 1) Sprawdź działanie czujnika pływakowego [Rys. 1/7]:
 - Urządzenie wyposażone jest w czujnik pływakowy do wykrywania minimalnego poziomu wody.
 - Ręcznie sprawdź działanie pływaka:
 - i) Uruchom urządzenie.
 - ii) Podnieś urządzenie w pionie, wyjmując je ze zbiornika. Jeśli pływak działa, na ekranie powinno pojawić się ostrzeżenie o niskim poziomie wody. [▶ 4.2 Rozwiązywanie problemów str. 41]

3.3 Tryby pracy

Urządzenie do gotowania metodą *sous-vide* ma trzy główne tryby pracy:

- [▶ 3.6 Tryb ręczny *sous-vide* str. 37]
- [▶ 3.7 Tryb regeneracji kontrolowany tagami str. 38]

- [▶ 3.8 Tryb gotowania według przepisu str. 39]

Wodę można podgrzewać szybciej, wykorzystując podgrzewany zbiornik Sammic(*) [▶ 3.9 Jak używać podgrzewanego zbiornika Sammic(*) str. 39]

3.4 Uruchamianie urządzenia

i Informacje

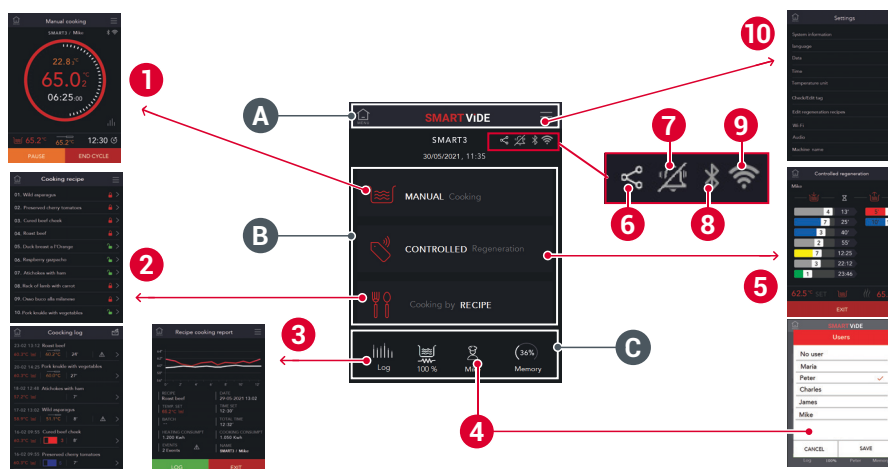
Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania próżnio-pakowanego jedzenia w wodzie o niskiej temperaturze (metoda *sous-vide*). W urządzeniu można używać wyłącznie **zmiękczonej wody**.

- 1) Codziennie wylewaj wodę ze zbiornika.
- 2) Napełniaj zbiornik wodą do poziomu zawierającego się pomiędzy minimalnym a maksymalnym poziomem napełnienia. Poziomy znajdziesz w załączniku na końcu instrukcji obsługi.

- 3) Włącz urządzenie za pomocą włącznika z tyłu urządzenia. [Rys. 1/2]
 - 4) Uruchom urządzenie w trybie ręcznym, aby podgrzać wodę. [▶ 3.6 Tryb ręczny *sous-vide* str. 37]
 - 5) Sprawdź wzrokowo, czy mieszadło się obraca. [Rys. 1/6]
- ⇒ Jeśli mieszadło się nie obraca, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Rys. 3: Ekran głównego menu

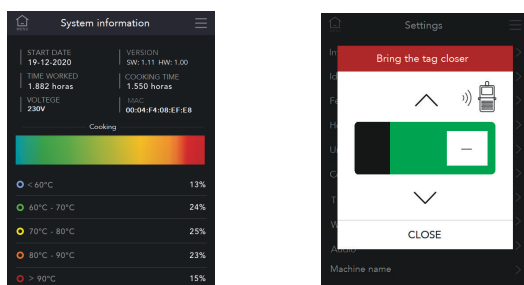
- A Pasek nawigacji
- B Główne programy
- C Szybki dostęp
- 1 Tryb przepisów *sous-vide*
- 2 Lista przepisów
- 3 Rejestri i dane o gotowaniu
- 4 Lista użytkowników
- 5 Tryb przepisów *sous-vide*
- 6 Podłączony podgrzewany zbiornik
- 7 Wyłączony tryb audio
- 8 Włączona komunikacja Bluetooth
- 9 Włączona komunikacja Wi-Fi
- 10 Ustawienia ogólne



3.5 Ogólne ustawienia urządzenia

Kliknij przycisk w prawym górnym rogu głównego menu, aby otworzyć ogólne ustawienia urządzenia. [Rys. 3/10]

Rys. 4: Ekran Informacje o systemie, Sprawdź tag



System information (Informacje o systemie)

Na tym ekranie znajdują się informacje o urządzeniu. [Rys. 4/po lewej]

Język

Na tym ekranie można wybrać język interfejsu (angielski, francuski, hiszpański, niemiecki, portugalski, włoski).

Data i godzina

Ustawianie daty i godziny na urządzeniu.

Jednostka temperatury

Wybór jednostki temperatury: stopnie Celsjusza (°C) albo stopnie Fahrenheita (°F).

Check/Edit tag (Sprawdź/edytuj tag)

Wyświetlanie i edytowanie numeru tagu. [Rys. 4/po prawej]. Są dwa rodzaje tagów:

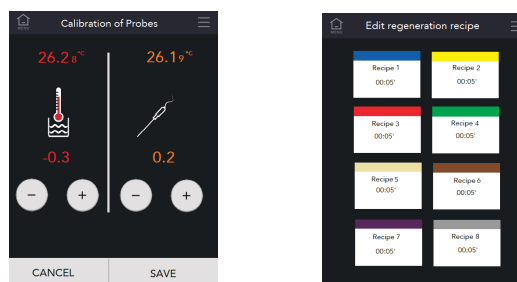
- Tagi numerowane fabrycznie (cyfrowo oraz fizycznie). Numeru takiego tagu nie można edytować. Można go jedynie wyświetlić.
- Tagi nienumerowane fabrycznie. Numery takich tagów można sprawdzić (w sposób cyfrowy i fizyczny) oraz je edytować.

Patrz też: [▶ 3.7 Tryb regeneracji kontrolowany tagami str. 38]

Edit regeneration recipes (Edytuj przepisy regeneracyjne)

Otwieranie przepisów regeneracyjnych i zmienianie ich nazw oraz czasu. [Rys. 5/po prawej]

Rys. 5: Ekran Kalibracja sond oraz Edytuj przepisy regeneracyjne



Wi-Fi

Wyświetlanie i wybieranie sieci Wi-Fi.

Audio

Włączanie i wyłączanie trybu audio urządzenia.

Nazwa urządzenia

Wyświetlanie i zmienianie nazwy urządzenia. Nazwa urządzenia wyświetla się także pod paskiem nawigacji na ekranie menu głównego [Rys. 3/A].

Calibration of probes (Kalibracja sond)

Kalibrowanie czujników temperatury urządzenia. [Rys. 5/po lewej]

Przywróć ustawienia fabryczne

Notyfikacja

Ryzyko utraty danych

Po przywróceniu ustawień fabrycznych urządzenie resetuje następujące rodzaje danych:

- Lista przepisów. [Rys. 3/2]
- Lista użytkowników. [Rys. 3/4]
- Dziennik. [Rys. 3/3]
- Przepisy regeneracyjne. [Rys. 5/po prawej]

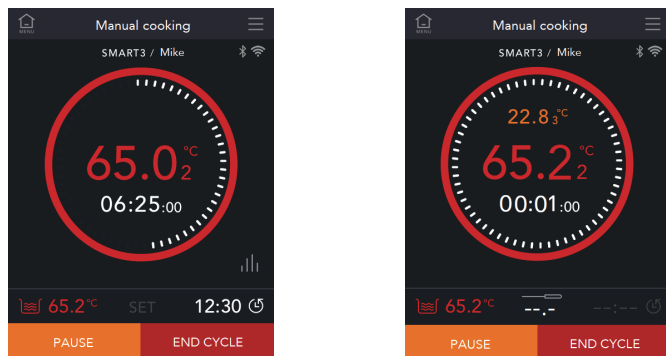
Przywracanie początkowych ustawień fabrycznych urządzenia.

3.6 Tryb ręczny sous-vide

3.6.1 Gotowanie w temperaturze wody lub z czujnikiem temperatury

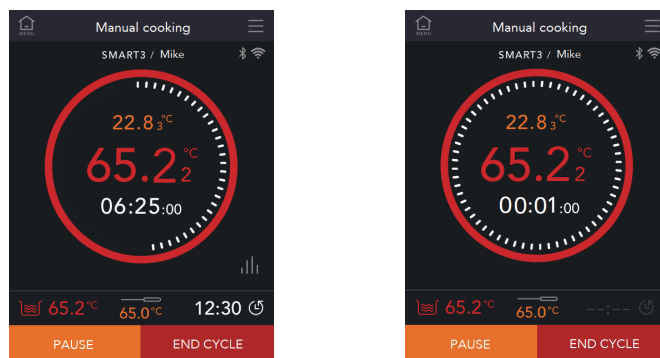
Ręczny tryb gotowania SmartVide X/XL to uniwersalny system gotowania oferujący następujące tryby pracy:

Rys. 6: Gotowanie w temperaturze wody (po lewej: z ustawionym czasem; po prawej: bez ustawionego czasu i z czujnikiem w trybie odczytu)



- Gotowanie w temperaturze wody
 - **ZADANA temperatura i czas:** Gdy woda osiągnie ZADANĄ temperaturę, rozpocznie się odliczanie ZADANEGO czasu. Na [Rys. 6/po lewej] widać, że zostało 6 godzin i 25 minut do zakończenia cyklu z ZADANYCH 12 godzin i 30 minut, żeby wystygło.
 - **ZADANA temperatura bez czasu** (tryb ciągłego gotowania): Po rozpoczęciu cyklu na ekranie wyświetla się czas, który upłynął od rozpoczęcia. Na [Rys. 6/po prawej] widać, że od początku cyklu upłynęła 1 minuta.
 - **Sonda igłowa podłączona w trybie tylko do odczytu:** Jeśli dodasz sondę igłową w trakcie cyklu gotowania, wartości temperatury będą wyświetlane w trybie tylko do odczytu i nie będą wpływać na cykl gotowania. [Rys. 6/po prawej]

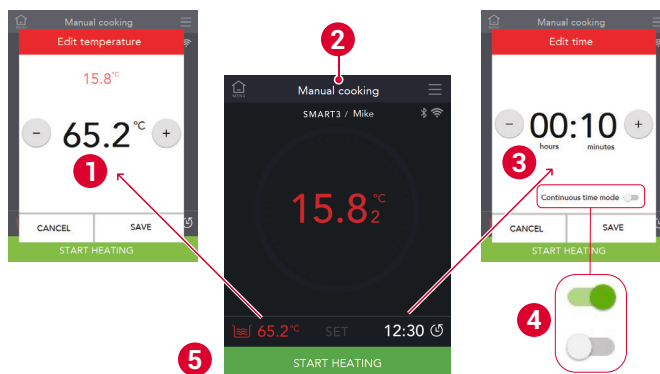
Rys. 7: Gotowanie z sondą temperatury (po lewej: z ustawionym czasem; po prawej: bez ustawionego czasu)



- Gotowanie z sondą igłową
 - **ZADANA temperatura sondy igłowej i zadany czas:** Gdy temperatura wskazywana przez sondę igłową osiągnie ZADANĄ wartość, zacznie się odliczanie czasu. [Rys. 7/po lewej]
 - **ZADANA temperatura sondy igłowej bez czasu:** Po rozpoczęciu cyklu odliczany jest czas do osiągnięcia ZADANEJ temperatury. [Rys. 7/po prawej]

3.6.2 Jak gotować w ręcznym trybie gotowania z zadaniem czasem i zadaną temperaturą wody

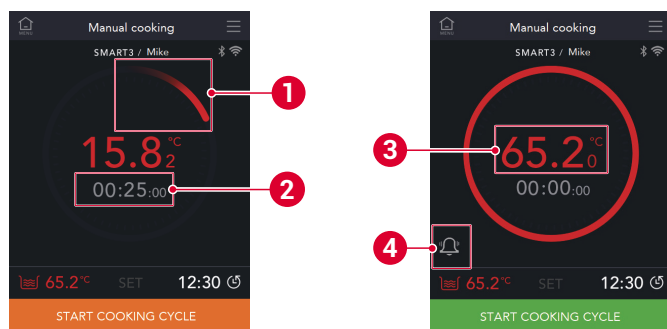
Rys. 8: Ekran rozpoczynania gotowania ręcznego



- | | |
|--|--|
| 1 Ekran edytowania ZADANEJ temperatury | 4 Przycisk Continuous time mode (Tryb ciągłego gotowania) |
| 2 Temperatura wody w zbiorniku | 5 Przycisk START HEATING (ZACZNIJ GRZANIE) |
| 3 Ekran edytowania ZADANEGO czasu | |

- 1) W menu głównym kliknij **Manual cooking** (Gotowanie ręczne). [Rys. 3/1].
 - a) Dostosuj ZADANĄ temperaturę wody. [Rys. 8/1]
 - b) Dostosuj ZADANY czas gotowania. [Rys. 8/3]
 - > Aby nie korzystać z ZADANEGO czasu, włącz przycisk **Tryb ciągłego gotowania**. [Rys. 8/4] [▶ 3.6.3 Tryb ciągłego gotowania str. 38]
- 2) Aby zacząć podgrzewać wodę, naciśnij przycisk **START HEATING** (ZACZNIJ GRZANIE) [Rys. 8/5].
 - ⇒ Podczas grzania wody przycisk **START COOKING CYCLE** (ZACZNIJ CYKL GOTOWANIA) ma pomarańczowy kolor. [Rys. 9/po lewej]
 - ⇒ Gdy woda osiągnie ZADANĄ temperaturę, usłyszysz dźwięk alarmu, a przycisk **START COOKING CYCLE** (ZACZNIJ CYKL GOTOWANIA) zmieni kolor na zielony. [Rys. 9/po prawej]

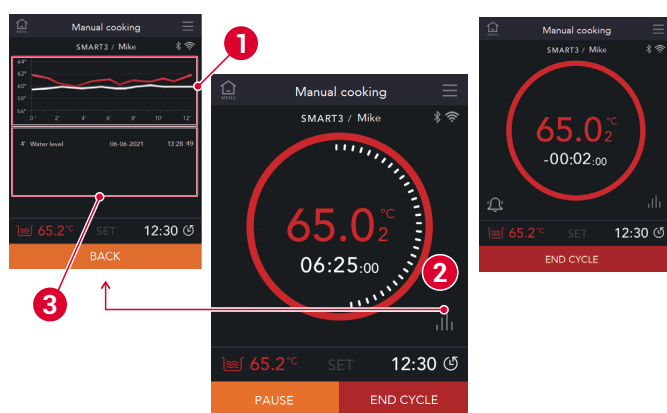
Rys. 9: Podgrzewana i gorąca woda



- 1 Podgrzewana woda
- 2 Szacowany czas do osiągnięcia ZADANEJ temperatury
- 3 Temperatura wody
- 4 Przycisk trybu cichego alarmu

- 3) Umieść zapakowane próżniowo jedzenie w zbiorniku.
- 4) Kliknij przycisk **START COOKING CYCLE** (ZACZNIJ CYKL GOTOWANIA).

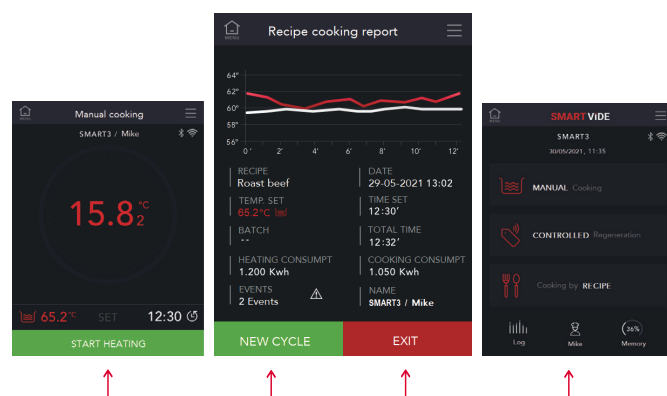
Rys. 10: Koniec cyklu



- 1 Wykres w czasie rzeczywistym
- 2 Kliknij przycisk **START COOKING CYCLE** (ZACZNIJ CYKL GOTOWANIA).
- 3 Lista powiadomień

- 5) Po osiągnięciu zadanego czasu usłyszysz dźwięk alarmu.
 - 6) Naciśnij przycisk **END CYCLE** (ZAKOŃCZ CYKL).
 - 7) Wyjmij jedzenie ze zbiornika.
- ⇒ Naciśnij przycisk **END CYCLE** (ZAKOŃCZ CYKL). [Rys. 11]
- Aby zacząć nowy cykl gotowania, naciśnij przycisk **NEW CYCLE** (NOWY CYKL).
 - Aby zacząć nowy cykl gotowania, naciśnij przycisk **NEW CYCLE** (NOWY CYKL).

Rys. 11: Raport gotowania według przepisu



3.6.3 Tryb ciągłego gotowania

- 1) W menu głównym kliknij **Manual cooking** (Gotowanie ręczne). [Rys. 3/1].
 - a) Dostosuj ZADANĄ temperaturę wody. [Rys. 8/1]
 - b) naciśnij przycisk **EXIT** (WYJDŹ). [Rys. 8/4]
- 2) Naciśnij przycisk **START HEATING** (ZACZNIJ GRZANIE).
- 3) Gdy woda osiągnie ZADANĄ temperaturę, naciśnij zielony przycisk **START COOKING CYCLE** (ZACZNIJ CYKL GOTOWANIA).
- 4) Aby zakończyć gotowanie, naciśnij przycisk **END CYCLE** (ZAKOŃCZ CYKL).

3.7 Tryb regeneracji kontrolowany tagami

Kontrolowany tryb regeneracji SmartVide X/XL służy do sterowania czasem gotowania lub regeneracji różnych porcji lub torebek w tej samej kąpiel. Zapewnia on indywidualną kontrolę czasu dla każdej torebki. Ten system wykorzystuje *tagi Janby*.



Aby włączyć kontrolowany tryb regeneracji, zarejestruj się na stronie *Janby*:

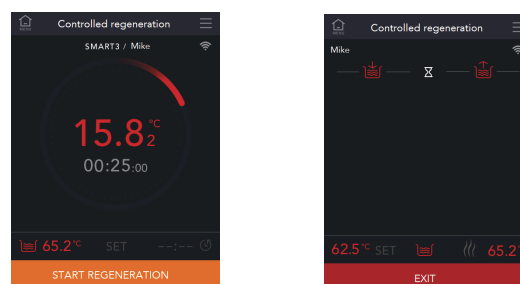
Międzynarodowe, z wyjątkiem USA	https://janby.kitchen/smartvide-x
USA wyłącznym	https://usa.janby.kitchen/smartvide-x

Patrz też: [▶ 3.5 Ogólne ustawienia urządzenia str. 36].

3.7.1 Gotowanie kontrolowane podstawowymi tagami

- 1) W menu głównym naciśnij opcję **Controlled regeneration** (Kontrolowana regeneracja). [Rys. 3/B]
 - a) Dostosuj ZADANĄ temperaturę wody. [Rys. 8/1]
- 2) Naciśnij przycisk **START HEATING** (ZACZNIJ GRZANIE).
 - ⇒ Podczas grzania wody przycisk **START REGENERATION** (ZACZNIJ REGENERACJĘ) ma pomarańczowy kolor. [Rys. 12/po lewej]
 - ⇒ Gdy woda osiągnie ZADANĄ temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się napis **Controlled regeneration** (Kontrolowana regeneracja). [Rys. 12/po prawej]

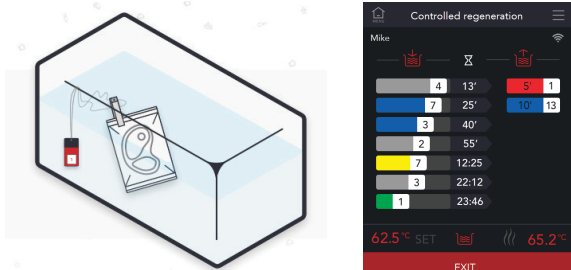
Rys. 12: Grzanie (po lewej), tryb Kontrolowana regeneracja (po prawej)



- 3) Przesuń tag blisko czytnika RFID.
- 4) Włóż jedzenie do zbiornika. Tag powinien zwiisać na zewnątrz zbiornika. [Rys. 13/po lewej]
- 5) Postępy w gotowaniu każdej porcji jedzenia możesz śledzić po lewej stronie ekranu.
 - ⇒ Jedzenie, które się już ugotowało, wyświetla się po prawej stronie. Słychać też dźwięk alarmu.



Rys. 13: Tag zwisający na zewnątrz zbiornika (po lewej) i postępy w gotowaniu jedzenia oznaczonego tagami (po prawej)



- 6) Wyjmij ze zbiornika jedzenie, które skończyło się gotować.
- 7) Przesuń tag blisko czytnika RFID, aby zakończyć proces.

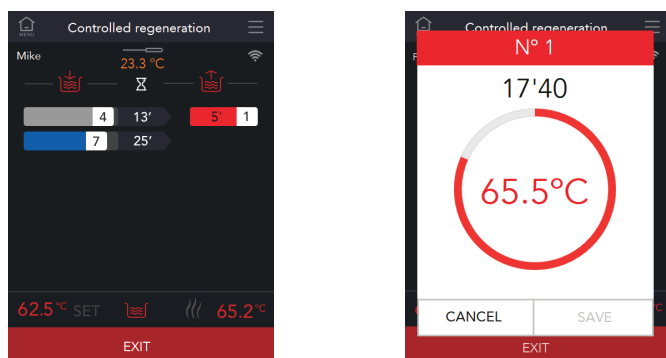


3.7.2 Gotowanie kontrolowane tagami z sondą igłową

- 1) Wykonaj kroki od 1) do 4) z sekcji 3.7.1.
 - 2) Podłącz sondę igłową do gniazdka w urządzeniu. [Rys. 1/9]
 - ⇒ U góry ekranu pojawi się ikona sondy igłowej oraz temperatura odczytywana przez sondę. [Rys. 14/po lewej]
 - 3) Gdy upłynie czas gotowania i usłyszysz dźwięk alarmu, wyjmij jedzenie ze zbiornika.
 - 4) Przesuń tag blisko czytnika RFID.
 - 5) Wbij sondę igłową w jedzenie.
 - 6) Naciśnij ►, aby zmierzyć wewnętrzną temperaturę jedzenia. [Rys. 14/po prawej]
 - 7) Odczyt jest stabilny, gdy okrąg jest całkowicie czerwony.
 - 8) Naciśnij **SAVE (ZAPISZ)**.
 - Urządzenie zapisuje wartość również po upływie określonego czasu (poziomy pasek pod całkowicie zielonym okręgiem).
- ⇒ Zapisana wartość wyświetla się w raporcie. [► 3.10.2 Informacje w dzienniku str. 40]



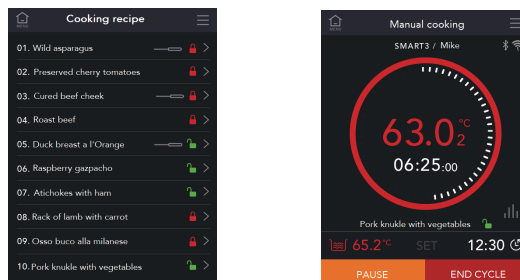
Rys. 14: Ekran z sondą igłową (po lewej) oraz pomiar temperatury sondą



3.8 Tryb gotowania według przepisu

Tryb gotowania według przepisu jest taki sam, jak tryb ręczny, z tą różnicą, że w trybie gotowania według przepisu dostępna jest lista przepisów [Rys. 3/2], którą można edytować tylko w aplikacji [► 3.10.3 Aplikacja SmartVide str. 40].

Rys. 15: Lista przepisów (po lewej) i gotowanie z odblokowanym przepisem (po prawej)

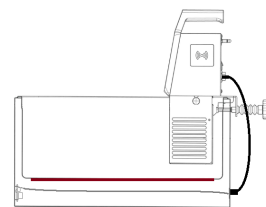


Każdy przepis zawiera następujące dane:

- Nazwa przepisu
- Te same parametry, co określane w ręcznym trybie gotowania (ZADANA temperatura wody, ZADANA temperatura sondy albo czas). [► 3.6 Tryb ręczny sous-vide str. 37]
- Stan zablokowany (czerwona, zamknięta kłódka) lub odblokowany (zielona, otwarta kłódka).
 - Jeśli przepis jest zablokowany, użytkownik nie może zmienić ZADANEJ temperatury ani zadanego czasu na wyświetlaczu urządzenia.
 - Jeśli przepis jest odblokowany, użytkownik może zmienić ZADANĄ temperaturę i zadany czas na wyświetlaczu urządzenia. [Rys. 15/po prawej]

3.9 Jak używać podgrzewanego zbiornika Sammic(*)

Podgrzewany zbiornik zawiera elementy grzejne, które pomagają urządzeniu SmartVide X/XL szybciej podgrzać kąpiel wodną. Zbiornikiem można sterować wyłącznie z urządzenia SmartVide X/XL za pomocą kabla USB.



- 1) Podłącz kabel USB podgrzewanego zbiornika do urządzenia. [Rys. 1/8]
 - ⇒ Na ekranie wyświetli się ikona informująca o podłączeniu podgrzewanego zbiornika. [Rys. 3/6]
 - ⇒ Na pasku nawigacyjnym [Rys. 3/C] wyświetli się procent mocy zbiornika. W modelach 120 V tę wartość można ustawić na 50% lub 100%.
 - 100%
 - 50%
 - ⇒ Ikona zbiornika w lewym dolnym rogu ekranu zmienia się w zależności od tego, czy temperatura wody jest poniżej ZADANEJ wartości temperatury, czy się do niej zbliża.
 - > Temperatura poniżej ZADANEJ wartości: podgrzewany zbiornik pomaga grzać wodę [1]
 - > Temperatura osiągnęła ZADANĄ wartość lub się do niej zbliża: wodę podgrzewa tylko urządzenie SmartVide X/XL [2]




3.10 Inne funkcje

3.10.1 Zmiana stylu wyświetlacza

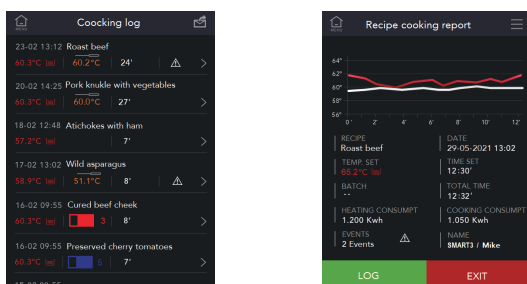
Naciśnij główny obszar z informacjami [Rys. 8/2], aby zmienić wygląd ekranu.


3.10.2 Informacje w dzienniku

Każdy cykl gotowania z użyciem ZADANEGO czasu jest rejestrowany i można wyświetlić o nim informacje:

- 1) Na pasku narzędzi w menu głównym naciśnij przycisk **Log** (Rejestr)  [Rys. 3/C oraz /3].
 - ⇒ Na ekranie wyświetli się lista przepisów ugotowanych z użyciem ZADANEGO czasu.
 - ⇒ Naciśnij symbol „>” na liście, aby otworzyć raport gotowania według przepisu.

Rys. 16: Raport gotowania oraz Ekran raportu gotowania według przepisu



- 2) Aby przesłać plik PDF na swój adres e-mail, naciśnij .

- a) Wpisz wybrany adres e-mail.
- b) Wybierz datę rozpoczęcia i zakończenia raportu w polach **From** (Od) oraz **To** (Do) w formacie „dd/mm/yyyy”.

3.10.3 Aplikacja SmartVide


Z urządzeniem można się łączyć za pomocą aplikacji **Sammic** w systemie **Android** i **iOS**.

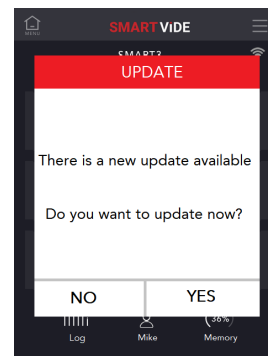
Funkcje dostępne wyłącznie w aplikacji (nie można używać ich z ekranu urządzenia):

- Dodawanie przepisów.
- Edytowanie listy użytkowników.
- Programowanie gotowania z opóźnieniem czasowym z wybranymi parametrami (temperaturą, czasem i nazwą przepisu). Ta funkcja określa czas, który musi upłynąć przed rozpoczęciem podgrzewania wody w celu osiągnięcia ZADANEJ temperatury i przygotowania kąpieli wodnej. Symbol opóźnionego startu wyświetla się obok symbolu trybu gotowania ręcznego na ekranie menu głównego. [Rys. 3//1]



3.10.4 Aktualizacje oprogramowania za pomocą Wi-Fi

- 1) Kliknij przycisk w prawym górnym rogu głównego menu, aby otworzyć ogólne ustawienia urządzenia. [Rys. 3/10]
- 2) Naciśnij opcję **Wi-Fi** i połącz urządzenie **SmartVide X/XL** z siecią **Wi-Fi**.
 - ⇒ Gdy urządzenie **SmartVide X/XL** jest połączone z siecią, na ekranie wyświetla się ikona .
- 3) Gdy urządzenie **SmartVide X/XL** jest połączone z siecią **Wi-Fi**, automatycznie sprawdza dostępność nowych wersji oprogramowania.
 - ⇒ Jeśli dostępna jest nowa wersja oprogramowania, wyświetli się powiadomienie o konieczności zainstalowania jej.



4 Konserwacja i rozwiązywanie problemów

4.1 Konserwacja urządzenia

4.1.1 Plan konserwacji

Częstotliwość	Zadanie	Działania
Po każdym użyciu	Czyszczenie urządzenia	[▶ 4.1.2 Czyszczenie urządzenia str. 40]
Co 6 miesięcy	Wizualna kontrola kabla zasilania	Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony i potrzebny jest nowy, instalacją może zająć się wyłącznie autoryzowany serwis.

4.1.2 Czyszczenie urządzenia

Ostrzeżenie

Ryzyko śmierci lub poważnych obrażeń spowodowanych porażeniem prądem

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia wyłącz je i odłącz od zasilania.

Notyfikacja




Ryzyko uszkodzenia urządzenia z powodu zalania wodą

- Nie dopuść, aby do urządzenia dostała się woda.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Nie używaj żrących środków czyszczących, takich jak: amoniak, wybielacz czy rozpuszczalniki, oraz detergentów do szorowania ani metalowych zmywaków.

- 1) Części urządzenia, które są zanurzane w wodzie, wyczyść ciepłą wodą z mydłem za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki.
- 2) Wytrzyj do sucha miękką ściereką.
- 3) Użyj dłoni, aby sprawdzić, czy płwak się porusza, bez naciskania go.
- 4) Części urządzenia, które nie są zanurzane w wodzie, wyczyść suchą ściereczką.
- 5) Kratkę ochronną wyczyść mydłem.
 - Kratkę można myć w zmywarce.

4.2 Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy napięcie sieciowe jest takie samo, jak to wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia. 2 Sprawdź stan kabla zasilania. ⇒ Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony i potrzebny jest nowy, instalacją może zająć się wyłącznie autoryzowany serwis. 3 Sprawdź stan włącznika. ⇒ Jeśli włącznik jest uszkodzony i potrzebny jest nowy, wymianą może zająć się wyłącznie autoryzowany serwis. 4 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby: ⇒ Sprawdzić stan bezpieczników na płytce elektronicznej urządzenia. ⇒ Sprawdzić, czy urządzenie włącza się po odłączeniu wentylatora chłodzącego.
Ostrzeżenie o usterce (ikony naprawy i telefonu) 	Wyświetla się obok ikony typu usterki. <ol style="list-style-type: none"> 1 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Ostrzeżenie o niskim poziomie wody 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Dolej wody do zbiornika. 2 Weź pod uwagę maksymalny i minimalny poziom wody. 3 Jeśli po dolaniu wody powyżej poziomu minimalnego ostrzeżenie nadal się wyświetla: ⇒ Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. ⇒ Użyj dłoni, aby sprawdzić, czy pływak się porusza, bez naciskania go. 4 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby: ⇒ Sprawdź, czy przewody czujnika poziomu są prawidłowo podłączone do płytki elektronicznej.
Ostrzeżenie o zaniku zasilania podczas cyklu 	⇒ To ostrzeżenie pojawia się po przywróceniu zasilania, jeśli wcześniej nastąpił zanik zasilania. Po przywróceniu zasilania urządzenie zapyta, czy chcesz kontynuować cykl. <ol style="list-style-type: none"> 1 Jeśli naciśniesz ikonę ostrzeżenia, wyświetli się wykres temperatury z oznaczonym zanikiem zasilania.
Ostrzeżenie o przegrzaniu szafki 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy urządzenie działa w dobrze wentylowanym pomieszczeniu o temperaturze otoczenia nie wyższej niż 40 °C. 2 Sprawdź, czy urządzenie nie styka się bezpośrednio ze źródłem ciepła albo czy nie znajduje się w jego pobliżu. 3 Gdy temperatura robocza wody przekracza 60 °C, bardzo ważne jest użycie pokrywy albo kulek zmniejszających parowanie, aby uniknąć nadmiaru pary wodnej. 4 Sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zakryte. 5 Sprawdź, czy wentylator działa: ⇒ Wyłącz urządzenie. ⇒ Odczekaj 5 minut, żeby wystygło. ⇒ Włącz urządzenie. ⇒ Sprawdź, czy wentylator się obraca. Jeśli wentylator się nie obraca, należy go wymienić.
Ostrzeżenie o uszkodzeniu czujnika temperatury wody 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby: ⇒ Sprawdzić, czy przewody sondy są prawidłowo podłączone do płytki elektronicznej.

Problem	Rozwiązanie
Ostrzeżenie o awarii silnika mieszadła 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy napięcie sieciowe jest takie samo, jak to wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia. 2 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby: ⇒ Sprawdzić, czy przewody silnika są prawidłowo podłączone do płytki elektronicznej.
Ostrzeżenie o usterce elementu grzejącego 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy napięcie sieciowe jest takie samo, jak to wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia. 2 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby: ⇒ Sprawdzić, czy przewody elementu grzejącego są prawidłowo podłączone do płytki elektronicznej. ⇒ Sprawdzić stan elementu grzejącego.
Aplikacja SmartVide nie wykrywa urządzeń	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy interfejs Bluetooth urządzenia mobilnego spełnia wymagania minimalne: iOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0). 2 Sprawdź, czy w urządzeniu mobilnym włączone jest połączenie Bluetooth. 3 Sprawdź, czy funkcja lokalizacji na urządzeniu mobilnym jest włączona (Ustawienia > Prywatność -> Lokalizacja). Jest ona konieczna do korzystania z technologii Bluetooth Low Energy. 4 Sprawdź, czy antena jest podłączona do urządzenia SmartVide X i czy jest w dobrym stanie. 5 Sprawdź, czy antena jest prawidłowo przymocowana.
Aplikacja SmartVide znajduje urządzenie, ale nie może się z nim sparować	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy urządzenie SmartVide X/XL nie jest sparowane z innym urządzeniem mobilnym lub terminalem SmartVide Track.
Podczas parowania z urządzeniem SmartVide X/XL nie włącza się niebieska ikona Bluetooth.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy nazwa sparowanego urządzenia w aplikacji SmartVide odpowiada nazwie wybranego urządzenia SmartVide X/XL.
Urządzenie nie wykrywa sygnału Wi-Fi	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy antena jest podłączona do urządzenia SmartVide X/XL i czy jest w dobrym stanie. 2 Sprawdź, czy antena jest prawidłowo przymocowana. 3 Użyj smartfona, aby sprawdzić siłę sygnału Wi-Fi w okolicy.
SmartVide X/XL nie rozpoznaje podgrzewanego zbiornika	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy kabel USB został podłączony prawidłowo. 2 Sprawdź, czy podgrzewany zbiornik jest włączony.
SmartVide X/XL nie rozpoznaje tagów	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy tagi są marki Janby.

5 Utylizacja

Opakowanie

Opakowanie zutylizuj zgodnie z obowiązującymi krajowymi standardami ochrony środowiska.

Urządzenie

Urządzenie objęte jest przepisami Dyrektywy 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Urządzenie oznaczone jest symbolem WEEE (*Waste of Electrical and Electronic Equipment*):



- ⇒ Nie należy wyrzucać go razem z odpadami komunalnymi.
- ⇒ Urządzenie należy zutylizować w autoryzowanym centrum zarządzania odpadami lub zakładzie unieszkodliwiania odpadów komunalnych. Przestrzegaj obowiązujących przepisów.

Informacje o utylizacji odpadów oraz o lokalizacji najbliższego centrum recyklingu uzyskasz w lokalnym zakładzie oczyszczania miasta.

6 Specyfikacje techniczne

Specyfikacje	SmartVide X			SmartVide XL	
Temperatura robocza	5 °C do 95 °C / 41 °F do 203 °F			5 °C do 95 °C / 41 °F do 203 °F	
Rozdzielczość temperatury	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F	
Rozdzielczość czasu	1 min			1 min	
Długość cyklu	1 min - 99 h			1 min - 99 h	
Ekran	5-calowy pojemnościowy ekran dotykowy TFT			5-calowy pojemnościowy ekran dotykowy TFT	
Dopuszczalna temperatura otoczenia	5 °C do 40 °C / 41 °F do 104 °F			5 °C do 40 °C / 41 °F do 104 °F	
Maksymalna pojemność	56 L / 14 gal			Zbiornik 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Zasilanie	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Pobór prądu	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Moc	1.400 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W	2.600 W
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	125 mm x 148 mm x 385 mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9" x 5.8" x 17.1"	
Masa netto	4,4 kg / 9,7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	

[ES] Dimensiones, [EN] Dimensions, [DE] Abmessungen, [FR] Dimensions, [IT] Dimensioni, [PT] Dimensões, [PL] Wymiary, [AR] الأبعاد

Fig. A: SmartVide X

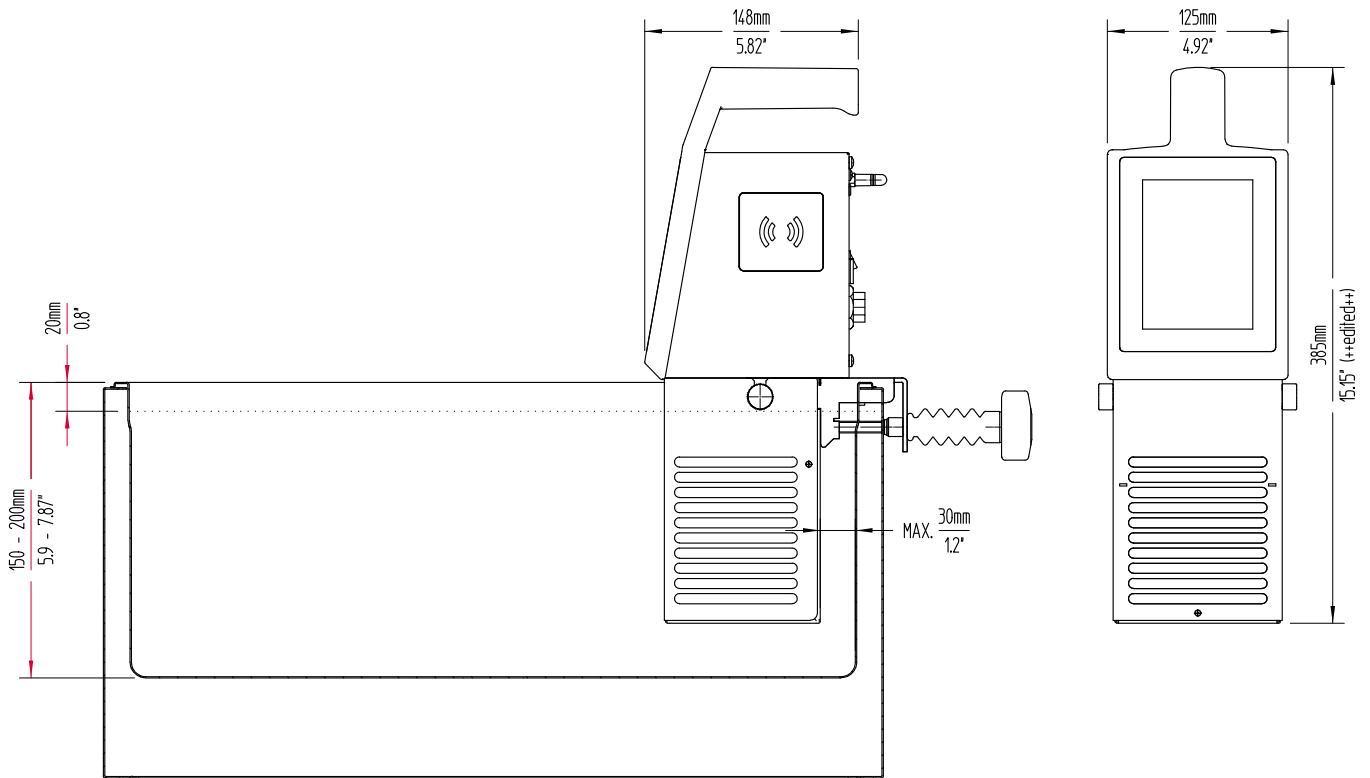
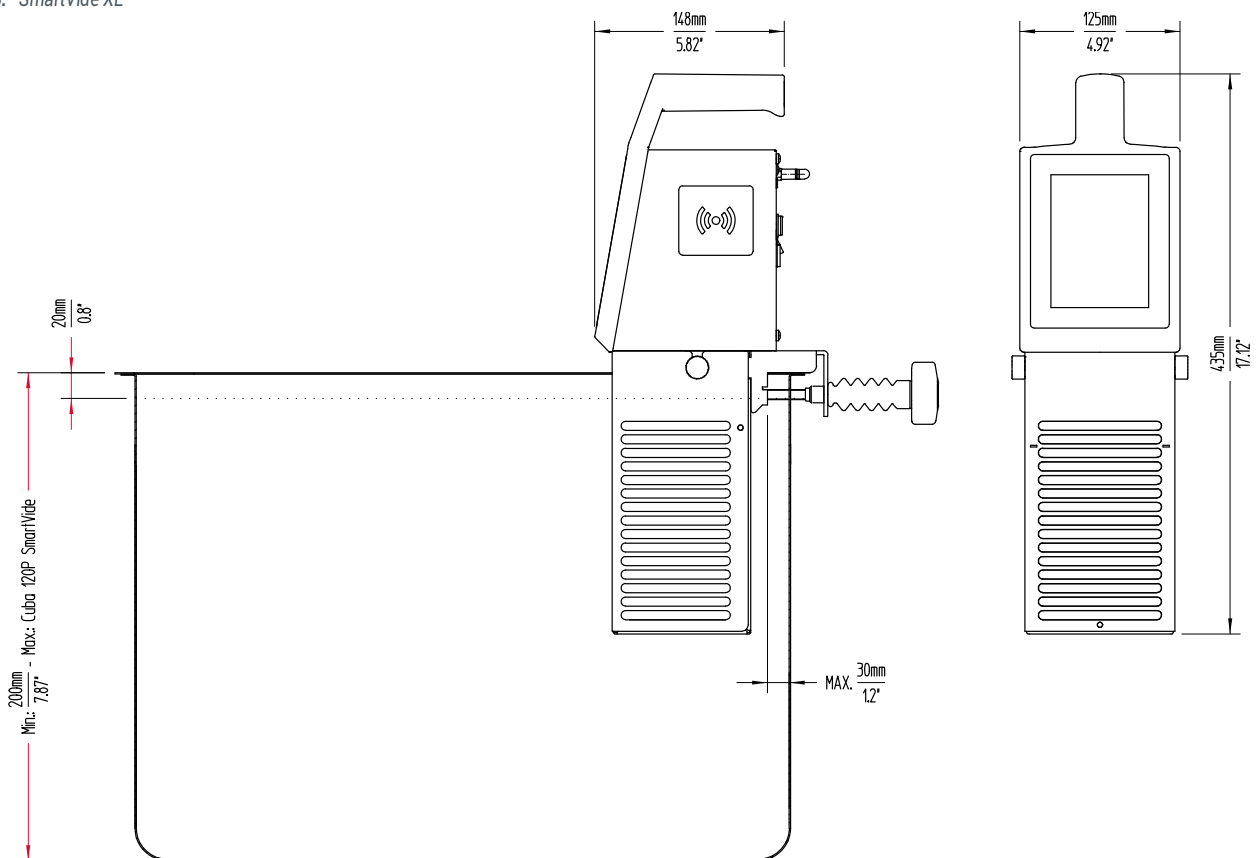


Fig. B: SmartVide XL





Basarte 1
20720 - Azkoitia, Gipuzkoa, España
Tel: +34 943 157 095
ventas@sammic.com
www.sammic.es



ER 0437/1/96

