

Cuba 28P/56P/120P SmartVide



Cuba potenciada
Power-heated tank
Cuve renforcée
Verstärkter Behälter
Vasca potenziata
Cuba potenciada
Podgrzewany zbiornik
خزان التسخين بالطاقة

Manual de usuario **ES**
User's manual **EN**
Manuel de l'utilisateur **FR**
Benutzerhandbuch **DE**
Manuale d'uso **IT**
Manual de usuário **PT**
Instrukcja obsługi **PL**
دليل المستخدم **AR**



2-23 - 2901350/2



TOC - Contact

[ES]	Manual de usuario Cuba 28P/56P/120P SmartVide	3
[EN]	User's manual Cuba 28P/56P/120P SmartVide.....	7
[FR]	Manuel de l'utilisateur Cuba 28P/56P/120P SmartVide.....	11
[DE]	Benutzerhandbuch Cuba 28P/56P/120P SmartVide	17
[IT]	Manuale d'uso Cuba 28P/56P/120P SmartVide	21
[PT]	Manual de usuário Cuba 28P/56P/120P SmartVide.....	25
[PL]	Instrukcja obsługi Cuba 28P/56P/120P SmartVide.....	29

-ES-

Contacto

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

-EN-

Contact

If you have any queries or problems with the machine, please contact your dealer.

-FR-

Contact

Pour toute question ou tout problème avec la machine, contactez votre revendeur.

-DE-

Kontakt

Wenden Sie sich bei Fragen oder Problemen mit dem Gerät an Ihren Fachhändler.

-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.

-AR-

الاتصال

إذا كانت لديك أية استفسارات أو مشكلات تتعلق بالآلة، يرجى الاتصال بالتاجر الذي اشتريته منه.



Manual de usuario Cuba 28P/56P/120P SmartVide

ES

- 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 4
 - 3.1 Información de seguridad
 - 3.2 Preparación para la operación
 - 3.3 Modos de operación
 - 3.4 Puesta en marcha de la máquina
- 4 Mantenimiento y resolución de problemas 6
 - 4.1 Mantenimiento de la máquina
 - 4.2 Resolución de problemas
- 5 Eliminación 6

Sobre este manual

Objeto del manual

El objeto del manual de usuario es instruir en el manejo seguro de la máquina *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* en el ciclo de vida completo de la máquina.

La máquina *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* tiene las siguientes variantes y accesorios opcionales:

Mercado	Variante	Capacidad	Características eléctricas
Internacional, excepto EE.UU.	28P, 230 V	28 L	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 L	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
EE.UU.	28P, 240 V	28 L	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56 P, 240 V	56 L	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28 P, 120 V	28 L	0,75 kW, 120 V/60 Hz/~1
	56 P, 120 V	56 L	1,50 kW 120 V/60 Hz/~1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Compruebe su variante con la información indicada en la placa de la máquina.

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

Guarde 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.*

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 (incluidos 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 por contacto con las superficies calientes o el agua:** No mueva la máquina cuando la unidad esté a temperatura de funcionamiento o llena de agua caliente.
- **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 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, intente sacar el máximo de agua de su interior y contacte un servicio técnico autorizado.

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**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.
- Cable USB tipo B

2.2 Preparación de la instalación**Herramientas y material requeridos para la instalación**

- Máquina con las dimensiones de altura indicadas en el capítulo anexo al final del manual (variantes 28P, 56P y 120P) y los límites de capacidad indicados en el capítulo [▶ 6 Datos técnicos p. 6].

Espacio requerido para la instalación**i Información**

Figura con medidas de la máquina: vea anexo al final del manual (variantes de 28P, 56P y 120P).

- Use esta máquina en una cocina ventilada a temperatura ambiente no superior a 40 °C.
- No coloque la máquina junto a o cerca de fuentes emisoras de calor.
- Compruebe que la zona de instalación sea una superficie plana no combustible, nivelada y rígida.

Conexiones eléctricas

Antes de la instalación, tenga en cuenta la potencia requerida por la máquina. Datos técnicos.

Preparación de la instalación (120P)**⚠ Advertencia**

La máquina debe instalarse con una protección de antirretorno adecuada para cumplir con los códigos federales, estatales y locales aplicables.

- 1) Compruebe que la conducción de agua tenga en su extremo más cercano a la máquina una llave de corte de ¾" GAS.

- 2) Compruebe que la presión dinámica de agua de alimentación a la máquina este dentro de 2 bar (200 kPa) - 4 bar (400 kPa).
 - ⇒ Si la presión del agua es mayor a la máxima indicada, instale un regulador de presión para situar la presión entre 2,5 y 4 bar (250 y 400 kPa).
 - ⇒ Si la presión del agua es inferior al valor mínimo, instale un elevador de presión.
- 3) Compruebe los siguientes valores del caudal del agua de alimentación: Valor mínimo 15 L/min.
- 4) Conecte el tubo de desagüe con un diámetro exterior de 30 mm al conducto de desagüe. Para la altura máxima del desagüe, respete el valor máximo de 150 mm.

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.

- ⇒ Coloque la máquina sobre una superficie plana no combustible, nivelada y rígida, preferiblemente cerca de un fregadero o desagüe para el vaciado (variantes 28P y 56P).

2.4 Conexión eléctrica**⚠ Atención****Riesgo de descarga eléctrica**

- Es obligatoria la conexión a tierra de la máquina.

- ⇒ Antes de enchufar la máquina, asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de la máquina.

3 Operación**3.1 Información de seguridad**

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

3.2 Preparación para la operación**Material requerido para la operación**

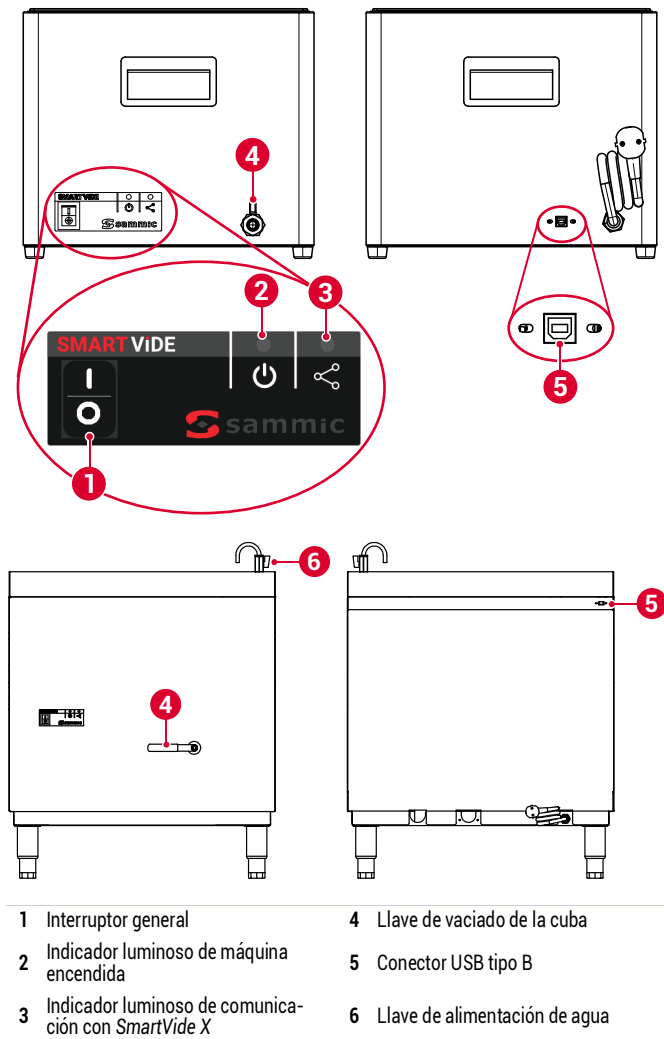
Cuando la temperatura de trabajo del agua es superior a los 60 °C es muy importante la utilización de una **tapa** o de **bolas antivapor** para evitar el exceso de vapor. De esta forma evita la pérdida de calor y protege la máquina de la humedad.

Comprobaciones previas

- ⇒ Compruebe que la conexión del cable USB está conectada con el SmartVide X/XL.

3.3 Modos de operación

Fig. 1: Cuba potenciada de 28 litros y 120 litros, componentes principales



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Interruptor general | 4 Llave de vaciado de la cuba |
| 2 Indicador luminoso de máquina encendida | 5 Conector USB tipo B |
| 3 Indicador luminoso de comunicación con SmartVide X | 6 Llave de alimentación de agua |

La cuba potenciada tiene resistencias calefactoras que ayudan al SmartVide X/XL a calentar el baño de agua más rápido.

La gestión del calentamiento de la cuba potenciada está gobernada por el SmartVide X/XL a través del cable USB para alcanzar y mantener la temperatura del agua caliente para la cocción *sous-vide* eficiente.



ES

3.4 Puesta en marcha de la máquina

⚠ Atención

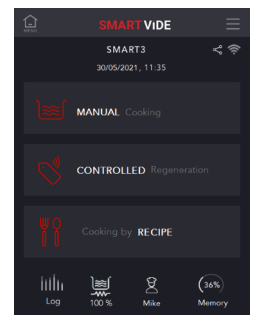
Riesgo de daño en la máquina y en su zona de instalación por rebose de agua en el llenado de la cuba.

– No deje nunca la máquina sin vigilancia.

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 diariamente el agua de la cuba.
- 2) Llene la cuba de agua dentro de los niveles mínimos y máximos de altura. Vea los niveles en el anexo al final del manual, figura A.
- 3) Encienda la máquina desde el interruptor.
 - ⇒ Se enciende el indicador luminoso rojo de máquina encendida.
- 4) Conecte el cable USB de la cuba potenciada con el SmartVide X/XL.
 - ⇒ Se enciende el indicador luminoso blanco de comunicación con el SmartVide X/XL.
 - ⇒ La pantalla del SmartVide X/XL muestra el icono de conexión con la cuba potenciada.



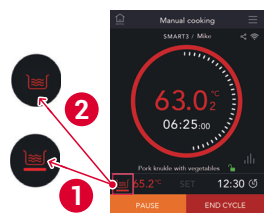
⇒ El área de acceso rápido muestra el porcentaje de potencia de la cuba potenciada. En modelos de 120 V es posible elegir el porcentaje: 50% ó 100%.



⇒ El icono de la cuba 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: cuba potenciada ayuda al calentamiento [1]

> Temperatura igual o cercana al valor SET: solo calienta el SmartVide X [2]



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"
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 en zonas con componentes eléctricos de la máquina.
- No limpie la máquina bajo chorro de agua o con un limpiador de vapor.
- No sumerja la máquina dentro del agua.

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

- 1) Limpie la zona cubierta por el agua con un paño o esponja humedecidos en agua jabonosa templada.
- 2) Seque con un paño suave.
- 3) Limpie las zonas no cubiertas por el agua con un paño seco.

4.2 Resolución de problemas

Problema	Solución
No ilumina el indicador luminoso de encendido [Fig. 1/2]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Compruebe la tensión de la red con la tensión indicada en la placa de la máquina. 2 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. 3 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.
No ilumina el indicador luminoso de comunicación [Fig. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Compruebe que la conexión por cable USB está conectada. 2 Compruebe que la máquina Smartvide X/XL está encendida. 3 Contacte con un servicio técnico autorizado para comprobar que los cables de conexión USB internos están colocados correctamente en la placa electrónica tanto en el Smartvide X/XL como en la cuba potenciada.
La cuba potenciada no calienta	<ol style="list-style-type: none"> 1 Contacte con un servicio técnico autorizado para comprobar que los protectores térmicos en las resistencias planas están armados.

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	Cuba potenciada					
	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Capacidad máxima	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Temperatura de trabajo	5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F					
Temperatura ambiente permitida	5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F					
Alimentación	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1
Consumo de corriente	6,25 A	3 A	12,50 A	6 A	12,50 A	6 A
Potencia	750 W		1.500 W		1.500 W	3.000 W [±]
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13.2" x 21.3" x 11.3"		660 mm x 540 mm x 288 mm 26" x 21.3" x 11.3"		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29.1" x 22.9" x 33.5"-35.4"	
Peso neto	9,25 kg / 20,4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86.6 lb	

[±] Potencia máxima trabajando en conjunto con SmartVide XL: 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).



About this manual	9
1 Safety information	9
2 Installation	10
2.1 Supply scope	
2.2 Preparation for installation	
2.3 Assembly	
2.4 Electrical connection	
3 Operation	10
3.1 Safety information	
3.2 Preparation for operation	
3.3 Operating modes	
3.4 Starting up the machine	
4 Maintenance and troubleshooting	11
4.1 Machine maintenance	
4.2 Troubleshooting	
5 Disposal	12

About this manual

Purpose of the manual

The user manual provides instructions on the safe operation of the *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* machine throughout its complete life cycle.

The *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* machine is available in the following models and with optional accessories:

Market	Model	Capacity	Electrical specifications
International, except USA	28P, 230 V	28 L	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 L	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
USA	28P, 240 V	28 L	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56 P, 240 V	56 L	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28 P, 120 V	28 L	0.75 kW, 120 V/60 Hz/?1
	56 P, 120 V	56 L	1.50 kW 120 V/60 Hz/?1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Check your model against the information on the nameplate.

Machine nameplate

- Manufacturer's name and address.
- Machine model and serial number.
- Approval marks.

Declaration of Conformity

The Declaration of Conformity for this machine is included with the warranty cards that forms part of the machine's delivery scope.

Read first, use later

Read this manual before using the machine.

Always keep the manual at hand and in good condition

Store this manual within easy access of machine users and in an area that protects it from rapid deterioration.

Conventions of the manual

- Cross-references to other sections: ►

- Optional functions or elements not included with the main supply: (*)
- Optional features depending on the model: [Model ...]

Trademarks and copyright

- *Sammic* is a registered trademark of *Sammic, S.L.*

1 Safety information

Intended use

The machine has been designed for use in hospitality, restaurants, catering and commercial applications.

Reasonably foreseeable misuse

Other professional uses of this machine, such as for healthcare or chemical applications, are not permitted.

Limits of use

The machine is designed exclusively for heating water (*Sammic* recommends the use of decalcified water).

The machine must not be used in explosive atmospheres.

User qualifications

This machine is designed for use by professionals qualified to handle food and work in professional kitchens with specific training in cooking vacuum-packed food (*sous-vide* method).

This machine is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or who lack the necessary experience or knowledge unless they have received supervision or instructions regarding the machine's use from a person responsible for their safety.

Hazards inherent to the product

- **Risk due to unattended use of the machine:** Never leave the machine operating while unattended.
- **Risk of burns from contact with hot surfaces or water:** Do not move the machine when the unit is at operating temperature or filled with hot water.
- **Risk of burns after use:** The surface of the heating element maintains residual heat after use.
 - ⇒ Avoid placing your hands close to the heating element after using the machine.
- **Risk of forming anaerobic bacterial colonies:** The machine may only be operated by people trained in the *sous-vide* vacuum cooking method.
- **Risk of damaging the machine due to water ingress:**
 - ⇒ Do not immerse the machine in water.
 - ⇒ If water gets inside the machine, disconnect it from the mains power supply. Try to remove as much water as possible from inside the machine, and contact an authorised service technician.

Safety warnings in the manual

Warning

"Warning" safety warnings could result in severe, irreversible personal injuries or death.

⚠ Caution

"Caution" safety warnings could result in severe, reversible personal injuries.

Other warnings in the manual**Notice**

"Notice" warnings could result in damage to the machine.

i Information

The tables of "Information" contain advice on how to use the machine correctly and efficiently.

2 Installation

2.1 Supply scope

- Documentation:
 - User manual.
 - Warranty card and Declaration of Conformity.
 - List of spare parts.
 - Electrical circuit diagram.
- Machine with assembled components.
- USB Type B cable

2.2 Preparation for installation

Tools and material required for installation

- The machine has the height dimensions indicated in the appendix at the end of the manual (models 28P, 56P and 120P) and a capacity as indicated in chapter [▶ 6 *Technical specifications* p. 12].

Space required for installation**i Information**

Figure with machine dimensions: see appendix at the end of the manual (models 28P, 56P and 120P).

- Use this machine in a ventilated kitchen and at an ambient temperature of no more than 40 °C.
- Do not place the machine in contact with or near heat sources.
- Check that the installation area is a flat, non-combustible, level with a rigid surface.

Electrical connections

Before installation, take note of the power input required by the machine. Technical specifications.

Preparation for installation (120P)**⚠ Warning**

The equipment is to be installed with adequate back-flow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.

- 1) Check that the water line has a ¾" GAS shut-off valve at the end closest to the machine.

- 2) Check that the dynamic pressure of the machine feed water is within the following range of values: 2 bar (200 kPa) - 4 bar (400 kPa).
 - ⇒ If the water pressure is higher than the maximum indicated, install a pressure regulator to set the pressure between 2.5 and 4 bar (250 and 400 kPa).
 - ⇒ If the water pressure is below the minimum value, install a back-up valve.
- 3) Check the following values of the feed water flow rate: Minimum value 15 L/min.
- 4) Connect the drain pipe with an outer diameter of 30 mm to the drain line. For the maximum drain height, respect the maximum value of 150 mm.

2.3 Assembly

⚠ Warning**Risk of serious accidents if the machine cannot be disconnected or turned off**

- When installing the machine, make sure the operator will be able to reach the switch and plug without difficulty.

- ⇒ Place the machine on a flat, level, rigid and non-combustible surface, preferably near a sink or drain for emptying. (models 28P and 56P).

2.4 Electrical connection

⚠ Caution**Electric shock hazard**

- The machine must be connected to earth.

- ⇒ Before plugging in the machine, make sure that the mains voltage matches the voltage indicated on the machine's nameplate.

3 Operation

3.1 Safety information

- **Risk of burns when not wearing protection:** Parts of the bath and the upper portion can get very hot during use.
 - ⇒ Exercise caution when touching the machine.
 - ⇒ Use cloths or oven gloves.
- **Risk of damaging the machine due to working without water:**
 - ⇒ Do not turn the machine on without water in the tank.

3.2 Preparation for operation

Material required for operation

When the working temperature of the water exceeds 60 °C, it is extremely important to use a **lid** or **anti-steam balls** to avoid excess loss of steam. This reduces heat loss and protects the machine from moisture.

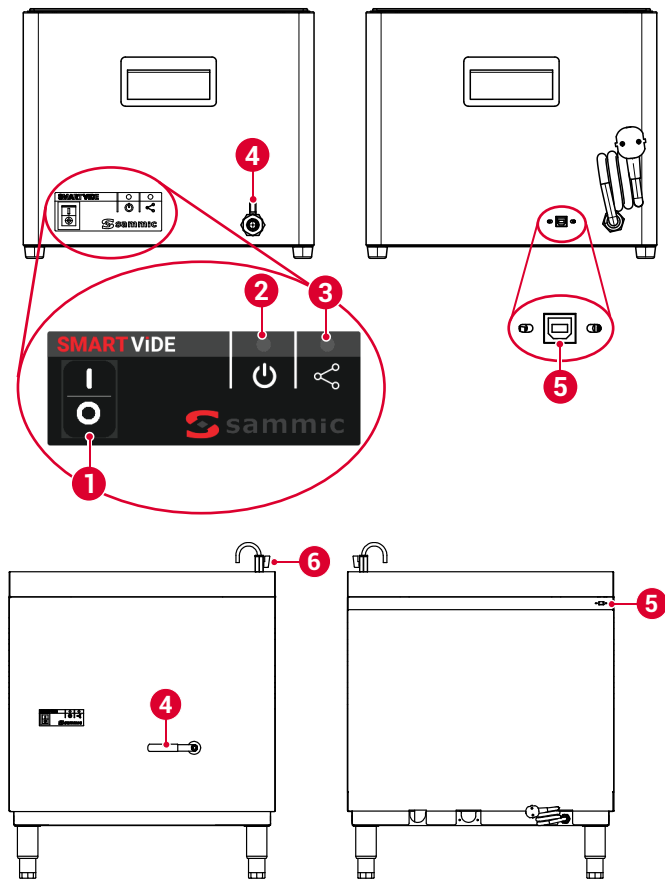
Pre-checks

- ⇒ Check that the USB cable is connected to the *SmartVide X/XL*.



3.3 Operating modes

Fig. 1: 28-litre and 120-litre power-heated tank, main components



- 1 Main switch
- 2 Machine on indicator light
- 3 SmartVide X communication indicator light
- 4 Tank drain valve
- 5 USB Type B connector
- 6 Water supply key

The power-heated tank has heating resistors that help the SmartVide X/XL heat the water bath more quickly.

Heating of the power-heated tank is managed by the SmartVide X/XL via the USB cable to reach and maintain the hot water temperature for efficient sous-vide cooking.



3.4 Starting up the machine

⚠ Caution

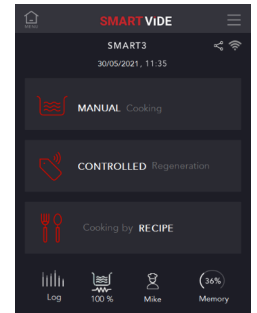
Risk of damage to the machine and its installation area due to overflow of water when filling the tank.
 - Never leave the machine unattended.

i Information

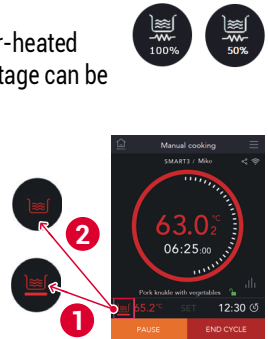
This machine is designed exclusively for vacuum cooking at low temperatures in water (sous-vide method). The machine should only be operated using **decalcified water**.

- 1) Empty the water from the tank daily.
- 2) Fill the tank with water to between the minimum and maximum fill levels. See the levels in the appendix at the end of the manual, **Figure A**.

- 3) Turn the machine on using the switch.
 ⇒ The machine red power indicator lights up when the machine is turned on.
- 4) Connect the power-heated tank USB cable to the SmartVide X/XL.
 ⇒ The white indicator lights up to confirm communication with the SmartVide X/XL.
 ⇒ The SmartVide X/XL screen shows the power-heated tank connection icon.



- ⇒ The quick access area shows the power percentage of the power-heated tank. On 120 V models, the percentage can be set to 50% or 100%.
- ⇒ The tank icon at the bottom left of the screen changes depending on whether the water temperature is below or close to the SET temperature value.
 - > Temperature below the SET value: power-heated tank assists with heating [1]
 - > Temperature at or near the SET value: only the SmartVide X heats [2]



4 Maintenance and troubleshooting

4.1 Machine maintenance

4.1.1 Maintenance plan

Periodicity	Task	Actions
After each use	Cleaning the machine	4.1.2 "Cleaning the machine"
Every 6 months	Visual check of the power cable	If the power supply cable is damaged and a new one is required, it must only be installed by an authorised service technician.

4.1.2 Cleaning the machine

⚠ Warning

Risk of death or serious injuries from electric shock
 - Before cleaning the machine, turn off and unplug the machine.

Notice

Risk of damaging the machine due to water ingress
 - Prevent water from entering the areas of the machine with electrical components.
 - Do not clean the machine under running water or with a steam cleaner.
 - Do not immerse the machine in water.

Do not use: abrasive cleaners such as ammonia or bleach, solvents, gritty detergents or metal scouring pads.

- 1) Clean the area immersed by water with a damp cloth or sponge using warm soapy water
- 2) Wipe dry with a soft cloth.
- 3) Use a dry cloth to clean the areas that are not immersed by water.

4.2 Troubleshooting

Problem	Solution
The power light indicator is not lit [Fig. 1/2]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the machine's nameplate. 2 Check the condition of the power cable. ⇒ If the power supply cable is damaged and a new one is required, it must only be installed by an authorised service technician. 3 Check the condition of the on/off switch. ⇒ If the switch is damaged and a new one is required, it must only be replaced by an authorised service technician.
The communication light indicator is not lit [Fig. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Check that the USB cable is connected. 2 Check that the <i>SmartVide X/XL</i> machine is switched on. 3 Contact an authorised service technician to check that the internal USB connection cables are correctly positioned on the electronics boards of both the <i>SmartVide X/XL</i> and the power-heated tank.
The power-heated tank does not heat	<ol style="list-style-type: none"> 1 Contact an authorised service technician to check that the thermal protectors on the flat heating resistors are assembled.

5 Disposal

Packaging

Follow current environmental standards in your country to dispose of the packaging.

Machine

This machine is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment. The machine is marked with the WEEE (*Waste of Electrical and Electronic Equipment*) symbol:



⇒ Do not dispose of this machine in normal household waste.

⇒ Dispose of the machine at an authorised waste management centre or through municipal waste disposal entities. Comply with the applicable regulations.

You can obtain information about waste disposal and the location of your nearest recycling centre, for example, from your municipal cleaning service.

6 Technical specifications

Specifications	Power-heated tank					
	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Maximum capacity	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Operating temperature	5 °C to 95 °C / 41 °F to 203 °F					
Permissible ambient temperature	5 °C to 40 °C / 41 °F to 104 °F					
Power supply	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1
Current draw	6.25 A	3 A	12.50 A	6 A	12.50 A	6 A
Power	750 W		1,500 W		1,500 W	3,000 W [*]
Dimensions (width x depth x height)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13.2" x 21.3" x 11.3"		660 mm x 540 mm x 288 mm 26" x 21.3" x 11.3"		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29.1" x 22.9" x 33.5"-35.4"	
Net weight	9.25 kg / 20.4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86.6 lb	

[*] Maximum power working in conjunction with SmartVide XL: 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).



À propos de ce manuel	13
1 Informations relatives à la sécurité	13
2 Installation	14
2.1 Fourniture	
2.2 Préparation de l'installation	
2.3 Assemblage	
2.4 Branchement électrique	
3 Fonctionnement	15
3.1 Informations relatives à la sécurité	
3.2 Préparation pour la mise en fonctionnement	
3.3 Modes de fonctionnement	
3.4 Mise en marche de la machine	
4 Entretien et dépannage	16
4.1 Entretien de la machine	
4.2 Dépannage	
5 Mise au rebut	16
.....	17

À propos de ce manuel

Objet du manuel

Ce manuel d'utilisation a pour objectif de fournir des informations permettant de faire fonctionner la machine *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* en toute sécurité pendant tout son cycle de vie.

La machine *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* se décline en plusieurs modèles et est équipée des accessoires suivants disponibles en option :

Marché	Modèle	Capacité	Caractéristiques électriques
International, sauf États-Unis	28P, 230 V	28 l	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 l	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
États-Unis	28P, 240 V	28 l	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56P, 240 V	56 l	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28P, 120 V	28 l	0,75 kW, 120 V/60 Hz/?1
	56P, 120 V	56 l	1,50 kW 120 V/60 Hz/?1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Vérifier le modèle livré en consultant les informations qui figurent sur la plaque signalétique de la machine.

Étiquetage de la machine

- Nom et adresse du fabricant
- Modèle de machine et numéro de série
- Marquages d'homologation

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité vient accompagner la feuille de garantie qui est fournie avec la machine.

Lecture puis utilisation

Lire ce manuel avant d'utiliser la machine.

Manuel toujours à portée de main et en bon état

Conserver ce manuel à portée de main des utilisateurs de la machine en le rangeant dans un endroit qui le protège de toute détérioration prématurée.

Conventions du manuel

- Renvois à d'autres sections : ►
- Fonctions ou éléments disponibles en option : (*)
- Contenus en option selon le modèle : [Modèle ...]

Marques commerciales et copyrights

- *Sammic* est une marque commerciale déposée par *Sammic SL*.

1 Informations relatives à la sécurité

Usage prévu

La machine est conçue pour être utilisée dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des services traiteur et du commerce.

Mauvais usage raisonnablement prévisible

Tout autre usage professionnel de cette machine telle que l'utilisation dans les secteurs de la santé ou de la chimie est interdit.

Limites d'utilisation

La machine est uniquement conçue pour chauffer de l'eau (*Sammic* recommande l'utilisation d'eau adoucie).

L'utilisation de cette machine dans des atmosphères explosives est interdite.

Qualification des utilisateurs

Cette machine est conçue pour être utilisée par des professionnels qualifiés pour la manipulation d'aliments et le travail dans des cuisines professionnelles, disposant d'une formation spécifique à la cuisson de produits alimentaires conditionnés sous vide (méthode de cuisson *sous vide*).

Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf lorsque ces dernières ont reçu des instructions concernant l'utilisation de la machine ou lorsqu'elles se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

Dangers inhérents au produit

- **Risque dû à l'utilisation de la machine sans surveillance** : ne jamais laisser la machine en marche sans surveillance.
- **Risque de brûlures par contact avec des surfaces chaudes ou de l'eau** : Ne pas déplacer la machine lorsque l'appareil est à température de fonctionnement ou rempli d'eau chaude.
- **Risque de brûlures après utilisation de la machine** : une chaleur résiduelle subsiste sur la surface de la résistance chauffante après son utilisation.
 - ⇒ Éviter d'approcher les mains de cet élément après avoir utilisé la machine.
- **Risque de formation de colonies bactériennes anaérobies** : la machine ne peut être utilisée que par des personnes qualifiées dans l'application de la méthode de cuisson *sous vide*.

- **Risque de détérioration de la machine pour cause d'infiltration d'eau :**
 - ⇒ Ne pas plonger la machine dans l'eau.
 - ⇒ Si de l'eau pénètre à l'intérieur de la machine : débrancher le cordon d'alimentation, essayer d'enlever le plus d'eau possible de l'intérieur de la machine et contacter un service technique agréé.

Mises en garde de sécurité présentes dans le manuel

Avertissement

Les mises en garde de sécurité « Avertissement » se rapportent à des actions qui peuvent entraîner la mort ou provoquer des blessures graves et irréversibles.

Attention

Les mises en garde de sécurité « Attention » se rapportent à des actions qui peuvent provoquer des blessures graves mais réversibles.

Autres messages du manuel

Avis

Les messages « Avis » se rapportent à des actions qui peuvent provoquer des dégâts matériels sur la machine.

Information

Les blocs « Information » fournissent des conseils pour un bon usage et une utilisation efficace de la machine.

2 Installation

2.1 Fourniture

- Documentation :
 - Manuel de l'utilisateur.
 - Feuille de garantie et déclaration de conformité
 - Vue éclatée des pièces détachées
 - Schéma électrique
- Machine avec composants assemblés
- Câble USB de type B

2.2 Préparation de l'installation

Outils et matériel nécessaires à l'installation

- Machine possédant la hauteur indiquée à l'annexe qui figure à la fin de ce manuel (modèles 28P, 56P et 120P) et affichant les limites de capacité spécifiées au chapitre [▶ 6 *Caractéristiques techniques* p. 17].

Espace nécessaire à l'installation

Information

Figure illustrant les dimensions de la machine : se reporter à l'annexe fournie à la fin de ce manuel (modèles 28P, 56P et 120P).

- Cette machine doit être utilisée dans une cuisine aérée dont la température ambiante ne dépasse pas les 40 °C.
- Ne pas placer la machine à côté ou à proximité de sources de chaleur.
- Vérifiez que la zone d'installation est une surface plat, non combustible, de nivelé et rigide.

Raccordements électriques

Avant de procéder à l'installation, tenir compte de la puissance requise par la machine. Caractéristiques techniques.

Préparation de l'installation (120P)

Avertissement

L'équipement doit être installé avec une protection anti-retour adéquate pour se conformer aux codes fédéraux, provinciaux et locaux applicables.

- 1) Vérifier que l'amenée d'eau est équipée d'un robinet d'arrêt $\frac{3}{4}$ GAZ à son extrémité la plus proche de la machine.
- 2) Vérifier que la pression dynamique de l'eau d'alimentation de la machine est comprise dans la plage de valeurs suivante : 2 bar (200 kPa) - 4 bar (400 kPa).
 - ⇒ Si la pression de l'eau est supérieure à la valeur maximale indiquée, installer un régulateur pour disposer d'une pression comprise entre 2,5 et 4 bar (250 et 400 kPa).
 - ⇒ Si la pression de l'eau est inférieure à la valeur minimale, installer un surpresseur.
- 3) Vérifier les valeurs suivantes du débit de l'eau d'alimentation : Valeur minimum 15 L/min.
- 4) Raccorder le tuyau d'évacuation d'un diamètre extérieur de 30 mm à la conduite d'évacuation. Pour la hauteur maximale de l'évacuation, respecter le valeur maximum de 150 mm.

2.3 Assemblage

Avertissement

Risque d'accident grave dû à l'impossibilité de débrancher ou d'éteindre la machine

- Lors de l'installation de la machine, s'assurer que l'interrupteur et la prise se trouvent à portée de main de l'utilisateur.
- ⇒ Placer la machine sur une surface plane non combustible, mise à niveau et rigide, se trouvant de préférence à proximité d'un évier ou d'une bonde d'évacuation pour pouvoir procéder au vidage (modèles 28P y 56P).

2.4 Branchement électrique

Attention

Risque d'électrocution

- La machine doit impérativement être raccordée à la terre.
- ⇒ Avant de brancher la machine, veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.



3 Fonctionnement

3.1 Informations relatives à la sécurité

- **Risque de brûlures en cas de non-utilisation d'une protection :** des parties du bain de cuisson et de la zone supérieure peuvent atteindre des températures élevées lors du fonctionnement.
 - ⇒ Faire tout particulièrement attention lors de tout contact avec la machine.
 - ⇒ Utiliser un torchon ou un gant de cuisine.
- **Risque de détérioration de la machine pour cause d'absence d'eau :**
 - ⇒ Ne pas démarrer la machine lorsque la cuve est vide.

3.2 Préparation pour la mise en fonctionnement

Matériel nécessaire à la mise en fonctionnement

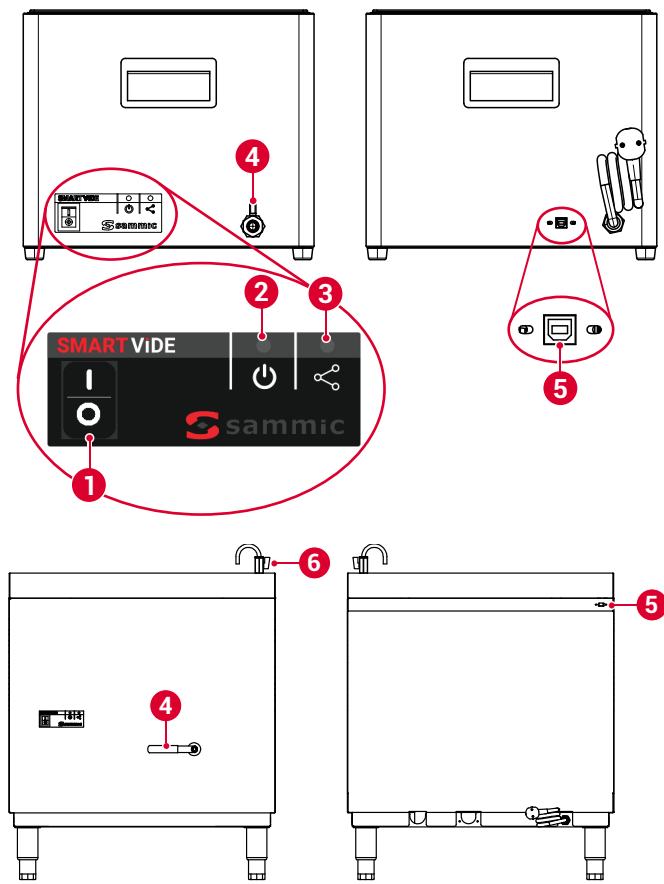
Lorsque la température de travail de l'eau dépasse les 60 °C, il est particulièrement important d'utiliser un **couvercle** ou des **balles antivapeur** pour éviter l'excès de vapeur. Cela permet d'éviter la perte de chaleur et de protéger la machine contre l'humidité.

Vérifications préalables

- ⇒ Comprobe que la conexión del cable USB está conectada con el SmartVide X/XL.

3.3 Modes de fonctionnement

Fig. 1: Cuba potenciada de 28 litros y 120 litros, componentes principales



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Interrupteur général | 4 Robinet de vidange de la cuve |
| 2 Témoin lumineux de machine sous tension | 5 Connecteur USB de type B |
| 3 Témoin lumineux de communication avec la machine SmartVide X | 6 Clé d'arrivée d'eau |

La cuve renforcée est équipée de résistances chauffantes qui aident la machine *SmartVide X/XL* à chauffer l'eau plus rapidement.

La gestion du chauffage de la cuve est prise en charge par la machine *SmartVide X/XL* via un câble USB pour atteindre et maintenir la température de l'eau chaude en vue de garantir une cuisson sous vide efficace.



3.4 Mise en marche de la machine

⚠ Attention

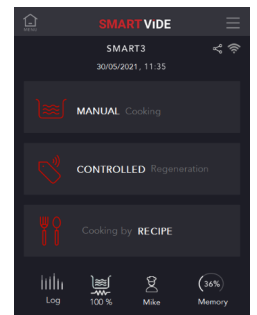
Risque de détérioration de la machine et de sa zone d'installation par débordement d'eau lors du remplissage du réservoir.

- Ne laissez jamais la machine sans surveillance.

i Information

Cette machine est uniquement conçue pour mettre en pratique la méthode de cuisson *sous vide* avec de l'eau à basse température. L'utilisation d'**eau adoucie** est recommandée.

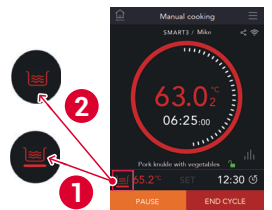
- 1) Vider quotidiennement l'eau de la cuve.
- 2) Remplir la cuve d'eau en respectant la hauteur minimale et la hauteur maximale. Consulter ces niveaux à l'annexe qui se trouve à la fin de ce manuel, **figure A**.
- 3) Mettre la machine sous tension en actionnant l'interrupteur.
 - ⇒ Le témoin lumineux rouge indiquant que la machine est sous tension s'allume.
- 4) Raccorder le câble USB de la cuve renforcée à la machine *SmartVide X/XL*.
 - ⇒ Le témoin lumineux blanc de communication avec la machine *SmartVide X/XL* s'allume.
 - ⇒ L'écran de la machine *SmartVide X/XL* affiche l'icône de raccordement avec la cuve renforcée.



- ⇒ La zone de raccourcis indique le pourcentage de puissance de la cuve renforcée. Sur les modèles de 120 V, il est possible de choisir ce pourcentage : 50 ou 100 %.



- ⇒ L'icône de la cuve affichée en bas à gauche de l'écran change en fonction de la température de l'eau (inférieure à la valeur de la température SET ou proche de cette dernière).



- > Température inférieure à la valeur SET : la cuve renforcée aide à chauffer [1]
- > Température égale ou proche de la valeur SET : le chauffage n'est pris en charge que par la machine *SmartVide X* [2]

4 Entretien et dépannage

4.1 Entretien de la machine

4.1.1 Plan d'entretien

Périodicité	Opération	Actions
Après chaque utilisation	Nettoyage de la machine	4.1.2 "Nettoyage de la machine"
Tous les 6 mois	Contrôle visuel du cordon d'alimentation	Si le cordon d'alimentation est abîmé et que l'installation d'un cordon neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé.

4.1.2 Nettoyage de la machine

Avertissement

Danger de mort ou risque de blessures graves par électrocution

- Couper l'alimentation et débrancher la machine avant de procéder à son nettoyage.

Avis

Risque de dommages matériels de la machine par infiltration d'eau

- Éviter toute infiltration d'eau au niveau des parties de la machine disposant de composants électriques.
- Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que l'ammoniaque ou l'eau de Javel, de solvants, de détergents granuleux ou de tampons à récurer en métal.

- 1) Nettoyer la partie recouverte d'eau avec un chiffon ou une éponge humidifiée d'eau tiède savonneuse.
- 2) Essuyer le tout avec un chiffon doux.
- 3) Nettoyer les parties qui ne sont pas recouvertes d'eau avec un chiffon sec.

4.2 Dépannage

Problème	Solution
Le témoin lumineux de machine sous tension ne s'allume pas [Fig. 1/2]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. 2 Vérifier l'état du cordon d'alimentation. ⇒ Si le cordon d'alimentation est abîmé et que l'installation d'un cordon neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé. 3 Vérifier l'état de l'interrupteur de la machine. ⇒ Si l'interrupteur est endommagé et que l'installation d'un interrupteur neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé.
Le témoin lumineux de communication ne s'allume pas [Fig. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Vérifier que le câble USB est bien raccordé. 2 Vérifier que la machine SmartVide X/XL est allumée. 3 Contacter un service technique agréé pour vérifier que les câbles de connexion USB internes sont correctement mis en place sur la carte électronique de la machine SmartVide X/XL et de la cuve renforcée.
La cuve renforcée ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none"> 1 Contacter un service technique agréé pour vérifier que les protections thermiques des résistances plates sont enclenchées.

5 Mise au rebut

Emballage

Pour mettre l'emballage au rebut, suivre les normes de protection environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Machine

Cette machine est soumise aux dispositions de la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), Raison pour laquelle elle possède le marquage WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment) :



- ⇒ Ne pas mettre cette machine au rebut avec les ordures ménagères courantes.
- ⇒ Déposer la machine dans un centre de traitement des déchets agréé ou faire appel aux services municipaux de gestion des déchets. Respecter les normes en vigueur.

Pour tout renseignement concernant la mise au rebut et l'emplacement du centre de recyclage le plus proche, il est possible de s'adresser au service de nettoyage de la commune.

6 Caractéristiques techniques

Caractéristiques	Cuve renforcée					
	28 l/7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Contenance maximale	28 l/7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Température de fonctionnement	5 à 95 °C/ 41 à 203 °F					
Température ambiante autorisée	5 à 40 °C/ 41 à 104 °F					
Alimentation	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1
Consommation électrique	6,25 A	3 A	12,50 A	6 A	12,50 A	6 A
Puissance	750 W		1 500 W		1 500 W	3 000 W [*]
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13,2 x 21,3 x 11,3		660 mm x 540 mm x 288 mm 26 x 21,3 x 11,3		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29,1 » x 22,9 » x 33,5"-35,4 »	
Poids net	9,25 kg/20,4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86.6lb	

[*] Puissance maximale fonctionnant en conjonction avec SmartVide XL : 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).



Über dieses Handbuch	19
1 Sicherheitshinweis	19
2 Installation	20
2.1 Lieferumfang	
2.2 Vorbereitung der Installation	
2.3 Montage	
2.4 Elektrische Anschlüsse	
3 Betrieb	20
3.1 Sicherheitshinweis	
3.2 Vorbereitung für den Betrieb	
3.3 Betriebsarten	
3.4 Inbetriebnahme des Gerätes	
4 Wartung und Fehlerbehebung	22
4.1 Wartung des Gerätes	
4.2 Lösung von Problemen	
5 Entsorgung	22
.....	23

Über dieses Handbuch

Zweck des Handbuchs

Das Benutzerhandbuch dient zur Einweisung in den sicheren Betrieb des Gerätes *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* über die gesamte Lebensdauer.

Das Gerät *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* verfügt über folgende Varianten und optionales Zubehör:

Markt	Variante	Kapazität	Elektrische Eigenschaften
International, außer USA	28P, 230 V	28 L	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 L	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
USA	28P, 240 V	28 L	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56 P, 240 V	56 L	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28 P, 120 V	28 L	0,75 kW, 120 V/60 Hz/?1
	56 P, 120 V	56 L	1,50 kW 120 V/60 Hz/?1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Vergleichen Sie Ihre Variante mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.

Beschriftung des Geräts

- Name und Anschrift des Herstellers.
- Gerätemodell und Seriennummer.
- Zulassungszeichen.

Konformitätserklärung

Die Konformitätserklärung für dieses Gerät liegt den Garantieblättern bei, die Teil des Lieferumfangs sind.

Bitte zuerst lesen, dann verwenden

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät betreiben.

Das Handbuch immer griffbereit und in einem guten Zustand

Bewahren Sie dieses Handbuch in Reichweite der Gerätebenutzer und an einem Ort auf, an dem das Handbuch vor schnellem Verschleiß geschützt ist.

Konventionen in diesem Handbuch

- Querverweise auf andere Abschnitte: ►
- Optionale Funktionen oder Elemente neben der Hauptversorgung: (*)
- Optionaler Inhalt je nach Modell: [Modell ...]

Handelsmarken und Urheberrecht

- *Sammic* ist eine von *Sammic, S.L.* eingetragene Handelsmarke.

1 Sicherheitshinweis

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den Einsatz im Hotel-, Gaststätten-, Catering- und Gewerbebereich konzipiert.

Angemessen vorhersehbare Fehlanwendung

Andere professionelle Verwendungen dieses Gerätes, wie z. B. im Sanitärbereich oder mit Chemikalien, sind nicht zulässig.

Anwendungsgrenzen

Das Gerät ist nur für die Erwärmung von Wasser ausgelegt (*Sammic* empfiehlt die Verwendung von entkalktem Wasser).

Die Nutzung dieses Geräts in explosiven Umgebungen ist nicht zulässig.

Qualifikation der Benutzer

Dieses Gerät ist für die Nutzung durch Fachleute bestimmt, die für den Umgang mit Lebensmitteln qualifiziert sind, in professionellen Küchen arbeiten und über eine spezielle Ausbildung für das Garen von vakuumverpackten Lebensmitteln (*Sous-Vide-Verfahren*) verfügen.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen bestimmt, es sei denn, eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt sie oder erteilt vorab Anweisungen zur Benutzung des Gerätes.

Vom Produkt ausgehende Gefahren

- **Gefahr durch unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes:** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- **Verbrennungsgefahr durch Kontakt mit heißen Oberflächen oder Wasser:** Bewegen Sie die Maschine nicht, wenn das Gerät betriebswarm oder mit heißem Wasser gefüllt ist.
- **Verbrennungsgefahr nach Gebrauch:** Nach dem Betrieb verbleibt Restwärme an der Oberfläche des Heizelements.
 - ⇒ Bringen Sie Ihre Hände nach dem Gebrauch des Gerätes nicht in die Nähe des Heizelements.
- **Gefahr der Bildung von anaeroben Bakterienkolonien:** Nur für das Vakuum-Kochverfahren *Sous-Vide* qualifizierte Personen dürfen das Gerät bedienen.
- **Gefahr von Geräteschäden durch eindringendes Wasser:**
 - ⇒ Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
 - ⇒ Bei Wassereintritt ins Geräteinnere: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, versuchen Sie, so viel Wasser wie möglich aus dem Geräteinneren zu entfernen und wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.

Sicherheitshinweise im Handbuch

⚠️ Warnung

Die Sicherheitshinweise unter „Warnung“: Der Sachverhalt kann bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren, irreversiblen Verletzungen führen.

⚠️ Vorsicht

Die Sicherheitshinweise unter „Vorsicht“: Der Sachverhalt kann bei Nichtbeachtung zu schweren, reversiblen Verletzungen führen.

Weitere Meldungen im Handbuch

Hinweis

Die Meldungen unter „Hinweis“ weisen auf mögliche Schäden am Gerät hin.

i Information

Die Tabellen zu „Information“ enthalten Hinweise zur korrekten und effizienten Nutzung des Gerätes.

2 Installation

2.1 Lieferumfang

- Dokumentation:
 - Benutzerhandbuch.
 - Garantiescheine mit Konformitätserklärung.
 - Explosionszeichnung der Ersatzteile
 - Schaltplan.
- Gerät mit montierten Komponenten.
- USB-Kabel Typ B

2.2 Vorbereitung der Installation

Für die Installation notwendiges Werkzeug und Material

- Gerät mit den im beigefügten Kapitel am Ende des Handbuchs angegebenen Höhenabmessungen (Varianten 28P, 56P und 120P) und den im Kapitel [▶ 6 Technische Daten p. 22] angegebenen Kapazitätsgrenzen.

Für die Installation erforderlicher Platz

i Information

Abbildung mit Geräteabmessungen: siehe Anhang am Ende des Handbuchs (Varianten 28P, 56P und 120P).

- Verwenden Sie dieses Gerät in einer belüfteten Küche bei einer Umgebungstemperatur von maximal 40 °C.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben oder in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Stellen Sie sicher, dass der Installationsbereich eine flache, feuerfeste, ebene und feste Oberfläche ist.

Elektrische Anschlüsse

Beachten Sie vor der Installation die vom Gerät benötigte Leistung. Technische Daten.

Vorbereitung der Installation (120P)

⚠️ Warnung

Das Gerät muss mit einer angemessenen Rückschlagarmatur installiert werden, um den geltenden Bundes-, Landes- und Ortsvorschriften zu entsprechen.

- 1) Stellen Sie sicher, dass die Wasserleitung an dem der Maschine nächstgelegenen Ende ein $\frac{3}{4}$ " GAS-Absperrventil hat.
- 2) Stellen Sie sicher, dass der dynamische Druck des Maschinenspeisewassers zwischen 2 bar (200 kPa) - 4 bar (400 kPa) liegt.
 - ⇒ Wenn der Wasserdruck über dem angegebenen Maximalwert liegt, installieren Sie einen Druckregler, um den Druck zwischen 2,5 und 4 bar (250 und 400 kPa) einzustellen.
 - ⇒ Wenn der Wasserdruck unter dem Mindestwert liegt, installieren Sie einen Druckverstärker.
- 3) Überprüfen Sie folgende Werte des Speisewasserdurchflusses: Minimaler Wert 15 L/min.
- 4) Schließen Sie den Ablaufschlauch mit einem Außendurchmesser von 30 mm an die Ablaufleitung. Beachten Sie für die maximale Abflusshöhe einen Wert von maximal 150 mm.

2.3 Montage

⚠️ Warnung

Gefahr eines schweren Unfalls durch unmögliches Abtrennen oder Abschalten des Gerätes

- Achten Sie bei der Montage des Gerätes darauf, dass Schalter und Netzstecker für den Benutzer gut erreichbar sind.

- ⇒ Stellen Sie das Gerät auf eine flache, feuerfeste, ebene und feste Oberfläche, die sich zum Entleeren vorzugsweise in der Nähe eines Spülbeckens oder Abflusses befindet (Varianten 28P und 56P).

2.4 Elektrische Anschlüsse

⚠️ Vorsicht

Stromschlaggefahr

- Die Erdung des Gerätes ist zwingend erforderlich.

- ⇒ Stellen Sie vor dem Anschließen des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

3 Betrieb

3.1 Sicherheitshinweis

- **Verbrennungsgefahr bei fehlender Schutzmaßnahme:** Teile des Bads und der oberen Abdeckung können beim Gebrauch hohe Temperaturen erreichen.
 - ⇒ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät berühren.
 - ⇒ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- **Gefahr von Beschädigungen des Geräts durch Arbeiten ohne Wasser:**
 - ⇒ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn kein Wasser im Behälter ist.

3.2 Vorbereitung für den Betrieb

Für den Betrieb erforderliches Material

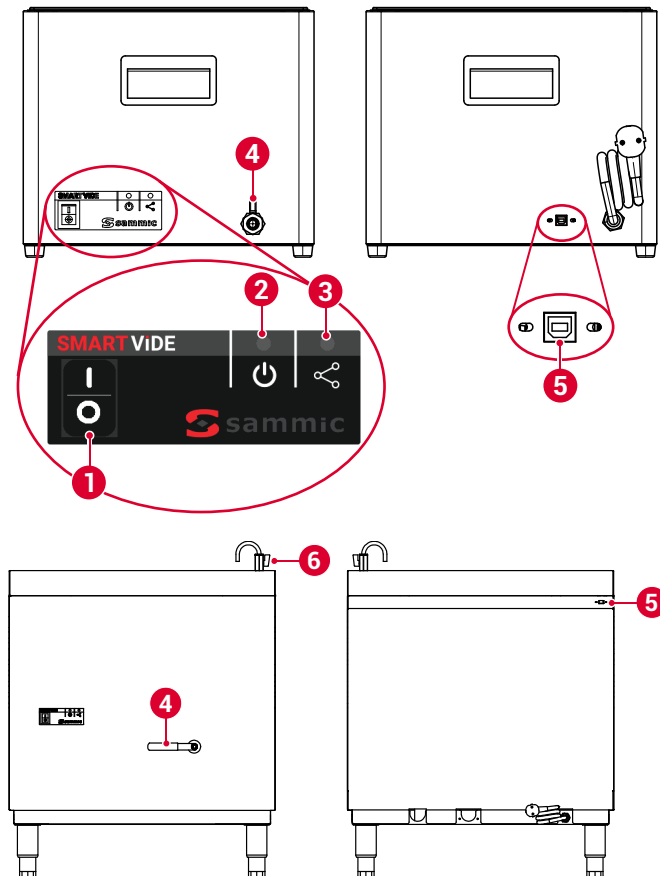
Bei Wassertemperaturen über 60 °C ist die Verwendung eines **Deckels** oder von **Anti-Dampf-Bällen** sehr wichtig, um übermäßige Dampfungwicklung zu vermeiden. Das verhindert Wärmeverluste und schützt das Gerät vor Feuchtigkeit.

Vorabkontrollen

- ⇒ Prüfen Sie den USB-Kabelanschluss auf seine korrekte Verbindung mit dem **SmartVide X/XL**.

3.3 Betriebsarten

Abb. 1: Verstärkter Behälter mit 28 Liter und 120 Liter Fassungsvermögen, Hauptkomponenten



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Hauptschalter | 4 Ablasshahn für den Behälter |
| 2 Kontrollleuchte für eingeschaltetes Gerät | 5 USB-Anschluss Typ B |
| 3 Anzeileuchte für die Kommunikation mit SmartVide X | 6 Wasserhahn |

Der verstärkte Behälter ist mit Heizwiderständen ausgestattet, die den **SmartVide X/XL** beim schnellen Aufheizen des Wasserbades unterstützen.

Das Heizungsmanagement des verstärkten Behälters wird vom **SmartVide X/XL** über das USB-Kabel gesteuert, um die Heißwassertemperatur für effizientes **Sous-vide**-Garen zu erreichen und zu halten.



3.4 Inbetriebnahme des Gerätes

⚠ Vorsicht

Gefahr von Schäden am Gerät und am Installationsbereich beim Befüllen der Wanne durch überlaufendes Wasser.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

i Information

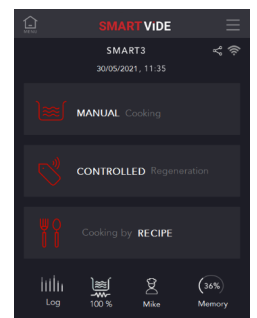
Dieses Gerät ist ausschließlich für das Vakuumgaren (**Sous-Vide**) bei niedriger Temperatur mit Wasser konzipiert. Für Dieses Gerät ist **entkalktes Wasser** zu empfehlen.

- 1) Entleeren Sie täglich das Wasser aus dem Behälter.
- 2) Füllen Sie den Wasserbehälter auf einen Füllstand zwischen Minimum und Maximum. Beachten Sie die Füllstände im Anhang am Ende des Handbuchs, **Abbildung A**.

- 3) Schalten Sie das Gerät am Schalter ein.
 - ⇒ Die rote Anzeileuchte für eingeschaltetes Gerät leuchtet auf.



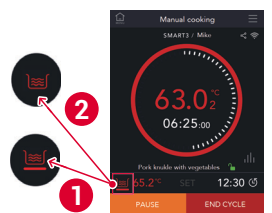
- 4) Schließen Sie das USB-Kabel des verstärkten Behälters an **SmartVide X/XL** an.
 - ⇒ Die weiße Anzeileuchte für die Kommunikation mit dem **SmartVide X/XL** leuchtet auf.
 - ⇒ Auf dem Bildschirm von **SmartVide X/XL** erscheint das Symbol der Verbindung mit dem verstärkten Behälter.



- ⇒ Der Schnellzugriffsbereich zeigt die prozentuale Leistung des verstärkten Behälters an. Bei Modellen mit 120 V besteht die Möglichkeit, den Prozentsatz zu wählen: 50 % oder 100 %.



- ⇒ Das Symbol des verstärkten Behälters unten links im Bildschirm ändert sich je nachdem, ob die Wassertemperatur unter der SET-Temperatur oder nahe diesem Wert liegt.



- > Temperatur unter dem SET-Wert: Der verstärkte Behälter unterstützt das Aufheizen [1]
- > Temperatur gleich SET-Wert oder nah daran: Das Aufheizen erfolgt nur durch **SmartVide X** [2]

4 Wartung und Fehlerbehebung

4.1 Wartung des Gerätes

4.1.1 Wartungsplan

Häufigkeit	Aufgabe	Aktionen/Tätigkeiten
Nach jeder Anwendung	Reinigung des Gerätes.	4.1.2 „Reinigung des Gerätes“
Halbjährlich	Sichtprüfung des Netzkabels	Falls das Netzkabel beschädigt ist und ein neues Kabel erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen.

4.1.2 Reinigung des Gerätes

⚠ Warnung

Gefahr von Tod oder schweren Verletzungen durch Stromschlag

- Schalten Sie vor dem Reinigen des Gerätes den Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis

Gefahr von Geräteschäden durch Wassereintritt

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektrischen Teile des Gerätes eindringt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Nicht verwenden: Scheuermittel wie Ammoniak oder Bleichmittel, Lösungsmittel, körnige Reinigungsmittel oder Metall-Scheuerschwämme.

- 1) Reinigen Sie den mit Wasser bedeckten Bereich mit einem in warmer Seifenlauge angefeuchteten Tuch oder Schwamm.
- 2) Wischen Sie die Teile mit einem weichen Tuch trocken.
- 3) Reinigen Sie die nicht mit Wasser bedeckten Bereiche mit einem trockenen Tuch.

4.2 Lösung von Problemen

Problem	Lösung
Die Netzkontrollleuchte leuchtet nicht auf. [Abb. 1/2]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Vergleichen Sie die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung. 2 Prüfen Sie den Zustand des Netzkabels. ⇒ Falls das Netzkabel beschädigt ist und ein neues Kabel erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen. 3 Prüfen Sie den Zustand des Geräteschalters. ⇒ Falls dieser Schalter beschädigt ist und ein neuer Schalter erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen.
Die Anzeigeleuchte für Kommunikation leuchtet nicht auf [Abb. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Prüfen Sie den USB-Kabelanschluss auf seine korrekte Verbindung. 2 Prüfen Sie, ob das Gerät SmartVide X/XL eingeschaltet ist. 3 Wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst, um zu prüfen, ob die internen USB-Verbindungskabel auf der Elektronikplatine sowohl im SmartVide X/XL als auch in dem verstärkten Behälter korrekt positioniert sind.
Der verstärkte Behälter heizt nicht auf	<ol style="list-style-type: none"> 1 Wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst, um zu prüfen, ob die thermischen Schutzvorrichtungen an den flachen Widerständen befestigt sind.

5 Entsorgung

Verpackung

Richten Sie sich bei der Entsorgung der Verpackungen nach den geltenden Umweltvorschriften Ihres Landes.

Das Gerät

Dieses Gerät unterliegt den Vorgaben der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Das Gerät ist mit dem Symbol WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment) gekennzeichnet:



- ⇒ Entsorgen Sie dieses Gerät nicht im gewöhnlichen Hausmüll.
- ⇒ Übergeben Sie das Gerät an eine städtische oder sonstige zugelassene Entsorgungsstelle. Befolgen Sie die geltenden Vorschriften.

Informationen über die Entsorgung und die nächstliegende Entsorgungsstelle erhalten Sie zum Beispiel bei ihrem städtischen Müllabfuhr-Unternehmen.

6 Technische Daten

Eigenschaften	Verstärkter Behälter					
	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Maximale Kapazität	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Betriebstemperatur	5 °C bis 95 °C / 41 °F bis 203 °F					
Zulässige Umgebungstemperatur	5 °C bis 40 °C / 41 °F bis 104 °F					
Stromversorgung	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1
Stromverbrauch	6,25 A	3 A	12,50 A	6 A	12,50 A	6 A
Leistung	750 W		1.500 W		1.500 W	3.000 W [*]
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13.2" x 21.3" x 11.3"		660 mm x 540 mm x 288 mm 26" x 21.3" x 11.3"		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29,1" x 22,9" x 33,5"-35,4"	
Nettogewicht	9,25 kg / 20,4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86.6lb	

[*] Maximale Leistung in Verbindung mit SmartVide XL: 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).



Manuale d'uso Cuba 28P/56P/120P SmartVide

Informazioni su questo manuale	25
1 Informazioni di sicurezza	25
2 Installazione	26
2.1 Volume di somministrazione	
2.2 Preparazione dell'installazione	
2.3 Montaggio	
2.4 Collegamento elettrico	
3 Funzionamento	26
3.1 Informazioni di sicurezza	
3.2 Preparazione per il funzionamento	
3.3 Modalità di funzionamento	
3.4 Messa in funzione della macchina	
4 Manutenzione e risoluzione di problemi	28
4.1 Manutenzione della macchina	
4.2 Risoluzione dei problemi	
5 Smaltimento	28
.....	29

Informazioni su questo manuale

Scopo del manuale

Lo scopo del manuale utente è quello di istruire al funzionamento sicuro della macchina *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* nel suo ciclo di vita completo.

La macchina *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* ha le seguenti varianti e accessori opzionali:

Mercato	Variante	Capacità	Caratteristiche elettriche
Internazionale, eccetto USA	28P, 230 V	28 L	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 L	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
USA	28P, 240 V	28 L	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56 P, 240 V	56 L	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28 P, 120 V	28 L	0,75 kW, 120 V/60 Hz/?1
	56 P, 120 V	56 L	1,50 kW 120 V/60 Hz/?1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Controllare la variante con le informazioni indicate sulla piastra della macchina.

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.

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.*

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 (compresi bambini) 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 da contatto con superfici calde o acqua:** Non spostare la macchina quando l'unità è a temperatura di esercizio o piena di acqua calda.
- **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 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, cercare di rimuoverne quanta più possibile dal suo interno e contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.

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

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.
- Cavo USB tipo B

2.2 Preparazione dell'installazione

Strumenti e materiale necessari per l'installazione

- Macchina con le misure di altezza indicate nell'appendice alla fine del manuale (varianti 28P, 56P e 120P) e i limiti di capacità indicati nel capitolo [▶ 6 Dati tecnici p. 28].

Spazio necessario per l'installazione

Informazione

Figura con le misure della macchina: vedere l'appendice alla fine del manuale (varianti 28P, 56P e 120P).

- Usare la macchina in una cucina ventilata a temperatura ambiente non superiore ai 40 °C.
- Non sistemare la macchina vicino a o accanto a fonti di calore.
- Controllare che l'area di installazione sia una superficie piana non combustibile, livellata e rigida.

Collegamenti elettrici

Prima dell'installazione, considerare la potenza richiesta dalla macchina. Dati tecnici.

Preparazione dell'installazione (120P)

Avvertenza

La macchina deve essere installata con una protezione anti-ritorno adeguata, conforme alle normative federali, statali e locali applicabili.

- 1) Controllare che la condotta di acqua abbia nella sua estremità più vicina alla macchina una valvola di chiusura di ¾" GAS.
- 2) Controllare che la pressione dinamica dell'acqua di alimentazione alla macchina sia compresa tra 2 bar (200 kPa) e 4 bar (400 kPa).
 - ⇒ Se la pressione dell'acqua è superiore a quella massima indicata, installare un regolatore di pressione per impostare la pressione tra 2,5 e 4 bar (250 e 400 kPa).
 - ⇒ Se la pressione dell'acqua è inferiore al valore minimo, installare un booster di pressione.
- 3) Controllare i seguenti valori della portata dell'acqua di alimentazione: Valore minimo 15 L/min.
- 4) Collegare il tubo di scarico con un diametro esterno di 30 mm al condotto di scarico]. Per l'altezza massima di scarico, rispettare il valore massimo di 150 mm.

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.
- ⇒ Posizionare la macchina su una superficie piana non combustibile, livellata e rigida, preferibilmente vicino a un lavello o a uno scarico (varianti 28P e 56P).

2.4 Collegamento elettrico

Attenzione

Pericolo di folgorazione

- È obbligatorio il collegamento a terra della macchina.
- ⇒ Prima di collegare la macchina, assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata nella scheda della macchina.

3 Funzionamento

3.1 Informazioni di sicurezza

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

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



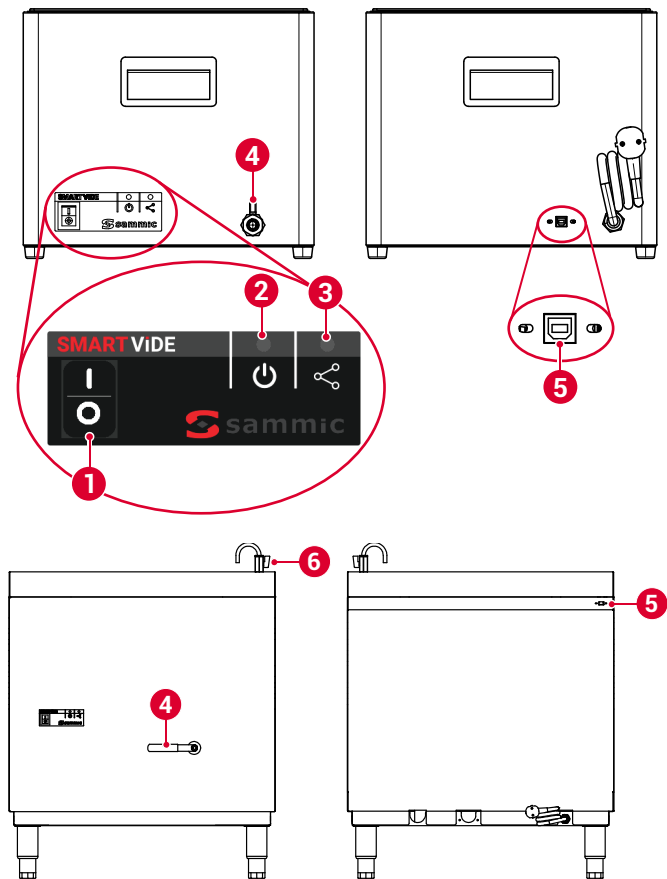
vapore. In questo modo si eviterà la dispersione di calore e si proteggerà la macchina dall'umidità.

Controlli preliminari

- ⇒ Controllare che il collegamento del cavo USB sia collegato allo SmartVide X/XL.

3.3 Modalità di funzionamento

Fig. 1: Vasca potenziata di 28 litri e 120 litri, componenti principali



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Interruttore principale | 4 Chiave di svuotamento della vasca |
| 2 Spia luminosa della macchina accesa | 5 Connettore USB tipo B |
| 3 Spia luminosa di comunicazione con SmartVide X | 6 Chiave di alimentazione dell'acqua |

La vasca potenziata ha delle resistenze riscaldanti che aiutano SmartVide X/XL a riscaldare il bagno d'acqua più velocemente.

La gestione del riscaldamento della vasca potenziata è controllata dallo SmartVide X/XL via cavo USB per raggiungere e mantenere la temperatura dell'acqua calda per la cottura sous-vide efficiente.



3.4 Messa in funzione della macchina

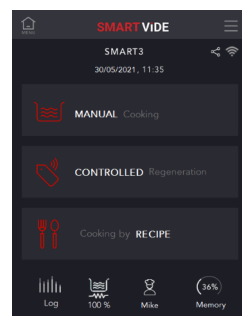
⚠ Attenzione

Rischio di danni alla macchina e all'area di installazione a causa del trabocco dell'acqua durante il riempimento della vasca
 - Non lasciare mai la macchina incustodita.

i 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 della vasca ogni giorno.
- 2) Riempire la vasca dell'acqua entro i livelli di altezza minima e massima. Consultare i livelli nell'appendice alla fine del manuale, **figura A**.
- 3) Accendere la macchina dall'interruttore.
 - ⇒ Si accende la spia luminosa rossa della macchina accesa.
- 4) Collegare il cavo USB della vasca potenziata allo SmartVide X/XL.
 - ⇒ Si accende la spia luminosa bianca di comunicazione con lo SmartVide X/XL.
 - ⇒ Lo schermo dello SmartVide X/XL mostra l'icona di connessione con la vasca potenziata.



⇒ L'area di accesso rapido mostra la percentuale di potenza della vasca potenziata. Sui modelli 120 V è possibile scegliere la percentuale: 50% o 100%.

⇒ L'icona della vasca 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 [2]

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."
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 nelle zone con i componenti elettrici della macchina.
- Non pulire la macchina sotto l'acqua corrente o pulitore a vapore.
- Non immergere la macchina in acqua.

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

- 1) Pulire la zona coperta dall'acqua con un panno o una spugna inumidita con acqua tiepida e sapone.
- 2) Asciugare con un panno morbido.
- 3) Pulire le zone non immerse dall'acqua con un panno asciutto.

4.2 Risoluzione dei problemi

Problema	Soluzione
Non si accende la spia luminosa di accensione [Fig. 1/2]	<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. ⇒ 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. ⇒ Se l'interruttore è danneggiato e deve essere installato un nuovo interruttore, la sostituzione dell'interruttore può essere effettuata solo dal servizio tecnico autorizzato.
Non si accende la spia luminosa di comunicazione [Fig. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Controllare che la connessione del cavo USB sia collegata. 2 Controllare che la macchina SmartVide X/XL sia accesa. 3 Contattare un servizio tecnico autorizzato per verificare che i cavi di collegamento USB interni siano posizionati correttamente sulla scheda elettronica sia dello SmartVide X/XL sia della vasca potenziata.
La vasca potenziata non riscalda	<ol style="list-style-type: none"> 1 Contattare un servizio tecnico autorizzato per verificare che le protezioni termiche dei riscaldatori piatti siano armate.

5 Smaltimento

Imballaggio

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

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.

6 Dati tecnici

Caratteristiche	Vasca potenziata					
	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Capacità massima	28 L / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Temperatura di lavoro	5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F					
Temperatura ambiente consentita	5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F					
Alimentazione	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1
Consumo di corrente	6,25 A	3 A	12,50 A	6 A	12,50 A	6 A
Potenza	750 W		1.500 W		1.500 W	3.000 W [*]
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13.2" x 21.3" x 11.3"		660 mm x 540 mm x 288 mm 26" x 21.3" x 11.3"		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29,1" x 22,9" x 33,5"-35,4"	
Peso netto	9,25 kg / 20,4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86.6lb	

[*] Potenza massima lavorando in combinazione con SmartVide XL: 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).



Sobre este manual	31
1 Informações de segurança	31
2 Instalação	32
2.1 Âmbito da entrega	
2.2 Preparação da instalação	
2.3 Montagem	
2.4 Ligação elétrica	
3 Operação	32
3.1 Informações de segurança	
3.2 Preparação para a operação	
3.3 Modos de operação	
3.4 Comissionamento da máquina	
4 Manutenção e resolução de problemas	34
4.1 Manutenção da máquina	
4.2 Resolução de problemas	
5 Eliminação	34
.....	35

Sobre este manual

Finalidade do manual

A finalidade do manual do utilizador é fornecer instruções sobre a utilização segura da máquina *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* durante o seu ciclo de vida completo.

A máquina *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* tem as seguintes variantes e acessórios opcionais:

Mercado	Variante	Capacidade	Características elétricas
Internacional, exceto EUA	28P, 230 V	28 l	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 l	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
EUA	28P, 240 V	28 l	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56P, 240 V	56 l	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28P, 120 V	28 l	0,75 kW, 120 V/60 Hz/?1
	56P, 120 V	56 l	1,50 kW 120 V/60 Hz/?1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Compare a sua variante com as informações que constam na placa de características da máquina.

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.*

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 por contacto com superfícies quentes ou água:** Não desloque a máquina quando a unidade estiver à temperatura de funcionamento ou cheia de água quente.
- **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 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, tente retirar o máximo de água possível do interior da máquina e contacte um serviço de assistência técnica autorizado.

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

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.
- Cabo USB tipo B

2.2 Preparação da instalação

Ferramentas e material necessários para a instalação

- Máquina com as dimensões de altura indicadas no capítulo anexo ao final do manual (variantes 28P, 56P e 120P) e os limites de capacidade indicados no capítulo [▶ 6 Dados técnicos p. 34].

Espaço necessário para instalação

i Informação

Figura com as medidas da máquina: consultar anexo no final do manual (variantes de 28P 56Pe 120P).

- Utilize esta máquina numa cozinha ventilada à temperatura ambiente, sem exceder os 40 °C.
- Não coloque a máquina junto a, ou perto de, fontes emissoras de calor.
- Verifique se a área de instalação é uma superfície plana, não combustível, nivelada e rígida.

Ligações elétricas

Antes da instalação, considere a potência necessária para a máquina. Dados técnicos.

Preparação da instalação (120P)

⚠ Atenção

A máquina deve ser instalada com uma proteção de antirretorno adequada para estar em conformidade com os códigos federais, estatais e locais aplicáveis.

- 1) Verifique se a linha de água tem uma válvula de corte de $\frac{3}{4}$ " GÁS na extremidade mais próxima da máquina.
- 2) Verifique se a pressão dinâmica da água de alimentação para a máquina está dentro de 2 bar (200 kPa) - 4 bar (400 kPa):
 - ⇒ Se a pressão da água for superior ao máximo indicado, instale um regulador de pressão para regular a pressão entre 2,5 e 4 bar (250 e 400 kPa).
 - ⇒ Se a pressão da água estiver abaixo do valor mínimo, instale um elevador de pressão.
- 3) Verifique os seguintes valores do caudal da água de alimentação: Valor mínimo 15 L/min.
- 4) Ligue o tubo de drenagem com um diâmetro exterior de 30 mm à linha de drenagem. Para a altura máxima de drenagem, respeite o valor máximo de 150 mm:

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.

- ⇒ Coloque a máquina sobre uma superfície plana não combustível, nivelada e rígida, de preferência perto de um lava-loiças ou escoadouro para o esvaziamento (variantes 28P e 56P).

2.4 Ligação elétrica

⚠ Cuidado

Risco de descarga elétrica

- A ligação à terra da máquina é obrigatória.

- ⇒ 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.

3 Operação

3.1 Informações de segurança

- **Risco de queimaduras por não utilizar proteção:** as partes do banho e da zona superior podem atingir altas temperaturas durante a utilização.
 - ⇒ Tenha cuidado ao tocar na máquina.
 - ⇒ 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

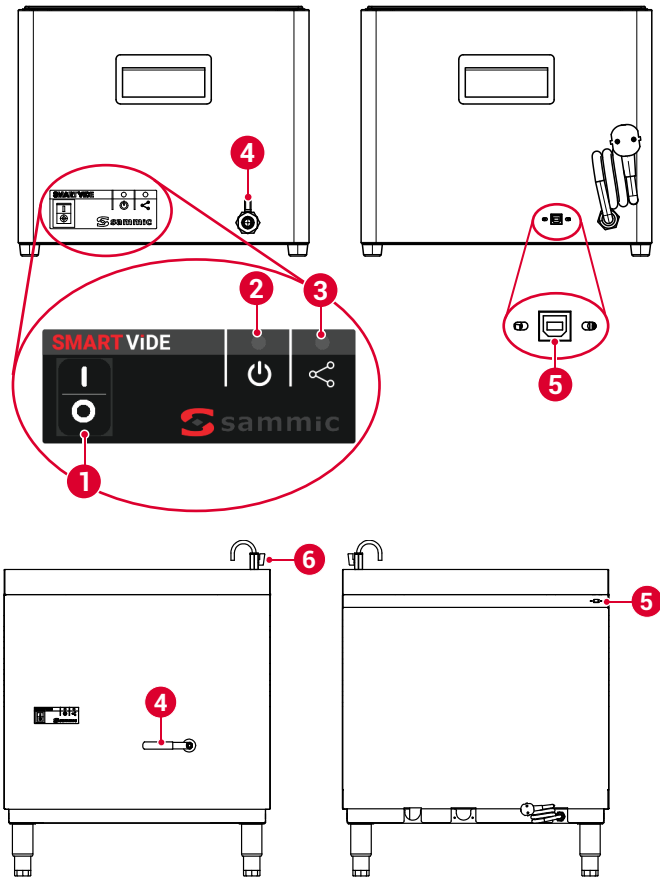
Quando a temperatura de trabalho da água é superior a 60 °C, é muito importante a utilização de uma **tampa** ou de **bolás antivapor**, para evitar o excesso de vapor. Desta forma, evita-se a perda de calor e protege-se a máquina contra a humidade.

Verificações prévias

- ⇒ Verifique se a ligação do cabo USB está ligada ao SmartVide X/XL.

3.3 Modos de operação

Fig. 1: Cuba potenciada de 28 litros e 120 litros, componentes principais



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Interruptor geral | 4 Válvula de esvaziamento da cuba |
| 2 Luz indicadora de máquina ligada | 5 Conector USB tipo B |
| 3 Luz indicadora de comunicação com SmartVide X | 6 Chave de alimentação de água |

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 potenciada é controlada pelo SmartVide X/XL através do cabo USB para alcançar e manter a temperatura da água quente para uma cozedura eficiente a vácuo (*sous-vide*).



3.4 Comissionamento da máquina

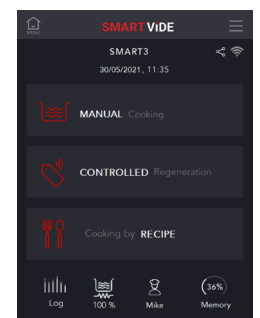
⚠ Cuidado

Risco de danos na máquina e na sua área de instalação devido ao transbordo de água ao encher o tanque.
– Nunca deixe a máquina sem vigilância.

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, **figura A**.
- 3) Ligue a máquina a partir do interruptor.
 - ⇒ A luz indicadora vermelha da máquina acende-se.
- 4) Ligue o cabo USB da cuba potenciada ao SmartVide X/XL.
 - ⇒ A luz indicadora branca de comunicação com o SmartVide X/XL acende-se.
 - ⇒ O ecrã do SmartVide X/XL mostra o ícone de ligação à cuba potenciada.



- ⇒ A zona de acesso rápido 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 [2]

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"
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 em zonas com componentes elétricos da máquina.
- Não limpe a máquina sob água corrente ou com vapor.
- 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 a zona coberta por água com um pano ou esponja humedecidos em água morna com sabão.
- 2) Seque com um pano macio.
- 3) Limpe as zonas não cobertas pela água com um pano seco.

4.2 Resolução de problemas

Problema	Solução
A luz indicadora de modo ligado não acende [Fig. 1/2]	<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.
A luz indicadora de comunicação não acende [Fig. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verifique se o cabo USB está bem ligado. 2 Verifique se a máquina SmartVide X/XL está ligada. 3 Contacte um técnico de assistência autorizado para verificar se os cabos de ligação USB internos estão corretamente posicionados na placa eletrônica tanto do SmartVide X/XL como da cuba potenciada.
A cuba potenciada não aquece	<ol style="list-style-type: none"> 1 Contacte um técnico de assistência autorizado para verificar se os protetores térmicos das resistências planas estão armados.

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	Cuba potenciada					
	28 l / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Capacidade máxima	28 l / 7 gal		56 L / 14 gal		120 L / 30 gal	
Temperatura de trabalho	5 °C a 95 °C / 41 °F a 203 °F					
Temperatura ambiente permitida	5 °C a 40 °C / 41 °F a 104 °F					
Alimentação	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1	120 V / 60 Hz/1	208-240 V / 50-60 Hz/1
Consumo de energia	6,25 A	3 A	12,50 A	6 A	12,50 A	6 A
Potência	750 W		1500 W		1500 W	3.000 W [*]
Dimensões (largura x profundidade x altura)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13,2" x 21,3" x 11,3"		660 mm x 540 mm x 288 mm 26" x 21,3" x 11,3"		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29,1" x 22,9" x 33,5"-35,4"	
Peso líquido	9,25 kg / 20,4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86,6 lb	

[*] Potência máxima trabalhando em conjunto com SmartVide XL: 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).

Instrukcja obsługi Cuba 28P/56P/120P SmartVide

Informacje o tej instrukcji	37
1 Informacje o bezpieczeństwie	37
2 Instalacja	38
2.1 Elementy zestawu	
2.2 Przygotowanie do instalacji	
2.3 Montaż	
2.4 Przyłącze elektryczne	
3 Obsługa	38
3.1 Informacje o bezpieczeństwie	
3.2 Przygotowanie do użytkowania	
3.3 Tryby pracy	
3.4 Uruchamianie urządzenia	
4 Konserwacja i rozwiązywanie problemów	40
4.1 Konserwacja urządzenia	
4.2 Rozwiązywanie problemów	
5 Utylizacja	40
.....	41

Informacje o tej instrukcji

Cel tej instrukcji

Celem tej instrukcji obsługi jest opisanie bezpiecznego sposobu użytkowania urządzenia *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* przez cały jego cykl życia.

Dostępne są następujące modele urządzenia *Cuba 28P/56P/120P SmartVide* z opcjonalnymi akcesoriami:

Rynek	Model	Pojemność	Specyfikacje elektryczne
Międzynarodowe, z wyjątkiem USA	28P, 230 V	28 l	0,75 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	56P, 230 V	56 l	1,50 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
	120P, 230 V	120L	3,0 kW, 230 V/50-60 Hz/~1
USA	28P, 240 V	28 l	0,75 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	56 P, 240 V	56 l	1,50 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	120P, 240 V	120L	3,0 kW, 208-240 V/50-60 Hz/~1
	28 P, 120 V	28 l	0,75 kW, 120 V/60 Hz/?1
	56 P, 120 V	56 l	1,50 kW 120 V/60 Hz/?1
	120P, 120 V	120L	1,50 kW, 120V/60 Hz/~1

Numer modelu znajdziesz na tabliczce znamionowej urządzenia.

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

- Odnosniki 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.*

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 poparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami lub wodą:** Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest ono nagrzane do temperatury roboczej lub napełnione gorącą wodą.
- **Ryzyko oparzeń:** Powierzchnia elementu grzejnego zachowuje ciepło resztkowe po użyciu.
 - ⇒ Nie zbliżaj rąk do elementu grzejnego po zakończeniu korzystania z urządzenia.
- **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. Usuń z urządzenia jak najwięcej wody i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

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

2.1 Elementy zestawu

- Dokumentacja:
 - Instrukcja obsługi.
 - Karta gwarancyjna i deklaracja zgodności.
 - Lista części zamiennych.
 - Schemat obwodu elektrycznego.
- Urządzenie ze złożonymi elementami.
- Kabel USB typu B

2.2 Przygotowanie do instalacji

Narzędzia i materiały potrzebne do instalacji

- Urządzenie o wysokości wskazanej w załączniku na końcu instrukcji obsługi (modele 28P, 56P i 120P) oraz pojemności wskazanej w rozdziale [▶ 6 *Specyfikacje techniczne* str. 40].

Przestrzeń potrzebna do instalacji

Informacje

Rysunek z wymiarami urządzenia można znaleźć w załączniku na końcu instrukcji obsługi (modele 28P, 56P i 120P).

- Urządzenia można używać w wentylowanej kuchni o temperaturze powietrza nie wyższej niż 40 °C.
- Nie stawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła ani w bezpośrednim kontakcie z nimi.
- Upewnij się, że powierzchnia, na której produkt będzie użytkowany jest płaska, niepalna, równa i stabilna.

Przylączy elektryczne

Przed instalacją sprawdź pobór mocy urządzenia. Specyfikacje techniczne.

Przygotowanie do instalacji (120P)

Ostrzeżenie

Upewnij się, że urządzenie jest zabezpieczone przed cofaniem się wody, zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.

- 1) Sprawdź, czy przewód wody ma zawór odcinający $\frac{3}{4}$ " GAS przy urządzeniu.
- 2) Sprawdź, czy ciśnienie dynamiczne wody zasilającej urządzenie mieści się w poniższym zakresie: 2 bary (200 kPa) – 4 bary (400 kPa).
 - ⇒ Jeśli ciśnienie wody jest wyższe niż maksymalne wskazane, zainstaluj regulator ciśnienia, aby ustawić ciśnienie w zakresie 2,5–4 bar (250–400 kPa).
 - ⇒ Jeśli ciśnienie wody jest niższe od wartości minimalnej, należy zainstalować zawór zwrotny.
- 3) Verifique os seguintes valores do caudal da água de alimentação: Wartość minimalna 15 L/min.
- 4) Podłącz rurę odpływową o średnicy zewnętrznej 30 mm do przewodu spustowego. Maksymalna wysokość odpływu nie powinna przekraczać 150 mm.

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.

- ⇒ Umieść urządzenie na płaskiej, równej, sztywnej, niepalnej powierzchni, najlepiej w pobliżu zlewu lub odpływu w celu opróżnienia (modele 28P i 56P).

2.4 Przyłącze elektryczne

Przestroga

Ryzyko porażenia prądem

- Urządzenie należy podłączyć do uziemienia.

- ⇒ Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że wartość napięcia sieciowego odpowiada wartości napięcia podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.

3 Obsługa

3.1 Informacje o bezpieczeństwie

- **Ryzyko oparzenia w przypadku braku odzieży ochronnej:** Części kąpieli i górna powierzchnia mogą być bardzo gorące podczas użytkowania.
 - ⇒ Zachowaj ostrożność podczas dotykania urządzenia.
 - ⇒ 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

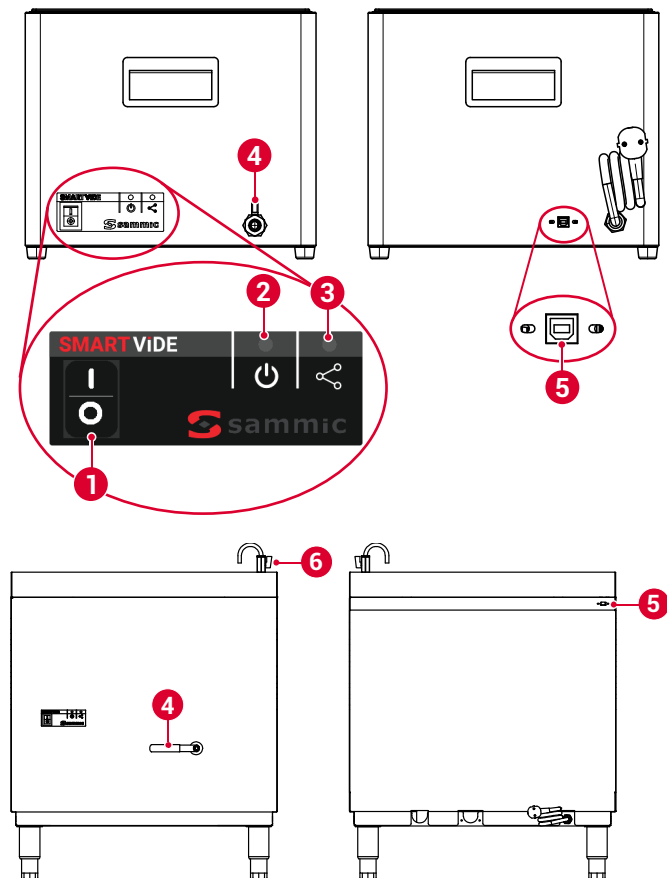
nadmiaru pary wodnej. Zmniejsza to utratę ciepła i chroni urządzenie przed wilgocią.

Kontrole wstępne

⇒ Sprawdź, czy kabel USB jest podłączony do SmartVide X/XL.

3.3 Tryby pracy

Rys. 1: 28-litrowy i 120 litrowy zbiornik z podgrzewaniem elektrycznym, głównie podzespoły



- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Wyłącznik główny | 4 Zawór spustowy zbiornika |
| 2 Lampka kontrolna włączonego urządzenia | 5 Złącze USB typu B |
| 3 Lampka kontrolna komunikacji SmartVide X | 6 Zawór wody |

Podgrzewany zbiornik zawiera rezystory grzejne, które umożliwiają szybsze podgrzewanie wody przez urządzenie SmartVide X/XL.

Sterowanie podgrzewaniem zbiornika jest obsługiwane przez moduł SmartVide X/XL przy użyciu kabla USB w celu osiągnięcia i utrzymania temperatury gorącej wody dla efektywnego gotowania *sous-vide*.



3.4 Uruchamianie urządzenia

⚠ Przewaga

Przekroczenie maksymalnego poziomu wody podczas napełniania zbiornika może się łączyć z uszkodzeniem urządzenia i miejsca, w którym zostało ustawione

– Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

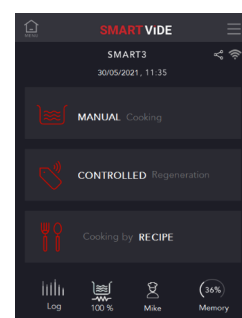
i Informacje

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania próżniowo 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, rys. A.
- 3) Włącz urządzenie przełącznikiem.
⇒ Czerwona lampka kontrolna zasilania urządzenia świeci się po włączeniu urządzenia.
- 4) Podłącz kabel USB podgrzewanego zbiornika do modułu SmartVide X/XL.



- ⇒ Włączy się biała lampka kontrolna komunikacji z modułem SmartVide X/XL.
- ⇒ Na module SmartVide X/XL zostanie wyświetlona ikona informująca o podłączeniu podgrzewanego zbiornika.



- ⇒ W obszarze szybkiego dostępu wyświetlany jest procentowy wskaźnik mocy podgrzewanego zbiornika. W modelach 120 V tę wartość można ustawić na 50% lub 100%.
- ⇒ 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 [1]



- > Temperatura osiągnęła ZADANĄ wartość lub się do niej zbliża: wodę podgrzewa tylko urządzenie SmartVide X [2]

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"
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

- Zapobiegaj przedostawaniu się wody do miejsc w urządzeniu, w których znajdują się podzespoły elektryczne.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą ani z użyciem myjki parowej.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

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

- 1) Oczyszczyć powierzchnię zwilżoną wodą za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki.
- 2) Wytrzyj do sucha miękką ściereką.
- 3) Miejsca urządzenia, które nie są zanurzane w wodzie, wyczyść suchą ściereczką.

6 Specyfikacje techniczne

Specyfikacje	Podgrzewany zbiornik					
Maksymalna pojemność	28 l / 7 gal		56 l / 14 gal		120 l / 30 gal	
Temperatura robocza	od 5 °C do 95 °C / od 41 °F do 203 °F					
Dopuszczalna temperatura otoczenia	5 °C do 40 °C / 41 °F do 104 °F					
Zasilanie	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1
Pobór prądu	6,25 A	3 A	12,50 A	6 A	12,50 A	6 A
Moc	750 W		1 500 W		1 500 W	3 000 W [*]
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	335 mm x 540 mm x 288 mm 13,2" x 21,3" x 11,3"		660 mm x 540 mm x 288 mm 26" x 21,3" x 11,3"		738 mm x 582 mm x 850-900 mm 29,1" x 22,9" x 33,5"-35,4"	
Masa netto	9,25 kg / 20,4 lb		16,7 kg / 36,8 lb		39,3 kg / 86,6 lb	

[*] Maksymalna moc w połączeniu ze SmartVide XL: 4.600W (208V) / 5.100W (220V) / 5.600W (230V) / 6.100W (240V).

4.2 Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Wskaźnik zasilania nie działa [Rys. 1/2]	<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.
Wskaźnik świetlny komunikacji nie działa [Rys. 1/3]	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sprawdź, czy kabel USB jest podłączony. 2 Sprawdź, czy włączono moduł SmartVide X/XL. 3 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem, aby sprawdzić, czy wewnętrzne połączenia USB są prawidłowo umieszczone na płycie układu elektronicznego zarówno modułu SmartVide X/XL, jak i podgrzewanego zbiornika.
Podgrzewany zbiornik nie grzeje	<ol style="list-style-type: none"> 1 Skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem, aby sprawdzić, czy zabezpieczenia termiczne na rezystorach grzejnych są zamontowane.

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.

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

Fig. A:

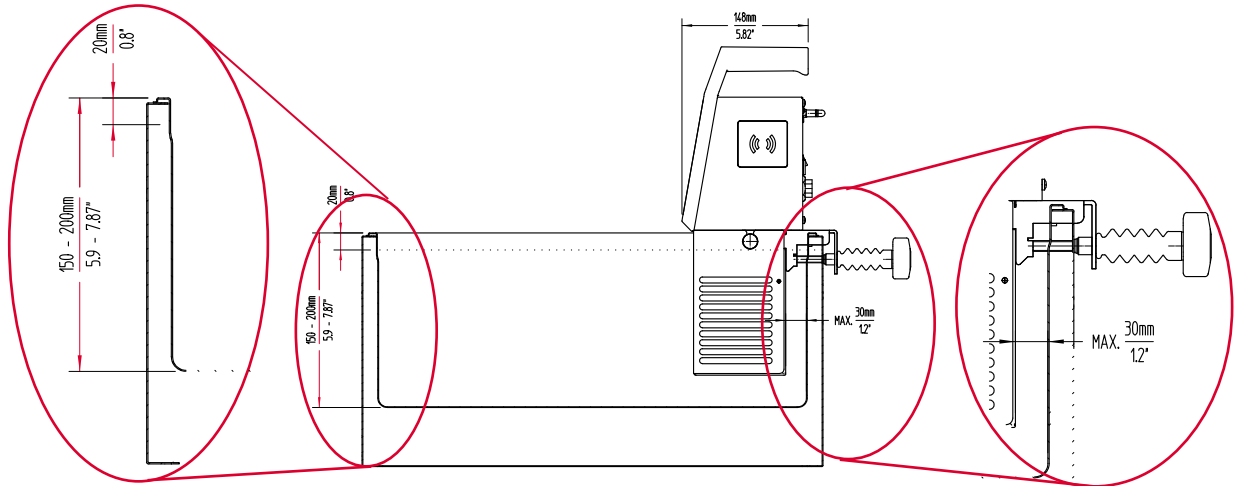


Fig. B: 28P

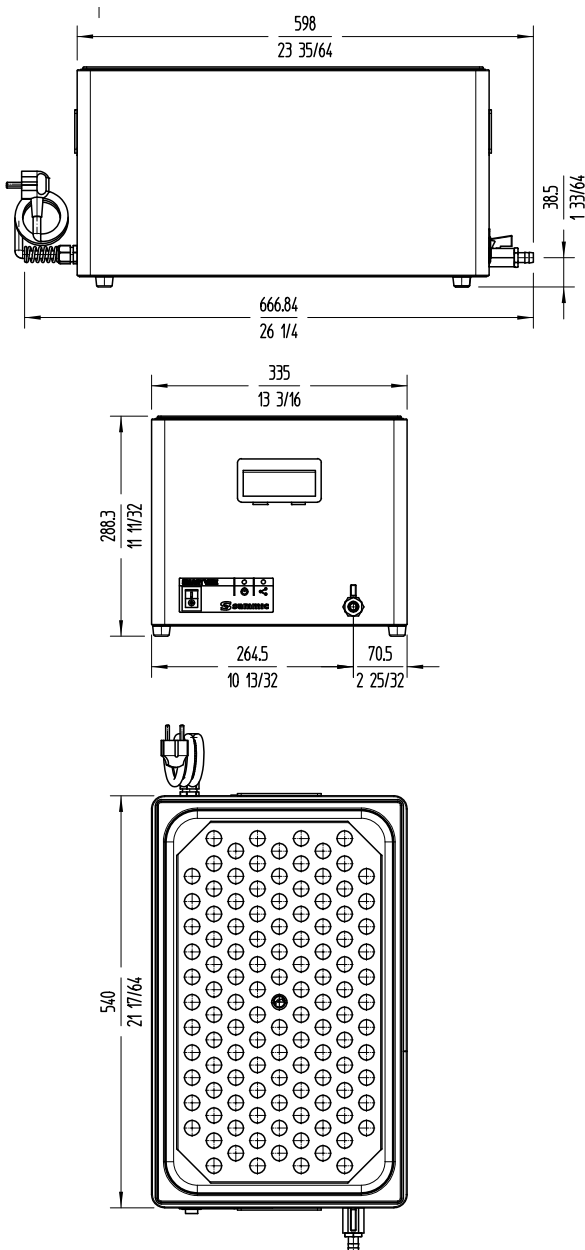


Fig. C: 56P

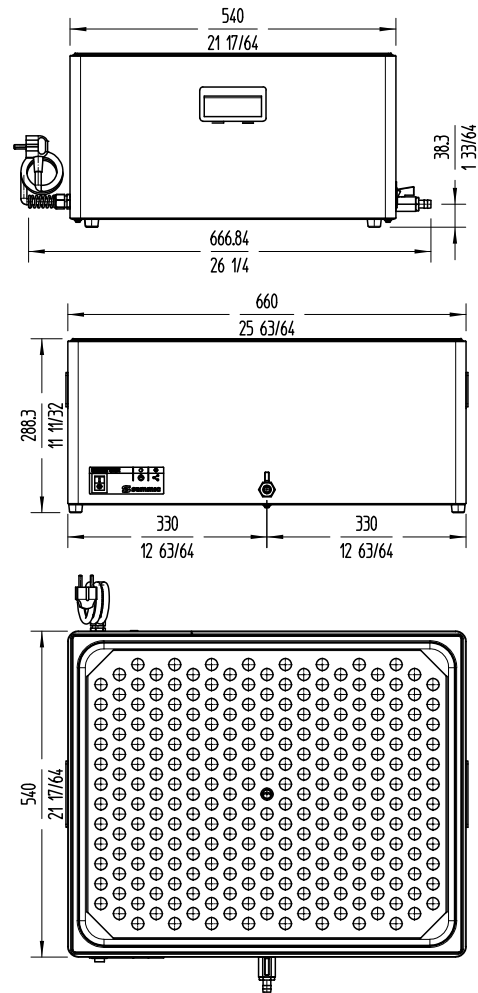
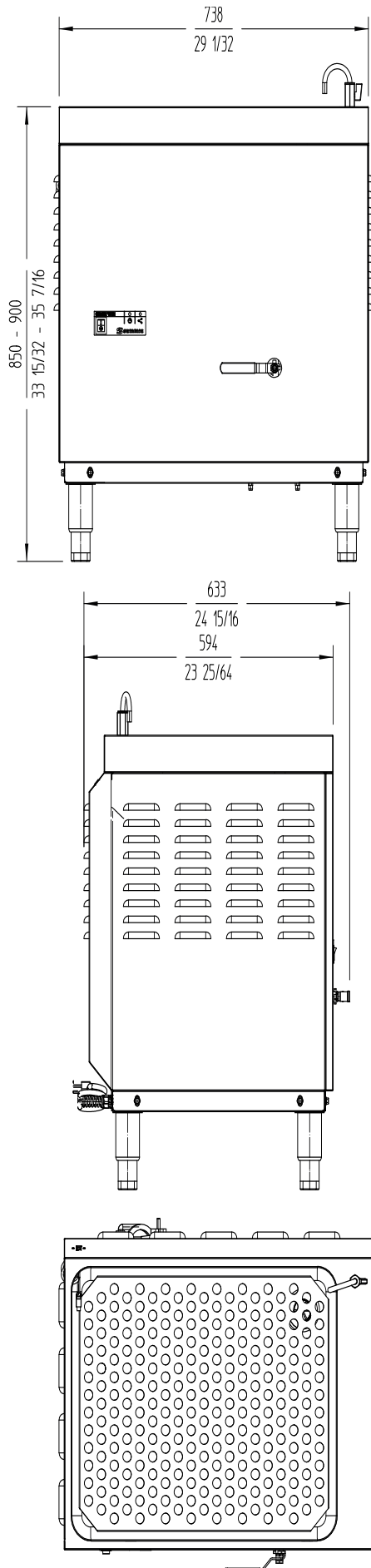


Fig. D: 120P



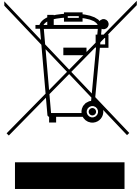
5 التخلص من المنتج

التغليف

اتبع المعايير البيئية الحالية في بلدك للتخلص من التغليف.

الآلة

هذه الآلة تخضع لبنود التوجيه الأوروبي EU/2012/19 بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. الآلة معلمة برمز WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment):



⇒ لا تتخلص من هذه الآلة في النفايات المنزلية العادية.

⇒ تخلص من الآلة في مركز إدارة نفايات معتمد أو عبر المرافق البلدية للتخلص من النفايات. التزم بالتنظيمات المعمول بها.

يمكنك الحصول على معلومات بشأن التخلص من النفايات وموقع أقرب مركز إعادة تدوير منك، على سبيل المثال، من خدمة التنظيف البلدية لديك.

يُمنع استخدام: منظفات مذيبة مثل الأمونيا، أو المبيض، أو المواد المذيبة، أو المنظفات الحبيبية، أو حشوات التنظيف المعدنية.

- 1 نظف المنطقة المغمورة بالماء بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة باستخدام الماء الفاتر والصابون.
- 2 جفف بقطعة قماش ناعمة.
- 3 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف المناطق غير المغمورة.

4.2 استكشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	الحل
المؤشر الضوئي للطاقة لا يعمل [شكل 2/1]	<ol style="list-style-type: none"> 1 تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الآلة. 2 تحقق من حالة كبل الطاقة. <p>⇒ إذا كان كبل إمداد الطاقة تالفًا ويتطلب استبداله بأخر جديد، يجب ألا يتم تركيبه إلا بواسطة فني خدمة معتمد.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3 تحقق من حالة مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل. <p>⇒ إذا كان المفتاح تالفًا ويتطلب استبداله بأخر جديد، يجب ألا يتم استبداله إلا بواسطة فني خدمة معتمد.</p>
المؤشر الضوئي للاتصال لا يعمل [شكل 3/1]	<ol style="list-style-type: none"> 1 تحقق من أن وصلة كابل USB موصلة. 2 تحقق من أن آلة SmartVide X/XL قيد التشغيل. 3 اتصل بفني خدمة معتمد للتحقق من أن كابلات توصيل USB الداخلية موضوعة بشكل صحيح على لوحتي الإلكترونيات لكل من SmartVide X/XL وخزان التسخين بالطاقة.
خزان التسخين بالطاقة لا يسخن	<ol style="list-style-type: none"> 1 اتصل بفني خدمة معتمد للتحقق من أن الواقيات الحرارية على مقاومات التسخين المسطحة قد تم تجميعها.

6 المواصفات الفنية

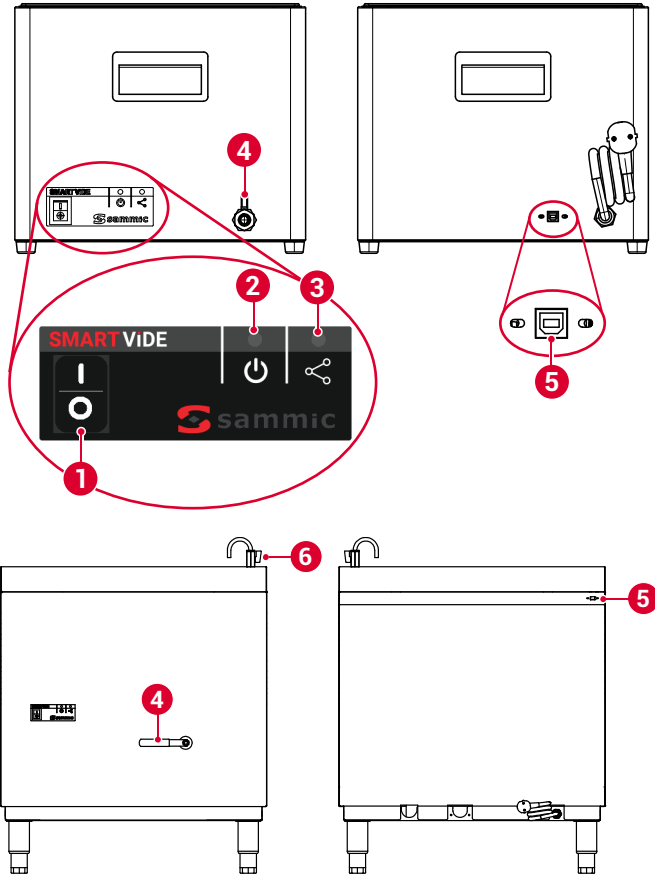
خزان التسخين بالطاقة				المواصفات	
120 لتر / 7 جالون		L / 14 gal 56		28 لتر / 7 جالون	
		5 °م إلى 95 °م / 41 °ف إلى 203 °ف			
		5 °م إلى 40 °م / 41 °ف إلى 104 °ف			
مصدر الطاقة					
/V 208-240 Hz/1 50-60	/V 120 Hz/1 60	/V 208-240 Hz/1 50-60	/V 120 Hz/1 60	/V 208-240 Hz/1 50-60	/V 120 Hz/1 60
6 أمبير	12.50 أمبير	6 أمبير	12.50 أمبير	3 أمبير	6.25 أمبير
[*] W 3.000	1,500 واط	1,500 واط		750 واط	
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)					
738 مم × 582 مم × 900-850 مم		660 مم × 540 مم × 288 مم		335 مم × 540 مم × 288 مم	
29.1 بوصة × 22.9 بوصة × 35.4-33.5 بوصة		26 بوصة × 21.3 بوصة × 11.3 بوصة		13.2 بوصة × 21.3 بوصة × 11.3 بوصة	
الوزن الصافي		16,7 كجم / 36,8 رطل		9,25 كجم / 20,4 رطل	

[*] الطاقة القصوى التي تعمل مع SmartVide XL: 4600 واط (208 فولت) / 5100 واط (220 فولت) / 5600 واط (230 فولت) / 6100 واط (240 فولت).



3.3 أوضاع التشغيل

شكل 1: خزان التسخين بالطاقة 28 لتر و120 لتر، المكونات الرئيسية



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | مفتاح عمومي | 4 | صمام تصريف الخزان |
| 2 | مصباح إشارة الآلة قيد التشغيل | 5 | موصل USB النوع B |
| 3 | مصباح إشارة اتصال SmartVide X | 6 | مفتاح التغذية بالمياه |

يحتوي خزان التسخين بالطاقة على مقاومات التسخين التي تساعد SmartVide X/XL على تسخين مغطس الماء بسرعة أكبر.

يتم تشغيل التسخين في خزان التسخين بالطاقة بواسطة SmartVide X/XL عبر كبل USB وذلك للوصول إلى درجة حرارة الماء الساخن والحفاظ عليها من أجل الطهي الفعال بطريقة sous-vide.

3.4 بدء تشغيل الآلة

تنبيه ⚠

خطر إتلاف الآلة وحيز تركيبها بسبب طفق الماء عند ملء الخزان.
- لا تترك الآلة أبداً دون إشراف.

إعلام i

تم تصميم هذه الآلة تحديداً للطهي بالتفريغ في درجات حرارة منخفضة في الماء (طريقة sous-vide). يجب عدم تشغيل الآلة إلا باستخدام الماء منزوع الكالسيوم.

- 1 أفرغ الماء من الخزان يومياً.
- 2 املاً الخزان بالماء إلى ما بين مستويي الملء الأدنى والأقصى انظر المستويات في الملحق في نهاية الدليل، الشكل أ.

3 تشغيل الآلة باستخدام المفتاح.

⇒ يضيء مؤشر الطاقة الأحمر بالآلة عندما يتم تشغيل الآلة.

4 وصل كبل USB من خزان التسخين بالطاقة ب SmartVide X/XL.

⇒ يضيء المؤشر الأبيض لتأكيد الاتصال مع SmartVide X/XL.

⇒ تعرض شاشة

SmartVide X/XL أيقونة توصيل خزان التسخين بالطاقة.

⇒ تعرض منطقة الوصول

السريع النسبة المئوية للطاقة في خزان التسخين بالطاقة. في موديلات 120 فولت، يمكن ضبط النسبة المئوية على 50% أو 100%.

⇒ تتغير أيقونة الخزان في أسفل يسار الشاشة على أساس ما إذا كانت درجة حرارة الماء أقل أو تقترب من قيمة درجة الحرارة المضبوطة. < درجة الحرارة أقل من القيمة المضبوطة: يساعد خزان التسخين بالطاقة في التسخين [1]

< درجة الحرارة عند أو تقترب من

القيمة المضبوطة: فقط SmartVide هي التي تسخن [2]

4 الصيانة واستكشاف المشكلات وإصلاحها

4.1 صيانة الآلة

4.1.1 خطة الصيانة

الدورية	المهمة	الإجراءات
بعد كل استخدام	تنظيف الآلة	4.1.2 "تنظيف الآلة"
كل 6 أشهر	الفحص بالنظر لكل الطاقة	إذا كان كبل إمداد الطاقة تالفاً ويتطلب استبداله باخر جديد، يجب ألا يتم تركيبه إلا بواسطة فني خدمة معتمد.

4.1.2 تنظيف الآلة

تحذير ⚠

خطر الوفاة أو الإصابات الخطيرة من الصدمة الكهربائية
- قبل تنظيف الآلة، أوقف تشغيل الآلة وافصلها عن الطاقة.

إنذار

خطر إتلاف الآلة بسبب دخول الماء

- أمتنع الماء من دخول مناطق الآلة التي تحتوي على مكونات كهربائية.
- لا تنظف الآلة تحت ماء جار أو بمنظف بالبخار.
- لا تغمر الآلة في الماء.

تحذيرات الأمان في الدليل

تحذير ⚠️

تجاهل تحذيرات الأمان "تحذير" قد يتسبب في إصابات شخصية شديدة يتعذر علاجها أو الوفاة.

تنبيه ⚠️

تجاهل تحذيرات الأمان "تنبيه" قد يتسبب في إصابات شخصية شديدة يتعذر علاجها أو الوفاة.

تحذيرات أخرى في الدليل

إنذار

تجاهل تحذيرات "إنذار" قد يتسبب في الإضرار بالآلة.

إعلام ⓘ

تتضمن جداول "إعلام" نصائح معينة بشأن كيفية استخدام الآلة بشكل صحيح وبفعالية.

التحضير للتركيب (120P)

تحذير ⚠️

يجب تركيب الجهاز مع حماية كافية من التدفق العكسي وذلك امتثالاً للقوانين الفيدرالية، وقوانين الولايات، والقوانين المحلية المعمول بها.

1) تحقق من أن خط المياه به صمام إغلاق $\frac{3}{4}$ بوصة GAS في الطرف بالقرب من الآلة.

2) تحقق من أن الضغط الديناميكي لمياه تغذية الآلة ضمن نطاق القيم التالية: 2 بار (200 كيلو باسكال) - 4 بار (400 كيلو باسكال).

⇒ إذا كان ضغط الماء أعلى من الضغط الأقصى الموضح، قم بتركيب منظم للضغط لتعيين الضغط بين 2.5 و4 بار (250 و400 كيلو باسكال).

⇒ إذا كان ضغط الماء أدنى من القيمة الدنيا، فقم بتركيب صمام احتياطي.

3) تحقق من القيم التالية لمعدل تدفق ماء التغذية: أدنى قيمة 15 لتر/دقيقة.

4) وصل أنبوب تصريف بقطر 30 مم بخط التصريف. بالنسبة لأقصى ارتفاع تصريف، لا تتجاوز القيمة القصوى وهي 150 مم.

2.3 التجميع

تحذير ⚠️

خطر وقوع حوادث خطيرة إذا تعذر فصل الآلة أو إيقاف تشغيلها

- عند تركيب الآلة، تأكد من أن المشغل سيتمكن من الوصول إلى المفتاح والقابض بسهولة.

⇒ ضع الآلة على سطح مسطح ومستو وصلب وغير قابل للاشتعال، ويفضل بالقرب من حوض أو تصريف للتفريغ. (الطرازان 28P و56P).

2.4 التوصيل الكهربائي

تنبيه ⚠️

خطر الصدمة الكهربائية

- يجب توصيل الآلة بالأرض (تأريض).

⇒ قبل توصيل الآلة بالكهرباء، تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي تتوافق مع الفولتية الموضحة على لوحة الاسم بالآلة.

3 التشغيل

3.1 معلومات السلامة

• خطر الحروق عند عدم ارتداء المعدات الواقية: يمكن لأجزاء المغطس والمنطقة العلوية أن تصبح ساخنة جداً في أثناء الاستخدام.

⇒ توخ الحذر عند لمس الآلة.

⇒ استخدم قطعة قماش أو قفازات الفرن.

• خطر إتلاف الآلة بسبب التشغيل بدون الماء:

⇒ لا تشغل الآلة دون وجود ماء في الخزان.

3.2 التحضير للتشغيل

المواد المطلوبة للتشغيل

عندما تتخطى درجة حرارة التشغيل الخاصة بالماء 60°م، من المهم للغاية استخدام غطاء أو كرات مضادة التبخير وذلك لتجنب فقدان الرائد للبخر. يقلل ذلك من فقد الحرارة ويحمي الآلة من الرطوبة.

فحوصات مسبقة

⇒ تحقق من أن كبل USB موصل بـ SmartVide X/XL.

2 التركيب

2.1 نطاق التوريد

• الوثائق:

- دليل المستخدم.
- بطاقة الضمان وإشعار التوافق.
- قائمة قطع الغيار.
- مخطط الدائرة الكهربائية.

• الآلة بالمكونات المجمعة.

• كابل USB النوع B

2.2 التحضير للتركيب

الأدوات والمواد المطلوبة للتركيب

• الآلة بأبعاد الارتفاع الموضحة في الملحق في نهاية الدليل (الطرز 28P، و56P، و120P) وبالسعة الموضحة في الفصل [▶ 6 المواصفات الفنية ص 6].

المساحة المطلوبة للتركيب

إعلام ⓘ

الشكل مع أبعاد الآلة: انظر الملحق في نهاية الدليل (الطرز 28P، و56P، و120P).

• استخدم هذا الجهاز في مطبخ به تهوية ودرجة حرارة محيطية لا تزيد 40°م.

• لا تضع الآلة بحيث تلامس مصادر للحرارة أو تكون بالقرب منها.

• تحقق من أن منطقة التركيب هي سطح مسطح وغير قابل للاشتعال ومستو وصلب.

التوصيلات الكهربائية

قبل التركيب، لاحظ دخل الطاقة الذي تتطلبه الآلة. المواصفات الفنية.



دليل المستخدم Cuba 28P/56P/120P SmartVide

إشعار التوافق

إن إشعار التوافق لهذه الآلة متضمن مع بطاقات الضمان التي تشكل جزءاً من نطاق توريد الآلة.

اقرأ أولاً، استخدم لاحقاً

اقرأ هذا الدليل قبل استخدام الآلة.

الدليل دائماً في المتناول وفي حالة جيدة

احتفظ بهذا الدليل في متناول مستخدم الآلة وفي منطقة تحمي الدليل من التلف السريع.

اصطلاحات الدليل

- إشارات مرجعية إلى أقسام أخرى: ◀
- وظائف أو عناصر اختيارية ليست مضمنة مع التوريد الرئيسي: (*)
- ميزات اختيارية تعتمد على الطراز: [الطراز ...]

العلامات التجارية وحقوق التأليف والنشر

- إن Sammic هي علامة تجارية مسجلة لشركة Sammic, S.L.

1 معلومات السلامة

الاستخدام المقصود

لقد تم تصميم الآلة بغرض الاستخدام في الفنادق، والمطاعم، وتوريد الأغذية والاستخدامات التجارية.

إساءة الاستخدام التي يمكن توقعها على نحو معقول

غير مسموح بالاستخدامات المهنية الأخرى لهذه الآلة، مثل استخدامات الرعاية الصحية أو الاستخدامات الكيميائية.

حدود الاستخدام

تم تصميم الآلة بشكل حصري لتسخين الماء (توصي Sammic باستخدام الماء منزوع الكالسيوم).

يجب ألا تُستخدم الآلة في أجواء قابلة للانفجار.

مؤهلات المستخدم

تم تصميم الآلة للاستخدام بواسطة أشخاص محترفين مؤهلين للتعامل مع الطعام والعمل في مطابخ احترافية ولديهم تدريب خاص في طهو الطعام المعبأ بالتفريغ (طريقة sous-vide).

هذه الآلة غير مصممة للاستخدام بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو يفتقرون للخبرة أو المعرفة اللازمة، ما لم يكونوا خاضعين للإشراف أو يتلقوا إرشادات تتعلق باستخدام الآلة من شخص مسؤول عن سلامتهم.

مخاطر متصلة في المنتج

- **خطر بسبب استخدام الآلة دون متابعة:** لا تترك الآلة أبداً قيد التشغيل دون متابعة.
- **خطر التعرض للحروق من ملامسة الأسطح الساخنة أو الماء:** لا تحرك الجهاز عندما تكون الوحدة في درجة حرارة التشغيل أو مملوءة بالماء الساخن.
- **خطر الحروق بعد الاستخدام:** يحتفظ سطح عنصر التسخين بدرجة متبقية بعد الاستخدام. ⇒ تجنب وضع يديك بالقرب من عنصر التسخين بعد استخدام الآلة.

• **خطر تكون مستعمرات بكتيرية لاهوائية:** لا يُسمح بتشغيل الآلة إلا عن طريق أشخاص مدربين على طريقة الطهي بالتفريغ sous-vide.

• خطر إتلاف الآلة بسبب دخول الماء:

⇒ لا تغمر الآلة في الماء.

⇒ إذا وصل الماء داخل الآلة: افصلها عن مصدر الطاقة

الرئيسي. حاول إخراج أكبر قدر ممكن من الماء من داخل الآلة، واتصل بفني خدمة معتمد.

الاتصال	3
عن هذا الدليل	3
1 معلومات السلامة	3
2 التركيب	4
2.1 نطاق التوريد	
2.2 التحضير للتركيب	
2.3 التجميع	
2.4 التوصيل الكهربائي	
3 التشغيل	4
3.1 معلومات السلامة	
3.2 التحضير للتشغيل	
3.3 أوضاع التشغيل	
3.4 بدء تشغيل الآلة	
4 الصيانة واستكشاف المشكلات وإصلاحها	5
4.1 صيانة الآلة	
4.2 استكشاف المشكلات وإصلاحها	
5 التخلص من المنتج	6

الاتصال

إذا كانت لديك أية استفسارات أو مشكلات تتعلق بالآلة، يرجى الاتصال بالتاجر الذي اشتريته منه.

عن هذا الدليل

الغرض من هذا الدليل

يقدم دليل المستخدم إرشادات بشأن التشغيل الآمن لآلة Cuba 28P/56P/120P SmartVide طوال دورة حياتها الكاملة.

تتوفر الآلة Cuba 28P/56P/120P SmartVide بالطرز التالية وبملحقات اختيارية:

السوق	الطراز	السعة	المواصفات الكهربائية
دولياً، باستثناء الولايات المتحدة	28P, 230 فولت	28 لتر	0,75 كيلو واط, 230 فولت/60-50 هرتز/1~
	56P, 230 فولت	56 لتر	1,50 كيلو واط, 230 فولت/60-50 هرتز/1~
	120P, 230 فولت	120L	3,0 كيلو واط, 230 فولت/60-50 هرتز/1~
الولايات المتحدة الأمريكية	28P, 240 فولت	28 لتر	0,75 كيلو واط, 240-208 فولت/60 هرتز/1~
	P, 240 56 فولت	56 لتر	1,50 كيلو واط, 240-208 فولت/60 هرتز/1~
	120P, 240 فولت	120L	3,0 كيلو واط, 240-208 فولت/60 هرتز/1~
	P, 28 120 فولت	28 لتر	0,75 كيلو واط, 120 فولت/60 هرتز/1~
	P, 56 120 فولت	56 لتر	1,50 كيلو واط, 120 فولت/60 هرتز/1~
	120P, 120 فولت	120L	1,50 كيلو واط, 120 فولت/60 هرتز/1~

تحقق من الطراز لديك مقابل المعلومات الموجودة على لوحة الاسم.

لوحة اسم الآلة

- اسم الجهة المصنعة وعنوانها.
- طراز الآلة والرقم المسلسل.
- علامات الاعتماد.



Cuba 28P/56P/120P SmartVide

AR دليل المستخدم

خزان التسخين بالطاقة



2/2901350 - 23-2



ER 0437/1/96