



SmartVide 5/7/9

Cocedor Sous-vide

MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**



Fig. A / Abb. A

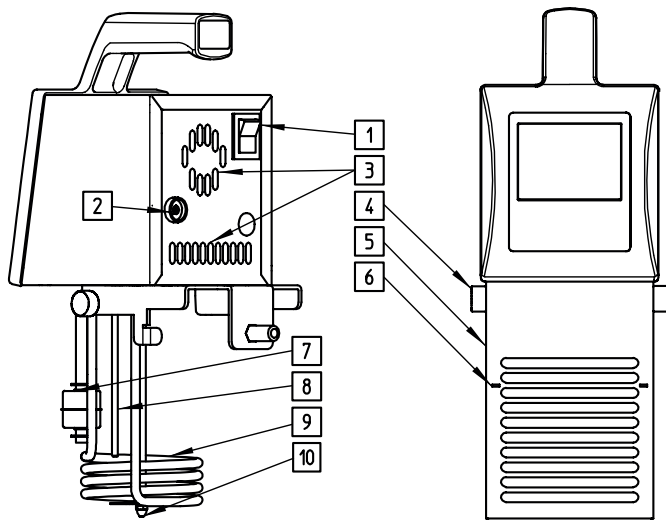
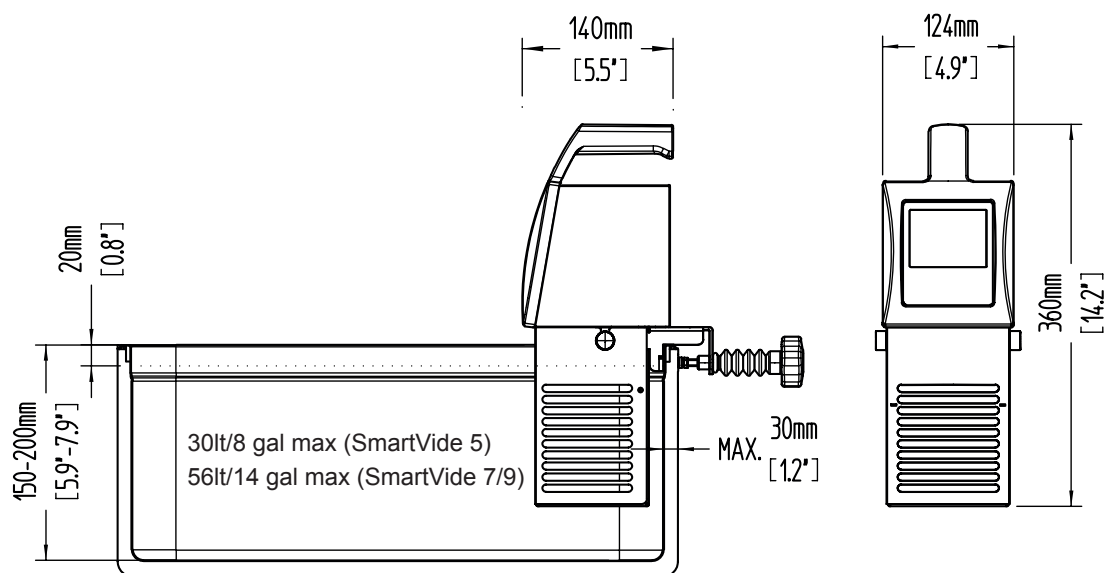


Fig. B / Abb. B





DESCRIPCIÓN FIGURAS PAG.2

1. Interruptor
2. Conexión Jack para sonda de corazón
3. Zona de ventilación
4. Roseta sujeción rejilla
5. Rejilla protectora
6. Indicación de nivel mínimo
7. Flotador, protección de nivel mínimo
8. Sonda temperatura agua
9. Resistencia calefactora
10. Motor agitador

MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento del cocedor al vacío SmartVide 5/7/9. La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocada en la máquina.

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

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

Directiva de máquinas: 2006/42/CE

Directiva de baja tensión 2014/35/CE

Directiva de compatibilidad electromagnética: 2014/30/CE

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

Normas de aplicación americanas

(Versiones a 120V 60Hz)

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

Normas de higiene y materiales NSF/ANSI Standard 4

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir la posibilidad de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.), obtener las mejores prestaciones y una buena conservación de la máquina, es necesario leer y seguir atentamente estas instrucciones. Conserve las instrucciones y haga que todos los usuarios de la máquina las lean, antes de su utilización. Conserve también la hoja de garantía y la declaración de conformidad.

- Debido a un mal uso del aparato, pueden producirse lesiones.
- La superficie del elemento de calefacción está sujeto a calor residual después de su uso. Evite aproximar las manos.
- Apague el aparato y desconecte de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes en movimiento.
- Limpiar el aparato después de cada uso según se describe más adelante.
- Evitar que entre agua en el interior del aparato y en ningún caso sumergirlo en agua. Si esto ocurriera, proceda exactamente de la siguiente manera:
 - Dejar el aparato dentro del recipiente y no tocar el recipiente.
 - Desconectar el enchufe de la red.
 - Sacar el aparato del recipiente e intentar sacar el máximo de líquido de su interior.
 - No volver a conectar la máquina y contactar con un servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños con edad de 8 años y superior) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Cocinar con este método al vacío debe ser realizado únicamente por gente cualificada en este método. Es de vital importancia mantener procedimientos que minimicen el riesgo de formación de bacterias anaerobias.
- Esta máquina es de uso vigilado. No dejar nunca la máquina en marcha sin que nadie este al cargo de ella.
- No deje que la comodidad o la familiaridad con el producto (a base de utilizarlo repetidamente) sustituya la estricta observancia de las normas de seguridad, manténgase alerta, ponga atención a lo que hace y use el sentido común al operar el equipo.
- No utilice el equipo mientras esté cansado o bajo la influencia

de las drogas, alcohol o medicamentos. Si utiliza la herramienta de forma no segura o incorrecta, puede sufrir daños corporales o materiales.

- Los modelos citados en el manual han sido diseñados para el uso en hostelería, restauración, catering y comercial.
- El fabricante no se responsabilizará en aquellos casos en el que el uso haya sido incorrecto o distinto al citado anteriormente. Tales como, el uso sanitario, uso químico, uso en atmósferas explosivas...
- En caso de que se quiera usar algún accesorio, deberá ser específico para el modelo en concreto y de la marca SAMMIC. Será responsabilidad del usuario cualquier incidencia ocasionada por un accesorio que no sea de la marca SAMMIC.

PUESTA EN SERVICIO E INSTALACION

Ubicación

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

Conexión eléctrica

Antes de enchufar el aparato, asegurarse de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato. **ATENCIÓN: ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA. PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN.**

Nunca enchufar el aparato si la rejilla protectora no esta colocada en su sitio. Ver Fig. A

Puesta en servicio

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

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

Llenado de agua del recipiente: Este aparato esta diseñado solo para el método de cocinado al vacío (sous vide) a baja temperatura con agua. Recomendamos utilizar agua blanda descalcificada. Tenga en cuenta la altura de llenado máximo y mínimo del agua. Ver Fig. B

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

Puesta en marcha: Conecte el aparato y encenderlo desde el interruptor situado en la parte trasera y ajuste la temperatura deseada. Compruebe que el agitador está girando. Después de haber calentado el agua a la temperatura deseada, coloque la comida envasada al vacío en el baño de cocción. Partes del baño y de la tapa superior pueden alcanzar altas temperaturas durante su uso ¡Cuidado al tocar! ¡Utilice paños o guantes de horno!

Utilice la función del temporizador para programar el tiempo deseado. Una vez alcanzado el tiempo programado se emitirá una alarma sonora. Pulse cualquier botón para desconectar la alarma sonora y retire la comida del baño.

Limpieza

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

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

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

Mantenimiento

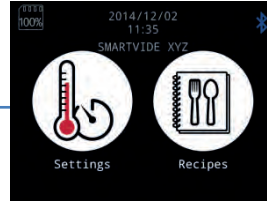
Comprobar antes de cada uso el funcionamiento correcto del flotador de bajo nivel.



Trabajando con SmartVide



Settings



Recipes (*)



Con temporizador Sin temporizador

Ajuste de temperatura y tiempo

Ajuste T y tiempo indefinido



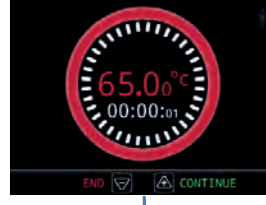
¡CALENTANDO!
Estima el tiempo que falta para llegar a la temperatura deseada.



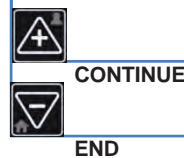
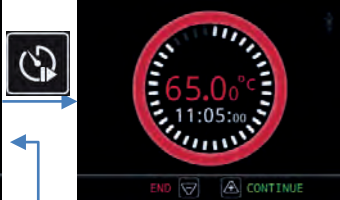
¡¡¡Bip, bip, ...!!!
El baño está **LISTO**.
Pulsa cualquier botón para omitir el aviso sonoro.
Meter comida al vacío en el baño y pulsar **PLAY**.



Temporización en marcha.
Almacenamiento de datos.



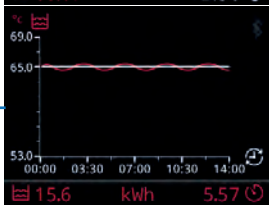
Forzar fin de ciclo



CONTINUE **END**
¡¡¡Bip, bip, ...!!!
Fin del tiempo.



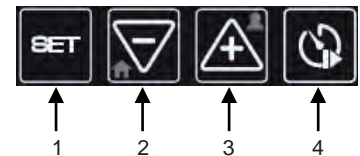
¡¡¡Bip, bip, ...!!!
Sigue contando el tiempo, **hasta pulsar cualquier botón**.
¡Fin!
RESUMEN del ciclo.
Pulsar cualquier botón para un nuevo ciclo



Notas (*)

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

Botones



- 1.- SET. Modo de ajustar y aceptar.
- 2.- Disminuir. Bajar.
 - Pulsación larga: Ir al inicio.
- 3.- Incrementar. Subir.
 - Pulsación larga: Lista usuario.
- 4- Temporización iniciar/parar.



Trabajando con la sonda de corazón



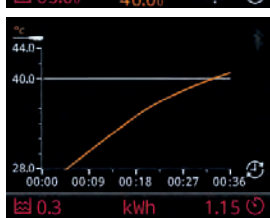
Conectar la sonda de corazón a la máquina.



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

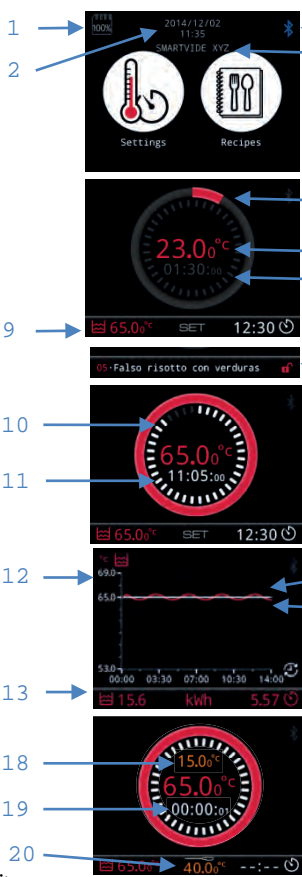


¡¡¡Bip, bip, ...!!! Ha llegado a la temperatura. Indica el tiempo transcurrido. Pulsar cualquier botón para omitir el aviso sonoro. Pulsar END para finalizar el ciclo.

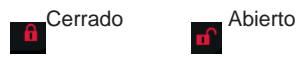


¡Fin! RESUMEN del ciclo. Pulsar cualquier botón para un nuevo ciclo.

Características



- 1.- % 100 memoria ocupada
- 2.- Fecha / hora
- 3.- Estado Bluetooth
- 4.- Nombre máquina
- 5.- Estado calentamiento
- 6.- Temperatura real agua
- 7.- Tiempo estimado en calentar
- 8.- Temporizador SET (objetivo)
- 9.- Temperatura SET (objetivo)
- 10.- Estado temporizador
- 11.- Temporizador cuenta atrás
- 12.- Temperatura durante el ciclo
- 13.- kWh calentamiento agua
- 14.- Gráfica Temperatura SET
- 15.- Gráfica Temperatura real
- 16.- Tiempo transcurrido ciclo
- 17.- kWh durante el ciclo
- 18.- Temperatura de corazón real
- 19.- Tiempo transcurrido
- 20.- Temperatura de corazón SET
- 21.- Estado seguridad valores SET



Aviso de averías



Sonda Temperatura agua Motor agitador Resistencia calefactora

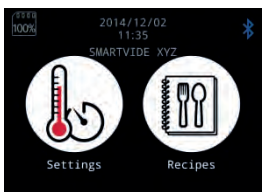
Nota: Llamar a un servicio técnico

Avisos



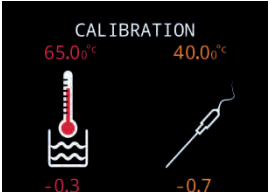
Falta agua. Llenar. Corte electricidad en el ciclo. Indica Temperatura y Hora antes y después del corte Sobrecalentamiento

Cambio °C/ °F (Fuera de ciclo)



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

Calibración

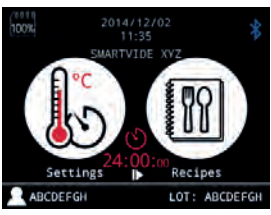


- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo - y + pulsado, encender la máquina.
- 3.- Pantalla CALIBRATION en °C.
- 4.- Ajustar valor con SET y los botones - y +.
- 5.- Apagar y volver a encender.

Resetear

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

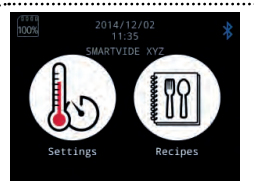
Calibración



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



Eliminar sonido



- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo botón "-" pulsado, encender la máquina.
- 3.- Elimina sonido.

FIRMWARE UPDATE: Actualización del software en el SmartVide

Sigue la siguiente secuencia para actualizar el software de la máquina SmartVide 5, 7 y 9.

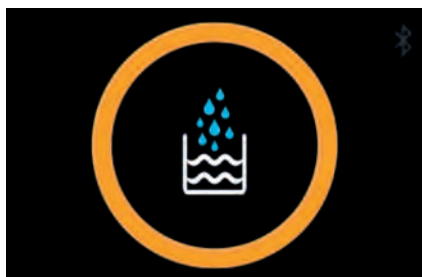
- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo "-" y "Temporización" pulsados, encender la máquina.
- 3.- Mantener pulsados hasta que aparezca la pantalla BOOT-LOADER.
- 4.- Después de 5 segundos la pantalla se apaga. La máquina está preparada para empezar con el proceso de actualización del software.
- 5.- Abrir en el dispositivo móvil la App SVIDe Bootloader de Sammic.
- 6.- Iniciar búsqueda y seleccionar la máquina SmartVide 5/7/9 deseada.
- 7.- Descargar la última versión del Firmware.
- 8.- Actualizar Firmware. El proceso tardará varios minutos.
- 9.- Al terminar el proceso de actualización cerrar la App y apagar la máquina SmartVide. La máquina está lista para trabajar con la última versión.



FAQ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

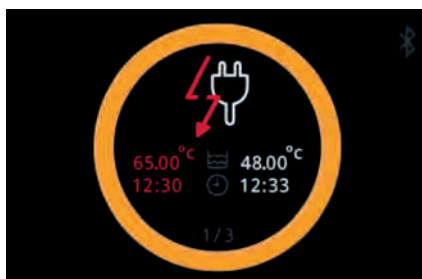
La máquina no se enciende

- Comprobar que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato.
- Comprobar el estado del cable de alimentación. Si está deteriorado y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Comprobar el estado del interruptor de la máquina. Si está deteriorado y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Comprobar el estado de los fusibles colocados en la placa electrónica del aparato. Dicha comprobación solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Comprobar el encendido, desconectando el ventilador de refrigeración. Dicha comprobación solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.



Aviso de falta de agua

- Añadir más agua en el recipiente. Tenga en cuenta la altura de llenado máximo y mínimo del agua.
- Si al añadir agua (asegurarse que está por encima del nivel mínimo), al rato se mantiene el aviso, puede que el flotador de detector del nivel este bloqueado o deteriorado. Apague y desconecte el aparato antes de comprobar con la mano que el flotador se mueve sin forzarlo.
- Comprobar que los cables del detector de nivel están colocados correctamente en la placa electrónica. Solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.



Aviso de corte de electricidad en el ciclo

- Durante un ciclo de tiempo definido si se da un corte de electricidad, bien apagando la máquina desde el interruptor o bien debido a un corte de la alimentación eléctrica, al alimentarla de nuevo da información de la temperatura y hora antes y después de corte. Pulsando cualquier botón, el aviso desaparece.



Aviso de sobrecalentamiento en el interior de la cabina

- Comprobar que el lugar de uso este ventilado a temperatura ambiente no superior a 40°C.
- Comprobar que el aparato no este junto a, o cerca de, fuentes emisoras de calor.
- Cuando la temperatura de trabajo del agua es superior a los 60°C es muy importante la utilización de una tapa o de bolas antivapor, para evitar el exceso de vaho.
- Comprobar que las ranuras de ventilación estén libres de obstáculos.
- Comprobar el funcionamiento del ventilador. Para ello, apagar la máquina y dejarla a enfriar durante 5 min. Al encenderla comprobar que el ventilador está girando. Si no gira, hay que cambiarlo por uno nuevo.



Aviso de avería sonda temperatura de agua

- Comprobar que los cables de la sonda están colocados correctamente en la placa electrónica. Solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Si la sonda está deteriorada y es preciso instalar una nueva, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.



Aviso de avería motor agitador

- Comprobar que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato.
- Comprobar que los cables del motor están colocados correctamente en la placa electrónica. Solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.
- Si el motor está deteriorado y es preciso instalar uno nuevo, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.



Aviso de avería resistencia calefactora

- Comprobar que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa del aparato.
- Comprobar que los cables de la resistencia están colocados correctamente en la placa electrónica. Solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic
- Comprobar el estado de la resistencia. Si está deteriorada y es preciso instalar una nueva, dicho recambio solo podrá ser realizado por un servicio técnico reconocido por Sammic.

App Sammic no encuentra máquinas SmartVide

- Comprobar que el Bluetooth del dispositivo móvil cumple con los requisitos mínimos: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)
- Comprobar que está activada la conexión Bluetooth en el dispositivo móvil.
- Comprobar que esta activada la ubicación/localización en el dispositivo móvil (ajustes->privacidad->ubicación/localización) para poder usar la tecnología Bluetooth Low Energy.

App Sammic encuentra máquinas Sammic, pero no permite emparentar con la deseada

- Comprobar que la máquina SmartVide no está emparejada con ningún otro dispositivo móvil ni con ningún SmartVide Track.

Al emparejar con la máquina SmartVide, no se enciende el icono azul del Bluetooth

- Comprobar que el nombre de la máquina emparejada en la App es de la máquina SmartVide deseada.

Después de todas las comprobaciones comentadas, el problema sigue sin resolver

- Resetear la máquina. Siga detenidamente los pasos indicados en el apartado RESETEAR. ¡Atención! Este proceso borrará la lista de recetas y el histórico de los registros almacenados en la máquina SmartVide.
- Si el problema continua, por favor, póngase en contacto con el servicio técnico reconocido por Sammic.

CARACTERÍSTICAS	SMARTVIDE 5			SMARTVIDE 7/9		
Temperatura de trabajo	5°C a 95°C / 41°F a 203°F			5°C a 95°C / 41°F a 203°F		
Resolución de display	0.01°C / 0.1°F			0.01°C / 0.1°F		
Resolución de tiempo	1 min			1 min		
Duración de ciclo	1 min - 99 h			1 min - 99 h		
Display	TFT 3.5" color			TFT 3.5" color		
Temperatura ambiente permitida	5°C a 40°C / 41°F a 104°F			5°C a 40°C / 41°F a 104°F		
Capacidad máxima	30 lt. / 8 gal			56 lt. / 14 gal		
Alimentación	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1
Consumo de corriente	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Potencia	1.200W	1.600W	1.600W	1.400W	2.000W	2.000W
Dimensiones (Ancho x Fondo x Alto)	116mm x 128mm x 330mm / 4.6" x 5" x 13"			124mm x 140mm x 360mm / 4.9" x 5.5" x 14.2"		
Peso neto	3.1Kg / 6,8lb.			3.6 Kg / 7,9 lb. - 4.1Kg / 9lb.		