



## SmartVide 5/7/9

Cocedor Sous-vide  
Sous-vide cookers  
Sous-vide-garer  
Cuiseurs Sous-vide  
Cuocitori Sottovuoto  
Cozedores Sous-vide

MANUAL DE INSTRUCCIONES **ES**

USERS MANUAL **EN**

GEBRAUCHSANWEISUNG **DE**

MODE D'EMPLOI **FR**

ISTRUZIONI PER L'USO **IT**

MANUAL DE INSTRUÇÕES **PT**



Fig. A / Abb. A

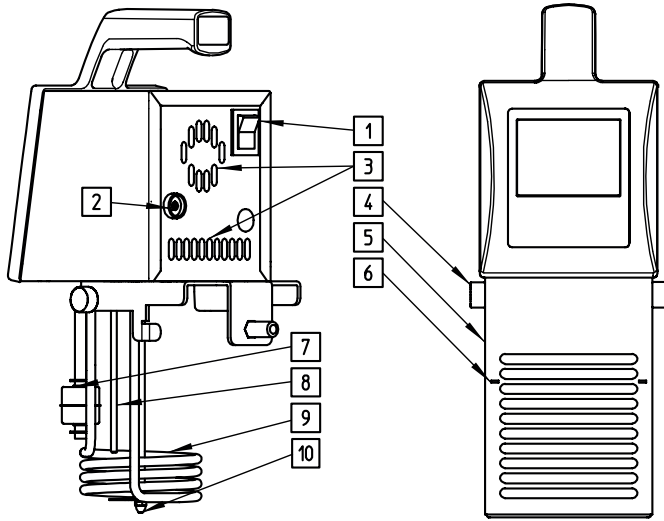
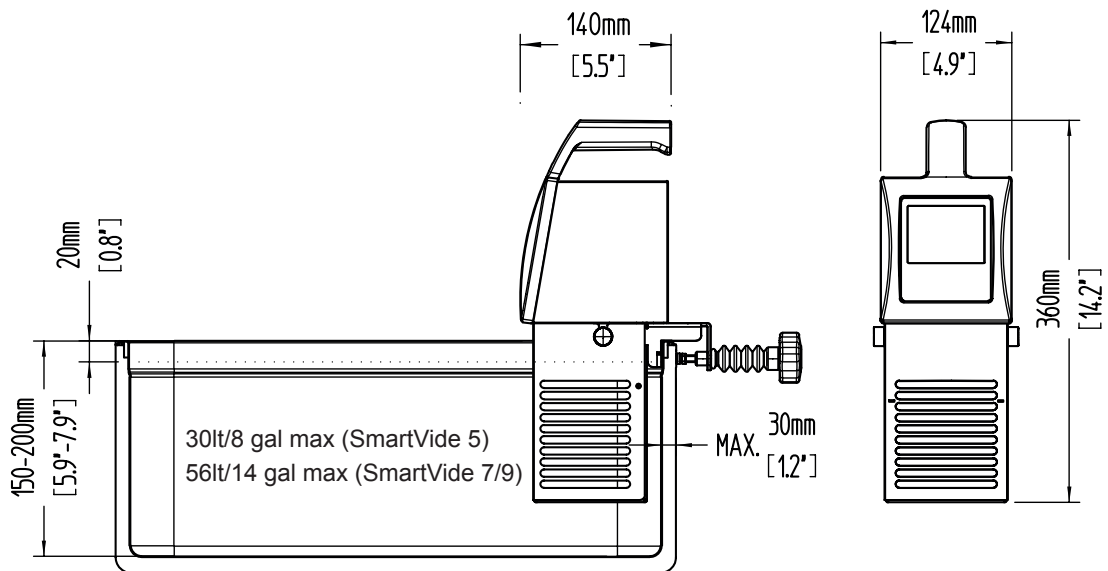


Fig. B / Abb. B





## 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

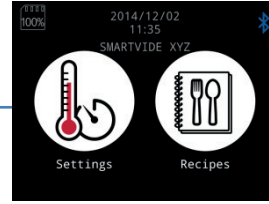
Comprobar antes de cada uso el funcionamiento correcto del flotador de bajo nivel.



## Trabajando con SmartVide



Settings



Recipes (\*)



Con temporizador Sin temporizador

Ajuste de temperatura y tiempo

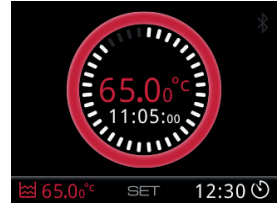
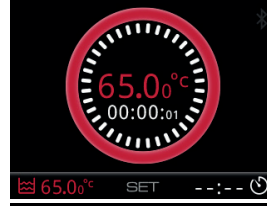
Ajuste T y tiempo indefinido



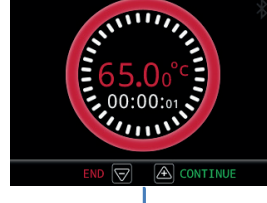
**¡CALENTANDO!**  
Estima el tiempo que falta para llegar a la temperatura deseada.



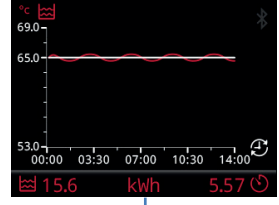
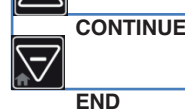
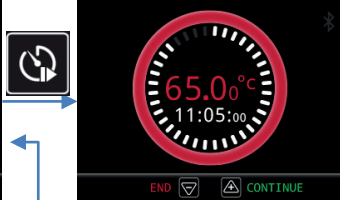
**¡¡¡Bip, bip, ...!!!**  
El baño está **LISTO**.  
Pulsa cualquier botón para omitir el aviso sonoro.  
Meter comida al vacío en el baño y pulsar **PLAY**.



Temporización en marcha.  
Almacenamiento de datos.



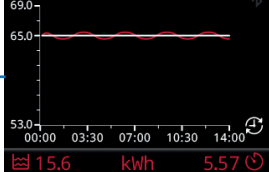
Forzar fin de ciclo



**CONTINUE**  
**¡¡¡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



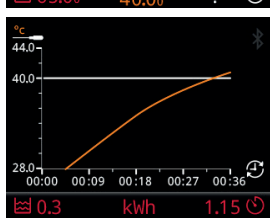
Conectar la sonda de corazón a la máquina.



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

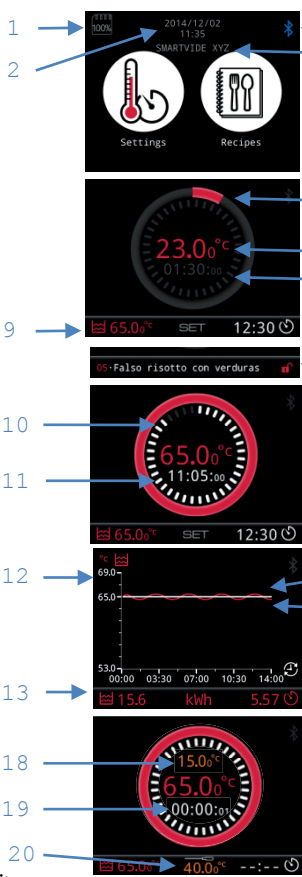


¡¡¡Bip, bip, ...!!! Ha llegado a la temperatura. Indica el tiempo transcurrido. Pulsar cualquier botón para omitir el aviso sonoro. Pulsar END para finalizar el ciclo.

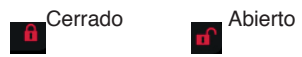


¡Fin! RESUMEN del ciclo. Pulsar cualquier botón para un nuevo ciclo.

### 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



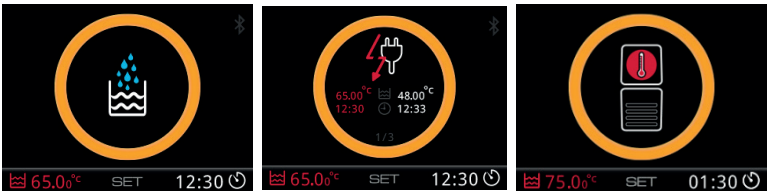
### Aviso de averías



Sonda Temperatura agua    Motor agitador    Resistencia calefactora

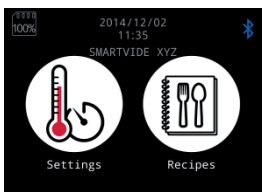
Nota: Llamar a un servicio técnico

### Avisos



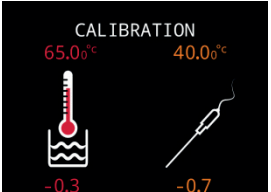
Falta agua. Llenar.    Corte electricidad en el ciclo. Indica Temperatura y Hora antes y después del corte    Sobrecalentamiento

### Cambio °C/°F (Fuera de ciclo)



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

### Calibración

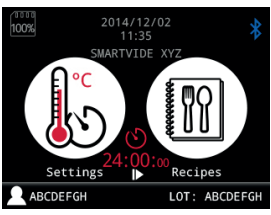


- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo - y + pulsado, encender la máquina.
- 3.- Pantalla CALIBRATION en °C.
- 4.- Ajustar valor con SET y los botones - y +.
- 5.- Apagar y volver a encender.

### Resetear

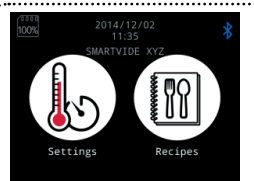
- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo "SET", "-" y "+" pulsados, encender la máquina.
- 3.- Mantener 10 segundos, hasta que la máquina emita un ruido diferente.
- 4.- Apagar y volver a encender.

### 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

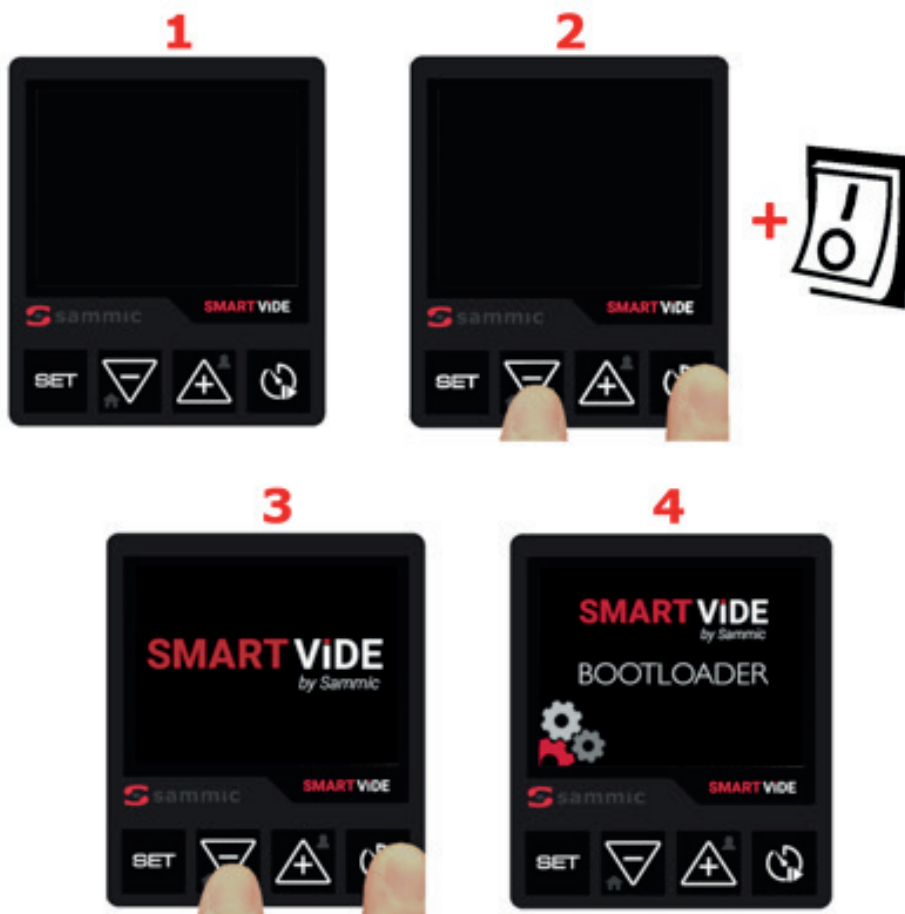


- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo botón "-" pulsado, encender la máquina.
- 3.- Elimina sonido.

## FIRMWARE UPDATE: Actualización del software en el SmartVide

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

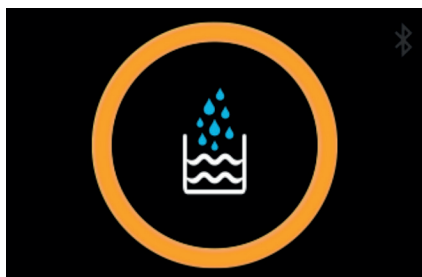
- 1.- Máquina apagada.
- 2.- Manteniendo “-” y “Temporización” pulsados, encender la máquina.
- 3.- Mantener pulsados hasta que aparezca la pantalla BOOT-LOADER.
- 4.- Después de 5 segundos la pantalla se apaga. La máquina está preparada para empezar con el proceso de actualización del software.
- 5.- 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 esta lista para trabajar con la última versión.



## FAQ SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

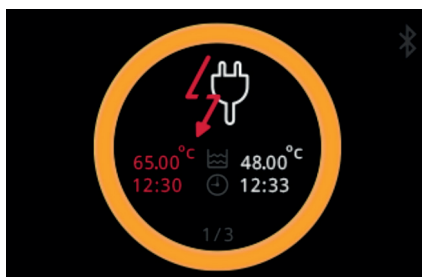
### La máquina no se enciende

- 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.		





## DESCRIPTION OF FIGURES P. 2

1. Switch
2. Connection jack for needle probe
3. Ventilation area
4. Knurl grid holder
5. Protective grille
6. Minimum level indicator
7. Float, minimum level guard
8. Water temperature sensor
9. Heater resistances
10. Stirrer motor

## MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the SmartVide 5/7/9 sous-vide cooker. The model reference and its characteristics appear on the name plate attached to the machine.

These appliances have been designed and manufactured in accordance with the following standards:

**European directives and standard** (versions at 230V 50/60Hz)

Machine Directive: 2006/42/EC

Low Voltage Directive 2014/35/EC

Electromagnetic Compatibility Directive: 2014/30/EC

Protection level in accordance with standard UNE-EN 60529: IP-X1

**Standards applicable in America**

(Versions at 120V 60Hz)

Safety standards for machines UL 197, CSA C22.2 109 Edition

Hygiene and materials standards NSF/ANSI Standard 4

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

To reduce the possibility of accidents (short circuits, injuries or fires, etc.), and ensure the best functioning and the proper maintenance of the machine, it is necessary to carefully read and follow these instructions. Keep these instructions and ensure that all users of the machine read them before use. Also keep the warranty and the declaration of conformity.

- Misuse of the equipment may cause injury.
- The surface of the heating element is subject to residual heat after use. Keep hands away.
- Switch the equipment off and disconnect the power before changing accessories or approaching moving parts.
- Clean the device after each use, following the instructions below.
- Avoid water getting inside the device and never submerge it in water. If this happens, proceed as follows:
  - Leave the device inside the container and do not touch the container.
  - Unplug from the power socket.
  - Remove the device from the container and try to empty as much of the liquid inside as possible.
  - Do not reconnect the device and contact an authorised service technician.
- If the power supply is damaged and a new one must be installed, only a Sammic authorised technical service can replace it.
- This appliance is not to be used by people (including children of 8 years and over) with limited physical, sensorial or mental capabilities, or that lack the experience or knowledge, unless they have been supervised or instructed in the use of appliance by a person responsible for their safety and understand the dangers it entails. Do not allow children to play with the appliance. The cleaning and maintenance to be performed by the user must not be performed by unsupervised children.
- Only people qualified in sous-vide cooking may cook using this method. It is vitally important to follow procedures that minimise the risk of formation of anaerobic bacteria.
- This machine is for supervised use. Never leave the machine running unsupervised.
- Comfort or familiarity with the product (based on its repeated use) should not replace strict compliance with the safety regulations. Be alert, pay attention to what you are doing and use common sense when operating the appliance.
- Do not use the appliance while you are tired or under the influence of drugs, alcohol or medication. If you use the machine incorrectly or in an unsafe manner, you may suffer personal or material damages.

- The models cited in the manual have been designed for use in hotels, restaurants, catering and commercial applications.
- The manufacturer is not responsible when the product is used incorrectly or differently than the use mentioned above. Such as sanitary use, chemical use, use in explosive atmospheres, etc.
- Any accessories used must be designed for the specific model and the SAMMIC brand. Any accident caused by non-SAMMIC accessories will be the responsibility of the user.

## START-UP AND INSTALLATION

### Location

- Use this appliance in a ventilated kitchen at an ambient temperature no higher than 40°C.
- Do not block nor obstruct the ventilation slits.
- Do not place the appliance next to or near sources of heat.

### Electric connection

Before plugging the appliance in, make sure that the mains voltage coincides with the voltage indicated on the name plate attached to the machine. **CAUTION: THE EARTH CONNECTION IS OBLIGATORY. DANGER OF ELECTROCUTION.**

Never connect the device if the protective grill is not in place. See Fig. A

### Start-up

**Preparing the container:** Place a suitable container on a flat, level, rigid, non-combustible surface, preferably near a sink or drain for emptying. When the working temperature of the water exceeds 60°C, it is very important to use a lid to avoid excess steam. Thus you will prevent heat loss and protect the appliance from moisture. See Fig. B

**Securing the device:** Hold the appliance firmly and secure it with sufficient stability to the container. Ensure that the switch and socket are within your reach while using the appliance. See Fig. B

**Filling the container with water:** This appliance is designed only for sous-vide cooking at a low temperature with water. We recommend using decalcified soft water. Take into account the maximum and minimum fill levels for the water. See Fig. B

Never start up the device without water. The appliance has a float guard to detect the minimum water level. Always check that the float guard is working before using the unit. Check this manually by taking the machine out of the container vertically, for example.

**Start-up:** Connect the appliance and switch it on using the switch at the rear and set the desired temperature. Check that the stirrer is spinning. After heating the water to the desired temperature, place the vacuum packed food in the cooking bath. Parts of the bath and lid can get very hot during use. Take great care when touching them! Use cloths or oven gloves!

Use the timer function to programme the desired time. Once the programmed time has been reached an alarm will sound. Press any button to stop the alarm and remove the food from the bath.

### Cleaning

The water in the container must be changed daily and the appliance cleaned periodically.

To avoid electric shocks that can cause serious personal injury, switch the appliance off and unplug it before cleaning.

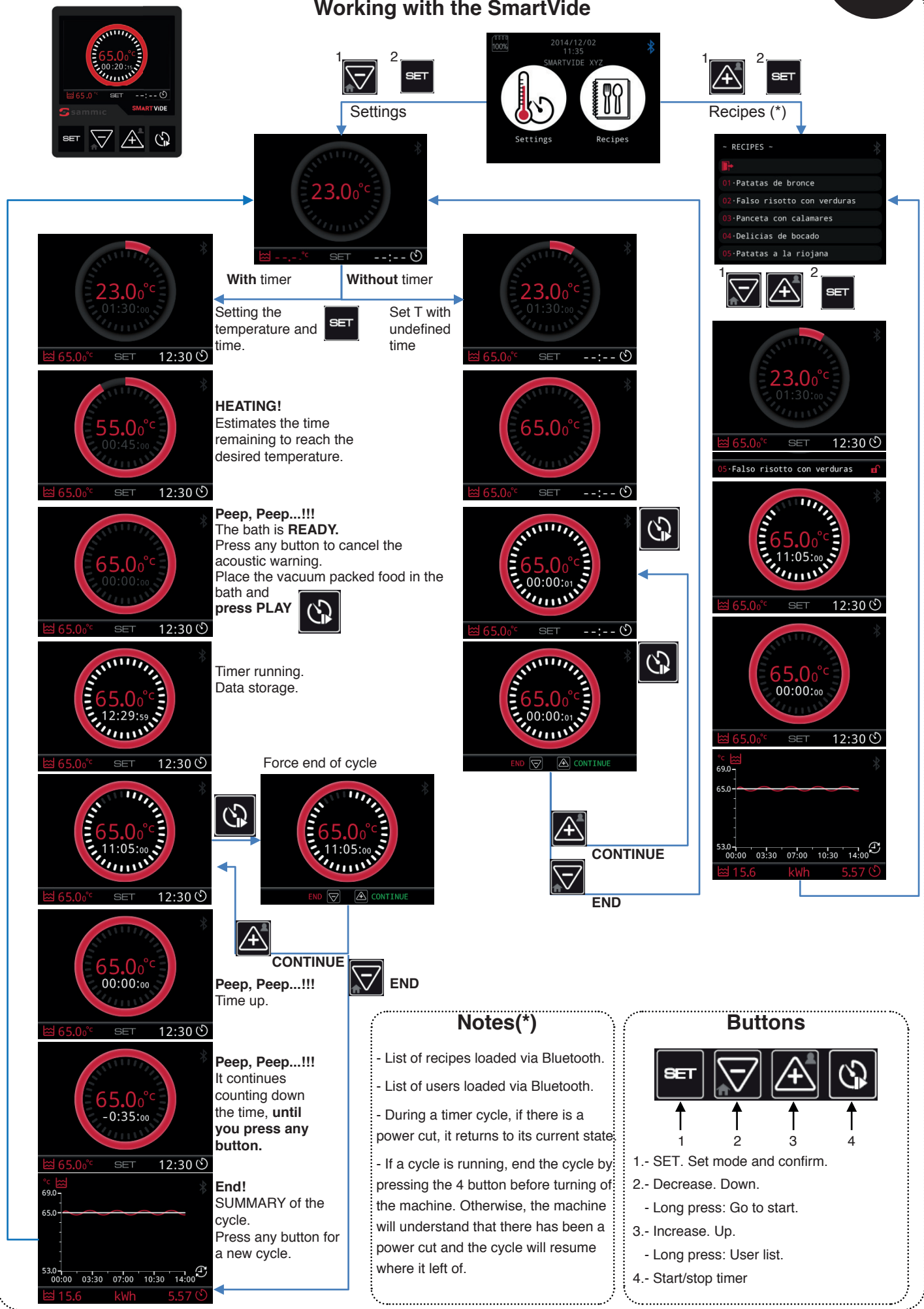
- Never let water get inside the appliance.
- Never clean the appliance under running water or submerge it in water.
- Do not use: abrasive cleaning products such as ammonia, bleach, etc. solvents, metal scourers, gritty detergent.
- Clean the immersion parts of the appliance with soapy water and a cloth or sponge and dry with soft cloth. Use your hand to check that the float moves, without forcing it. Use a dry cloth to clean the parts that are not immersed.
- You can clean the protective grille periodically in the dishwasher.

### Maintenance

Before every use, check that the low level float is working properly.



## Working with the SmartVide





### Working with the needle probe



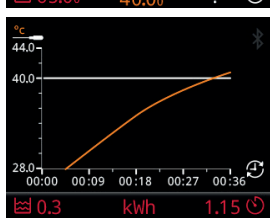
Connect the needle probe to the machine.



SET set temperature of the needle probe at which we want it to warn us. Press PLAY to store data.



**Peep, Peep...!!!**  
It has reached the temperature. Indicates the time passed. Press any button to cancel the acoustic warning.



Press END to finish the cycle.  
End!  
SUMMARY of the cycle. Press any button for a new cycle.

### Properties

- 1.- % 100 memory full
- 2.- Date/time
- 3.- Bluetooth status
- 4.- Machine name
- 5.- Heating status
- 6.- Actual water temperature
- 7.- Estimated heating time
- 8.- Timer SET (target)
- 9.- Temperature SET (target)
- 10.- Timer status
- 11.- Timer countdown
- 12.- Temperature during the cycle
- 13.- Water heating kWh
- 14.- SET temperature graph
- 15.- Real temperature graph
- 16.- Cycle time elapsed
- 17.- kWh during the cycle
- 18.- Actual needle probe temperature
- 19.- Time elapsed
- 20.- SET needle probe temperature
- 21.- SET value safety status



### Fault warning

Probe Water

Stirrer motor

Heater resistances

Note: Call a Technical Service

### Warnings

Water needed. Fill.

Power cut during the cycle. Indicates time and temperature before and after the power cut

Overheating cab

### Change °C/ °F (out of cycle)

- 1.- Machine off
- 2.- Holding down the SET button, switch on the machine.
- 3.- Change of unit.

### Calibration

- 1.- Machine off
- 2.- Holding down the - and + buttons, switch on the machine.
- 3.- CALIBRATION screen in °C.
- 4.- Adjust the value with SET and the - and + buttons.
- 5.- Turn off and on again.

### Reset

- 1.- Machine off
- 2.- Push and hold "SET", "-" and "+", switch the machine on.
- 3.- Hold for 10 seconds until the machine makes a different noise.
- 4.- Turn off and on again.

### Calibration

- 1.- In the App, set the SET necessary parameters.
- 2.- Send via Bluetooth to the SmartVide.
- 3.- Press Play to start it.

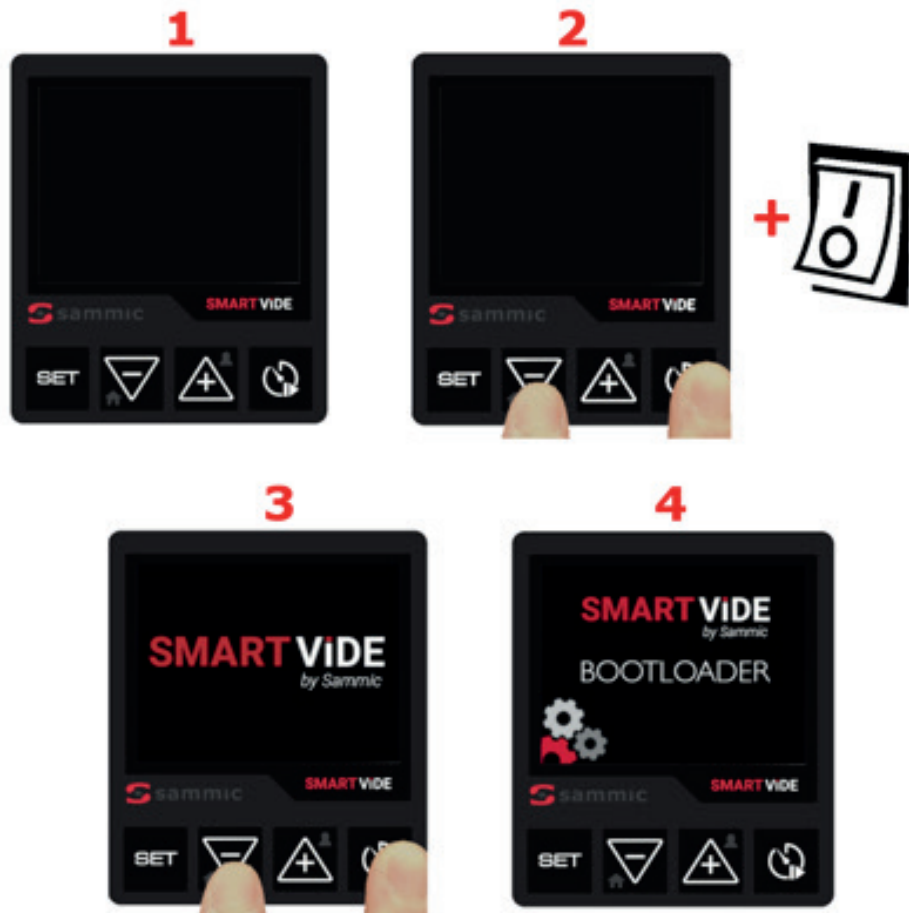
### Sound off.

- 1.- Machine off
- 2.- Holding down the "-" button, switch on the machine.
- 3.- Sound off.

## FIRMWARE UPDATE: Update software on the SmartVide

Follow the instructions below to update the software of SmartVide 5, 7 and 9 devices.

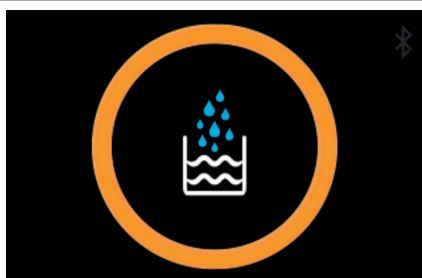
- 1.- Machine off
- 2.- Hold “-” and “Timer” while starting the device.
- 3.- Hold the buttons until the BOOTLOADER screen appears.
- 4.- The screen will go off after 5 seconds. The machine is ready to begin the software update process.
- 5.- Open the Sammic SView Bootloader app on the mobile device.
- 6.- Start the search and choose the desired SmartVide 5/7/9 machine.
- 7.- Download the latest version of the Firmware.
- 8.- Update Firmware. The process will take a few minutes.
- 9.- Upon completion of the update process, close the app and switch the SmartVide device off. The machine is now ready to operate with the latest version.



## TROUBLESHOOTING FAQ

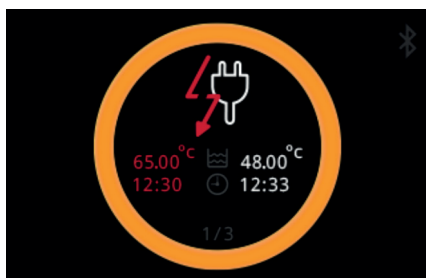
### The machine does not switch on

- Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the nameplate on the device.
- Check the power cable. If it is damaged and a new cable needs to be fitted, it must only be replaced by a Sammic approved technical service.
- Check the machine switch. If it is damaged and a new cable needs to be fitted, it must only be replaced by a Sammic approved technical service.
- Check the fuses in the electronic panel of the device. This verification must only be carried out by a Sammic approved technical service.
- Check the start-up, first disconnecting the cooling fan. This verification must only be carried out by a Sammic approved technical service.



### Water needed warning

- Add more water to the container. Take into account the maximum and minimum fill levels for the water.
- If the warning persists after adding water (check it is above the minimum level), the level detector float may be blocked or damaged. Switch off and disconnect the device then check that the float moves without forcing it.
- Check that the level detector cables are correctly fitted to the electronic panel. This verification must only be carried out by a Sammic approved technical service.



### Power cut warning during the cycle.

- If the power is cut during a cycle with a defined time, (either the machine is switched off or there is a power cut), when power is restored, the temperature and time before and after the cut will be displayed. Press any button to dismiss the warning.



### Warning of overheating inside the cabin

- Check that the place of use is ventilated and the ambient temperature is less than 40°C.
- Check that the device is not close to or near sources of heat.
- When the working temperature of the water exceeds 60°C it is extremely important to use a lid, to avoid excess steam.
- Check the ventilation slots are free from obstacles.
- Check the operation of the fan. To do so, switch off the machine and leave it to cool for five minutes. Switch it on again and check that the fan turns. If it does not turn, it needs to be replaced with a new one.



### Water temperature probe fault warning

- Check that the probe cables are correctly fitted in the electronic panel. This verification must only be carried out by a Sammic approved technical service.
- If the probe is damaged and a new one needs to be fitted, the replacement must only be carried out by a Sammic approved technical service.



### Stirrer motor fault warning

- Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the nameplate of the device.
- Check that the motor cables are correctly fitted to the electronic panel. This verification must only be carried out by a Sammic approved technical service.
- If the motor is damaged and a new one needs to be fitted, the replacement must only be carried out by a Sammic approved technical service.



#### Heater resistance fault warning

- Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the nameplate of the device.
- Check that the resistance cables are correctly fitted in the electronic panel. This verification must only be carried out by a Sammic approved technical service.
- Check the condition of the resistance • If it is damaged and a new one needs to be fitted, the replacement must only be carried out by a Sammic approved technical service.

#### Sammic app cannot find SmartVide devices

- Check that the Bluetooth of the mobile device meets the following minimum requirements: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)
- Check the Bluetooth connection is activated on the mobile device.
- Check that the location function is activated on the mobile device (settings -> privacy -> location) to use Bluetooth Low Energy technology.

#### The Sammic app finds Sammic devices but cannot pair with the desired device.

- Check that the SmartVide device is not paired with another mobile device or a SmartVide Track.

#### When pairing with the SmartVide device, the blue Bluetooth icon does not come on.

- Check the name of the machine paired in the app corresponds to the desired SmartVide device.

#### If the problem persists after carrying out all these checks

- Reset the machine. Carefully follow the steps indicated in the RESET section. Caution! This process will erase the list of recipes and the history of the records stored on the SmartVide device.
- If the problem persists, contact a Sammic authorised technical service centre.

PROPERTIES	SMARTVIDE 5			SMARTVIDE 7/9		
Operating temperature	5°C to 95°C / 41°F to 203°F			5°C to 95°C / 41°F to 203°F		
Display resolution	0.01°C / 0.1°F			0.01°C / 0.1°F		
Time resolution	1 min			1 min		
Cycle duration	1 min - 99 h			1 min - 99 h		
Display	3.5" colour TFT			3.5" colour TFT		
Permitted ambient temperature	5°C to 40°C / 41°F to 104°F			5°C to 40°C / 41°F to 104°F		
Maximum capacity	30 lt. / 8 gal			56 lt. / 14 gal		
Power supply	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1
Current	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Power	1,200W	1,600W	1,600W	1,400W	2,000W	2,000W
Dimension (Width x Depth x Height)	116mm x 128mm x 330mm / 4.6" x 5" x 13"			124mm x 140mm x 360mm / 4.9" x 5.5" x 14.2"		
Net weight	3.1 kg / 6.8 lb.			3.6 kg / 7.9 lb. - 4.1 kg / 9 lb.		



## BESCHREIBUNG DER ABBILDUNGEN AUF SEITE 2

1. Schalter
2. Anschluss für Kerntemperaturfühler
3. Ventilationsbereich
4. Rosettengitterbefestigung
5. Schutzgitter
6. Mindestfüllstandsanzeige
7. Schwimmer, Mindestschutzniveau
8. Wassertemperatursonde
9. Heizwiderstand
10. Motor

## MODELLE

Diese Bedienungsanleitung beschreibt Installation, Funktionsweise und Wartung des Vakuumgarers SmartVide 5/7/9. Die Referenznummer des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Die Geräte wurden im Einklang mit folgenden Normen konzipiert und hergestellt:

**Europäische Richtlinien und Normen** (Ausführungen 230 V 50/60 Hz)

Maschinenrichtlinie 2006/42/CE

Niederspannungsrichtlinie 2014/35/CE

Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit: 2014/30/CE

Schutzklasse gemäß der Norm UNE-EN 60529: IP-X1

**Amerikanische Durchführungsbestimmungen**

(Ausführungen 120 V 60 Hz)

Maschinensicherheitsnormen UL 197, CSA C22.2 Nr. 109

Vorschriften für Hygiene und Materialien NSF/ANSI Standard 4

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um mögliche Unfälle (Kurzschlüsse, Wunden oder Brände usw.) zu vermeiden und die besten Leistungen sowie eine gute Konservierung der Maschine zu erzielen, ist es notwendig, diese Anweisungen sorgfältig zu lesen und zu befolgen. Bewahren Sie die Anweisungen auf und sorgen Sie dafür, dass sie von allen Benutzern der Maschine vor Gebrauch gelesen werden. Bewahren Sie auch das Garantieblatt und die Konformitätserklärung auf.

- Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme. Nähern Sie nicht Ihre Hände.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie unten beschrieben.
- Lassen Sie kein Wasser in das Gerät eindringen und tauchen Sie es niemals in den Wasserbehälter. Sollte dies geschehen, gehen Sie wie folgt vor:
  - Lassen Sie das Gerät im Behälter und berühren Sie den Behälter nicht.
  - Trennen Sie die Stromversorgung.
  - Holen Sie das Gerät aus dem Behälter und versuchen Sie, so viel Flüssigkeit wie möglich aus dem Gerät zu entfernen.
  - Schließen Sie das Gerät nicht wieder an und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Der Austausch eines abgenutzten Netzkabels darf nur von einem von Samic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder ab 8 Jahren) bedient zu werden, die nicht über ausreichende Erfahrung oder das notwendige Wissen verfügen, es sei denn, sie haben unter Anleitung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eine ausreichende Einführung in den Umgang mit dem Gerät erhalten und die Gefahren verstanden, die mit der Bedienung des Geräts verbunden sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer vorzunehmenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Das Kochen mit dieser Vakuummethode darf nur durch für diese Technik qualifizierte Personen erfolgen. Es ist von größter Bedeutung, Verfahrensweisen zu beachten, die das Risiko der Bildung anaerober Bakterien so gering wie möglich halten.
- Dieses Gerät darf nur unter Beobachtung betrieben werden. Lassen Sie es niemals in Betrieb, wenn es von niemandem bedient wird.
- Lassen Sie nicht zu, dass der Komfort oder die Vertrautheit mit dem Produkt (basierend auf dem wiederholten Gebrauch) die strikte Einhaltung der Sicherheitsvorschriften ersetzt, bleiben Sie wachsam, achten Sie auf das, was Sie tun, und verwenden Sie bei der Bedienung des Geräts Ihren Menschenverstand.

- Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde sind oder unter Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Der unsichere oder unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Die in der Gebrauchsanweisung zitierten Modelle sind für den Einsatz im Hotel-, Gaststätten-, Gastronomie- und Gewerbebereich konzipiert.
- Der Hersteller haftet nicht in Fällen, in denen die Verwendung nicht richtig oder von den oben genannten abweichend war. Wie z. B. die medizinische Nutzung, die chemische Nutzung, der Einsatz in explosiven Atmosphären, usw.
- Wenn Sie ein Zubehör verwenden möchten, muss es spezifisch für das jeweilige Modell sein und von der Firma SAMMIC hergestellt werden. Der Benutzer ist für jeden Vorfall verantwortlich, der durch ein Zubehörteil verursacht wird, das nicht von SAMMIC hergestellt wurde.

## INBETRIEBNAHME UND INSTALLATION

### Platzierung

- Verwenden Sie dieses Gerät in einer belüfteten Küche bei einer Umgebungstemperatur von maximal 40 °C.
- Die Belüftungsschlitze weder ganz oder teilweise blockieren.
- Das Gerät nicht neben oder in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

### Elektrischer Anschluss

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. ACHTUNG: ERDUNG IST ZWINGEND ERFORDERLICH. STROMSCHLAGGEFAHR.

Schließen Sie das Gerät niemals an, wenn das Schutzgitter nicht angebracht ist. Siehe Abb. A

### Inbetriebnahme

**Vorbereitung des Behälters:** Stellen Sie einen geeigneten Behälter auf eine hitzefeste, ebene und feste Unterfläche, die für das Entleeren vorzugsweise in der Nähe eines Spülbeckens oder Abflusses liegt. Bei einer Arbeitstemperatur des Wassers über 60 °C ist zur Vermeidung einer übermäßigen Dampfbildung die Verwendung eines Deckels oder Anti-Dampf-Bällen sehr wichtig. Dadurch verhindern Sie Wärmeverluste und schützen das Gerät vor Feuchtigkeit. Siehe Abb. B

**Befestigen der Vorrichtung:** Das Gerät gut festhalten und dem Behälter die gebotene Stabilität geben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter und die Steckdose während dem Einsatz des Geräts in Reichweite sind. Siehe Abb. B

**Befüllen des Behälters mit Wasser:** Das Gerät ist ausschließlich für das Vakuumgaren (Sous Vide) bei niedriger Temperatur mit Wasser konzipiert. Wir raten Ihnen weiches, entkalktes Wasser zu verwenden. Beachten Sie beim Befüllen den Höchstfüllstand und den Mindestfüllstand. Siehe Abb. B Das Gerät niemals ohne Wasser in Betrieb setzen. Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschwimmer, der das Unterschreiten des Mindestfüllstands detektiert. Vor dem Einsatz des Geräts stets überprüfen, ob der Schutzschwimmer funktioniert. Die Funktionsfähigkeit manuell überprüfen, etwa indem Sie das Gerät senkrecht aus dem Behälter nehmen.

**Inbetriebnahme:** Das Gerät anschließen und durch den Schalter an der Hinterseite einschalten, dann die gewünschte Temperatur einstellen. Überprüfen Sie, dass sich das Rührwerk dreht. Ist das Wasser auf die gewünschte Temperatur erhitzt, die vakuumverschweißte Speise in das Kochbad geben. Teile des Behälters und die obere Abdeckung können während des Gebrauchs hohe Temperaturen erreichen: Vorsicht beim Berühren! Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe!

Verwenden Sie zum Einstellen der gewünschten Zeit die Zeitschaltuhr. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Warnton. Durch das Drücken einer beliebigen Taste können Sie den Warnton abschalten und die Speise aus dem Wasserbad nehmen.

### Reinigung

Das Wasser im Behälter muss täglich gewechselt werden und das Gerät ist regelmäßig zu reinigen.

Zur Vermeidung von Stromschlägen und damit von schweren Personenschäden, ist das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz zu trennen.

- Lassen Sie niemals zu, dass Wasser ins Innere des Geräts eindringt.
- Das Gerät darf niemals unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser eingetaucht werden.
- Nicht verwenden: aggressive Reinigungsmittel oder Schleifmittel wie Ammoniak, Lauge, Lösungsmittel, Stahlwollschwämme, Sandscheuermittel, usw.
- Mit einem in lauwarmen Seifenwasser befeuchteten Tuch oder Schwamm das Kochbecken des Geräts reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Mit der Hand prüfen, ob der Schwimmer sich nach wie vor mühelos bewegen lässt. Die nicht mit Wasser in Berührung kommenden Teile mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Das Schutzgitter kann regelmäßig im Geschirrspüler gereinigt werden.

### Instandhaltung

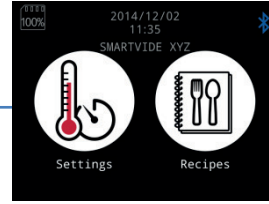
Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme das korrekte Funktionieren des Schwimmers.



## Arbeit mit SmartVide



Settings



Recipes (\*)



Mit Zeitschaltuhr      Ohne Zeitschaltuhr

Einstellen von Temperatur und Garzeit.

Stellen Sie die Temperatur und Zeit ein.



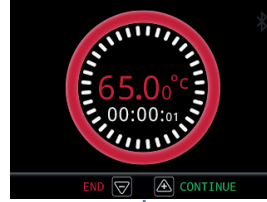
**ERHITZEN!**  
Geschätzte Zeit bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur.



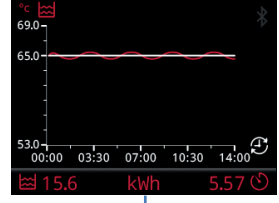
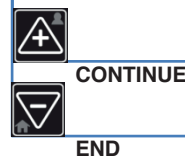
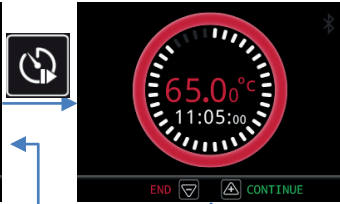
**Piep, Piep ...!**  
Das Wasserbad ist **FERTIG**. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Piepton zu stoppen. Vakuumverpackte Speise in das Wasserbad geben und auf **PLAY** drücken.



Zeitvorgabe ist eingestellt. Datenspeicherung.



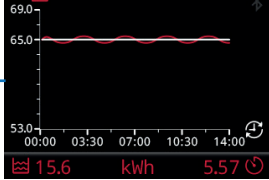
Ende des Zyklus erzwingen



**Piep, Piep ...!**  
Zeit abgelaufen.



**Piep, Piep ...!**  
Zählt weiter die Zeit bis zum Drücken einer beliebigen Taste.



**Ende!**  
**ÜBERSICHT** Zyklus. Drücken Sie eine beliebige Taste zum Starten eines neuen Zyklus.

### Hinweise (\*)

- Rezeptliste wird per Bluetooth geladen.
- Benutzerliste wird per Bluetooth geladen.
- Im Verlauf eines Zyklus setzt das Gerät im Fall eines Stromausfalls beim aktuellen Stand wieder ein.
- Wenn ein Zyklus läuft, beenden Sie ihn durch Drücken der Taste 4, bevor Sie die Maschine ausschalten. Wenn Sie die Taste nicht drücken, versteht die Maschine, dass es einen Stromausfall gegeben hat und setzt den Zyklus an der Stelle fort, an dem er aufgehört hat.

### Tasten



- 1.- SET. Modus zum Einstellen und Bestätigen.
- 2.- Verringern. Senken.
  - Langes Drücken: Zum Startbildschirm.
- 3.- Erhöhen. Steigern.
  - Langes Drücken: Benutzerliste.
- 4.- Zeitschaltung starten/stoppen.



### Arbeit mit dem Kerntemperaturfühler



Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an die Maschine an.

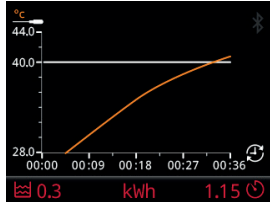


Stellen Sie die SET-Temperatur des Kerntemperaturfühlers ein, bei der Sie benachrichtigt werden wollen. Zum Speichern der Daten PLAY drücken



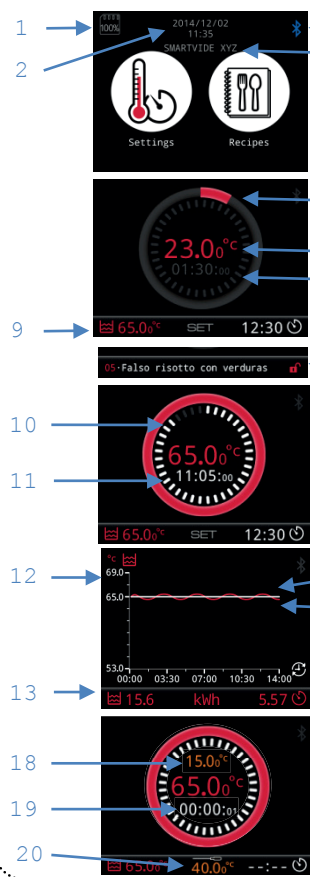
**Piep, Piep ...!**  
Die Temperatur ist erreicht. Die verstrichene Zeit wird angezeigt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen.

Drücken Sie END, um den Zyklus zu beenden.

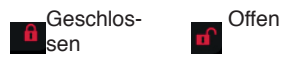


Ende!  
**ÜBERSICHT Zyklus.** Drücken Sie eine beliebige Taste zum Starten eines neuen Zyklus.

### Eigenschaften



- 1.- % 100 Speicherplatz belegt
- 2.- Datum/Uhrzeit
- 3.- Bluetooth-Status
- 4.- Name der Maschine
- 5.- Status Aufheizen
- 6.- Tatsächliche Wassertemperatur
- 7.- Voraussichtliche Aufheizzeit
- 8.- SET-Zeitschaltuhr (Ziel)
- 9.- SET-Temperatur (Ziel)
- 10.- Status Zeitschaltuhr
- 11.- Zeitschaltuhr Countdown
- 12.- Temperatur während des Zyklus
- 13.- kWh Wasseraufheizen
- 14.- SET-Grafik Temperatur
- 15.- Grafik reale Temperatur
- 16.- Abgelaufene Zykluszeit
- 17.- kWh während des Zyklus
- 18.- Reale Kerntemperatur
- 19.- Abgelaufene Zeit
- 20.- SET-Kerntemperatur
- 21.- Sicherheitsstatus SET-Werte



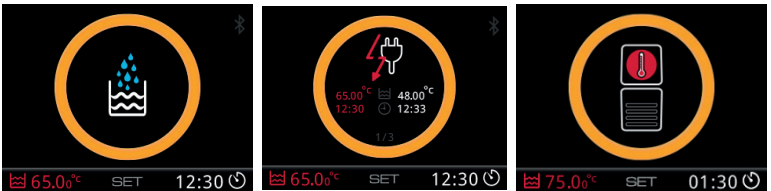
### Störungsmeldung



Temperatursonde Wasser Motor Heizwiderstand

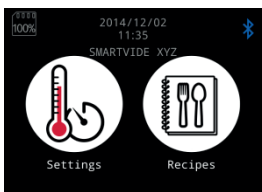
Hinweis: Den Kundendienst anrufen

### Meldungen



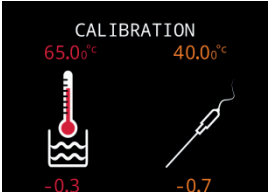
Fehlt Wasser. Befüllen. Stromunterbrechung während des Zyklus. Zeigt Temperatur und Zeit vor und nach der Unterbrechung an. Überhitzung

### Änderung °C / °F (Außerhalb des Zyklus)



- 1.- Maschine ausgeschaltet.
- 2.- SET gedrückt halten, Maschine einschalten.
- 3.- Einheit wechseln.

### Kalibrierung

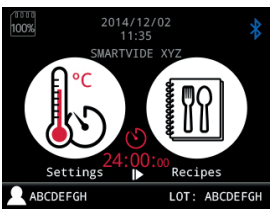


- 1.- Maschine ausgeschaltet.
- 2.- - und + gedrückt halten, Maschine einschalten.
- 3.- Bildschirm KALIBRIERUNG in °C.
- 4.- Wert mit SET sowie den Tasten - und + einstellen.
- 5.- Ausschalten und wieder einschalten.

### Zurücksetzen

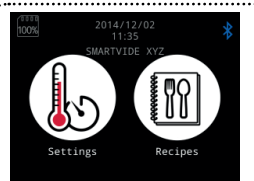
- 1.- Maschine ausgeschaltet.
- 2.- „SET“, „-“ und „+“ gedrückt halten, Maschine einschalten.
- 3.- Halten Sie 10 Sekunden lang gedrückt, bis die Maschine ein anderes Geräusch abgibt.
- 4.- Ausschalten und wieder einschalten.

### Kalibrierung



- 1.- Stellen Sie in der App die erforderlichen SET-Parameter ein.
- 2.- Über Bluetooth an den SmartVide senden.
- 3.- Zum Starten Play drücken.

### Ton entfernen

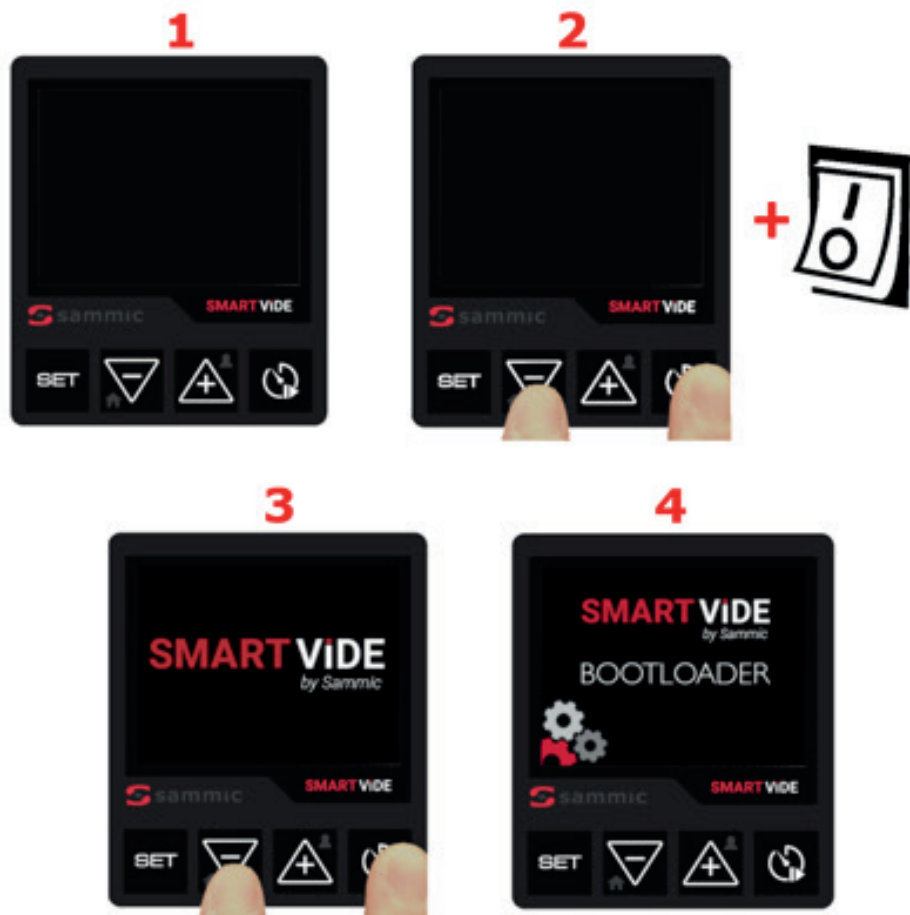


- 1.- Maschine ausgeschaltet.
- 2.- „-“ gedrückt halten, Maschine einschalten.
- 3.- Ton entfernen.

## FIRMWARE UPDATE: SmartVide Software-Update

Befolgen Sie folgende Angaben, um die SmartVide Software für Maschinen 5, 7 und 9 zu aktualisieren.

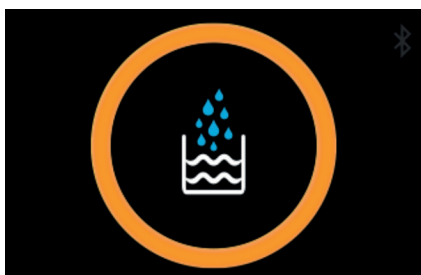
- 1.- Maschine ausgeschaltet.
- 2.- „-“ und „Zeitsteuerung“ gedrückt halten, Maschine einschalten.
- 3.- Halten Sie die Taste gedrückt, bis der Bildschirm BOOTLOADER erscheint.
- 4.- Nach 5 Sekunden schaltet sich der Bildschirm aus. Die Maschine ist bereit, um den Software-Update-Prozess zu starten.
- 5.- Öffnen Sie auf Ihrem mobilen Gerät die Samic App SVide Bootloader.
- 6.- Starten Sie die Suche und wählen Sie das gewünschte SmartVide 5/7/9-Gerät aus.
- 7.- Laden Sie die neueste Firmware-Version herunter.
- 8.- Firmware aktualisieren. Der Vorgang dauert einige Minuten.
- 9.- Wenn der Aktualisierungsvorgang abgeschlossen ist, schließen Sie die App und schalten Sie die SmartVide-Maschine aus. Die Maschine ist nun bereit, mit der neuesten Version zu arbeiten.



## FAQ-PROBLEMLÖSUNG

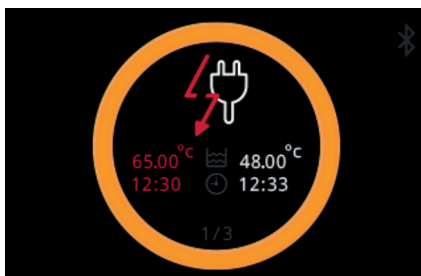
### Die Maschine lässt sich nicht einschalten

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Bei Beschädigung muss ein neues installiert werden, dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Überprüfen Sie den Zustand des Maschinenschalters. Bei Beschädigung muss ein neuer installiert werden, dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Überprüfen Sie den Zustand der Sicherungen auf der Elektronikplatine des Gerätes. Dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Überprüfen Sie das Einschalten, indem Sie den Kühlventilator ausschalten. Dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.



### Wassermangel-Warnung

- Geben Sie mehr Wasser in den Behälter. Beachten Sie beim Befüllen den Höchstfüllstand und den Mindestfüllstand.
- Wenn die Warnung nach einer gewissen Zeit nach der Befüllung (achten Sie darauf, dass das Wasser über dem Mindestfüllstand liegt) immer noch erscheint, könnte der Schwimmer blockiert oder kaputt sein. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Hand prüfen, ob der Schwimmer sich nach wie vor mühelos bewegen lässt.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel des Füllstandsdetektors korrekt auf der Elektronikplatine platziert sind. Dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.



### Anzeige einer Stromunterbrechung während des Zyklus

- Während eines definierten Zeitzyklus, bei einem Stromausfall, entweder durch Ausschalten der Maschine über den Schalter oder durch eine Stromunterbrechung, zeigt die Maschine bei Neustart Informationen über Temperatur und Zeit vor und nach dem Stromausfall an. Durch Drücken einer beliebigen Taste erlischt die Anzeige.



### Warnung vor Überhitzung in der Kabine

- Überprüfen Sie, dass der Einsatzort bei einer Umgebungstemperatur von höchstens 40 °C belüftet wird.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät nicht neben oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt ist.
- Bei einer Arbeitstemperatur des Wassers über 60 °C ist zur Vermeidung einer übermäßigen Dampfbildung die Verwendung eines Deckels oder Anti-Dampf-Bällen sehr wichtig.
- Überprüfen Sie, ob die Lüftungsschlitze verstopft sind.
- Überprüfen Sie die Ventilatorfunktion. Schalten Sie dazu die Maschine aus und lassen Sie sie 5 Minuten abkühlen. Vergewissern Sie sich beim Einschalten, dass der Ventilator läuft. Wenn er sich nicht dreht, muss er durch einen neuen ersetzt werden.



### Fehlermeldung Wassertemperatursonde

- Überprüfen Sie, ob die Kabel der Sonde korrekt auf der Elektronikplatine platziert sind. Dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Bei Beschädigung der Sonde muss eine neue installiert werden, dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.



#### Fehlermeldung Motor

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel des Motors korrekt auf der Elektronikplatine platziert sind. Dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden. Bei Beschädigung des Motors muss ein neuer installiert werden, dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.



#### Fehlermeldung Heizwiderstand

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel korrekt auf der Elektronikplatine platziert sind. Dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.
- Überprüfen Sie den Zustand des Heizwiderstands. Bei Beschädigung muss ein neuer installiert werden, dies darf nur von einem von Sammic zugelassenen Kundendiensttechniker vorgenommen werden.

#### Die Sammic App erkennt die SmartVide-Maschinen nicht

- Überprüfen Sie, ob das Bluetooth des Mobilgeräts den Mindestanforderungen entspricht: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)
- Überprüfen Sie, ob die Bluetooth-Verbindung auf dem mobilen Gerät aktiviert ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Standort auf dem mobilen Gerät aktiviert ist (Einstellungen->Datenschutz->Ort/Standort), um die Bluetooth Low Energy Technologie nutzen zu können.

#### Die Sammic App erkennt die Sammic-Maschinen, verbindet sich jedoch nicht

- Vergewissern Sie sich, dass das SmartVide-Gerät nicht mit einem anderen mobilen Gerät oder SmartVide-Track gekoppelt ist.

#### Das blaue Bluetooth-Symbol schaltet sich beim Koppeln mit dem SmartVide-Gerät nicht ein

- Vergewissern Sie sich, dass der Name der gekoppelten Maschine, der in der App erscheint, mit der gewünschten SmartVide Maschine übereinstimmt.

#### Sollte das Problem nach den Überprüfungen immer noch bestehen

- Setzen Sie die Maschine zurück. Befolgen Sie dazu sorgfältig die im Abschnitt ZURÜCKSETZEN angegebenen Schritte. Achtung! Dieser Prozess löscht die Rezeptliste und den im SmartVide-System gespeicherten Datenregister.
- Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen von Sammic anerkannten Kundenservicetechniker.

EIGENSCHAFTEN	SMARTVIDE 5			SMARTVIDE 7/9		
Arbeitstemperatur	5 °C bis 95 °C / 41 °F bis 203 °F			5 °C bis 95 °C / 41 °F bis 203 °F		
Bildschirmauflösung	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F		
Zeiteinstellung	1 min			1 min		
Dauer des Zyklus	1 min – 99 h			1 min – 99 h		
Bildschirm	TFT 3,5 Zoll Farbe			TFT 3,5 Zoll Farbe		
Zulässige Umgebungstemperatur	5 °C bis 40 °C / 41 °F bis 104 °F			5 °C bis 40 °C / 41 °F bis 104 °F		
Maximale Kapazität	30 Ltr. / 8 gal			56 Ltr. / 14 gal		
Stromversorgung	120 V / 60 Hz / 1	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	230 V / 50 – 60 Hz / 1	120 V / 60 Hz / 1	208 – 240 V / 50 – 60 Hz / 1	230 V / 50 – 60 Hz / 1
Stromverbrauch	10 A	7 A	7 A	12 A	9 A	9 A
Leistung	1.200 W	1.600 W	1.600 W	1.400 W	2.000 W	2.000 W
Abmessungen (B x T x H)	116 mm x 128 mm x 330 mm / 4,6 Zoll x 5 Zoll x 13 Zoll			124 mm x 140 mm x 360 mm / 4,9 Zoll x 5,5 Zoll x 14,2 Zoll		
Nettogewicht	3,1 Kg / 6,8 lb.			3,6 Kg / 7,9 lb. - 4,1 Kg / 9 lb.		



## DESCRIPTION FIGURES PAGE 2

1. Interrupteur
2. Connexion Jack pour sonde à cœur
3. Zone de ventilation
4. Poigné fixation grille
5. Grille de protection
6. Indication de niveau minimal
7. Flotteur, protection pour niveau minimal
8. Sonde température eau
9. Résistance chauffante
10. Motor agitador

## MODÈLES

Ce manuel décrit l'installation, le fonctionnement et la maintenance du cuiseur sous vide SmartVide 5/7/9. La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique fixée sur la machine. Ces appareils sont conçus et fabriqués conformément aux normes suivantes :

**Directives et normes européennes** (versions en 230V 50/60Hz)

Directive sur les machines : 2006/42/CE

Directive sur la basse tension 2014/35/CE

Directive de compatibilité électromagnétique : 2014/30/CE

Indice de protection selon la norme UNE-EN 60529 : IP-X1

**Normes d'application américaines**

(Versions à 120 V 60 Hz)

Normes de sécurité pour les machines UL 197, CSA C22.2 109 Édition

Normes d'hygiène et matériaux NSF/ANSI Standard 4

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin d'éviter d'éventuels accidents (courts-circuits, blessures, incendies, etc.), obtenir les meilleures prestations et un bon entretien de la machine, il est nécessaire de lire et de suivre attentivement ces instructions. Conserver les instructions et faire en sorte que tous les utilisateurs de la machine les lisent avant de l'utiliser. Conserver également la feuille de garantie et la déclaration de conformité.

- En cas de mauvais usage de l'appareil, des lésions peuvent se produire.
- La superficie de l'élément de chauffage est sujette à la chaleur résiduelle après son utilisation. Éviter d'approcher les mains.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer d'accessoires ou de s'approcher des parties en mouvement.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation comme indiqué plus en avant.
- Éviter que l'eau ne rentre à l'intérieur de l'appareil et ne le plonge en aucun cas dans l'eau. Si cela arrive, procéder exactement comme suit :
  - Laisser l'appareil dans le récipient et ne pas toucher le récipient.
  - Débrancher la prise secteur.
  - Sortir l'appareil du récipient et essayer d'enlever le maximum de liquide de son intérieur.
  - Ne pas rebrancher la machine et contacter un service technique agréé.
- Si le câble d'alimentation est détérioré et s'il convient d'en installer un neuf, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé par Samic.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y inclus les enfants de 8 ans et plus) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites. Ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf si elles ont reçu des instructions concernant l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité et comprenant les dangers que cet usage implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer de la part de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Cuisiner par cette méthode sous vide doit uniquement être effectué par des personnes connaissant cette méthode. Il est de vitale importance de mettre en place des procédures minimisant le risque de formation de bactéries anaérobies.
- Cette machine doit être utilisée sous surveillance. Ne jamais laisser la machine en marche sans que personne n'en ait la responsabilité.
- Ne laissez pas que l'habitude ou le fait d'être familiarisé avec le produit (à force de l'utiliser) remplace la stricte observance des normes de sécurité ; restez vigilant ; prêtez attention à ce que vous faites et utilisez le bon sens en travaillant avec l'équipement.
- N'utilisez pas l'équipement lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence des drogues, de l'alcool ou de médicaments. Si vous utilisez l'outil de façon non sécurisée ou incorrecte, vous pouvez subir des dommages corporels ou matériels.

- Les modèles indiqués dans le manuel ont été conçus pour l'utilisation en hôtellerie, en restauration, par des traiteurs et dans le commerce.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou différente à celle indiquée précédemment. Telles que l'utilisation sanitaire, l'utilisation chimique, l'utilisation dans des atmosphères explosives...
- Si vous souhaitez employer un accessoire, vous devez spécifier le modèle concret et la marque SAMMIC. L'utilisateur est responsable de tout incident provoqué par un accessoire qui n'est pas de la marque SAMMIC.

## MISE EN SERVICE ET INSTALLATION

### Emplacement

- Cet appareil doit être utilisé dans une cuisine aérée, à une température ambiante ne dépassant pas les 40°C.
- Ne pas obstruer ou bloquer les ailettes de ventilation.
- Ne jamais placer l'appareil à côté ou proche de sources de chaleur.

### Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, veiller à ce que la tension du réseau corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. ATTENTION : LA PRISE DE TERRE EST OBLIGATOIRE. DANGER D'ÉLECTROCUTION.

Ne jamais brancher l'appareil si la grille de protection n'est pas située à son emplacement. Voir figure A

### Mise en service

**Préparation du récipient** : Placer un récipient adapté sur une surface plane non combustible, mise à niveau et rigide, de préférence proche d'un évier ou une évacuation pour la vidange. Lorsque la température de travail de l'eau dépasse les 60 °C, il est très important d'utiliser un couvercle ou des balles antivapeur, afin d'éviter un excès de vapeur. Vous évitez ainsi la perte de chaleur et protégez l'appareil de l'humidité. Voir figure B

**Fixation de l'appareil** : Fixer solidement l'appareil et stabiliser le récipient de manière appropriée. Veiller à ce que l'interrupteur et la prise restent à votre portée lors de l'utilisation de l'appareil. Voir figure B

**Remplissage du récipient en eau** : Cet appareil est uniquement conçu pour la méthode de cuisson sous vide à basse température avec de l'eau. Nous recommandons d'utiliser une eau douce, décalcifiée. La hauteur maximale et minimale de remplissage en eau doit être prise en compte. Voir figure B

Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau. L'appareil comporte un flotteur de protection détectant le niveau minimal en eau. Toujours vérifier que le flotteur de protection fonctionne avant toute utilisation de l'appareil. Vérifier son fonctionnement manuellement, par exemple en sortant la machine du récipient verticalement.

**Mise en marche** : Brancher l'appareil et l'allumer par le biais de l'interrupteur situé sur l'arrière et régler la température souhaitée. Vérifiez que l'agitateur tourne bien. Après avoir chauffé l'eau à la température souhaitée, placer la nourriture emballée sous vide dans le bain de cuisson. Des parties du bain et du couvercle supérieur peuvent atteindre des températures élevées lors de son fonctionnement. Attention : ne pas toucher ! Utiliser un torchon ou un gant pour le four !

Utiliser la fonction du minuteur pour programmer la durée souhaitée. Dès lors que la durée programmée est écoulée, un signal sonore sera émis. Appuyer sur n'importe quelle touche pour stopper le signal sonore et ôter la nourriture du bain.

### Nettoyage

L'eau du récipient doit être renouvelée au quotidien et l'appareil doit être nettoyé régulièrement.

Afin d'éviter des décharges électriques pouvant causer des dommages personnels graves, éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

- Ne jamais laisser entrer l'eau à l'intérieur de l'appareil.
- L'appareil ne doit jamais être nettoyé sous l'eau courante ni être plongé dans l'eau.
- Ne pas utiliser : de produits de nettoyage abrasifs tels que l'ammoniac, l'eau de javel, etc., de dissolvants, éponges métalliques, détergents sableux.
- Nettoyer les parties de l'appareil en contact avec l'eau avec un chiffon ou une éponge humidifiés avec de l'eau savonneuse tiède et sécher avec un chiffon doux. Vérifier manuellement que le flotteur se déplace sans forcer. Les parties non immergées se nettoient avec un chiffon sec.
- La grille de protection peut être nettoyée régulièrement au lave-vaisselle.

### Entretien

Vérifier avant chaque utilisation le bon fonctionnement du flotteur de niveau.

## Travailler avec SmartVide



### Travailler avec la sonde de cuisson



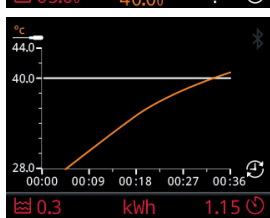
Brancher la sonde de cuisson à la machine.



Définir température SET de la sonde à cœur qui doit nous prévenir. Appuyer sur PLAY pour sauvegarder les données.

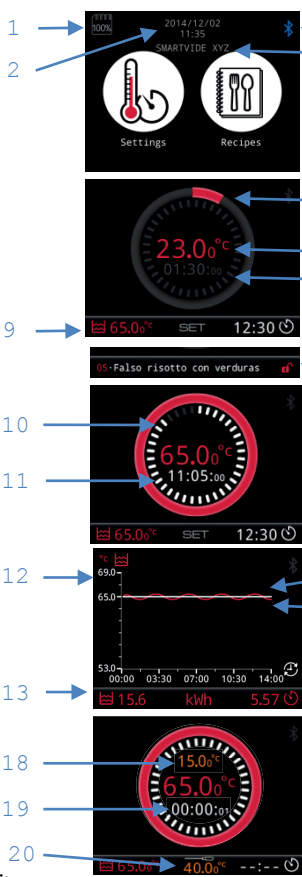


**Signal sonore !**  
La température est atteinte. Indique le temps écoulé. Appuyer sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore. Appuyer sur END pour finaliser le cycle.



**Fin ! RÉSUMÉ du cycle.**  
Appuyer sur n'importe quelle touche pour un nouveau cycle.

### Caractéristiques



- 1.- % 1000 mémoire occupée
- 2.- Date/temps
- 3.- État Bluetooth
- 4.- Nom machine
- 5.- État chauffage
- 6.- Température réelle eau
- 7.- Temps de chauffe estimé
- 8.- Minuteur SET (objectif)
- 9.- Température SET (objectif)
- 10.- État minuteur
- 11.- Minuteur compte à rebours
- 12.- Température lors du cycle
- 13.- kWh chauffage eau
- 14.- Graphique Température SET
- 15.- Graphique Température réelle
- 16.- Temps écoulé cycle
- 17.- kWh lors du cycle
- 18.- Température à cœur réelle
- 19.- Temps écoulé
- 20.- Température à cœur SET
- 21.- État sécurité valeurs SET



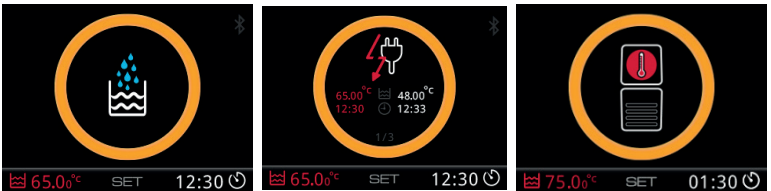
### Avertissements de pannes



Sonde Température eau      Motor agitador      Résistance chauffante

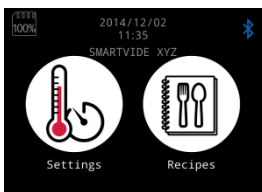
Remarque : Appeler le service technique

### Avertissements



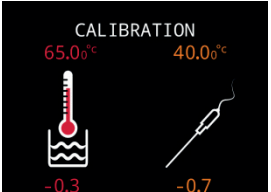
Manque d'eau. Remplir.      Coupure d'électricité lors du cycle. Indique Température et Heure avant et après la coupure      Surchauffe

### Changement °C / °F (hors du cycle)



- 1.- Machine éteinte.
- 2.- En restant appuyé de façon prolongée sur SET, allumer la machine.
- 3.- Changement d'unité.

### Calibration

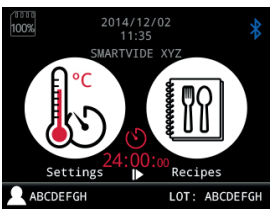


- 1.- Machine éteinte.
- 2.- En conservant les touches - et + appuyées, allumer la machine.
- 3.- Écran ÉTALONNAGE en °C.
- 4.- Régler la valeur avec les touches SET - et +
- 5.- Éteindre et rallumer.

### Réinitialiser

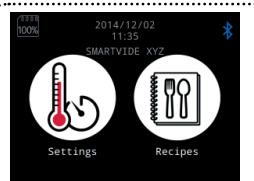
- 1.- Machine éteinte.
- 2.- En maintenant «SET», «-» et «+» appuyés, éteindre la machine.
- 3.- Maintenir 10 secondes, jusqu'à ce que la machine émette un bruit différent.
- 4.- Éteindre et rallumer.

### Calibration



- 1.- Sur l'Appli, sélectionner les paramètres SET.
- 2.- Envoyer par Bluetooth au SmartVide.
- 3.- Appuyer sur Play pour le mettre en marche.

### Supprimer son

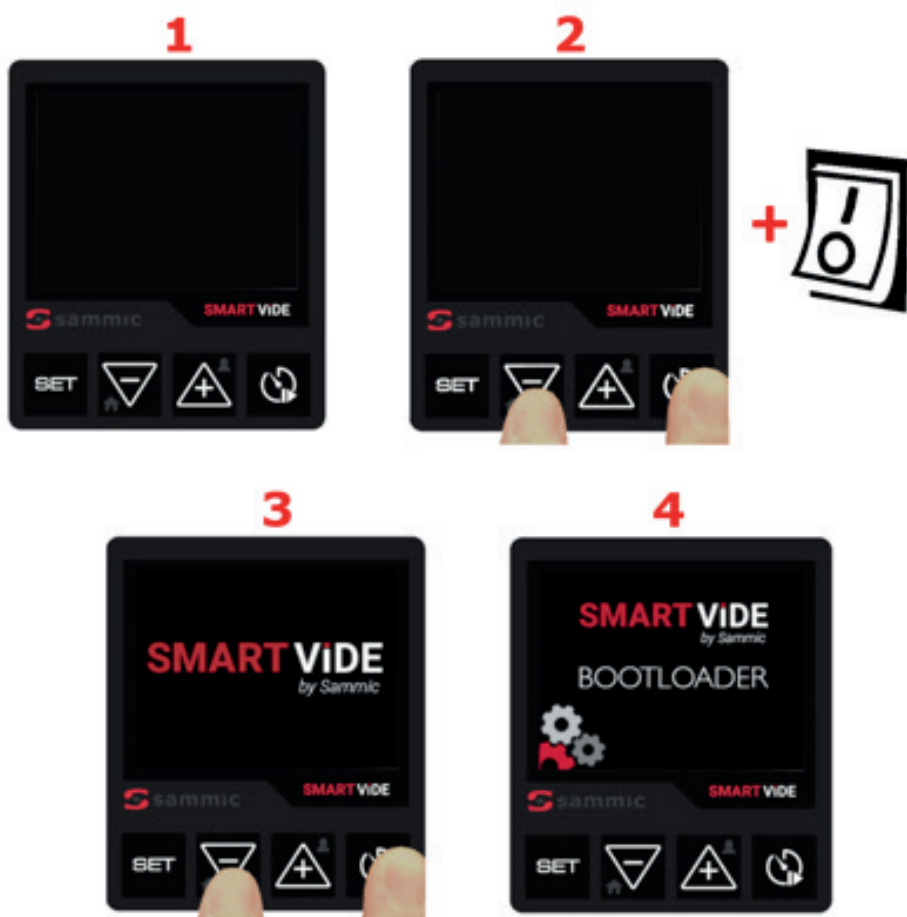


- 1.- Machine éteinte.
- 2.- En restant appuyé de façon prolongée sur « - », allumer la machine.
- 3.- Supprimer son.

## FIRMWARE UPDATE : Mise à jour du logiciel dans la SmartVide

Suivre la séquence suivante afin de mettre à jour le logiciel de la machine SmartVide 5, 7 et 9.

- 1.- Machine éteinte.
- 2.- En appuyant de façon prolongée sur les boutons « - » et « Temporisatión », allumer la machine.
- 3.- Continuer à appuyer dessus jusqu'à ce que l'écran BOOT-LOADER apparaisse.
- 4.- Après 5 secondes, l'écran s'éteint. La machine est prête à commencer le processus de mise à jour du logiciel.
- 5.- Ouvrir la app SVIDe Bootloader de Sammic dans le dispositif mobile.
- 6.- Débuter la recherche et sélectionner la machine SmartVide 5/7/9 souhaitée.
- 7.- Télécharger la dernière version du firmware.
- 8.- Mettre à jour le firmware. Le processus dure plusieurs minutes.
- 9.- Une fois le processus de mise à jour terminé, fermer la app et éteindre la machine SmartVide. La machine est prête à travailler avec la dernière version.

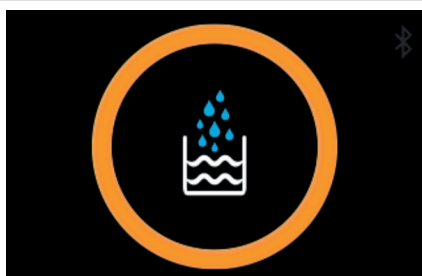




## FAQ RÉOLUTION DE PROBLÈMES

### La machine ne s'allume pas

- Veiller à ce que la tension du réseau corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation. • Si le câble est détérioré et s'il convient d'en installer un neuf, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé par Sammic.
- Vérifier l'état de l'interrupteur de la machine. • Si l'interrupteur est détérioré et s'il convient d'en installer un neuf, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé par Sammic.
- Vérifier l'état des fusibles placés dans la carte électronique de l'appareil. Cette vérification ne peut être effectuée que par un service technique agréé par Sammic.
- Vérifier tout d'abord l'allumage, en déconnectant le ventilateur de refroidissement. Cette vérification ne peut être effectuée que par un service technique agréé par Sammic.



### Avertissement de manque d'eau

- Ajouter de l'eau dans le récipient. La hauteur maximale et minimale de remplissage en eau doit être prise en compte.
- Si en ajoutant de l'eau (s'assurer qu'elle soit au-dessus du niveau minimum), l'avertissement persiste, il est possible que le flotteur du détecteur de niveau soit bloqué ou détérioré. Éteindre et débrancher l'appareil avant de vérifier manuellement que le flotteur se déplace sans forcer.
- Vérifier que les câbles du détecteur de niveau soient correctement placés dans la carte électronique. Cette vérification ne peut être effectuée que par un service technique agréé par Sammic.



### Avertissement de coupure de l'alimentation durant le cycle

- Si l'alimentation électrique est coupée durant un cycle de temps défini, soit en éteignant la machine depuis l'interrupteur, soit du fait d'une coupure de courant ; en la rallumant, elle donne l'information de la température et de l'heure avant et après la coupure de courant. En appuyant sur n'importe quel bouton, l'avertissement disparaît.



### Avertissement de surchauffe à l'intérieur de la cabine

- Vérifier que le lieu d'utilisation soit ventilé et à une température ambiante ne dépassant pas les 40 °C.
- Vérifier que l'appareil ne soit pas près d'une source de chaleur.
- Lorsque la température de travail de l'eau dépasse les 60 °C, il est très important d'utiliser un couvercle ou des balles antivapeur afin d'éviter un excès de vapeur.
- Vérifier que les rainures de ventilation soient dégagées.
- Vérifier le fonctionnement du ventilateur. Pour cela, éteindre la machine et la laisser refroidir pendant 5 minutes. En la rallumant, vérifier que le ventilateur se mette en marche. S'il ne tourne pas, il est nécessaire de le remplacer par un neuf.



### Avertissement de panne de la sonde de température de l'eau

- Vérifier que les câbles de la sonde soient correctement placés dans la carte électronique. Cette vérification ne peut être effectuée que par un service technique agréé par Sammic.
- Si la sonde est détériorée et s'il convient d'en installer une neuve, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé par Sammic.



#### Avertissement de panne du moteur agitateur

- Veiller à ce que la tension du réseau corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifier que les câbles du moteur soient correctement placés dans la carte électronique. Cette vérification ne peut être effectuée que par un service technique agréé par Sammic.
- Si le moteur est détérioré et s'il convient d'en installer un neuf, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé par Sammic.



#### Avertissement de panne de la résistance chauffante

- Veiller à ce que la tension du réseau corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifier que les câbles de la résistance soient correctement placés dans la carte électronique. Cette vérification ne peut être effectuée que par un service technique agréé par Sammic.
- Vérifier l'état de la résistance. Si elle est détériorée et s'il convient d'en installer une neuve, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé par Sammic.

#### La app Sammic ne trouve pas de machines SmartVide

- Vérifier que le Bluetooth du dispositif mobile remplisse les conditions minimales : IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)
- Vérifier que la connexion Bluetooth du dispositif mobile soit activée.
- Vérifier que l'emplacement/localisation du dispositif mobile soit activée (réglages->confidentialité->emplacement/localisation), afin de pouvoir utiliser la technologie Bluetooth Low Energy.

#### La app Sammic a trouvé des machines Sammic, mais ne permet pas de se relier à celle souhaitée.

- Vérifier que la machine SmartVide ne soit reliée à aucun autre dispositif mobile ni à aucun SmartVide Track.

#### En se reliant à la machine SmartVide, l'icône bleue Bluetooth ne s'allume pas.

- Vérifier que le nom de la machine reliée à la app soit celui de la machine SmartVide souhaitée.

#### Après toutes ces vérifications commentées, le problème persiste

- Réinitialiser la machine. Suivre attentivement les étapes indiquées dans le paragraphe RÉ-INITIALISER. Attention ! Ce processus efface la liste des recettes et l'historique des registres stockés dans la machine SmartVide.
- Si le problème persiste, veuillez contacter le service technique agréé par Sammic.

CARACTÉRISTIQUES	SMARTVIDE 5			SMARTVIDE 7/9		
Température de fonctionnement	5°C à 95°C / 41°F à 203°F			5°C à 95°C / 41°F à 203°F		
Résolution d'écran	0,01°C / 0,1°F			0,01°C / 0,1°F		
Résolution de temps	1 min			1 min		
Durée du cycle	1 min – 99 h			1 min – 99 h		
Écran	TFT 3.5" color			TFT 3.5" color		
Température ambiante autorisée	5°C à 40°C / 41°F à 104°F			5°C à 40°C / 41°F à 104°F		
Contenance maximale	30 l / 8 gal			56 l / 14 gal		
Alimentation	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1
Consommation électrique	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Puissance	1 200W	1 600W	1 600W	1 400W	2 000W	2 000W
Dimensions (Largeur x Profondeur x Hauteur)	116mm x 128mm x 330mm / 4.6" x 5" x 13"			124mm x 140mm x 360mm / 4.9" x 5.5" x 14.2"		
Poids net	3,1Kg / 6,8lb.			3.6,1Kg / 7,9 lb. - 4,1Kg / 9lb.		



## DESCRIZIONE FIGURE PAG. 2

1. Interruttore
2. Connessione Jack per sonda al cuore
3. Area di ventilazione
4. Manopola per fissare la griglia
5. Griglia di protezione
6. Indicazione livello minimo
7. Galleggiante, protezione livello minimo
8. Sonda temperatura acqua
9. Resistenza riscaldante
10. Motore agitatore

## MODELLI

Il presente manuale descrive l'installazione, il funzionamento e la manutenzione del cuocitore sottovuoto SmartVide 5/7/9. Il riferimento del modello e le caratteristiche sono indicate sulla targhetta d'identificazione apposta sulla macchina.

Questi apparecchi sono stati progettati e fabbricati in conformità con le seguenti norme:

**Direttive e norme europee** (versioni a 230V 50/60Hz)

Direttive sulle macchine: 2006/42/CE

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/CE

Direttiva di compatibilità elettromagnetica: 2014/30/CE

Grado di protezione conforme alla norma UNE-EN 60529: IP-X1

**Norme americane di applicazione**

(Versioni a 120V 60Hz)

Norme di sicurezza delle macchine UL 197, CSA C22.2 109 Edition

Norme di igiene e materiali NSF/ANSI Standard 4

## PRECAUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

Per ridurre la possibilità di incidenti (cortocircuiti, ferite o incendi, ecc.), garantire il miglior funzionamento e una manutenzione adeguata della macchina, è importante leggere attentamente e seguire le seguenti istruzioni. Conservare le istruzioni e assicurarsi che tutti gli utenti le leggano prima di usare la macchina. Conservare anche la garanzia e la dichiarazione di conformità.

- Se non usato correttamente, l'apparecchio può causare lesioni.
- La superficie del componente di riscaldamento trattiene il calore residuo dopo l'utilizzo. Non avvicinare le mani.
- Spegner l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso seguendo le indicazioni descritte nel manuale.
- Evitare l'entrata di acqua all'interno dell'apparato. Non sommergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua. Se dovesse succedere, procedere esattamente in questo modo:
  - Lasciare l'apparecchio dentro al recipiente e non toccare il recipiente.
  - Staccare la presa di corrente.
  - Estrarre l'apparecchio dal recipiente e cercare di far uscire quanto più liquido possibile.
  - Non ricollegare la macchina alla corrente e contattare un servizio tecnico autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è deteriorato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- L'apparecchio non è destinato a un utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini di età superiore agli 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o che non siano in possesso delle opportune competenze o dell'esperienza necessaria, fatto salvo il caso in cui siano assoggettati a supervisione o siano stati formati in merito all'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza, in grado di comprenderne la relativa pericolosità. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'operatore non devono essere effettuati da bambini senza supervisione.
- Soltanto le persone qualificate per questo procedimento possono cucinare con questo metodo sottovuoto. È indispensabile rispettare procedimenti che riducano al minimo il rischio di formazione di batteri anaerobi.
- Questa macchina è a uso monitorato. Non lasciarla mai in funzione senza la supervisione di un responsabile.
- Osservare sempre le norme di sicurezza anche se, in seguito al suo uso ripetuto, si ha familiarità con la macchina. Fare sempre attenzione a ciò che si sta facendo e usare il buon senso quando si utilizza l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio in condizioni di stanchezza o sotto l'influenza di droghe, alcool o farmaci. Un uso scorretto o non sicuro della macchina può comportare danni a cose o a persone.

- I modelli citati nel manuale sono stati progettati per l'utilizzo nel settore alberghiero, della ristorazione, del catering e commerciale.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile in caso di uso inappropriato o differente da quello sovra citato. Ciò include l'utilizzo nel settore sanitario e chimico, in presenza di atmosfere esplosive...
- Se si desidera utilizzare eventuali accessori, questi dovranno essere specifici per il modello usato e di marca SAMMIC. L'utente è responsabile per qualunque incidente provocato da un accessorio di marca diversa da SAMMIC.

## MESSA IN FUNZIONE E INSTALLAZIONE

### Posizione

- Usare l'apparecchio in una cucina ventilata a temperatura ambiente non superiore ai 40°C.
- Non bloccare né ostruire le scanalature di aerazione.
- Non sistemare l'apparecchio vicino a fonti di calore.

### Collegamento elettrico

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che l'alimentazione di rete coincida con quella indicata sulla targhetta. **ATTENZIONE: IL COLLEGAMENTO A TERRA È OBBLIGATORIO. PERICOLO DI ELETTROCUZIONE.**

Non accendere l'apparecchio se la griglia di protezione non è sistemata al suo posto. Vedere Fig. A

### Messa in funzione

**Preparazione del recipiente:** Sistemare un recipiente adatto su una superficie piana non combustibile, pari e rigida, preferibilmente vicino a un lavello o a uno scarico. 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 l'apparecchio dall'umidità. Vedere Fig. B

**Fissaggio del dispositivo:** Tenere saldamente l'apparecchio e fissarlo in modo che il recipiente sia adeguatamente stabile. Assicurarsi che l'interruttore e la presa siano a portata di mano quando si usa l'apparecchio. Si veda Fig. B

**Riempimento del recipiente con acqua:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per il metodo di cottura sottovuoto (sous vide) a bassa temperatura con acqua. Si raccomanda l'impiego di acqua tiepida decalcificata. Tenere conto dell'altezza di riempimento massimo e minimo dell'acqua. Vedere Fig. B

Non avviare mai il dispositivo senza acqua. Il dispositivo è dotato di una protezione galleggiante per il rilevamento del livello minimo di acqua. Verificare sempre che la protezione galleggiante funzioni prima di usare l'apparecchio. Verificare il funzionamento manualmente, ad esempio rimuovendo la macchina dal recipiente in verticale.

**Avvio:** Collegare l'apparecchio e accenderlo dall'interruttore che si trova nella parte posteriore, regolando la temperatura desiderata. Verificare che l'agitatore stia ruotando. Dopo aver riscaldato l'acqua alla temperatura desiderata, sistemare gli alimenti confezionati sottovuoto nel bagno di cottura. Parti del bagno e del coperchio superiore possono raggiungere temperature elevate durante l'uso. Fare attenzione quando si toccano!

Usare presine o guanti da forno! Usare la funzione timer per programmare il tempo desiderato. Una volta trascorso il tempo programmato suonerà un allarme. premere un tasto qualsiasi per spegnere l'allarme e rimuovere gli alimenti dal bagno.

### Pulizia

L'acqua del recipiente deve essere sostituita quotidianamente e l'apparecchio deve essere pulito periodicamente.

Per evitare scariche elettriche che potrebbero provocare danni personali gravi, spegnere e scollegare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.

- Non lasciare mai che entri acqua nell'apparecchio.
- L'apparecchio non deve mai essere pulito sotto il getto diretto dell'acqua o immerso.
- Non usare: prodotti detergenti abrasivi, quali ammoniaca, varechina, ecc. solventi, pagliette di metallo, detergenti sabbiosi.
- Pulire con un panno o una spugna inumiditi con acqua saponata tiepida le parti a immersione dell'apparecchio e asciugare con un panno morbido. Verificare con una mano che il galleggiante si muova senza forzarlo. Le parti non immerse devono essere pulite con un panno asciutto.
- La griglia di protezione può essere pulita periodicamente il lavastoviglie.

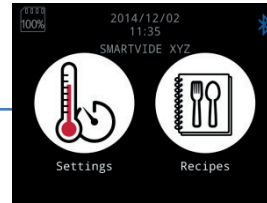
### Manutenzione

prima di ciascun utilizzo, verificare il corretto funzionamento del galleggiante che indica il livello basso.

## Lavorare con SmartVide



Settings



Recipes (\*)



Con timer

Senza timer

Tempo indeterminato



Regolazione temperatura e tempo



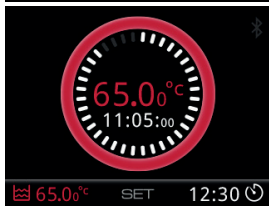
**IN FASE DI RISCALDAMENTO!**  
Calcola il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata.

**Bip, Bip, ...!!!**Il bagno è **PRONTO**.

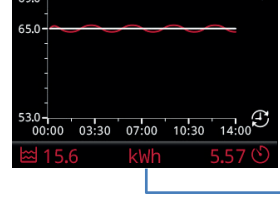
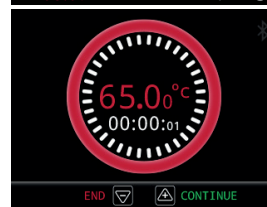
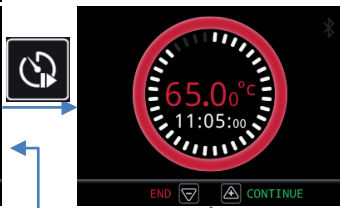
Premere un tasto qualsiasi per omettere l'allarme.

Inserire gli alimenti sottovuoto nel Bagno e premere **PLAY**.

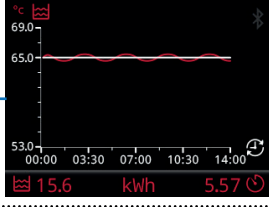
Timer in funzione. Salvataggio dei dati.



Forzatura fine ciclo

**CONTINUE****Bip, Bip, ...!!!**  
Tempo esaurito.**END**

**Bip, Bip, ...!!!**  
Continua a contare il tempo, **fino a quando** non viene premuto un pulsante qualsiasi

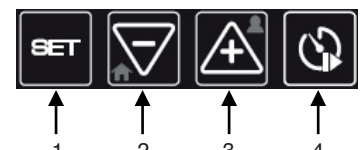


**Fine!**  
**SINTESI** del ciclo. Premere un pulsante qualsiasi per avviare un nuovo ciclo.

### Note (\*)

- Elenco ricette che si carica mediante Bluetooth.
- Elenco utenti che si carica mediante Bluetooth.
- Durante un ciclo temporizzato, in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica torna allo stato attuale.
- Se un ciclo è in funzione, terminare il ciclo premendo il pulsante 4 prima di spegnere la macchina. Diversamente, la macchina si comporterà come se si fosse verificata un'interruzione di corrente e riprenderà il ciclo da dove lo aveva lasciato.

### Pulsanti



- 1.- SET. Modalità di impostazione e OK.
- 2.- Riduci. Abbassa.
  - Pressione lunga: Torna all'inizio.
- 3.- Aumenta. Alza.
  - Pressione lunga: Elenco utente.
- 4.- Timer avvio/arresto



Collegare la sonda di rilevamento al cuore alla macchina.

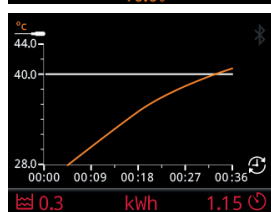


Fissare temperatura SET della sonda al cuore alla quale si desidera essere avvisati. Premere PLAY per salvare i dati



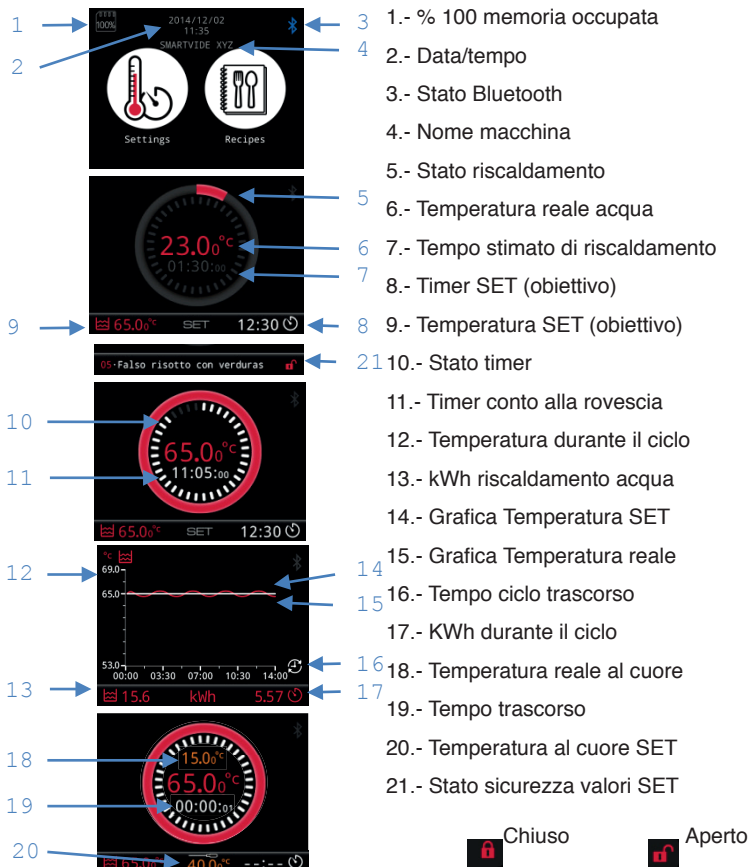
**Bip, Bip, ...!!!**  
Temperatura raggiunta. Indica il tempo trascorso. Premere un tasto qualsiasi per omettere

l'allarme. Premere END per terminare il ciclo



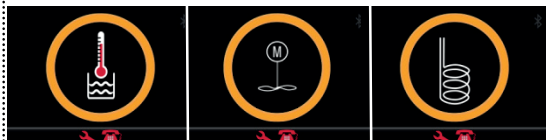
Fine!  
SINTESI del ciclo. Premere un tasto qualsiasi per avviare un nuovo ciclo.

## Caratteristiche



Chiuso Aperto

## Avviso di guasto



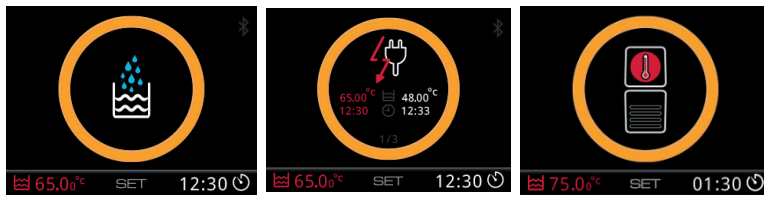
Sonda temperatura acqua

Motore agitatore

Resistenza riscaldante

Nota: Chiamare l'assistenza tecnica

## Avvisi



Mancanza acqua. Riempire.

Interruzione alimentazione elettrica durante il ciclo. Indica Temperatura e Ora prima e dopo l'interruzione

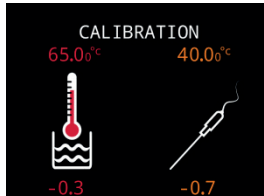
Surriscaldamento cabina

## Cambio °C/°F (Fuori dal ciclo)



- 1.- Macchina spenta.
- 2.- Tenere premuto "SET" per accendere la macchina.
- 3.- Cambio di unità.

## Calibrazione

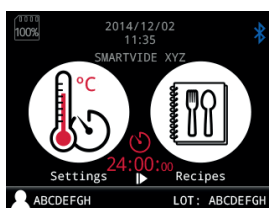


- 1.- Macchina spenta.
- 2.- Tenere premuti - e +, accendere la macchina.
- 3.- Schermata CALIBRAZIONE in °C.
- 4.- Impostare valore con SET e i pulsanti - e +
- 5.- Spegner e riaccendere.

## Reset

- 1.- Macchina spenta.
- 2.- Tenere "SET", "-" e "+" premuti per accendere la macchina.
- 3.- Tenere premuto per 10 secondi, fino a quando la macchina emette un rumore diverso.
- 4.- Spegner e riaccendere.

## Calibrazione



- 1.- Selezionare i parametri SET sull'App.
- 2.- Inviare mediante Bluetooth allo SmartVide
- 3.- Premere Play per avviare.

## Eliminare suono

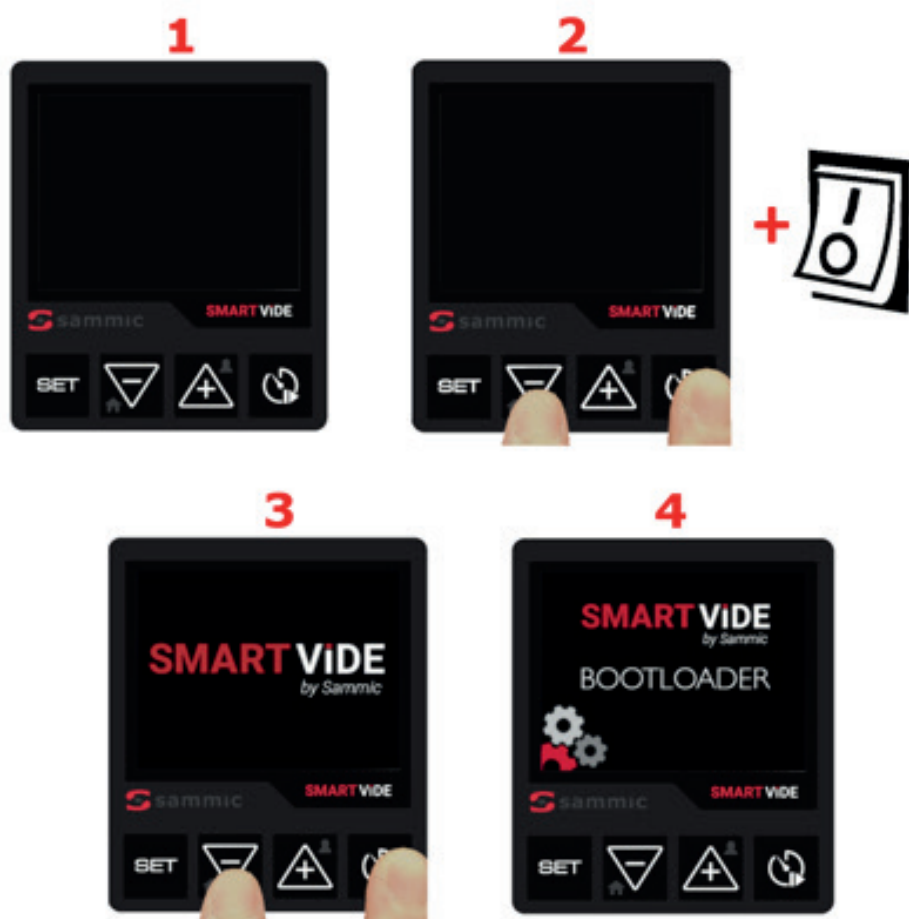


- 1.- Macchina spenta.
- 2.- Tenere premuto il pulsante "-" per accendere la macchina.
- 3.- Eliminare suono.

## AGGIORNAMENTO FIRMWARE: Aggiornamento del software SmartVide

Seguire i seguenti passaggi per aggiornare il software della macchina SmartVide 5, 7 e 9.

- 1.- Macchina spenta.
- 2.- Tenere premuti “-” e “Timer” per accendere la macchina.
- 3.- Tenere premuto fino a che compare la schermata BOOTLOADER.
- 4.- Dopo 5 secondi la schermata di spegne. La macchina è pronta per iniziare il processo di aggiornamento del software.
- 5.- Aprire la App SVide Bootloader di Sammic nel dispositivo mobile.
- 6.- Iniziare la ricerca e selezionare la macchina SmartVide 5/7/9 desiderata.
- 7.- Scaricare l’ultima versione del Firmware.
- 8.- Aggiornare il Firmware. Il processo potrebbe durare diversi minuti.
- 9.- Terminato il processo di aggiornamento, chiudere l’App e spegnere la macchina SmartVide. La macchina è pronta per lavorare con l’ultima versione.



## FAQ SOLUZIONE DI PROBLEMI

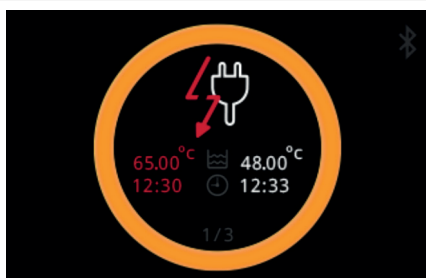
### La macchina non si accende

- Verificare che la tensione della rete coincida con quella indicata sulla targhetta.
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione. Se è deteriorato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- Verificare lo stato dell'interruttore della macchina. Se è deteriorato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- Verificare lo stato dei fusibili posizionati nella scheda elettronica dell'apparecchio. La verifica può essere effettuata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- Controllare prima l'accensione spegnendo la ventola di raffreddamento. La verifica può essere effettuata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.



### Avviso di mancanza acqua

- Aggiungere più acqua nel recipiente. Tenere conto dell'altezza di riempimento massimo e minimo dell'acqua.
- Se mentre si aggiunge l'acqua (assicurarsi che sia al di sopra del livello minimo) l'avviso è ancora presente, il galleggiante del rilevatore di livello potrebbe essere bloccato o deteriorato. Spegnerne e scollegare l'apparecchio prima di verificare con una mano che il galleggiante si muova senza forzarlo.
- Verificare che i cavi del rilevatore di livello siano posizionati correttamente nella scheda elettronica. La verifica può essere effettuata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.



### Avviso di interruzione di elettricità durante il ciclo

- Se si verifica un'interruzione di corrente spegnendo la macchina dall'interruttore o a causa di un'interruzione di corrente durante un ciclo di tempo definito, durante la riaccensione la macchina fornisce le informazioni sulla temperatura e sul tempo prima e dopo l'interruzione. Premendo un tasto qualsiasi, l'avviso scompare.



### Avviso di surriscaldamento all'interno della cabina

- Verificare che il luogo in cui si usa l'apparecchio sia ventilato a temperatura ambiente non superiore ai 40°C.
  - Verificare che l'apparecchio non sia accanto o vicino a fonti di calore.
- Quando la temperatura dell'acqua supera i 60°C è fondamentale usare un coperchio o una sfera antivapore per evitare l'eccesso di vapore.
- Verificare che le aperture di ventilazione siano libere da ostacoli.
  - Verificare il funzionamento della ventola. Spegnerne la macchina e lasciarla raffreddare per 5 minuti. Riaccenderla e verificare che la ventola stia girando. Se non gira, è necessario sostituirla con una nuova.



### Avviso di guasto sonda temperatura dell'acqua

- Verificare che i cavi della sonda siano posizionati in modo corretto nella scheda elettronica. La verifica può essere effettuata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- Se la sonda è deteriorata ed è necessario installarne una nuova, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.



#### Avviso di guasto motore agitatore

- Verificare che la tensione della rete coincida con quella indicata sulla targhetta.
- Verificare che i cavi del motore siano posizionati in modo corretto nella scheda elettronica. La verifica può essere effettuata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- Se il motore è deteriorato ed è necessario installarne uno nuovo, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.



#### Avviso di guasto resistenza riscaldante

- Verificare che la tensione della rete coincida con quella indicata sulla targhetta.
- Verificare che i cavi della resistenza siano posizionati in modo corretto nella scheda elettronica. La verifica può essere effettuata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.
- Verificare lo stato della resistenza. Se è deteriorata ed è necessario installarne una nuova, questa sostituzione potrà essere realizzata esclusivamente dal servizio tecnico autorizzato di Sammic.

#### L'App Sammic non trova macchine SmartVide

- Verificare che il Bluetooth del dispositivo mobile rispetti i requisiti minimi: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)
- Verificare che la connessione tra il Bluetooth e il dispositivo mobile sia attiva.
- Verificare che la posizione/geolocalizzazione sul dispositivo mobile sia attivata (impostazioni->privacy->posizione/geolocalizzazione) per poter utilizzare la tecnologia Bluetooth Low Energy.

#### L'App Sammic trova macchine Sammic ma non consente l'accoppiamento con quella desiderata

- Verificare che la macchina SmartVide non sia accoppiata con nessun altro dispositivo mobile o SmartVide Track.

#### Durante l'accoppiamento con la macchina SmartVide, non si accende l'icona blu del Bluetooth

- Verificare che il nome della macchina accoppiata sull'App sia quello della macchina SmartVide desiderata.

#### Dopo tutte le verifiche elencate, il problema non è stato risolto

- Resetare la macchina. Seguire attentamente i passaggi indicati nella sezione RESETTARE. Attenzione! Questo processo cancellerà l'elenco delle ricette e lo storico dei registri salvati nella macchina SmartVide.
- Se il problema continua, contattare il servizio tecnico autorizzato Sammic.

CARATTERISTICHE	SMARTVIDE 5			SMARTVIDE 7/9		
Temperatura operativa	da 5°C a 95°C/da 41°F a 203°F			da 5°C a 95°C/da 41°F a 203°F		
Risoluzione del display	0,01°C/0,1°F			0,01°C/0,1°F		
Risoluzione del tempo	1 min			1 min		
Durata del ciclo	1 min – 99 h			1 min – 99 h		
Display	TFT 3.5" colori			TFT 3.5" colori		
Temperatura ambiente consentita	da 5°C a 40°C/da 41°F a 104°F			da 5°C a 40°C/da 41°F a 104°F		
Capacità massima	30 lt. /8 gal			56 lt. /14 gal		
Alimentazione	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 di corrente	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Potenza	1.200W	1.600W	1.600W	1.400W	2.000W	2.000W
Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)	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 netto	3,1Kg/6,8lb.			3.6,1Kg/7,9 lb. 4,1Kg/9lb.		





## DESCRIÇÃO DAS FIGURAS DA PÁGINA 2

1. Interruptor
2. Tomada Jack para sonda de coração
3. Zona de ventilação
4. Manopla per fissare la griglia
5. Rede protetora
6. Indicação de nível mínimo
7. Flutuador, proteção de nível mínimo
8. Sonda temperatura água
9. Resistência aquecedora
10. Motor agitador

## MODELOS

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção do cozedor a vácuo SmartVide 5/7/9. A referência do modelo e as respectivas características vêm indicadas na placa de identificação colocada na máquina.

Estes aparelhos foram concebidos e fabricados de acordo com as seguintes normas:

**Diretivas e normas europeias** (versões a 230V 50/60Hz)

Diretiva de máquinas: 2006/42/CE

Directiva sobre baixa tensão 2014/35/CE

Directiva de compatibilidade eletromagnética: 2014/30/CE

Índice de proteção segundo a norma UNE-EN 60529: IP-X1

**Normas de aplicação americanas**

(Versões a 120 V 60 Hz)

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

Normas de higiene e materiais NSF/ANSI Standard 4

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir a possibilidade de acidentes (curto-circuitos, lesões ou incêndios, etc.), obter o melhor desempenho e uma boa conservação da máquina, é necessário ler e seguir estas instruções atentamente. Guarde as instruções e faça com que todos os utilizadores da máquina as leiam antes da utilização. Guarde também a folha de garantia e a declaração de conformidade.

- Podem ocorrer ferimentos pessoais devido a uma utilização incorreta do aparelho.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após a sua utilização. Evite aproximar as mãos.
- Desligue o aparelho e isole-o da alimentação antes de proceder à substituição de acessórios ou de aproximar-se às partes em movimento.
- Limpe o aparelho após cada utilização, conforme descrito abaixo.
- Evite que entre água no aparelho e nunca o mergulhe em água. Se isso acontecer, prossiga exatamente da seguinte maneira:
  - Deixe o aparelho dentro do recipiente e não toque no recipiente.
  - Desligue a ficha de alimentação.
  - Retire o aparelho do recipiente e tente extrair o máximo de líquido possível do seu interior.
  - Não volte a ligar a máquina e contacte um serviço técnico autorizado.
- Se o cabo de alimentação se deteriorar e for necessário instalar um novo, essa substituição só poderá ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças com 8 anos e mais) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são diminuídas. Ou que têm falta de experiência ou conhecimento, exceto sob supervisão, ou após receberem instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança e compreender os perigos que implica. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Cozinhar com este método a vácuo deve ser realizado unicamente por pessoas qualificadas neste método. É de vital importância manter procedimentos que minimizem o risco de formação de bactérias anaeróbias.
- Esta máquina é de uso vigiado. Nunca deixar a máquina em funcionamento sem que ninguém esteja responsável por ela.
- Não deixe que o conforto ou a familiaridade com o produto (devido à sua utilização repetida) substituam a estrita observância das normas de segurança; esteja atento, preste atenção ao que está a fazer e tenha bom senso ao utilizar o equipamento.

• Não utilize o equipamento se estiver cansado ou sob a influência de drogas, álcool ou medicamentos. Se utilizar a ferramenta de forma pouco segura ou incorreta, poderá sofrer danos corporais ou materiais.

• Os modelos referidos no manual foram concebidos para utilização na hotelaria, restauração, catering e comercial.

• O fabricante não se responsabilizará nos casos em que a utilização tenha sido incorreta ou distinta da referida anteriormente. Tais como, a utilização sanitário, utilização química, utilização em atmosferas explosivas...

• Caso queira utilizar algum acessório, este deve ser específico para o modelo em concreto e da marca SAMMIC. Qualquer incidente causado por um acessório que não seja da marca SAMMIC será da responsabilidade do utilizador.

## ENTRADA EM FUNCIONAMENTO E INSTALAÇÃO

### Localização

• Use este aparelho numa cozinha ventilada à temperatura ambiente não superior a 40°C.

• Não bloqueie nem coloque obstáculos nas ranhuras de ventilação.

• Não coloque o aparelho junto ou perto de fontes emissoras de calor.

### Ligação elétrica

Antes de ligar o aparelho à corrente, assegure-se de que a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa do aparelho. **ATENÇÃO: A LIGAÇÃO À TERRA É OBRIGATÓRIA. PERIGO DE ELETROCUSSÃO.** Nunca ligue o aparelho se a rede protetora não estiver colocada no lugar. Ver Fig. A

### Entrada em funcionamento

**Preparação do recipiente:** Coloque um recipiente adequado sobre uma superfície plana não combustível, nivelada e rígida, preferencialmente perto de um lava-loiças ou escoadouro para o esvaziamento. Quando a temperatura de trabalho da água for superior a 60 °C, é muito importante a utilização de uma tampa ou de bolas anti-vapor, para evitar o excesso de vapor. Desta forma, evitaremos a perda de calor e protegeremos o aparelho da humidade. Ver Fig. B

**Fixação do dispositivo:** Prenda firmemente o aparelho e fixe com a estabilidade adequada ao recipiente. Assegure-se de que o interruptor e a ficha estão ao seu alcance durante o uso do aparelho. Ver Fig. B

**Enchimento de água do recipiente:** Este aparelho foi concebido apenas para o método de cozinha a vácuo (sous vide) a baixa temperatura com água. Recomendamos utilizar água mole descalcificada. Tenha em conta a altura de enchimento máxima e mínima da água. Ver Fig. B

Nunca ligar o dispositivo sem água. O aparelho tem um protetor flutuador para detetar o nível mínimo de água. Antes de utilizar o equipamento, verificar se o protetor flutuador funciona. Verificar o funcionamento manualmente, por exemplo, tirando a máquina do recipiente na vertical.

**Colocação em funcionamento:** Ligue o aparelho à corrente e ligue-o no interruptor situado na parte traseira e ajuste a temperatura desejada. Verifique se o agitador está a girar. Depois de ter aquecido a água à temperatura desejada, coloque a comida embalada a vácuo no banho de cozedura. Partes do banho e da tampa superior podem atingir altas temperaturas durante o seu uso. Cuidado ao tocar! Utilize panos ou luvas de forno!

Utilize a função do temporizador para programar o tempo desejado. Depois de atingir o tempo programado, soará um alarme sonoro. Prima qualquer botão para desligar o alarme sonoro e retire a comida do banho.

### Limpeza

A água do recipiente tem de ser mudada diariamente e o aparelho deve ser limpo periodicamente.

Para evitar descargas elétricas que possam causar danos graves em pessoas, desligue o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.

• Nunca deixe entrar água para o aparelho.

• O aparelho nunca deve ser limpo com jato de água ou submerso na água.

• Não use: produtos de limpeza abrasivos como amoníaco, lixívia, etc. dissolventes, esfregões de metal, detergentes arenosos.

• Limpe com um pano ou uma esponja humedecidas em água com sabão temperada as partes de imersão do aparelho e seque com um pano suave. Verificar com a mão se o flutuador se mexe sem ser necessário forçar. As partes não imersas devem ser limpas com um pano seco.

• A rede protetora pode ser limpa periodicamente no lava-loiças.

### Manutenção

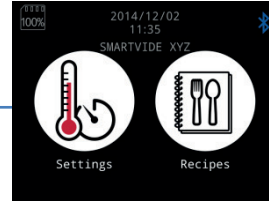
Verificar antes de cada uso o funcionamento correto do flutuador de baixo nível.



## Como trabalhar com o SmartVide



Settings



Recipes (\*)



Com temporizador Sem temporizador

Definição de temperatura e tempo

Ajuste T e tempo indefinido



**A AQUECER!**  
Estima o tempo que falta para chegar à temperatura desejada.



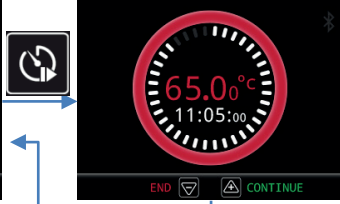
**Bip, Bip, ...!!!**  
O banho está **PRONTO**.  
Premir qualquer botão para emettere un aviso sonoro.  
Meter comida a vácuo no banho e premir **PLAY**.



Temporização em funcionamento.  
Armazenamento de dados.



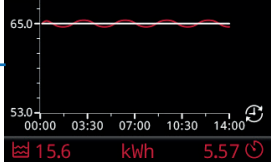
Forçar fim de ciclo



**Bip, Bip, ...!!!**  
Fim do tempo



**Bip, Bip, ...!!!**  
Continua a contar o tempo, até premir qualquer botão.

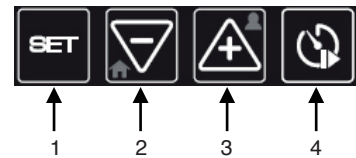


**Fim! RESUMO** do ciclo.  
Premir qualquer botão para um novo ciclo

### Notas (\*)

- A lista de receitas é carregada por Bluetooth.
- A lista de utilizadores é carregada por Bluetooth.
- Durante um ciclo de tempo, se houver um corte de eletricidade, volta ao estado atual.
- Durante o funcionamento, terminar o ciclo carregando no botão 4 antes de desligar o equipamento. De outra forma, o equipamento irá continuar o ciclo de onde foi parado, como se tivesse havido um corte de energia

### Botões



- 1.- SET. Modo de configurar e aceitar.
- 2.- Diminuir. Baixar.
  - Pulsação longa: Ir para o início.
- 3.- Aumentar. Subir.
  - Pulsação longa: Lista utilizador.
- 4.- Temporização iniciar/parar

### A trabalhar com a sonda de coração



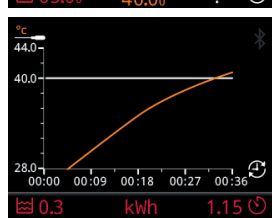
Ligar a sonda de coração à máquina.



Fixar temperatura SET da sonda de coração a que queremos que nos avise. Premir PLAY para o armazenamento de dados.



**Bip, Bip, ...!!!**  
Atingiu a temperatura. Indica o tempo decorrido. Premir qualquer botão para emitir um aviso sonoro. END per finire il ciclo



Fim! **RESUMO** do ciclo. Premir qualquer botão para um novo ciclo.

### Características

- 1.- % 100 memória ocupada
- 2.- Data
- 3.- Estado Bluetooth
- 4.- Nome máquina
- 5.- Estado aquecimento
- 6.- Temperatura real água
- 7.- Tempo estimado para aquecer
- 8.- Temporizador SET (alvo)
- 9.- Temperatura SET (alvo)
- 10.- Estado temporizador
- 11.- Temporizador contagem regressiva
- 12.- Temperatura durante o ciclo
- 13.- kWh aquecimento água
- 14.- Gráfico Temperatura SET
- 15.- Gráfico Temperatura real
- 16.- Tempo decorrido ciclo
- 17.- kWh durante o ciclo
- 18.- Temperatura de coração real
- 19.- Tempo decorrido
- 20.- Temperatura de coração SET
- 21.- Estado segurança valores SET

Fechado    Aberto

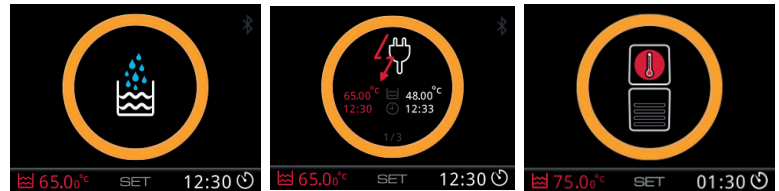
### Aviso de avarias



Sonda Temperatura água    Motor agitador    Resistência aquecedora

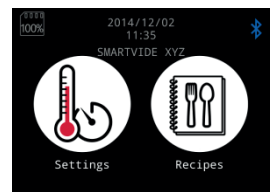
Nota: Ligar para um serviço técnico

### Avisos



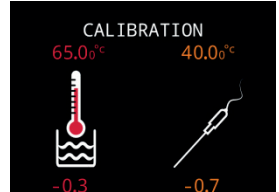
Falta água. Encher    Corte eletricidade no ciclo. Indica Temperatura e Hora antes e depois do corte    Sobreaquecimento

### Mudança °C / °F (fora do ciclo)



- 1.- Máquina desligada.
- 2.- Mantendo o botão SET premido, ligar a máquina.
- 3.- Muda de unidade.

### Calibração

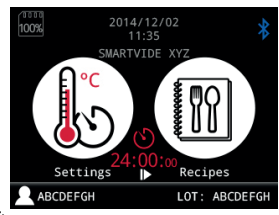


- 1.- Máquina desligada.
- 2.- Mantendo os botões - e + premidos, ligar a máquina.
- 3.- Ecrã CALIBRATION em °C.
- 4.- Ajustar valor com SET e os botões - e +
- 5.- Desligar e voltar a ligar.

### Reinicializar

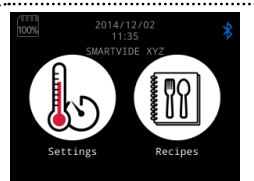
- 1.- Máquina desligada.
- 2.- Mantendo premidos "SET", "-" e "+", ligue a máquina.
- 3.- Mantenha assim 10 segundos, até a máquina emitir um ruído diferente.
- 4.- Desligar e voltar a ligar.

### Calibração



- 1.- Na App, fixar os parâmetros SET.
- 2.- Enviar por Bluetooth para o SmartVide
- 3.- Premir Play para o pôr a funcionar

### Eliminar som

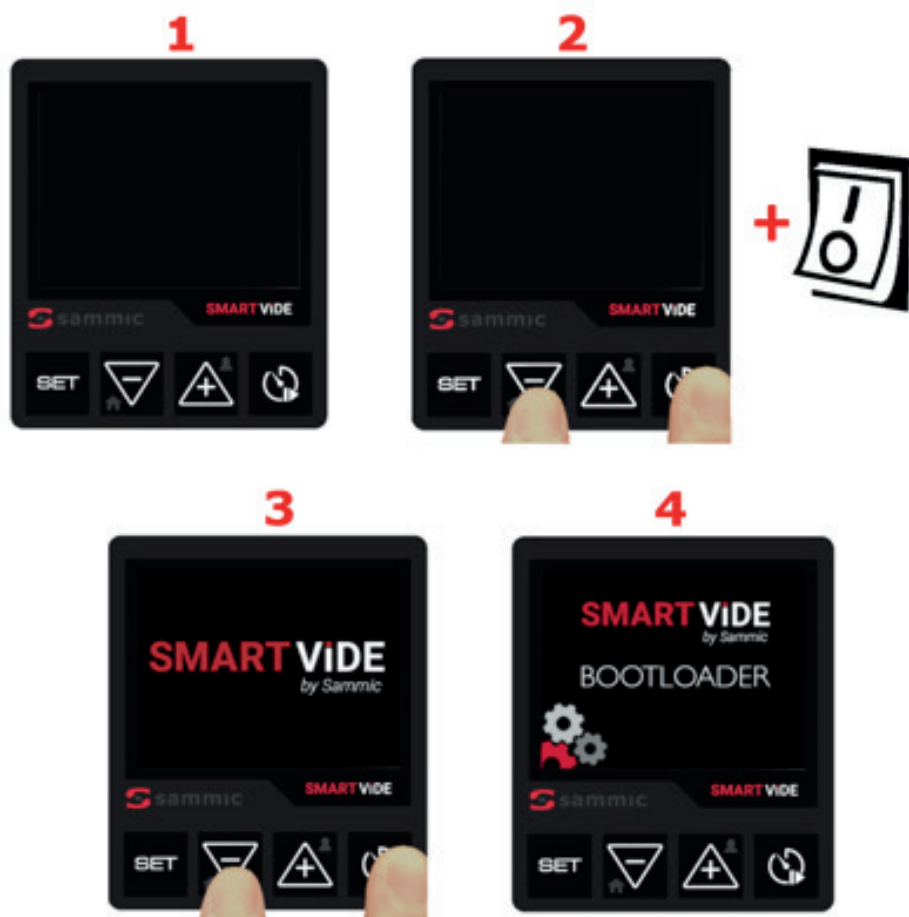


- 1.- Máquina desligada.
- 2.- Mantendo o botão "-" pressionado, ligar a máquina.
- 3.- Elimine o som.

## ATUALIZAÇÃO DO FIRMWARE: Atualização do software no SmartVide

Siga a sequência abaixo para atualizar o software da máquina SmartVide 5, 7 e 9.

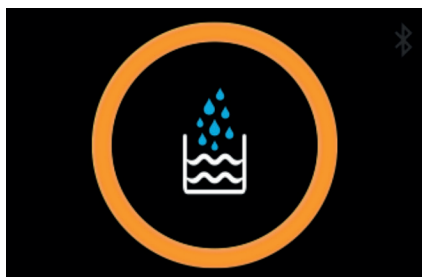
- 1.- Máquina desligada.
- 2.- Mantendo os botões "-" e "Temporização" pressionados, ligar a máquina.
- 3.- Manter pressionados até que o ecrã BOOTLOADER apareça.
- 4.- Após 5 segundos, o ecrã desliga-se. A máquina está pronta para iniciar o processo de atualização do software.
- 5.- Abrir a aplicação SVIDe Bootloader da Sammic no dispositivo móvel.
- 6.- Iniciar a procura e selecionar a máquina SmartVide 5/7/9 desejada.
- 7.- Transferir a última versão do firmware.
- 8.- Atualizar o firmware. O processo demorará vários minutos.
- 9.- Ao terminar o processo de atualização, fechar a aplicação e desligar a máquina SmartVide. A máquina está pronta para funcionar com a versão mais recente.



## PERGUNTAS FREQUENTES - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

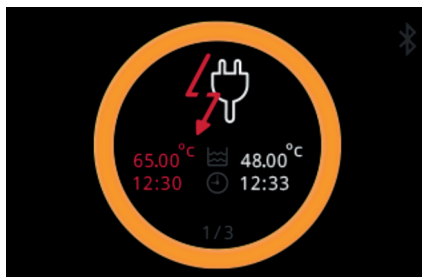
### A máquina não liga

- Verificar se a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa do aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Se estiver danificado e for necessário instalar um novo, esta substituição apenas poderá ser feita por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.
- Verificar o estado do interruptor da máquina. Se estiver danificado e for necessário instalar um novo, esta substituição apenas poderá ser feita por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.
- Verificar o estado dos fusíveis situados na placa eletrônica do aparelho. Tal verificação apenas pode ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.
- Verificar a ignição, primeiro. desconectar o ventilador de refrigeração. Tal verificação apenas pode ser realizada por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.



### Aviso de falta de água

- Acrescentar mais água ao recipiente. Tenha em conta a altura de enchimento máxima e mínima da água.
- Se, ao adicionar a água (certifique-se de que está acima do nível mínimo), depois de um tempo a advertência se mantiver, a boia do detetor de nível pode estar bloqueada ou danificada. Desligue e desconecte o aparelho antes de verificar com a mão se a boia se move sem força-la.
- Verificar se os cabos do detetor de nível estão corretamente posicionados na placa eletrônica. Isto apenas pode ser feito por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.



### Aviso de corte de eletricidade no ciclo

- Durante um ciclo de tempo definido, se houver um corte de eletricidade, seja desligando a máquina do interruptor ou devido a um corte de energia, quando a energia é restabelecida são fornecidas informações sobre a temperatura e a hora antes e depois do corte. Ao pressionar qualquer botão, o aviso desaparece.



### Advertência sobre sobreaquecimento dentro da cabine

- Verificar se o local de utilização é ventilado à temperatura ambiente, não superior a 40 °C.
- Verificar se o aparelho não está próximo de fontes de calor.
- Quando a temperatura de trabalho da água for superior a 60 °C, é muito importante a utilização de uma tampa ou de bolas anti-vapor, para evitar o excesso de vapor.
- Verificar se as ranhuras de ventilação estão livres de obstáculos.
- Verificar o funcionamento do ventilador. Para tal, desligar a máquina e deixá-la arrefecer durante 5 min. Ao ligá-la, verificar se o ventilador está a girar. Se não girar, terá de trocá-lo por um novo.



### Aviso de avaria na sonda de temperatura da água

- Verificar se os cabos da sonda estão posicionados corretamente na placa eletrônica. Isto apenas pode ser feito por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.
- Se a sonda estiver danificada e for preciso instalar uma nova, esta substituição apenas pode ser feita por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.



### Aviso de avaria no motor agitador

- Verificar se a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa do aparelho.
  - Verificar se os cabos do motor estão posicionados corretamente na placa eletrônica. Isto apenas pode ser feito por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.
- Se o motor estiver danificado e for necessário instalar um novo, esta substituição apenas poderá ser feita por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.



#### Aviso de avaria na resistência de aquecimento

- Verificar se a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa do aparelho.
- Verificar se os cabos da resistência estão posicionados corretamente na placa eletrónica. Isto apenas pode ser feito por um serviço técnico reconhecido pela Sammic
- Verificar o estado da resistência. Se estiver danificada e for necessário instalar uma nova, esta substituição apenas poderá ser feita por um serviço técnico reconhecido pela Sammic.

#### A aplicação Sammic não encontra máquinas SmartVide

- Verificar se o Bluetooth do dispositivo móvel cumpre os requisitos mínimos: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)
- Verificar se a ligação Bluetooth está ativada no dispositivo móvel.
- Verificar se a localização no dispositivo móvel está ativada (configurações -> privacidade-> localização) para poder utilizar a tecnologia Bluetooth Low Energy.

#### A aplicação Sammic encontra máquinas Sammic, mas não permite emparelhar com a desejada

- Verificar se a máquina SmartVide não está emparelhada com outro dispositivo móvel ou com o SmartVide Track.

#### Ao emparelhar com a máquina SmartVide, o ícone azul de Bluetooth não acende

- Verificar se o nome da máquina emparelhada na aplicação é o da máquina SmartVide desejada.

#### Depois de todas as verificações comentadas, o problema ainda não foi resolvido

- Reinicializar a máquina. Siga atentamente os passos indicados na secção REINICIALIZAR. Atenção! Este processo irá apagar a lista de receitas e o histórico dos registos armazenados na máquina SmartVide.
- Se o problema persistir, entre em contacto com o serviço técnico reconhecido pela Sammic.

CARACTERÍSTICAS	SMARTVIDE 5			SMARTVIDE 7/9		
Temperatura de trabalho	5°C a 95°C / 41°F a 203°F			5°C a 95°C / 41°F a 203°F		
Resolução de ecrã	0,01°C / 0,1°F			0,01°C / 0,1°F		
resolução de tempo	1 min			1 min		
Duração do ciclo	1 min – 99 h			1 min – 99 h		
Ecrã	TFT 3.5" cores			TFT 3.5" cores		
Temperatura ambiente permitida	5°C a 40°C / 41°F a 104°F			5°C a 40°C / 41°F a 104°F		
Capacidade máxima	30 lt. / 8 gal			56 lt. / 14 gal		
Alimentação	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 corrente	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Potência	1 200W	1 600W	1 600W	1 400W	2 000W	2 000W
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	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 líquido	3,1 kg / 6,8lb.			3,6 Kg / 7,9 lb. - 4,1Kg / 9lb.		





UNE-EN ISO 9001

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

06-19 - 2901304/0



SmartVide



IOS 8 · Android 5.0 Lollipop  
Bluetooth Smart (4.0)



### تحذير عطل مقاومة السخان

- تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الجهاز.
- تحقق من أن كابلات المقاومة مركبة بشكل صحيح في اللوحة الإلكترونية. يجب ألا يتم هذا التحقق إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.
- تحقق من حالة المقاومة • إذا كانت تالفة وهناك حاجة إلى تركيب أخرى جديدة، فيجب ألا يتم الاستبدال إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.



- تحقق من أن بلوتوث في الجهاز الجوال يستوفي المتطلبات الدنيا التالية: Android 5.0 Lollipop · Bluetooth Smart · IOS 8 (4.0)
- تحقق من أن اتصال بلوتوث قد تم تنشيطه على الجهاز الجوال.
- تحقق من أن وظيفة الموقع تم تنشيطها على الجهاز الجوال (الإعدادات -> الخصوصية -> الموقع) من أجل استخدام تقنية بلوتوث منخفضة الطاقة.

تطبيق Sammic لا يمكنه العثور على أجهزة SmartVide

- تحقق من أن جهاز SmartVide ليس مقترناً بجهاز جوال آخر أو نظام تتبع SmartVide.

يعثر تطبيق Sammic على أجهزة Sammic ولكن لا يمكنه الاقتران مع الجهاز المرغوب.

- تحقق من أن اسم الآلة المقترنة في التطبيق يطابق جهاز SmartVide المرغوب.

عند الاقتران مع جهاز SmartVide، لا تظهر أيقونة بلوتوث الزرقاء.

- أعد ضبط الآلة. اتبع بدقة الخطوات الموضحة في قسم إعادة الضبط. تنبيه! ستحو هذه العملية قائمة الوصفات وتاريخ السجلات المخزنة على جهاز SmartVide.
- إذا استمرت المشكلة، اتصل بمركز خدمة فنية معتمد من Sammic.

إذا استمرت المشكلة بعد تنفيذ كل هذه الفحوصات

9/SMARTVIDE 7			SMARTVIDE 5			الخصائص
5°م إلى 95°م / 41°ف إلى 203°ف			5°م إلى 95°م / 41°ف إلى 203°ف			درجة حرارة التشغيل
0.01°م / 0.1°ف			0.01°م / 0.1°ف			دقة العرض
1 دقيقة			1 دقيقة			دقة الوقت
1 دقيقة - 99 س			1 دقيقة - 99 س			مدة الدورة
شاشة TFT ملونة 3.5 بوصة			شاشة TFT ملونة 3.5 بوصة			الشاشة
5°م إلى 40°م / 41°ف إلى 104°ف			5°م إلى 40°م / 41°ف إلى 104°ف			درجة الحرارة المحيطة المسموحة
56 لتر / 14 جالون			30 لتر / 8 جالون			السعة القصوى
230 فولت / 60-50 هرتز / 1	240-208 فولت / 60-50 هرتز / 1	120 فولت / 60 هرتز / 1	230 فولت / 60-50 هرتز / 1	240-208 فولت / 60-50 هرتز / 1	120 فولت / 60 هرتز / 1	مصدر الطاقة
9 أمبير	9 أمبير	12 أمبير	7 أمبير	7 أمبير	10 أمبير	التيار
2,000 واط	2,000 واط	1,400 واط	1,600 واط	1,600 واط	1,200 واط	الطاقة
124 مم × 140 مم × 360 مم / 4.9" × 5.5" × 14.2"			116 مم × 128 مم × 330 مم / 4.6" × 5" × 14"			الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)
3.6 كجم / 7.9 رطل - 4.1 كجم / 9 رطل.			3.1 كجم / 6.8 رطل.			الوزن الصافي

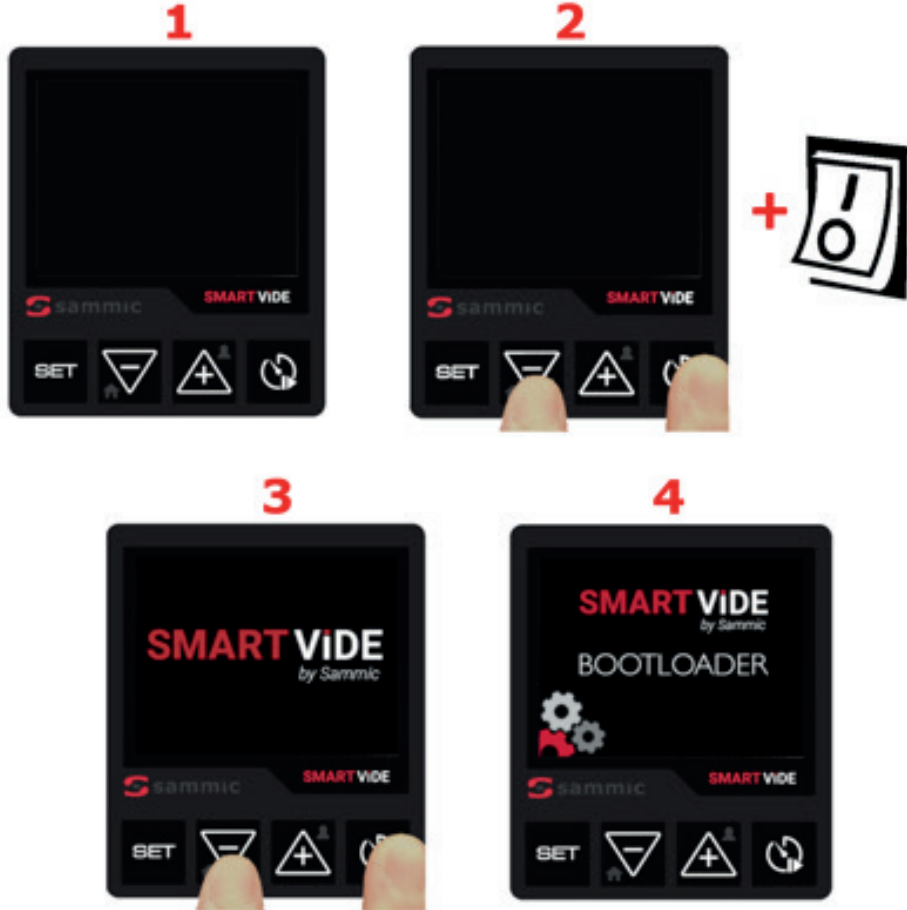
## الأسئلة الشائعة عن استكشاف الأعطال وإصلاحها

<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الجهاز.</li> <li>• تحقق من كبل الطاقة. إذا كان تالفًا وهناك حاجة إلى تركيب كبل جديد، فيجب ألا يتم استبداله إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> <li>• تحقق من مفتاح تشغيل الآلة. إذا كان تالفًا وهناك حاجة إلى تركيب كبل جديد، فيجب ألا يتم استبداله إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> <li>• تحقق من المنصهرات في اللوحة الإلكترونية للجهاز. يجب ألا يتم هذا التحقق إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> <li>• تحقق من بادئ التشغيل، وفصل مروحة التبريد أولاً. يجب ألا يتم هذا التحقق إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> </ul>	<p>الآلة لا تبدأ التشغيل</p>
<p><b>تحذير الحاجة إلى الماء</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أضف مزيد من الماء إلى الحاوية. ضع في الاعتبار مستويات ملاء الماء القصوى والدنيا.</li> <li>• إذا استمر التحذير بعد إضافة الماء (تحقق مما إذا كان فوق المستوى الأدنى)، فقد يكون مستكشف المستوى مسدودًا أو تالفًا. أوقف التشغيل وافصل الجهاز ثم تحقق من أن العوامة تتحرك بدون قسرها.</li> <li>• تحقق من أن كابلات مستكشف المستوى مركبة بشكل صحيح في اللوحة الإلكترونية. يجب ألا يتم هذا التحقق إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> </ul>	
<p><b>تحذير انقطاع الطاقة أثناء الدورة.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إذا انقطعت الطاقة أثناء دورة بوقت محدد، (إما أن الآلة قد تم إيقاف تشغيلها أو أن هناك انقطاع للطاقة)، فعند استعادة الطاقة، سيتم عرض درجة الحرارة والوقت قبل وبعد الانقطاع. اضغط أي زر لاستبعاد التحذير.</li> </ul>	
<p><b>تحذير السخونة الزائدة داخل المقصورة</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من تهوية مكان الاستخدام وأن درجة الحرارة المحيطة أقل من 40 ° مئوية.</li> <li>• تحقق من أن الجهاز ليس مجاورًا أو قريبًا من مصادر السخونة.</li> <li>• عندما تتخطى درجة حرارة الماء عند العمل 60 ° م، من المهم للغاية استخدام غطاء لتجنب البخار الزائد.</li> <li>• تحقق من أن فتحات التهوية خالية من أي معوقات.</li> <li>• تحقق من تشغيل المروحة. للقيام بذلك، أوقف تشغيل الآلة واتركها تبرد لخمس دقائق. قم بتشغيلها مرة أخرى وتحقق من أن المروحة تدور. إذا لم تدور، فهي بحاجة إلى الاستبدال بأخرى جديدة.</li> </ul>	
<p><b>تحذير عطل مجس درجة حرارة الماء</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من أن كابلات المجس مركبة بشكل صحيح في اللوحة الإلكترونية. يجب ألا يتم هذا التحقق إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> <li>• إذا كان المجس تالفًا وهناك حاجة إلى تركيب آخر جديد، فيجب ألا يتم الاستبدال إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> </ul>	
<p><b>تحذير عطل محرك القلاب</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الجهاز.</li> <li>• تحقق من أن كابلات المحرك مركبة بشكل صحيح في اللوحة الإلكترونية. يجب ألا يتم هذا التحقق إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> <li>• إذا كان المحرك تالفًا وهناك حاجة إلى تركيب آخر جديد، فيجب ألا يتم الاستبدال إلا بواسطة خدمة فنية معتمدة من Sammic.</li> </ul>	

## تحديث البرنامج الثابت: تحديث البرامج على SmartVide

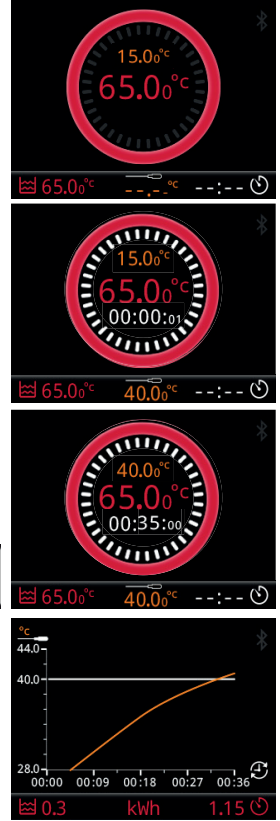
اتبع التعليمات أدناه لتحديث البرامج على أجهزة SmartVide 5، و7 و9.

- 1- الآلة قيد إيقاف التشغيل
- 2- اضغط مع الاستمرار على "-" و"المؤقت"، أثناء تشغيل الآلة.
- 3- اضغط مع الاستمرار على الأزرار إلى أن تظهر شاشة محمل التشغيل (BOOTLOADER).
- 4- ستختفي الشاشة بعد 5 ثوان. الآلة جاهزة لبدء عملية تحديث البرامج.
- 5- افتح تطبيق Sammic SVIDe Bootloader على الجهاز الجوال.
- 6- ابدأ البحث واختر آلة SmartVide 5/9/7 المطلوبة.
- 7- قم بتنزيل أحدث نسخة من البرنامج الثابت.
- 8- قم بتحديث البرنامج الثابت. ستستغرق العملية بضع دقائق.
- 9- عند اكتمال عملية التحديث، أغلق التطبيق وأوقف تشغيل جهاز SmartVide. الآلة الآن جاهزة للتشغيل باستخدام أحدث نسخة.



## العمل باستخدام المجس الإبري

وصل المجس الإبري بالآلة.



SET ضبط درجة حرارة المجس الإبري التي تريد عندها أن يحترقنا. اضغط PLAY (تشغيل) لتخزين البيانات.



بيب، بيب...!!!

لقد وصلت إلى درجة الحرارة. يوضح الوقت المنقضي. اضغط أي زر لإلغاء التحذير الصوتي.

اضغط END (إنهاء) لإنهاء الدورة.



النهاية! ملخص الدورة. اضغط أي زر من أجل دورة جديدة.

## الخصائص

- 1 - 100% امتلاء الذاكرة
- 2 - التاريخ/الوقت
- 3 - حالة بلوتوث
- 4 - اسم الآلة
- 5 - حالة التسخين
- 6 - درجة حرارة الماء الفعلية
- 7 - وقت التسخين المقدر
- 8 - ضبط المؤقت (الهدف)
- 9 - ضبط درجة الحرارة (الهدف)
- 10 - حالة المؤقت
- 11 - العد التنازلي للمؤقت
- 12 - درجة الحرارة أثناء الدورة
- 13 - تسخين المياه كيلو واط ساعة
- 14 - رمز درجة الحرارة المضبوطة
- 15 - رمز درجة الحرارة الفعلية
- 16 - وقت الدورة المنقضي
- 17 - كيلو واط ساعة أثناء الدورة
- 18 - درجة حرارة المجس الإبري الفعلية
- 19 - الوقت المنقضي
- 20 - درجة حرارة المجس الإبري المضبوطة
- 21 - حالة قيمة السلامة المضبوطة

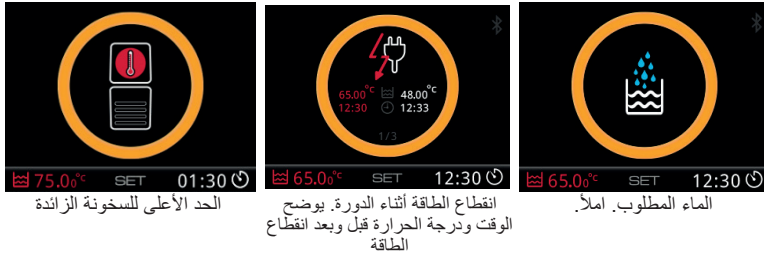
مفتوح

مغلق

## تحذير الأعطال



## التحذيرات



## تغيير ° مئوية / فهرنهايت (خارج الدورة)

- 1 - الآلة قيد إيقاف التشغيل
- 2 - الضغط على الزر SET (ضبط)، وتشغيل الآلة.
- 3 - تغيير الوحدة.

## المعايرة

- 1 - الآلة قيد إيقاف التشغيل
- 2 - الضغط على الزرين - و +، وتشغيل الآلة.
- 3 - شاشة المعايرة بالدرجة المنوية °.
- 4 - اضبط القيمة باستخدام SET (ضبط) والزرين - و +.
- 5 - أوقف التشغيل ثم أعد التشغيل مرة أخرى.

## المعايرة

- 1 - في التطبيق، اضبط معاملات SET (الضبط) اللازمة.
- 2 - أرسل عبر بلوتوث إلى SmartVide.
- 3 - اضغط على Play (تشغيل) لبدء تشغيله.

## إعادة الضبط

- 1 - الآلة قيد إيقاف التشغيل
- 2 - اضغط مع الاستمرار على "SET" (ضبط)، و"-" و"+"، وقم بتشغيل الآلة.
- 3 - انتظر لمدة 10 ثوان إلى أن تصدر الآلة صوتاً مختلفاً.
- 4 - أوقف التشغيل ثم أعد التشغيل مرة أخرى.

## الصوت قيد إيقاف التشغيل

- 1 - الآلة قيد إيقاف التشغيل
- 2 - الضغط على الزر "-", وتشغيل الآلة.
- 3 - الصوت قيد إيقاف التشغيل.





## وصف الأشكال ص 2

1. المفتاح
2. قابس التوصيل للمجس الإبري
3. منطقة التهوية
4. حامل شبكة المقبض
5. الشبكة الواقية
6. مؤشر الحد الأدنى
7. العوامة، واقي الحد الأدنى
8. مجس درجة حرارة الماء
9. مقاومات السخان
10. محرك القلاب

- لقد تم تصميم الموديلات المذكورة في الدليل بغرض الاستخدام في الفنادق، والمطاعم، وتوريد الأغذية والاستخدامات التجارية.
- الشركة المصنعة ليست مسؤولة عند استخدام المنتج بشكل غير صحيح أو مختلف عن الاستخدام المذكور أعلاه. مثل الاستخدام المتعلق بحفظ الصحة، والاستخدام الكيميائي، والاستخدام في الأجواء القابلة للانفجار، إلخ.
- يجب أن يتم تصميم أية ملحقات مستخدمة للموديل المحدد والعلامة التجارية SAMMICO. سيتحمل المستخدم مسؤولية أي حادث يتسبب فيه أية ملحقات ليست من SAMMICO.

## بدء التشغيل والتركيب

## الموقع

- استخدم هذا الجهاز في مطبخ به تهوية ودرجة حرارة محيطية لا تزيد عن 40° م.
- لا تسد أو تعوق فتحات التهوية.
- لا تضع الجهاز بجانب أو بالقرب من مصادر السخونة.

## التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد من أن فولتية المآخذ الرئيسي تتوافق مع الفولتية المحددة على لوحة الاسم الملتصقة بالآلة. تنبيه: التوصيل الأرضي إلزامي. خطر صعق كهربائي. لا تقم بتوصيل الجهاز أبداً والشبكة الواقية ليست في مكانها. انظر الشكل أ

## بدء التشغيل

**تحضير الحاوية:** ضع حاوية مناسبة على سطح مسطح ومستوي وصلب وغير قابل للاشتعال، ويفضل بالقرب من حوض أو تصريف للتفريغ. عندما تتخطى درجة حرارة الماء عند العمل 60° م، من المهم استخدام غطاء لتجنب البخار الزائد. وبذلك ستتمتع فقدان الحرارة وتحمي الجهاز من الرطوبة. انظر الشكل ب

تأمين الجهاز: امسك الجهاز بإحكام وثبته بالحاوية بدرجة استقرار كافية. تأكد من أن المفتاح والمقبس في متناولك أثناء استخدام الجهاز. انظر الشكل ب ب

ملء الحاوية بالماء: تم تصميم هذا الجهاز فقط لطهي الأغذية المغلفة في درجة حرارة منخفضة بالماء. نحن نوصي باستخدام ماء يسر منزوع الكالسيوم. ضع في الاعتبار مستويات ملء الماء القصوى والدنيا. انظر الشكل ب ب

لا تبدأ تشغيل الآلة أبداً بدون ماء. الجهاز به وقاء عائم لاكتشاف المستوى الأدنى للماء. تحقق دائماً من أن الوقاء العائم يعمل قبل استخدام الوحدة. تحقق من ذلك يدوياً من خلال إخراج الآلة من الحاوية رأسياً، على سبيل المثال.

**بدء التشغيل:** قم بتوصيل الجهاز وتشغيله باستخدام المفتاح في الخلفية واضبط درجة الحرارة المرغوبة. تحقق من أن القلاب يدور. بعد تسخين الماء إلى درجة الحرارة المطلوبة، ضع الطعام المغلف فراغياً في مغطس الطهي. يمكن لأجزاء المغطس والغطاء أن تصبح ساخنة جداً أثناء الاستخدام. توخ الحذر الشديد عند لمسها! استخدم قطعة قماش أو قفازات الفرن! استخدم وظيفة المؤقت لبرمجة الوقت المرغوب. بعد الوصول للوقت المبرمج، سيصدر صوت منبه. اضغط أي زر لإيقاف المنبه وأخرج الطعام من المغطس.

## التنظيف

- يجب تغيير الماء في الحاوية يومياً وتنظيف الجهاز بشكل دوري.
- لتجنب الصدمات الكهربائية التي يمكن أن تسبب إصابة شخصية خطيرة، أوقف تشغيل الجهاز وافصل القابس قبل التنظيف.
- لا تسمح أبداً للمياه بالتسرب إلى داخل الجهاز.
- لا تنظف الجهاز أبداً تحت ماء جاري أو تغمره في المياه.
- لا تستخدم: منتجات التنظيف الكاشطة مثل الأمونيا، والمبيض، إلخ، والمذيبات، وأسلاك التنظيف المعدنية، والمنظفات الحبيبية.
- قم بتنظيف أجزاء الغمر في الجهاز بماء وصابون وقطعة قماش أو إسفنجة وجفف بقطعة قماش ناعمة. استخدم يدليك للتحقق من أن العوامة تتحرك، بدون قسرها. استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف الأجزاء غير المغمورة.
- يمكنك تنظيف الشبكة الواقية دورياً في غسالة الصحون.

## الصيانة

قبل كل استخدام، تحقق من أن عوامة المستوى المنخفض تعمل بشكل سليم.

## الموديلات

يصف هذا الدليل تركيب وتشغيل وصيانة جهاز طهي الأغذية المغلفة SmartVide 5/7/9. يظهر مرجع الموديل وخصائصه على لوحة الاسم الملتصقة بالآلة. تم تصميم وتصنيع هذه الأجهزة هذه وفقاً للمعايير التالية:

**التوجيهات والمعايير الأوروبية (النسخ 230 فولت، 50/60 هرتز)**  
2006/42/EC  
توجيه الفولتية المنخفضة 2014/35/EC  
توجيه التوافق الكهرومغناطيسي: 2014/30/EC  
مستوى الحماية وفق المعيار UNE-EN 60529: IP-X1

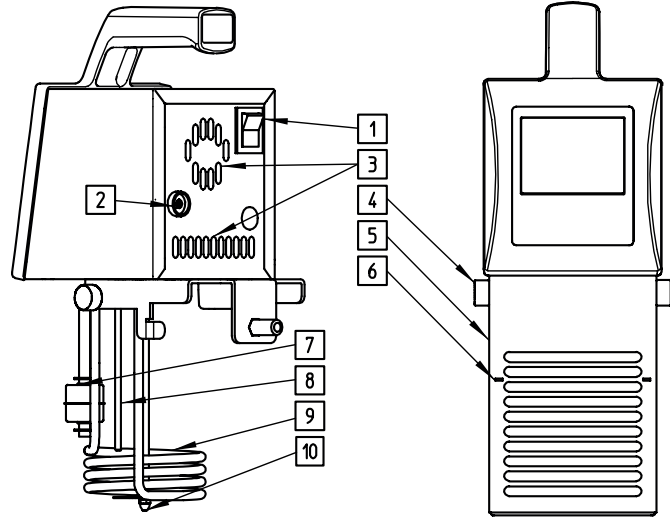
**المعايير المطبقة في أمريكا**  
(النسخ 120 فولت، 60 هرتز)  
معايير الأمان للآلات UL 197، الإصدار CSA C22.2 109  
معايير النظافة الصحية والمواد NSF/ANSI المعيار 4

## احتياطات هامة للأمان

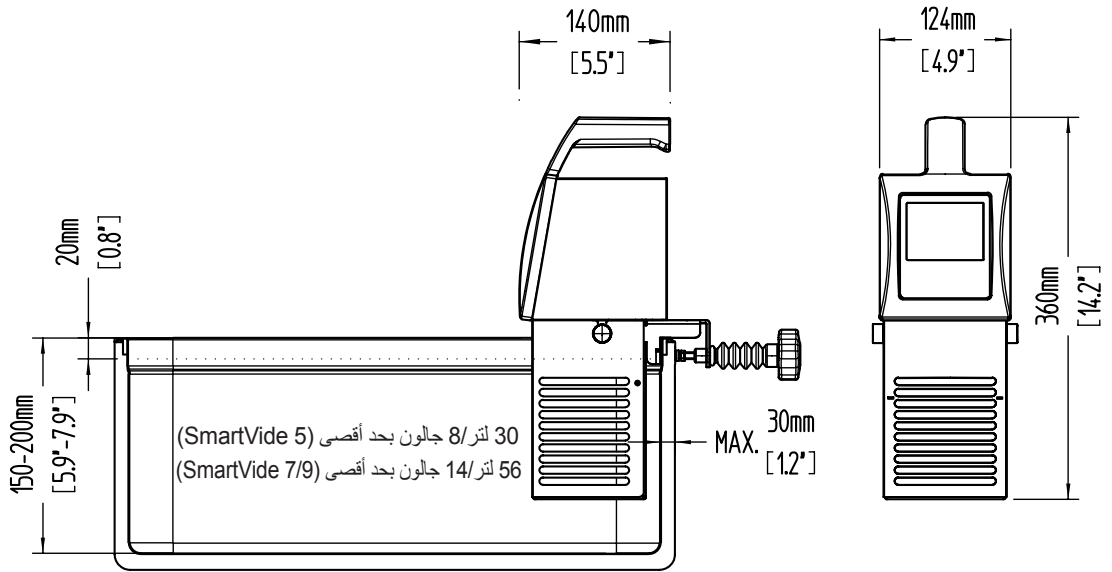
لتقليل احتمالية الحوادث (دوائر القصر، أو الإصابات أو الحرائق، إلخ)، وضمان أفضل عمل والصيانة السليمة للآلة، من الضروري قراءة واتباع تلك التعليمات بحرص. احتفظ بهذه التعليمات وتأكد من أن قيام جميع المستخدمين بقراءتها قبل الاستخدام. احتفظ أيضاً بالضمان وإعلان التوافق.

- إساءة استخدام الجهاز قد تسبب الإصابة.
- سطح عنصر التسخين معرض لبقاء السخونة بعد الاستخدام. أبعاد البيدين.
- أوقف تشغيل الآلة وافصل الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة.
- نظف الجهاز بعد كل استخدام، باتباع التعليمات أدناه.
- تجنب دخول المياه داخل الجهاز ولا تغمره في المياه أبداً. في هذه الحالة، اتبع ما يلي:
- اترك الجهاز داخل الحاوية ولا تلمس الحاوية.
- افصل من مقبس الطاقة.
- قم بإزالة الجهاز من الحاوية وحاول تفريغ أكبر قدر ممكن من السائل بالداخل.
- لا تعد توصيل الجهاز واتصل بفني خدمة معتمد.
- إذا تعرض مصدر الطاقة للتلف وتعين تركيب آخر جديد، فيجب أن يتم استبداله بواسطة مركز خدمة فنية معتمد من SAMMICO فقط.
- يجب ألا يتم استخدام هذه الآلة بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال من سن 8 أعوام وأكثر) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو يفقدون الخبرة أو المعرفة اللازمة، ما لم يتلقوا إشرافاً أو إرشادات لاستخدام الآلة بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم ويدرك المخاطر المتضمنة. لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- أعمال التنظيف والصيانة التي يقوم بها المستخدم يجب ألا يؤديها الأطفال دون وجود إشراف.
- الأشخاص المؤهلون لطهي الأغذية المغلفة هم فقط الذين يمكنهم الطهي باستخدام هذه الطريقة. من المهم بشكل حيوي اتباع الإجراءات التي تقلل من مخاطر تكوّن الباكتريريا اللاهوائية لأدنى حد ممكن.
- هذه الآلة للاستخدام الخاضع للإشراف. لا تترك الآلة أبداً وهي قيد التشغيل بدون إشراف.
- إن سهولة التعامل أو الاعتماد على المنتج (على أساس الاستخدام المتكرر) يجب ألا تغني عن الامتثال الصارم لقواعد السلامة. كن متأنياً، وانتبه إلى ما تقوم به واستخدم الإدراك السليم عند تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز وأنت متعب أو تحت تأثير العقاقير أو الكحول أو الأدوية. إذا استخدمت الجهاز بشكل غير صحيح أو بطريقة غير آمنة، فقد تتعرض لإصابات شخصية أو تلفيات مادية.

الشكل أ



الشكل ب





## SmartVide 5/7/9

خايط Sous-Vide

دليل المستخدم AR

