

SmartVide X/XL



Sous-vide cooker

Cuiseurs sous-vide

Sous-vide-garer

جهاز الطبخ Sous-vide

User's manual

EN

Manuel de l'utilisateur

FR

Benutzerhandbuch

DE

دليل المستخدم

AR



ER 0437/1/96



3-25 - 2901344/3



Table of contents - Contact

[EN] User's manual SmartVide X/XL	3
[FR] Manuel de l'utilisateur SmartVide X/XL	13
[DE] Benutzerhandbuch SmartVide X/XL	25

-EN-

Contact

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

-FR-

Contact

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

-DE-

Kontakt

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

-AR-

الاتصال

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



About this manual	3
1 Safety information	3
2 Installation	4
2.1 Supply scope	
2.2 Preparation for installation	
2.3 Assembly	
2.4 Electrical connection	
3 Operation	5
3.1 Safety information	
3.2 Preparation for operation	
3.3 Operating modes	
3.4 Starting up the machine	
3.5 General machine settings	
3.6 <i>Sous-vide</i> manual mode	
3.7 Controlled regeneration mode with tags	
3.8 Recipe cooking mode	
3.9 How to work with the Sammic power-heated tank(*)	
3.10 Other functions	
4 Maintenance and troubleshooting	10
4.1 Machine maintenance	
5 Disposal	11

About this manual

Purpose of the manual

The user manual provides instructions on the safe operation of the SmartVide X/XL machine throughout its complete life cycle.

The SmartVide X/XL machine is available in the following models and with optional accessories:

Model	Specifications	Option: power-heated tank
X 1.4 kW, 120 V	USA, 120 V/60 Hz/~1	Yes
X 2.0 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Yes
X 2.0 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Yes
XL 2,6 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Yes
XL 2,6 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Yes

- Check your model against the information on the nameplate.
- **Power-heated tank option (*):** the power-heated tank incorporates an additional heating element that is controlled from the machine via a USB connection.

Machine nameplate

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

Declaration of Conformity

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

Read first, use later

Read this manual before using the machine.

Always keep the manual at hand and in good condition

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

Conventions of the manual

- Cross-references to other sections: ►
- Optional functions or elements not included with the main supply: (*)
- Optional features depending on the model: [Model ...]

Trademarks and copyright

- Sammic is a registered trademark of Sammic, S.L.
- Janby is a registered trademark of Janby Digital Kitchen, S.L.

1 Safety information

Intended use

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

Reasonably foreseeable misuse

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

Limits of use

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

The machine must not be used in explosive atmospheres.

User qualifications

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

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

Hazards inherent to the product

- **Risk due to unattended use of the machine:** Never leave the machine operating while unattended.
- **Risk of burns after use:** The surface of the heating element maintains residual heat after use.
⇒ Avoid placing your hands close to the heating element after using the machine.
- **Risk of injury from moving parts:** Turn off the machine and disconnect it from the mains power supply before approaching the moving parts of the stirrer motor [Fig. 1/6].
- **Risk of forming anaerobic bacterial colonies:** The machine may only be operated by people trained in the *sous-vide* vacuum cooking method.
- **Risk of damaging the machine due to water ingress:**
⇒ Do not immerse the machine in water.
⇒ If water gets inside the machine: disconnect it from the mains power supply and remove it from the tank. Try to remove as much water as possible from inside the machine, and contact an authorised service technician.
- **Airborne noise:** The airborne noise emitted by the machine, measured on a specimen machine, is 71 dB(A) (distance 1 m).

Safety warnings in the manual

Warning

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

Caution

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

Other warnings in the manual

Notice

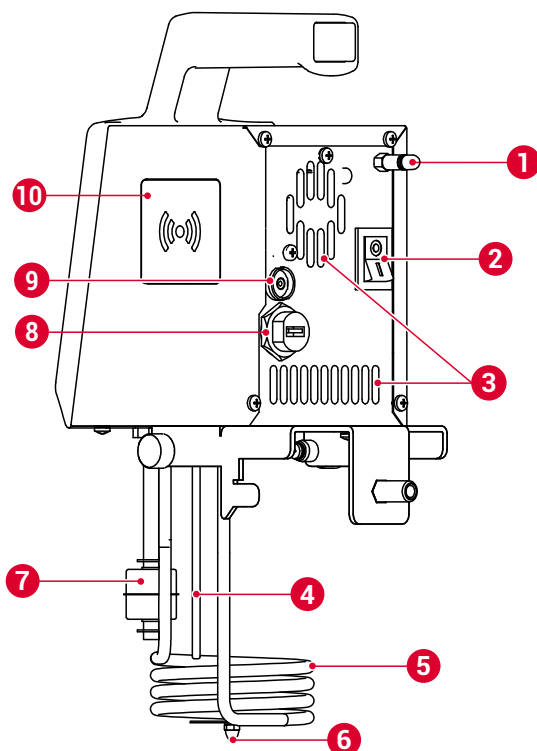
"Notice" warnings could result in damage to the machine.

Information

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

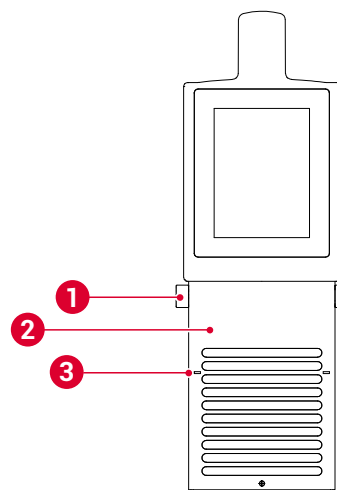
2 Installation

Fig. 1: SmartVide X/XL, main components, part 1



- | | |
|----------------------------|---|
| 1 BT/Wi-Fi antenna | 6 Stirrer motor |
| 2 On/Off switch | 7 Float, minimum level protection |
| 3 Ventilation area | 8 USB connection for power-heated tank [▶ p. 9] |
| 4 Water temperature sensor | 9 Connection jack for temperature needle probe |
| 5 Heater element | 10 RFID reader |

Fig. 2: SmartVide X, main components, part 2



- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Knurled grating fastener | 3 Minimum level indicator |
| 2 Protective grating | |

2.1 Supply scope

- Documentation:
 - User manual.
 - Warranty card and Declaration of Conformity.
 - List of spare parts.
 - Electrical circuit diagram.
- Machine with assembled components. [Fig. 1]
- Special bag for transporting the machine.

2.2 Preparation for installation

Tools and material required for installation

- Tank with the height dimensions indicated in the appendix at the end of the manual and a capacity as indicated in chapter 6 [▶ p. 12].

Space required for installation

Information

Figure with machine dimensions: see appendix at the end of the manual.

- Use this machine in a ventilated kitchen and at an ambient temperature of no more than 40 °C.
- Do not block or obstruct the ventilation slots.
- Do not place the machine in contact with or near heat sources.

Electrical connections

Before installation, take note of the power input required by the machine. [▶ 6 Technical specifications p. 12].

2.3 Assembly

⚠ Warning

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

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

- 1) Place the tank on a flat, level, rigid and non-combustible surface, preferably near a sink or drain for emptying.
- 2) Attach the machine to the tank as shown in the appendix at the end of the manual.

2.4 Electrical connection

⚠ Caution

Electric shock hazard

- The machine must be connected to earth.

- 1) Before plugging in the machine, make sure that the mains voltage matches the voltage indicated on the machine's nameplate.
- 2) Never connect the machine unless the protective grating [Fig. 2/2] is in place.

3 Operation

3.1 Safety information

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

3.2 Preparation for operation

Material required for operation

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

Pre-checks

- 1) Check the operation of the protective float [Fig. 1/7]:
 - The machine has a protective float to detect the minimum water level.
 - Check the operation of the float manually:
 - i) Start the machine.
 - ii) Raise the machine vertically out of the tank.
 If the float is working, the low water warning should appear on the screen. [► 4.1.5 Troubleshooting p. 10]

3.3 Operating modes

The sous-vide cooking machine has three main operating modes:

- [► 3.6 Sous-vide manual mode p. 6]
- [► 3.7 Controlled regeneration mode with tags p. 7]
- [► 3.8 Recipe cooking mode p. 8]

A Sammic power-heated tank(*) can also be incorporated to heat the water in the deposit more quickly: [► 3.9 How to work with the Sammic power-heated tank(*) p. 9]

3.4 Starting up the machine

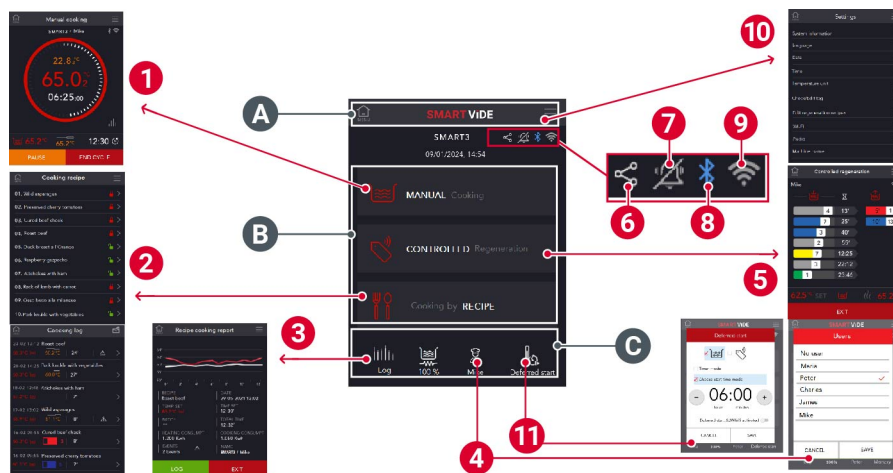
i Information

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

- 1) Empty the water from the tank daily.
 - 2) Fill the tank with water to between the minimum and maximum fill levels. See the levels in the appendix at the end of the manual.
 - 3) Turn the machine on using the switch located at the rear. [Fig. 1/2]
 - 4) Run the machine in manual mode to heat the water. [► 3.6 Sous-vide manual mode p. 6]
 - 5) Visually check that the stirrer motor is turning. [Fig. 1/6]
- ⇒ If the stirrer motor will not turn, contact an authorised service technician.

Fig. 3: Main menu screen

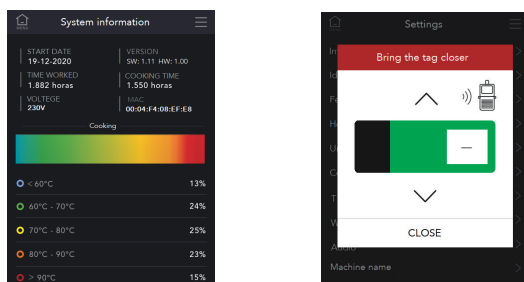
- A Navigation bar
- B Main programs
- C Quick access
- 1 Sous-vide manual mode
- 2 List of recipes
- 3 Cooking log and data
- 4 List of users
- 5 Sous-vide recipe mode
- 6 Power-heated tank connected
- 7 Audio disconnected
- 8 Bluetooth connected
- 9 Wi-Fi connected
- 10 General settings
- 11 Deferred Start



3.5 General machine settings

From the main menu, access the machine's general settings by pressing the button at the top right. [Fig. 3/10]

Fig. 4: Screens **System information**, **Check tag**



System information (*System information*)

This screen displays information about the use of the machine. [Fig. 4/left]

Language

This screen is used to select the user interface language (Spanish, English, French, German, Italian, Portuguese).

Date, Time

Set the date and time for the machine.

Temperature unit

Select the temperature unit: degrees Celsius (°C) or degrees Fahrenheit (°F).

Check/Edit tag (*Check/Edit tag*)

View and edit the tag number. [Fig. 4/right]. There are two types of tag:

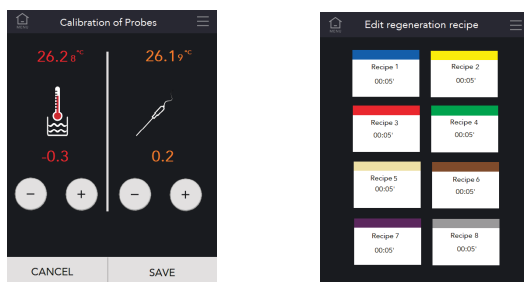
- Factory numbered (digitally and physically) tags. The tag number cannot be edited. It is just for checking the number.
- Non-factory numbered tags. Used to (digitally and physically) check and edit the tag numbers.

See also: [▶ 3.7 Controlled regeneration mode with tags p. 7]

Edit regeneration recipes (*Edit regeneration recipes*)

Access and edit the name and time of the regeneration recipes. [Fig. 5/right]

Fig. 5: Screens **Calibration of Probes** and **Edit regeneration recipes**



Wi-Fi

Access and select the Wi-Fi network.

Audio

Turn machine audio on and off

Machine name

Access and edit the machine's name. The machine's name appears on the main menu screen under the navigation bar [Fig. 3/A].

Calibration of probes (*Calibration of probes*)

Calibrates the machine's temperature sensors. [Fig. 5/left]

Restore factory settings

Notice

Risk of data loss

When restoring the factory settings, the machine resets the following data fields:

- List of recipes. [Fig. 3/2]
- List of users. [Fig. 3/4]
- Log. [Fig. 3/3]
- Regeneration recipes. [Fig. 5/right]

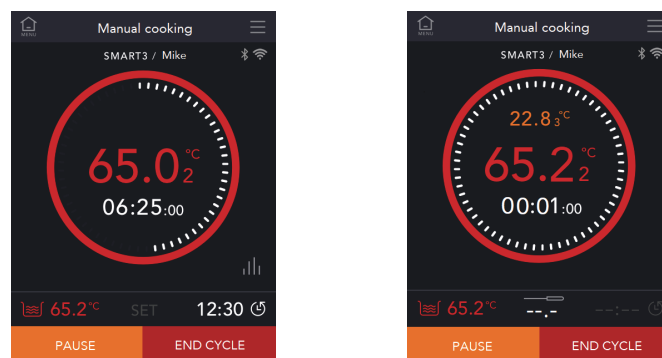
Restore the initial factory settings.

3.6 Sous-vide manual mode

3.6.1 Cooking with water temperature or sensor temperature

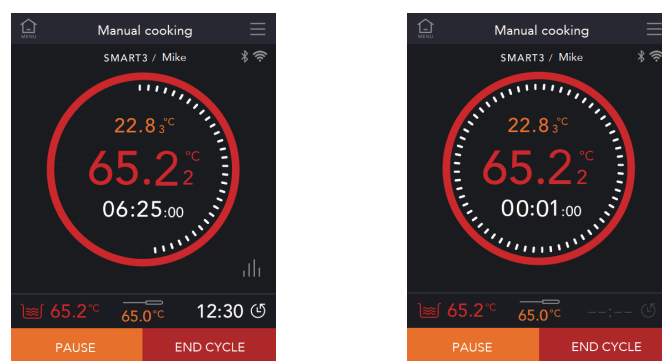
The SmartVide X/XL manual cooking mode is a versatile cooking system with the following operating modes:

Fig. 6: Cooking with water temperature (left: with time; right: without time and sensor in read mode)



- Cooking based on the water temperature
 - **SET temperature and time:** When the water reaches the SET temperature, the SET time starts counting down. [Fig. 6/left] shows that 6 hours and 25 minutes remain to finish the cycle from the initial SET time of 12 hours and 30 minutes.
 - **SET temperature without time (continuous time mode):** Once the cycle has been started, the screen shows the time elapsed since the start. [Fig. 6/right] shows that 1 minute has elapsed since the cycle was started.
 - **Needle probe connected in read-only mode:** If you add the needle probe during the cycle, the temperature values will be in read-only mode and will not influence the cycle. [Fig. 6/right]

Fig. 7: Cooking with temperature probe (left: with time; right: without time)



- Cooking with needle probe temperature reference
 - **SET needle probe temperature and time:** During the cycle, the time starts counting down when the needle probe temperature reaches its SET value. [Fig. 7/left]
 - **SET needle probe temperature without time:** Upon starting the cycle, the time starts counting until the temperature reaches its SET value. [Fig. 7/right]

3.6.2 How to work in manual cooking mode with time and water temperature

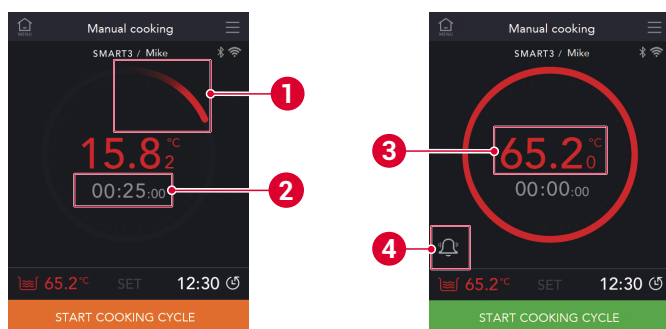
Fig. 8: Manual cooking start screen



- 1 Edit SET temperature screen
- 2 Tank water temperature
- 3 Edit SET time screen
- 4 Continuous time mode button (Continuous time mode)
- 5 START HEATING button (START HEATING)

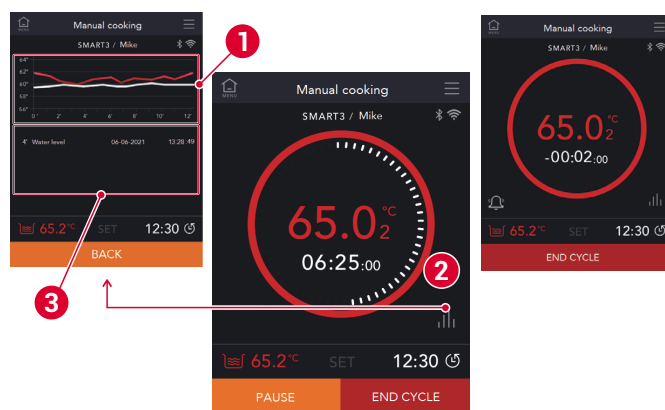
- 1) From the main menu, click on **Manual cooking** (Manual cooking). [Fig. 3/1].
 - a) Adjust the SET water temperature. [Fig. 8/1]
 - b) Adjust the SET cooking time. [Fig. 8/3]
 - > To work without SET time, activate the **Continuous time mode** button. [Fig. 8/4] [▶ 3.6.3 Manual continuous time mode p. 7]
- 2) To begin heating the water, press **START HEATING** (START HEATING) [Fig. 8/5].
 - ⇒ While the water is heating, the **START COOKING CYCLE** button (START COOKING CYCLE) is orange. [Fig. 9/left]
 - ⇒ When the water reaches the SET temperature, the machine sounds an alarm and the **START COOKING CYCLE** button (START COOKING CYCLE) turns green. [Fig. 9/right]

Fig. 9: Heating and hot water



- 1 Heating water
 - 2 Estimated time to reach SET temperature
 - 3 Water temperature
 - 4 Alarm silence button
- 3) Place the vacuum-packed food in the tank.
 - 4) Click on the **START COOKING CYCLE** button (START COOKING CYCLE).

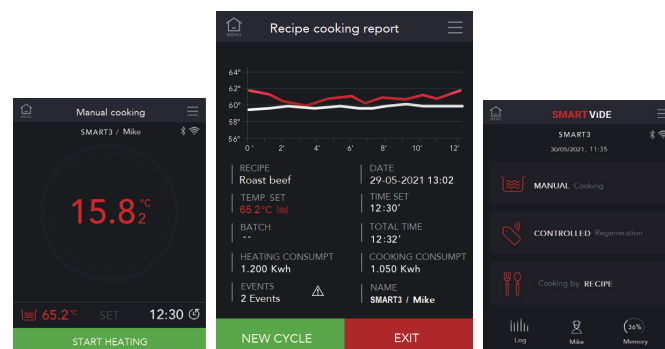
Fig. 10: End of cycle



- 1 Real-time graph
- 2 Recipe cooking report button
- 3 List of notifications

- 5) Once the set time has been reached, an alarm will sound.
 - 6) Press the **END CYCLE** button (END CYCLE).
 - 7) Remove the food from the tank.
- ⇒ The screen displays the **Recipe cooking report**. [Fig. 11]
- To start a new cooking cycle, press **NEW CYCLE** (NEW CYCLE).
 - To return to the main menu, press **EXIT** (EXIT).

Fig. 11: Recipe cooking report



3.6.3 Manual continuous time mode

- 1) From the main menu, click on **Manual cooking** (Manual cooking). [Fig. 3/1].
 - a) Adjust the SET water temperature. [Fig. 8/1]
 - b) Press the **Continuous time mode** button (Continuous time mode). [Fig. 8/4]
- 2) Press **START HEATING** (START HEATING).
- 3) When the water reaches the SET temperature, press the green **START COOKING CYCLE** button (START COOKING CYCLE).
- 4) To end cooking, press **END CYCLE** (END CYCLE).

3.7 Controlled regeneration mode with tags

The Smartvide X/XL controlled regeneration mode is used to control the cooking or regeneration times of different bags or portions sharing the same bath: individual control of times for each bag. This system works with **Janby Tags**.

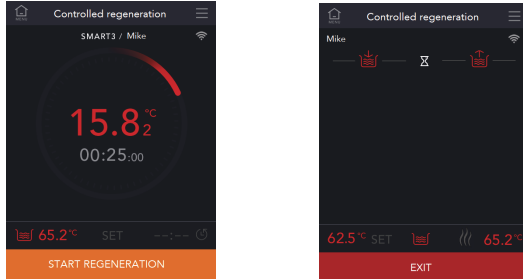
See also [▶ 3.5 General machine settings p. 6].



3.7.1 Controlled cooking with basic tags

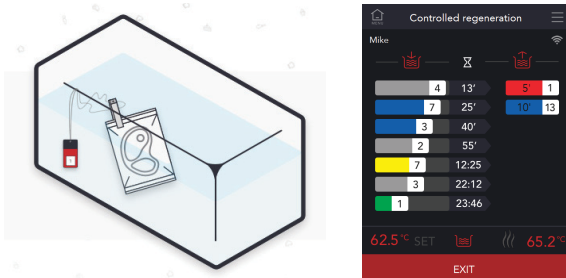
- 1) In the main menu, press **Controlled regeneration** (*Controlled regeneration*). [Fig. 3/B]
- a) Adjust the SET water temperature. [Fig. 8/1]
- 2) Press **START HEATING** (*START HEATING*).
 - ⇒ During water heating, the START REGENERATION button is orange.[Fig. 12/left]
 - ⇒ Once the SET temperature has been reached, the display shows the **Controlled regeneration mode** (*Controlled regeneration*). [Fig. 12/right]

Fig. 12: Heating (left), Controlled Regeneration mode (right)



- 3) Pass the tag close to the RFID reader.
- 4) Insert the food into the tank with the tag hanging outward.[Fig. 13/left]
- 5) Watch the progress of each food on the left side of the screen.
 - ⇒ Food that has finished cooking moves to the right side and an alarm sounds.

Fig. 13: Tag hanging outward (left) and the progress of tags (right)



- 6) Remove the food in the finished cycle from the tank.
- 7) Pass the tag close to the reader to finish the process.

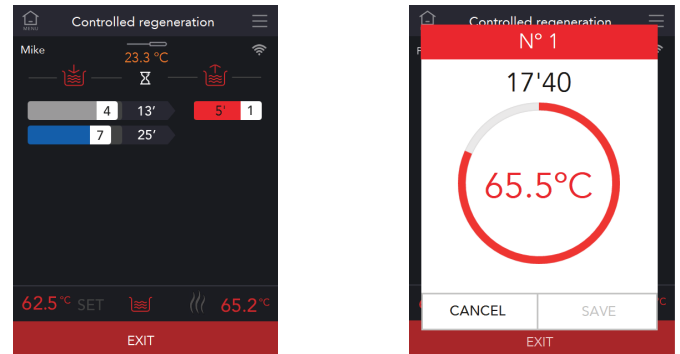
3.7.2 Controlled cooking with tags and needle probe

- 1) Follow steps 1) to 4) in section 3.7.1.
- 2) Connect the needle probe to the machine. [Fig. 1/9]
 - ⇒ The needle probe icon and needle probe temperature appear at the top of the screen. [Fig. 14/left]
- 3) When the cooking time has elapsed and the alarm sounds, remove the food from the tank.

- 4) Pass the tag close to the RFID reader.
 - 5) Insert the needle probe into the food.
 - 6) Press ► to start measuring the food's internal temperature. [Fig. 14/right]
 - 7) The reading is stable when the circle is completely red.
 - 8) Press **SAVE** (*SAVE*).
 - The machine also saves the value once a certain time has elapsed (horizontal bar under the completely green circle).
- ⇒ The log report shows the saved value. [► 3.10.2 Log information p. 9]



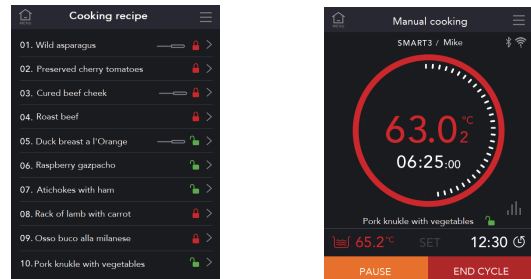
Fig. 14: Screen with needle probe (left) and probe temperature measurement



3.8 Recipe cooking mode

The recipe cooking mode is identical to the manual cooking mode, except that in recipe cooking mode there a recipe list is available [Fig. 3/2] and editable only from the application [► 3.10.3 SmartVide App p. 9].

Fig. 15: Recipe list (left) and cooking with unlocked recipe (right)

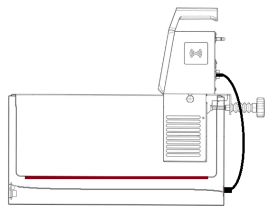


Each recipe has the following data:

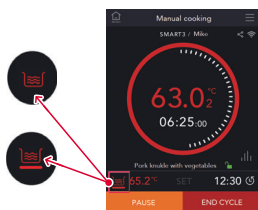
- Recipe name
- Same parameters as those defined in the manual cooking mode (SET water temperature/SET probe temperature/time). [► 3.6 Sous-vide manual mode p. 6]
- Recipe locked (red, closed padlock)/unlocked (green, open padlock).
 - If the recipe is locked, the user cannot change the SET temperature and time values from the machine's display.
 - If the recipe is unlocked, the SET temperature and time values cannot be adjusted from the machine's display. [Fig. 15/right]

3.9 How to work with the Sammic power-heated tank(*)

The power-heated tank has heating elements that help the SmartVide X/XL heat the water bath more quickly. Tank heating is managed exclusively from the SmartVide X/XL by means of a USB cable.



- 1) Connect the USB cable from the power-heated tank to the machine. [Fig. 1/8]
 - ⇒ The display shows the power-heated tank connection icon. [Fig. 3/6]
 - ⇒ The navigation bar [Fig. 3/C] shows the power-heated tank's power percentage. On 120 V models, the percentage can be set to 50% or 100%.
 - ⇒ The tank icon at the bottom left of the screen changes based on whether the water temperature is below or close to the SET temperature value.
 - > Temperature below the SET value: power-heated tank assists with heating [1]
 - > Temperature at or near the SET value: only the SmartVide X/XL heats [2]



3.10 Other functions

3.10.1 Change the display style

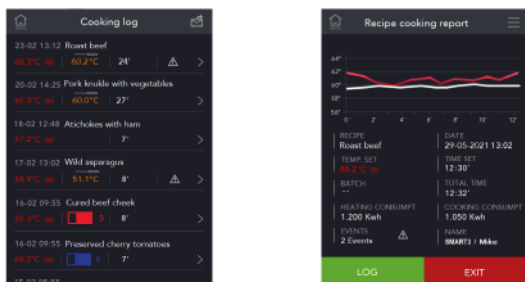
Press on the main information area [Fig. 8/2] to change the screen's appearance.

3.10.2 Log information

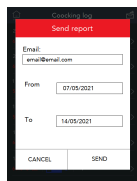
Any cooking carried out using SET time is recorded and can be retrieved:

- 1) On the main menu toolbar, press the **Log** button (Log) [Fig. 3/C and /3].
 - ⇒ The screen shows a list of recipes cooked using SET time.
 - ⇒ Pressing the ">" symbol in the list opens the recipe cooking report.

Fig. 16: Cooking log and Recipe cooking report screens

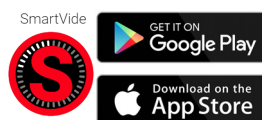


- 2) To send a PDF report to your email address, press :
 - a) Enter the desired email address.
 - b) Indicate the report start and end dates: fields **From** (From) and **To** (To) with format "dd/mm/yyyy".



3.10.3 SmartVide App

Connect to the machine via the Sammic Android/iOS app.



Functions available in and exclusive to the application (cannot be accessed from the machine's screen):

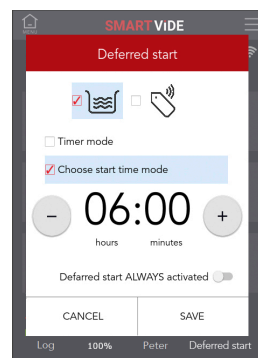
- Add recipes.
- Edit the list of users.
- Program time-delayed cooking to cook with parameters for temperature, time and recipe name. This function defines the time that must elapse before the water starts to heat in order to reach the SET temperature and prepare the bath. The delayed start symbol appears next to manual cooking mode on the main menu screen. [Fig. 3/1]



3.10.4 Deferred Start

The deferred start function allows postponing the beginning of the heating process for a selected cooking time.

- 1) In the main menu, press Deferred Start.



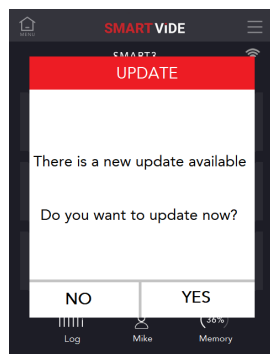
- 2) Parameter Configuration:
 - ⇒ Desired cooking type:
 - i) Cooking.
 - ii) Controlled regeneration.
 - ⇒ Time format:
 - i) Timer mode.
 - ii) Set the time to start heating.
 - ⇒ Activation mode:
 - i) Activate once.
 - ii) Keep always activated.
- 3) In the main menu, the configured cooking displays the selected delay time. Press the cooking button to start the deferred start. On the cooking screen, when the deferred start time reaches



zero, the water heating begins at the selected SET temperature.

3.10.5 Software update via Wi-Fi

- 1) From the main menu, access the machine's general settings by pressing the button at the top right. [Fig. 3/10]
- 2) Press **Wi-Fi** and connect the **SmartVide X/XL** to your **Wi-Fi** network.
 - ⇒ If the *SmartVide X/XL* is connected, the  icon will appear on the screen.
- 3) When connected to the **Wi-Fi** network, *SmartVide X/XL* automatically checks for a new software version.
 - ⇒ If a new software version is available, a run installation notification will appear on the screen.



4 Maintenance and troubleshooting

4.1 Machine maintenance

4.1.1 Maintenance plan

Periodicity	Task	Actions
After each use	Cleaning the machine	[▶ 4.1.2 <i>Cleaning the machine</i> p. 10]
Weekly	Clean limescale.	[▶ 4.1.3 <i>To clean the limescale</i> p. 10]
Before each use of the needle probe	Clean the needle probe connectors.	[▶ 4.1.4 <i>Clean the needle probe connectors</i> p. 10]
Every 6 months	Visual check of the power cable	If the power supply cable is damaged and a new one is required, it must only be installed by an authorised service technician.

4.1.2 Cleaning the machine

Warning

Risk of death or serious injuries from electric shock

- Before cleaning the machine, turn off and unplug the machine.

Notice

Risk of damaging the machine due to water ingress

- Prevent water from entering the machine.
- Do not clean the machine under running water.
- Do not immerse the machine in water.

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

- 1) Clean the immersed parts of the machine with a damp cloth or sponge using warm soapy water
- 2) Wipe dry with a soft cloth.
- 3) Use your hand to check that the float moves, but without forcing it.
- 4) Use a dry cloth to clean the parts that are not immersed.
- 5) Clean the protective grating with soap.
 - The grating can be cleaned in a dishwasher.

4.1.3 To clean the limescale

- 1) Fill the water tank to the maximum water level.
- 2) Switch on the machine and adjust the water temperature to 65 °C (149 °F).

- 3) Add the white vinegar, with minimum 6% acid content per litre of water, to the tank.
- 4) Leave the machine in operation for at least 60 min.
- 5) Turn off and unplug the machine.
- 6) Carry out all the steps at [▶ 4.1.2 *Cleaning the machine* p. 10]
- 7) Clean the tank with food grade soap and rinse well before reuse.

4.1.4 Clean the needle probe connectors

Warning

Risk of erroneous measurements due to the accumulation of dirt on the needle probe connectors

- Before starting to use the probe, be sure to clean the contact connectors of the needle probe.

- 1) Clean the Jack connector for the needle probe with a swab in the probe hole and a cloth for the male connector, both first dampened in isopropyl alcohol
- 2) Dry the two connectors with a clean swab and cloth.
- 3) Cover the connectors with their corresponding covers.

4.1.5 Troubleshooting

Problem	Solution
Machine does not turn on	1 Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the machine's nameplate. 2 Check the condition of the power cable. ⇒ If the power supply cable is damaged and a new one is required, it must only be installed by an authorised service technician. 3 Check the condition of the on/off switch. ⇒ If the switch is damaged and a new one is required, it must only be replaced by an authorised service technician. 4 Contact an authorised service technician to: ⇒ Check the condition of the fuses on the electronics board. ⇒ Check the start-up after disconnecting the cooling fan.
Fault warning (repairs and telephone icons)	Appears next to the fault type icon. 1 Contact an authorised service technician.
Low water warning	 1 Add more water to the tank. 2 Take into account the maximum and minimum water fill levels. 3 If the warning is still active after filling above the minimum level: ⇒ Turn off and unplug the machine. ⇒ Use your hand to check that the float moves, but without forcing it. 4 Contact an authorised service technician to: ⇒ Check that the level detector cables are correctly fitted to the electronic panel.
Power cut warning during the cycle	⇒ This warning appears when the machine is energised following a previous power cut. When the power is restored, the machine asks if you want to continue the cycle. 1 If you press the warning icon, the temperature graph appears and shows the power failure.

Problem	Solution
Cabinet overheat- ing warning 	1 Check the machine is being used in a well ventilated area at an ambient temperature of no more than 40 °C. 2 Check the machine is not in contact with or near any heat sources. 3 When the water's operating temperature exceeds 60 °C, it is very important to use a lid or anti-steam balls to avoid excess loss of steam. 4 Check the ventilation slots are free from obstacles. 5 Check the fan is working: ⇒ Turn off the machine. ⇒ Allow it to cool down for 5 minutes. ⇒ Turn on the machine. ⇒ Check the fan is rotating. If the fan does not rotate, it must be replaced.
Water temperature probe fault warn- ing 	1 Contact an authorised service technician to: ⇒ Check the probe's wires are connected to the electronics board correctly.
Stirrer motor fault warning 	1 Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the machine's nameplate. 2 Contact an authorised service technician to: ⇒ Check the motor's cables are connected to the electronics board correctly.
Heating element fault warning 	1 Make sure the mains voltage is the same as the voltage indicated on the machine's nameplate. 2 Contact an authorised service technician to: ⇒ Check the element's cables are connected to the electronics board correctly. ⇒ Check the condition of the heating element.
The <i>SmartVide</i> application cannot find machines	1 Check the <i>Bluetooth</i> on the mobile device meets the minimum requirements: <i>IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0)</i>. 2 Check the <i>Bluetooth</i> connection is activated on the mobile device. 3 Check the location function is activated on the mobile device (settings > privacy > location) to use <i>Bluetooth Low Energy</i> technology. 4 Check the antenna is attached to the <i>Smartvide X</i> and in good condition. 5 Check the antenna is screwed in properly.

Problem	Solution
The <i>SmartVide</i> application finds but cannot pair with the selected machine	1 Check the <i>SmartVide X/XL</i> machine is not paired with another mobile device or <i>SmartVide Track</i>.
When pairing with the <i>SmartVide X/XL</i> machine, the <i>Bluetooth</i> icon does not turn on	1 Check the name of the machine paired in the <i>SmartVide</i> application corresponds to the desired <i>SmartVide X/XL</i> machine.
Cannot find Wi-Fi signal	1 Check the antenna is attached to the <i>Smartvide X/XL</i> and in good condition. 2 Check the antenna is screwed in properly. 3 Use a <i>Smartphone</i> to check the strength of the <i>Wi-Fi</i> signal in the area.
<i>SmartVide X/XL</i> does not recognise the power-heated tank	1 Check the USB cable is connected properly. 2 Check the power-heated tank is turned on.
<i>SmartVide X/XL</i> does not recognise the tags	1 Make sure the tags are <i>Janby</i> brand.

5 Disposal

Packaging

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

Machine

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



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

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

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

6 Technical specifications

Specifications	SmartVide X			SmartVide XL	
Operating temperature	5 °C to 95 °C / 41 °F to 203 °F			5 °C to 95 °C / 41 °F to 203 °F	
Temperature resolution	0.01°C / 0.1°F			0.01°C / 0.1°F	
Time resolution	1 min			1 min	
Cycle length	1 min - 99 h			1 min - 99 h	
Screen	5" TFT capacitive touchscreen			5" TFT capacitive touchscreen	
Permissible ambient temperature	5 °C to 40 °C / 41 °F to 104 °F			5 °C to 40 °C / 41 °F to 104 °F	
Maximum capacity	56 L / 14 gal			Tank 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Power supply	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Current draw	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Power	1,400 W	2,000 W	2,000 W	2.600 W	2.600 W
Dimensions (width x depth x height)	125 mm x 148 mm x 385 mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9" x 5.8" x 17.1"	
Net weight	4.4 kg / 9.7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	



À propos de ce manuel	13
1 Informations relatives à la sécurité	13
2 Installation	14
2.1 Fourniture	
2.2 Préparation de l'installation	
2.3 Assemblage	
2.4 Branchement électrique	
3 Fonctionnement	15
3.1 Informations relatives à la sécurité	
3.2 Préparation pour la mise en fonctionnement	
3.3 Modes de fonctionnement	
3.4 Mise en marche de la machine	
3.5 Paramètres généraux de la machine	
3.6 Mode de cuisson manuelle sous vide	
3.7 Mode de régénération contrôlée avec étiquettes	
3.8 Mode de cuisson de recette	
3.9 Fonctionnement avec la cuve renforcée Sammic (*)	
3.10 Autres fonctionnalités	
4 Entretien et dépannage	21
4.1 Entretien de la machine	
5 Mise au rebut	22
.....	23

À propos de ce manuel

Objet du manuel

Ce manuel d'utilisation a pour objectif de fournir des informations permettant de faire fonctionner la machine SmartVide X/XL en toute sécurité pendant tout son cycle de vie.

La machine SmartVide X/XL se décline en plusieurs modèles et est équipée des accessoires suivants disponibles en option :

Modèle	Caractéristiques	Option : cuve renforcée
X 1,4 kW, 120 V	USA, 120 V/60 Hz/~1	Oui
X 2,0 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Oui
X 2,0 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Oui
XL 2,6 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Oui
XL 2,6 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Oui

- Vérifier le modèle livré en consultant les informations qui figurent sur la plaque signalétique de la machine.
- **Option cuve renforcée(*)** : la cuve renforcée intègre une résistance chauffante supplémentaire commandée depuis la machine via une connexion USB.

Étiquetage de la machine

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

Déclaration de conformité

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

Lecture puis utilisation

Lire ce manuel avant d'utiliser la machine.

Manuel toujours à portée de main et en bon état

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

Conventions du manuel

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

Marques commerciales et copyrights

- Sammic est une marque commerciale déposée par Sammic SL.
- Janby est une marque commerciale déposée par Janby Digital Kitchen SL.

1 Informations relatives à la sécurité

Usage prévu

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

Mauvais usage raisonnablement prévisible

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

Limites d'utilisation

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

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

Qualification des utilisateurs

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

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

Dangers inhérents au produit

- **Risque dû à l'utilisation de la machine sans surveillance** : ne jamais laisser la machine en marche sans surveillance.
- **Risque de brûlures après utilisation de la machine** : une chaleur résiduelle subsiste sur la surface de la résistance chauffante après son utilisation.
⇒ Éviter d'approcher les mains de cet élément après avoir utilisé la machine.
- **Risque de blessure provoquée par des pièces mobiles** : éteindre la machine et la débrancher du secteur avant de s'approcher des pièces mobiles du moteur de l'agitateur [Fig. 1/6].
- **Risque de formation de colonies bactériennes anaérobies** : la machine ne peut être utilisée que par des personnes qualifiées dans l'application de la méthode de cuisson sous vide.

- **Risque de détérioration de la machine pour cause d'infiltration d'eau :**
 - ⇒ Ne pas plonger la machine dans l'eau.
 - ⇒ Si de l'eau pénètre à l'intérieur de la machine : débrancher le cordon d'alimentation, retirer la machine de la cuve, essayer d'enlever le plus d'eau possible de l'intérieur de la machine et contacter un service technique agréé.
- **Bruit aérien :** le bruit aérien émis par la machine, mesuré sur un appareil type, est de 71 dB(A) à une distance de 1 m.

Mises en garde de sécurité présentes dans le manuel

⚠ Avertissement

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

⚠ Attention

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

Autres messages du manuel

Avis

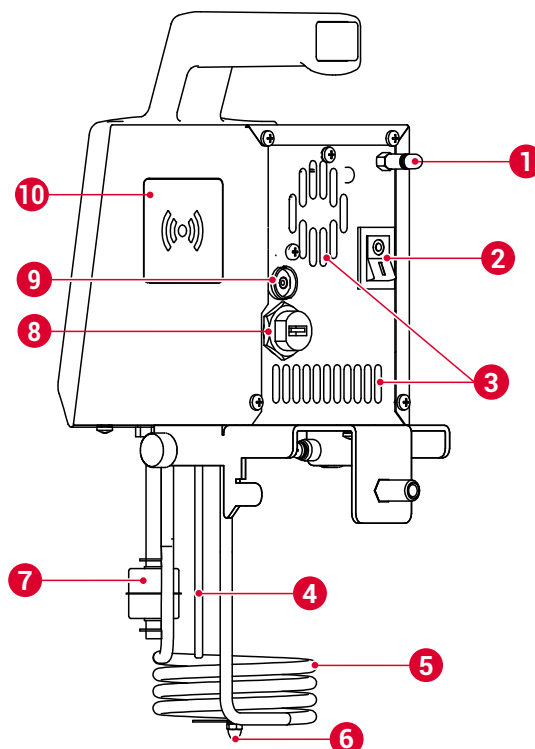
Les messages « Avis » se rapportent à des actions qui peuvent provoquer des dégâts matériels sur la machine.

i Information

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

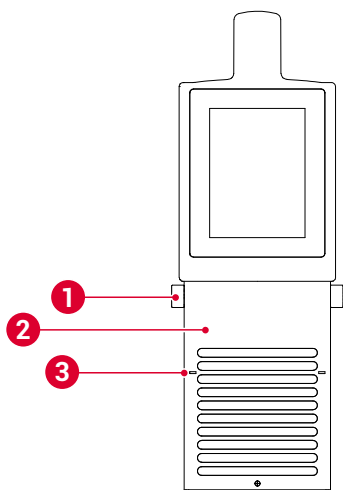
2 Installation

Fig. 1: SmartVide X/XL, principaux composants, partie 1



1 Antenne BT/WiFi	6 Moteur de l'agitateur
2 Interrupteur	7 Flotteur, protection de niveau minimal
3 Zone de ventilation	8 Connexion USB pour cuve renforcée [► p. 19]
4 Sonde température de l'eau	9 Prise jack pour sonde de température à cœur
5 Résistance chauffante	10 Lecteur RFID

Fig. 2: SmartVide X, principaux composants, partie 2



- 1 Poignée de fixation de la grille 3 Indication de niveau minimal
2 Grille de protection

2.1 Fourniture

- Documentation :
 - Manuel de l'utilisateur.
 - Feuille de garantie et déclaration de conformité
 - Vue éclatée des pièces détachées
 - Schéma électrique
- Machine avec composants assemblés [Fig. 1]
- Sac spécial pour le transport de la machine

2.2 Préparation de l'installation

Outils et matériel nécessaires à l'installation

- Cuve possédant la hauteur indiquée à l'annexe qui figure à la fin de ce manuel et affichant les limites de capacité spécifiées au chapitre 6 [► p. 23].

Espace nécessaire à l'installation

Information

Figure illustrant les dimensions de la machine : se reporter à l'annexe fournie à la fin de ce manuel.

- Cette machine doit être utilisée dans une cuisine aérée dont la température ambiante ne dépasse pas les 40 °C.
- Ne pas obstruer ni entraver les ailettes de ventilation.
- Ne pas placer la machine à côté ou à proximité de sources de chaleur.

Raccordements électriques

Avant de procéder à l'installation, tenir compte de la puissance requise par la machine. [► 6 Caractéristiques techniques p. 23].

2.3 Assemblage

Avertissement

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

- Lors de l'installation de la machine, s'assurer que l'interrupteur et la prise se trouvent à portée de main de l'utilisateur.

- 1) Placer la cuve sur une surface plane non combustible, mise à niveau et rigide, se trouvant de préférence à proximité d'un évier ou d'une bonde d'évacuation pour pouvoir procéder au vidage.
- 2) Fixer la machine à la cuve comme indiqué à l'annexe qui figure à la fin de ce manuel.

2.4 Branchement électrique

Attention

Risque d'électrocution

- La machine doit impérativement être raccordée à la terre.

- 1) Avant de brancher la machine, veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- 2) Ne pas brancher la machine lorsque la grille de protection [Fig. 2/2] n'est pas positionnée à son emplacement.

3 Fonctionnement

3.1 Informations relatives à la sécurité

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

3.2 Préparation pour la mise en fonctionnement

Matériel nécessaire à la mise en fonctionnement

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

Vérifications préalables

- 1) Vérifier le fonctionnement du flotteur de protection [Fig. 1/7] :
 - La machine est équipée d'un flotteur de protection chargé de détecter le niveau d'eau minimal.
 - Vérifier le fonctionnement de ce flotteur manuellement :
 - i) Mettre la machine en marche.
 - ii) Sortir la machine de la cuve en position verticale.
 Si le flotteur de protection fonctionne, l'écran doit afficher un avertissement de niveau d'eau insuffisant. [► 4.1.5 Dépannage p. 21]

3.3 Modes de fonctionnement

Cette machine applique la méthode de cuisson *sous vide* et possède trois modes de fonctionnement principaux :

- [► 3.6 Mode de cuisson manuelle sous vide p. 17]
- [► 3.7 Mode de régénération contrôlée avec étiquettes p. 18]

- [▶ 3.8 Mode de cuisson de recette p. 19]

L'utilisation d'une cuve renforcée *Sammic* (*) est également envisageable pour chauffer l'eau plus rapidement : [▶ 3.9 Fonctionnement avec la cuve renforcée *Sammic* (*) p. 19]

3.4 Mise en marche de la machine

i Information

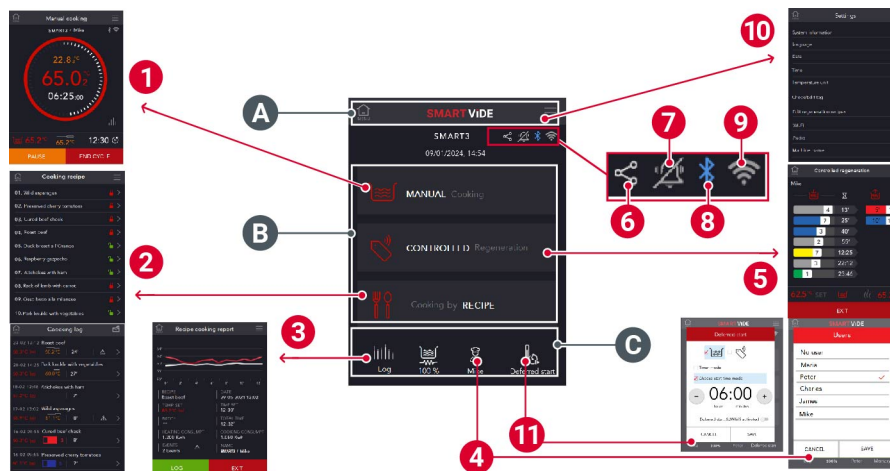
Cette machine est uniquement conçue pour mettre en pratique la méthode de cuisson *sous vide* avec de l'eau à basse température. L'utilisation d'**eau adoucie** est recommandée.

- 1) Vider quotidiennement l'eau de la cuve.
- 2) Remplir la cuve d'eau en respectant la hauteur minimale et la hauteur maximale (consulter ces niveaux à l'annexe qui figure à la fin de ce manuel).

- 3) Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur situé à l'arrière. [Fig. 1/2]
 - 4) Mettre la machine en mode de fonctionnement manuel pour chauffer l'eau. [▶ 3.6 Mode de cuisson manuelle sous vide p. 17]
 - 5) Procéder à un contrôle visuel pour vérifier que l'agitateur tourne bien. [Fig. 1/6]
- ⇒ Si le moteur de l'agitateur ne démarre pas, contacter un service technique agréé.

Fig. 3: Menu de l'écran principal

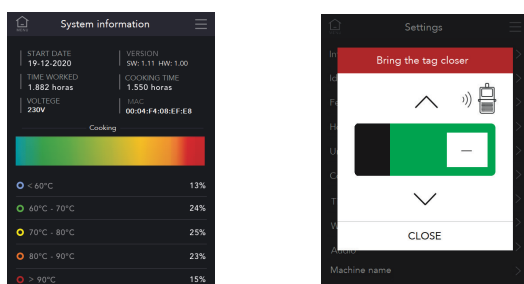
- A Barre de navigation
B Principaux programmes
C Raccourcis
- 1 Mode de cuisson manuelle *sous vide*
 - 2 Liste des recettes
 - 3 Historique et informations détaillées des cuissons
 - 4 Liste des utilisateurs
 - 5 Mode recettes de cuisson *sous vide*
 - 6 Cuve renforcée branchée
 - 7 Son coupé
 - 8 Bluetooth connecté
 - 9 Wi-Fi connecté
 - 10 Paramètres généraux
 - 11 Démarrage différé



3.5 Paramètres généraux de la machine

Sous le menu principal, accéder aux paramètres généraux de la machine en appuyant sur le bouton situé en haut à droite. [Fig. 3/10]

Fig. 4: Écrans Informations sur le système, Consulter l'étiquette



Informations sur le système (System information)

Cet écran affiche les informations relatives à l'utilisation de la machine [Fig. 4/gauche].

Langue

Cet écran permet de choisir la langue de l'interface utilisateur (espagnol, anglais, français, allemand, italien et portugais).

Date et heure

Cette option permet de régler la date et l'heure de la machine.

Unité de température

Cette option permet de choisir l'unité de température : degrés Celsius (°C) ou degrés Fahrenheit (°F).

Consulter/Modifier le tag (Check/Edit tag)

Cette option permet d'afficher et de modifier le numéro de l'étiquette. [Fig. 4/droite]. Deux types d'étiquette sont disponibles :

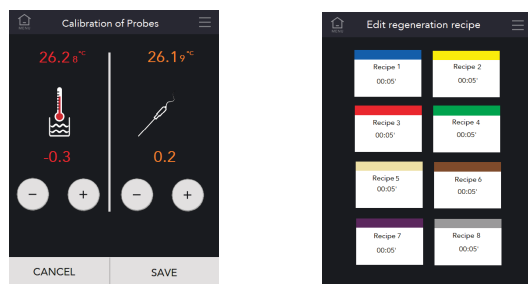
- Les étiquettes numérotées en sortie d'usine (numériquement et physiquement). Le numéro de ces étiquettes ne peut pas être modifié. Seul l'affichage de ce numéro est autorisé.
- Les étiquettes non numérotées en sortie d'usine. Le numéro de ces étiquettes peut être affiché et modifié (numériquement et physiquement).

Voir également : [▶ 3.7 Mode de régénération contrôlée avec étiquettes p. 18].

Modifier les recettes de régénération (Edit regeneration recipes)

Cette option permet d'accéder au nom et à la durée des recettes de régénération ainsi que de modifier ces deux paramètres [Fig. 5/droite].

Fig. 5: Écrans **Étalonnage des sondes** et **Modifier les recettes de régénération**



Wi-Fi

Cette option permet de choisir le réseau *Wi-Fi* auquel se connecter.

Audio

Cette option permet d'activer et de couper le son de la machine.

Nom de la machine

Cette option permet d'accéder au nom de la machine et de le modifier. Le nom de la machine est affiché à l'écran du menu principal sous la barre de navigation [Fig. 3/A].

Étalonnage des sondes (*Calibration of probes*)

Cette option permet d'étalonner les capteurs de température de la machine. [Fig. 5/gauche].

Rétablir les paramètres d'usine

Avis

Risque de perte de données

Lors du rétablissement des paramètres d'usine, la machine ré-initialise les champs de données suivants :

- Liste des recettes [Fig. 3/2]
- Liste des utilisateurs [Fig. 3/4]
- Historique [Fig. 3/3]
- Recettes de régénération [Fig. 5/droite].

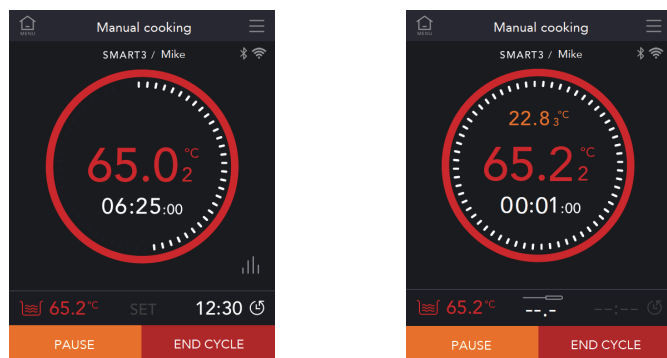
Cette option permet de rétablir les paramètres configurés en sortie d'usine.

3.6 Mode de cuisson manuelle sous vide

3.6.1 Cuisson avec la température de l'eau ou avec la température de la sonde

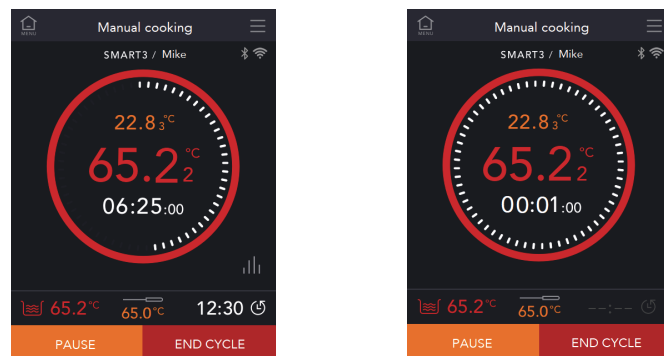
Le mode de cuisson manuelle de la machine *SmartVide X/XL* est un système de cuisson polyvalent qui propose les modes de fonctionnement suivants :

Fig. 6: Cuisson avec la température de l'eau (à gauche : avec durée ; à droite : sans durée et avec sonde en mode lecture)



- Cuisson avec la température de l'eau pour référence
 - **SET de température et durée** : lorsque l'eau atteint la température SET, la durée SET commence à s'écouler. [Fig. 6/gauche] montre que pour la durée SET de 12 heures et 30 minutes, il reste 6 heures et 25 minutes pour terminer le cycle.
 - **SET de température et sans durée** (mode temps continu) : dès que le cycle est démarré, l'écran affiche la durée écoulée depuis le début. [Fig. 6/droite] montre que 1 minute s'est écoulée depuis le démarrage du cycle.
 - **Sonde à cœur connectée en mode lecture seule** : si la sonde à cœur est ajoutée pendant le cycle, les valeurs de température sont affichées en mode lecture seule, sans aucune influence sur le cycle. [Fig. 6/droite].

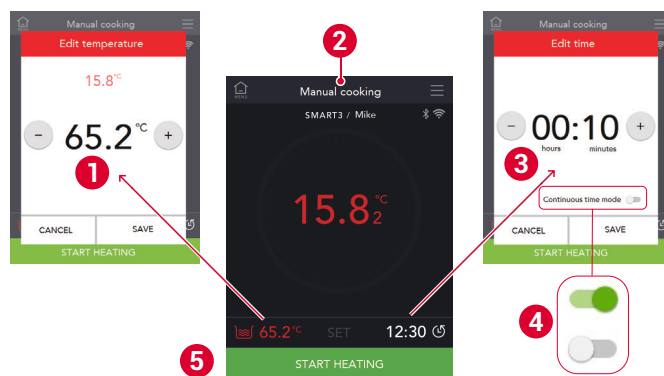
Fig. 7: Cuisson avec la température de la sonde (à gauche : avec durée ; à droite : sans durée)



- Cuisson avec la température de la sonde à cœur pour référence
 - **SET de température de la sonde à cœur et durée** : pendant le cycle, la durée commence à s'écouler dès que la température de la sonde à cœur atteint sa valeur SET. [Fig. 7/gauche].
 - **SET de température de la sonde à cœur et sans durée** : au démarrage du cycle, la durée commence à s'écouler jusqu'à ce que la température ait atteint sa valeur SET. [Fig. 7/droite].

3.6.2 Fonctionnement en mode de cuisson manuelle, avec durée et température de l'eau

Fig. 8: Écran de démarrage de la cuisson manuelle



- | | |
|---|--|
| 1 Écran d'édition de la température SET | 4 Bouton Mode temps continu (<i>Continuous time mode</i>) |
| 2 Température de l'eau de la cuve | 5 Bouton DÉMARRER LA CHAUFFE (<i>START HEATING</i>) |
| 3 Écran d'édition de la durée SET | |

1) Sous le menu principal, appuyer sur **Cuisson manuelle** (*Manual cooking*). [Fig. 3/1].

a) Régler la température de l'eau SET. [Fig. 8/1]

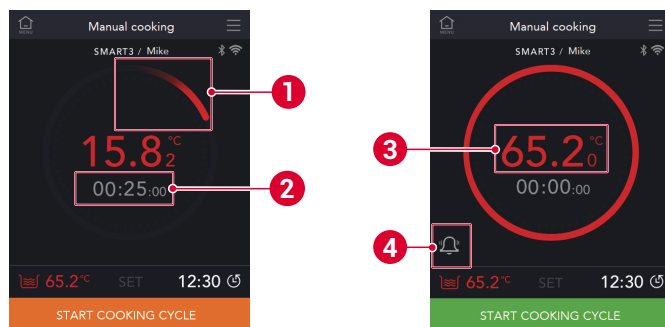
b) Régler la durée de cuisson SET. [Fig. 8/3]

- > Pour travailler sans durée SET, activer le bouton **Mode temps continu**. [Fig. 8/4] [▶ 3.6.3 Mode manuel en temps continu p. 18]

2) Pour commencer à chauffer l'eau, appuyer sur **DÉMARRER LA CHAUFFE** (START HEATING) [Fig. 8/5].

- ⇒ Pendant le chauffage de l'eau, le bouton **DÉMARRER LE CYCLE DE CUISSON** (START COOKING CYCLE) reste allumé de couleur orange. [Fig. 9/gauche].
- ⇒ Lorsque l'eau atteint la température SET, la machine émet un signal sonore et le bouton **DÉMARRER LE CYCLE DE CUISSON** (START COOKING CYCLE) reste allumé de couleur verte. [Fig. 9/droite].

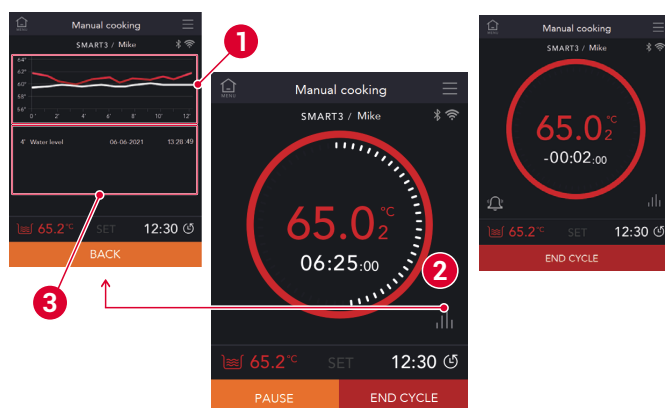
Fig. 9: Chauffage de l'eau en cours et eau chaude



- 1 Chauffage de l'eau en cours
- 2 Durée estimée nécessaire pour atteindre la température SET
- 3 Température de l'eau
- 4 Bouton de mise en sourdine du signal sonore

- 3) Déposer les aliments conditionnés sous vide dans la cuve.
- 4) Appuyer sur le bouton **DÉMARRER LE CYCLE DE CUISSON** (START COOKING CYCLE).

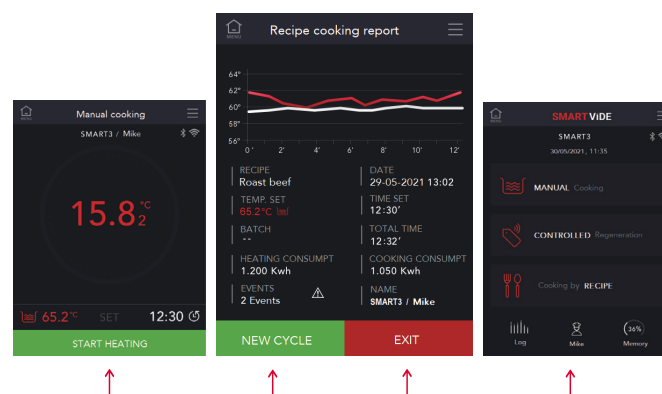
Fig. 10: Fin de cycle



- 1 Graphique en temps réel
- 2 Bouton **Rapport de cuisson de recette**
- 3 Liste des avertissements

- 5) Un signal sonore est émis par la machine dès que la durée programmée s'est écoulée.
- 6) Appuyer sur le bouton **FIN DE CYCLE** (END CYCLE).
- 7) Retirer les aliments de la cuve.
- ⇒ L'écran affiche le **rapport de cuisson de recette**. [Fig. 11]
 - Pour démarrer un nouveau cycle de cuisson, appuyer sur **NOUVEAU CYCLE** (NEW CYCLE).
 - l'écran principal, appuyer sur **SORTIR** (EXIT).

Fig. 11: Rapport de cuisson de recette



3.6.3 Mode manuel en temps continu

- 1) Sous le menu principal, appuyer sur **Cuisson manuelle** (Manual cooking). [Fig. 3/1].
 - a) Régler la température de l'eau SET. [Fig. 8/1]
 - b) Activer le bouton **Mode temps continu** (Continuous time mode). [Fig. 8/4]
- 2) Appuyer sur **DÉMARRER LA CHAUFFE** (START HEATING).
- 3) Lorsque l'eau atteint la température SET, appuyer sur le bouton vert **DÉMARRER LE CYCLE DE CUISSON** (START COOKING CYCLE).
- 4) Pour mettre fin à la cuisson, appuyer sur **FIN DE CYCLE** (END CYCLE).

3.7 Mode de régénération contrôlée avec étiquettes

Le mode de régénération contrôlée de la machine SmartVide X/XL est un système qui permet de contrôler les durées de cuisson ou de régénération des différentes poches ou rations qui partagent un même bain de cuisson (contrôle individualisé des durées poche par poche). Pour fonctionner, ce mode requiert l'utilisation des étiquettes **Janby Tag**.

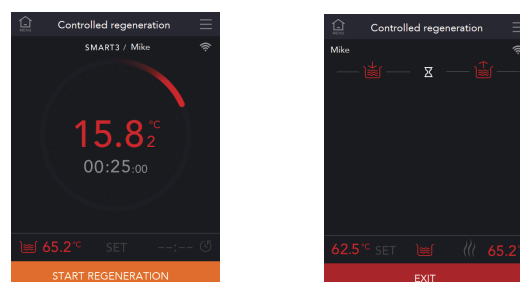


Voir également [▶ 3.5 Paramètres généraux de la machine p. 16].

3.7.1 Cuisson contrôlée avec étiquettes de base

- 1) Sous le menu principal, appuyer sur **Régénération contrôlée** (Controlled regeneration). [Fig. 3/B]
 - a) Régler la température de l'eau SET. [Fig. 8/1]
- 2) Appuyer sur **DÉMARRER LA CHAUFFE** (START HEATING).
 - ⇒ Pendant le chauffage de l'eau, le bouton **DÉMARRER LA RÉGÉNÉRATION** reste allumé de couleur orange [Fig. 12/gauche].
 - ⇒ Une fois la température SET atteinte, l'écran affiche le mode **Régénération contrôlée** (Controlled regeneration). [Fig. 12/droite].

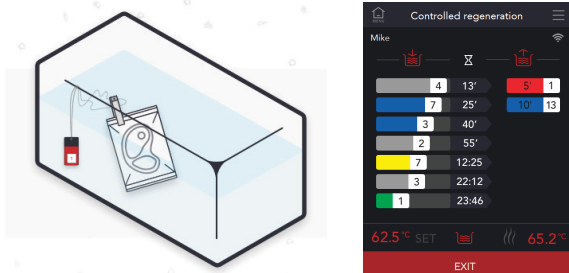
Fig. 12: Chauffage (à gauche), mode de **Régénération contrôlée** (à droite)



- 3) Approcher l'étiquette du lecteur RFID.
- 4) Déposer les aliments dans la cuve en laissant l'étiquette pendre à l'extérieur [Fig. 13/gauche].
- 5) Observer l'évolution de la cuisson de chaque aliment sur la partie gauche de l'écran.
 - ⇒ Les aliments dont la cuisson est terminée passent du côté droit de l'écran et la machine émet un signal sonore.



Fig. 13: Étiquette pendante à l'extérieur (à gauche) et évolution de la cuisson (à droite)



- 6) Retirer les aliments de la cuve dont le cycle de cuisson est terminé.
- 7) Approcher l'étiquette du lecteur pour terminer le processus.

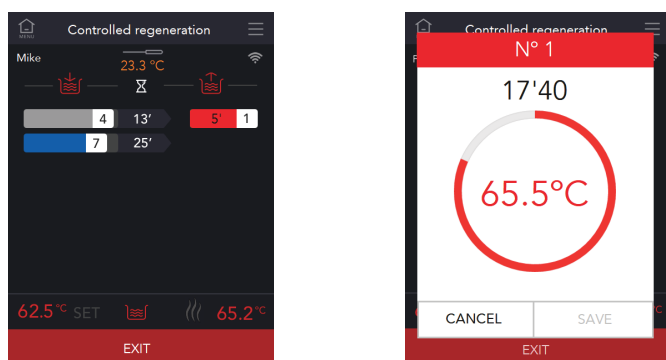


3.7.2 Cuisson contrôlée avec étiquettes et sonde à cœur

- 1) Suivre les étapes 1) à 4) de la section 3.7.1.
 - 2) Brancher la sonde à cœur à la machine. [Fig. 1/9]
 - ⇒ L'icône de la sonde à cœur et la température de celle-ci s'affichent en haut au centre de l'écran. [Fig. 14/gauche].
 - 3) Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée et que le signal sonore retentit, retirer les aliments de la cuve.
 - 4) Approcher l'étiquette du lecteur RFID.
 - 5) Introduire la sonde à cœur à l'intérieur de l'aliment.
 - 6) Appuyer sur ► pour commencer à mesurer la température intérieure de l'aliment. [Fig. 14/droite].
 - 7) La valeur de lecture est considérée comme stabilisée dès que le cercle est complètement rouge.
 - 8) Appuyer sur **ENREGISTRER (SAVE)**.
 - La machine enregistre également la valeur après l'écoulement d'une certaine durée (barre horizontale sous le cercle complètement vert).
- ⇒ Le rapport historique indique la valeur enregistrée. [► 3.10.2 Informations sur l'historique p. 20]



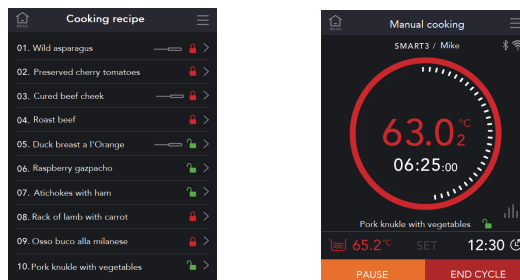
Fig. 14: Écran avec sonde à cœur (à gauche) et mesure de la température de la sonde



3.8 Mode de cuisson de recette

Le mode de cuisson de recette est identique au mode de cuisson manuel, à la seule différence que le mode de cuisson de recette dispose d'une liste de recettes [Fig. 3/2] qui ne peut être modifiée qu'à partir de l'application [► 3.10.3 Application SmartVide p. 20].

Fig. 15: Liste des recettes (à gauche) et cuisson avec une recette déverrouillée (à droite)

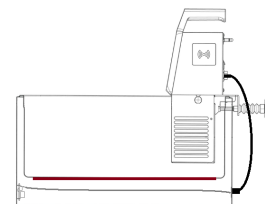


Chaque recette est accompagnée des informations suivantes :

- Nom de la recette
- Paramètres identiques à ceux définis dans le mode de cuisson manuel (SET de température de l'eau, SET de température de la sonde et durée) [► 3.6 Mode de cuisson manuelle sous vide p. 17]
- Recette verrouillée (cadenas rouge fermé) ou recette déverrouillée (cadenas vert ouvert) :
 - Si la recette est verrouillée, l'utilisateur ne peut pas modifier le SET de température et la durée depuis l'écran de la machine.
 - Si la recette est déverrouillée, il est possible de modifier le SET de température et la durée depuis l'écran de la machine. [Fig. 15/droite].

3.9 Fonctionnement avec la cuve renforcée Sammic (*)

La cuve renforcée est équipée de résistances chauffantes qui aident la machine SmartVide X/XL à chauffer l'eau plus rapidement. La gestion du chauffage de la cuve est uniquement prise en charge par la machine SmartVide X/XL via un câble USB.



- 1) Raccorder le câble USB de la cuve renforcée à la machine. [Fig. 1/8]
 - ⇒ L'écran affiche l'icône de raccordement avec la cuve renforcée. [Fig. 3/6]
 - ⇒ La barre de navigation [Fig. 3/C] indique le pourcentage de puissance de la cuve renforcée. Sur les modèles de 120 V, il est possible de choisir ce pourcentage : 50 ou 100 %.
 - ⇒ L'icône de la cuve affichée en bas à gauche de l'écran change en fonction de la température de l'eau (inférieure à la valeur de la température SET ou proche de cette dernière).
 - > Température inférieure à la valeur SET : la cuve renforcée aide à chauffer [1]
 - > Température égale ou proche de la valeur SET : le chauffage n'est pris en charge que par la machine SmartVide X/XL [2]



3.10 Autres fonctionnalités

3.10.1 Modification du style d'affichage

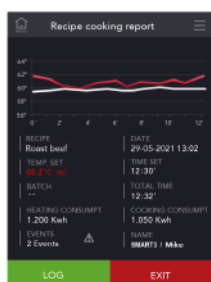
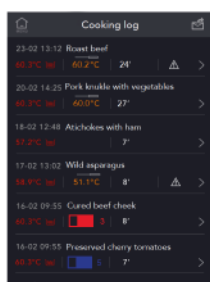
Appuyer sur la zone d'information principale [Fig. 8/2] pour modifier le style visuel de l'écran.

3.10.2 Informations sur l'historique

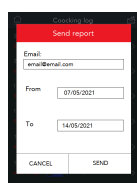
Toutes les cuissons effectuées avec une durée SET sont enregistrées et peuvent être récupérées :

- 1) Dans la barre d'outils du menu principal, appuyer sur le bouton **Historique** (Log) [Fig. 3/C et /3].
 - ⇒ L'écran affiche la liste des recettes réalisées avec une durée SET.
 - ⇒ Une pression sur le symbole « > » disponible dans la liste permet d'accéder au rapport de cuisson de la recette.

Fig. 16: Écrans *Historique des cuissons* et *Rapport de cuisson de recette*



- 2) Pour envoyer un rapport au format PDF à une adresse électronique, appuyer sur :
 - a) Saisir l'adresse électronique à laquelle le rapport doit être envoyé.
 - b) Indiquer les dates de début et de fin du rapport : champs **Du** (From) et **Au** (To) au format « jj/mm/aaaa ».

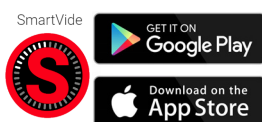


3.10.3 Application SmartVide

L'application SmartVide Android/iOS permet de se connecter à la machine.

Fonctions disponibles et exclusives à l'application (non accessibles depuis l'écran de la machine) :

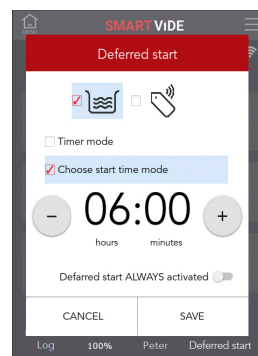
- Ajouter des recettes.
- Modifier la liste des utilisateurs.
- Programmer une cuisson en différé pour effectuer une recette avec des paramètres de température, des durées et un nom. Cette fonction définit le temps qui doit s'écouler avant que l'eau ne commence à être chauffée pour atteindre la température SET et ainsi disposer d'un bain de cuisson préparé. Le symbole de démarrage différé s'affiche à l'écran du menu principal, à côté du mode de cuisson manuelle. [Fig. 3/1]



3.10.4 Démarrage différé

Le démarrage différé est une fonction qui permet de retarder le début du chauffage d'une cuisson à une heure sélectionnée par l'utilisateur.

- 1) Dans le menu principal, appuyez sur Démarrage différé.



- 2) Configuration des paramètres :

⇒ Configuration des paramètres :

- i) Cuisson.
- ii) Régénération contrôlée.

⇒ Format de temps :

- i) Mode minuteur.
- ii) Définir l'heure de début du chauffage.

⇒ Mode d'activation :

- i) Activer une seule fois.
- ii) Maintenir toujours activé.

- 3) Dans le menu principal, la cuisson programmée affiche le temps de retard choisi. Appuyez sur le bouton de cuisson pour lancer le démarrage différé.

Sur l'écran de cuisson, lorsque le temps de démarrage différé



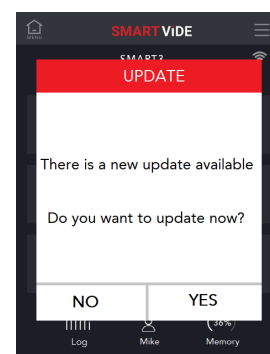
atteint zéro, le chauffage de l'eau commence à la température SET sélectionnée.

3.10.5 Mise à jour du logiciel par Wi-Fi

- 1) Sous le menu principal, accéder aux paramètres généraux de la machine en appuyant sur le bouton situé en haut à droite. [Fig. 3/10]

- 2) Appuyer sur **Wi-Fi** et connecter la machine SmartVide X/XL au réseau Wi-Fi.

⇒ Si la machine SmartVide X/XL est connectée, l'icône s'affiche à l'écran.



- 3) Lorsqu'elle est connectée au réseau **Wi-Fi**, la machine **SmartVide X/XL** vérifie automatiquement la présence d'une nouvelle version du logiciel.
- ⇒ Si une nouvelle version du logiciel est disponible, une notification d'exécution de l'installation s'affiche à l'écran.

4 Entretien et dépannage

4.1 Entretien de la machine

4.1.1 Plan d'entretien

Périodicité	Opération	Actions
Après chaque utilisation	Nettoyage de la machine	[▶ 4.1.2 Nettoyage de la machine p. 21]
Hebdomadaire	Nettoyage du calcaire.	[▶ 4.1.3 Nettoyage du calcaire p. 21]
Avant chaque utilisation de la sonde de cuisson	Nettoyage des connecteurs de la sonde de cuisson.	[▶ 4.1.4 Nettoyage des connecteurs de la sonde de cuisson p. 21]
Tous les 6 mois	Contrôle visuel du cordon d'alimentation	Si le cordon d'alimentation est abîmé et que l'installation d'un cordon neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé.

4.1.2 Nettoyage de la machine

Avertissement

Danger de mort ou risque de blessures graves par électrocution

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

Avis

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

- Éviter toute infiltration d'eau à l'intérieur de la machine.
- Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

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

- 1) Nettoyer les parties de la machine qui sont plongées dans l'eau avec un chiffon ou une éponge humidifiée d'eau tiède savonneuse.
- 2) Essuyer le tout avec un chiffon doux.
- 3) Vérifier à la main que le flotteur se déplace sans forcer dessus.
- 4) Nettoyer les parties qui ne sont pas plongées dans l'eau avec un chiffon sec.
- 5) Nettoyer la grille de protection avec du savon.
 - Cet élément peut être introduit dans le lave-vaisselle.

4.1.3 Nettoyage du calcaire

- 1) Remplissez le récipient d'eau au niveau maximum permis.
- 2) Allumez la machine et réglez la température de l'eau à 65 °C (149 °F).
- 3) Ajoutez dans le récipient 18 ml de vinaigre blanc à 6 % d'acidité minimum par litre d'eau.

- 4) Laissez la machine fonctionner pendant au moins 60 min.
- 5) éteindre et débrancher la machine ;
- 6) Réalisez toutes les étapes du [▶ 4.1.2 Nettoyage de la machine p. 21]
- 7) Nettoyez le récipient au savon alimentaire et rincez-le bien avant de le réutiliser

4.1.4 Nettoyage des connecteurs de la sonde de cuisson

Avertissement

Risque de mesures erronées en raison de l'accumulation de saleté sur les connecteurs de la sonde de température à cœur

- Avant de commencer à utiliser la sonde de température à cœur, veiller à nettoyer ses connecteurs de contact.

- 1) Nettoyer le connecteur Jack en introduisant un écouvillon dans l'orifice et nettoyer le connecteur mâle de la sonde de température à cœur à l'aide d'un chiffon en ayant tout d'abord pris soin d'humidifier ces éléments dans de l'alcool isopropylique.
- 2) Sécher les deux connecteurs à l'aide d'un écouvillon et d'un chiffon propre.
- 3) Couvrir les connecteurs avec leurs capuchons respectifs.

4.1.5 Dépannage

Problème	Solution
La machine ne s'allume pas	1 Veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. 2 Vérifier l'état du cordon d'alimentation. ⇒ Si le cordon d'alimentation est abîmé et que l'installation d'un cordon neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé. 3 Vérifier l'état de l'interrupteur de la machine. ⇒ Si l'interrupteur est endommagé et que l'installation d'un interrupteur neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé. 4 Contacter un service technique agréé pour : ⇒ Faire vérifier l'état des fusibles de la carte électronique de la machine ; ⇒ faire contrôler le démarrage en débranchant le ventilateur de refroidissement.
Avertissement de panne (icône de réparation et téléphone)	Cette icône s'affiche à côté de l'icône de type de panne. 1 Contacter un service technique agréé.
Avertissement de niveau d'eau insuffisant	1 Ajouter de l'eau dans la cuve. 2 Tenir compte de la hauteur maximale et minimale de remplissage en eau. 3 Si l'avertissement est toujours présent une fois que le niveau d'eau est repassé au-dessus du niveau minimal : ⇒ éteindre et débrancher la machine ; ⇒ Vérifier à la main que le flotteur se déplace sans forcer dessus. 4 Contacter un service technique agréé pour : ⇒ vérifier que les câbles du détecteur de niveau sont bien placés sur la carte électronique.

Problème	Solution
Avertissement de coupure de courant pendant le cycle 	⇒ Cet avertissement s'affiche lorsque la machine est alimentée après une coupure de courant. Lorsque le courant est rétabli, la machine demande à l'utilisateur s'il souhaite poursuivre le cycle. 1 Une pression sur l'icône d'avertissement permet d'afficher les informations graphiques de la température indiquant la coupure de courant.
Avertissement de surchauffe à l'intérieur de la cabine 	1 Vérifier que le lieu d'utilisation est aéré et que la température ambiante ne dépasse pas les 40 °C. 2 Vérifier que la machine ne se trouve pas à côté ou à proximité de sources de chaleur. 3 Lorsque la température de travail de l'eau est supérieure à 60 °C, il s'avère particulièrement important d'utiliser un couvercle ou des balles antivapeur pour éviter l'excès de vapeur. 4 Vérifier que les ailettes de ventilation sont dégagées de tout obstacle. 5 Vérifier le fonctionnement du ventilateur : ⇒ Éteindre la machine. ⇒ Laisser la machine refroidir pendant 5 minutes. ⇒ Allumer la machine. ⇒ Vérifier que le ventilateur tourne bien. Cet élément doit être remplacé s'il ne tourne pas.
Avertissement de panne de la sonde de température de l'eau 	1 Contacter un service technique agréé pour : ⇒ Vérifier que les câbles de la sonde sont bien placés sur la carte électronique.
Avertissement de panne du moteur de l'agitateur 	1 Veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. 2 Contacter un service technique agréé pour : ⇒ Vérifier que les câbles du moteur sont bien placés sur la carte électronique.
Avertissement de panne de la résistance chauffante 	1 Veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine. 2 Contacter un service technique agréé pour : ⇒ Vérifier que les câbles de la résistance sont bien placés sur la carte électronique. ⇒ Vérifier l'état de la résistance.
L'application SmartVide ne trouve pas les machines	1 Vérifier que le signal Bluetooth du dispositif mobile remplit les conditions minimales requises : IOS 8/Android 5.0/Bluetooth Smart (4.0). 2 Vérifier que la connexion Bluetooth du dispositif mobile est activée. 3 Vérifier que l'emplacement/localisation du dispositif mobile est activée (paramètres > confidentialité > emplacement/localisation) afin de pouvoir utiliser la technologie Bluetooth Low Energy. 4 Vérifier la présence et le bon état de l'antenne de la machine SmartVide X. 5 Vérifier que l'antenne est bien vissée.

Problème	Solution
L'application SmartVide a trouvé des machines mais ne permet pas le couplage avec la machine souhaitée	1 Vérifier que la machine SmartVide X/XL n'est couplée à aucun autre dispositif mobile ni à aucun SmartVide Track.
L'icône Bluetooth ne s'allume pas lors du couplage avec la machine SmartVide X/XL	1 Vérifier que le nom de la machine couplée à l'application SmartVide est bien celui de la machine SmartVide X/XL souhaitée.
Le signal Wi-Fi est introuvable	1 Vérifier la présence et le bon état de l'antenne de la machine SmartVide X/XL. 2 Vérifier que l'antenne est bien vissée. 3 À l'aide du smartphone, vérifier la qualité du signal Wi-Fi dans la zone.
La machine SmartVide X/XL ne reconnaît pas la cuve renforcée	1 Vérifier le bon raccordement du câble USB. 2 Vérifier que la cuve renforcée est allumée.
La machine SmartVide X/XL ne reconnaît pas les étiquettes	1 S'assurer que les étiquettes sont de la marque Janby.

5 Mise au rebut

Emballage

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

Machine

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



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

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

6 Caractéristiques techniques

Caractéristiques	SmartVide X			SmartVide XL	
Température de fonctionnement	5 à 95 °C/41 à 203 °F			5 à 95 °C/41 à 203 °F	
Précision de température	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F	
Résolution temporelle	1 min			1 min	
Durée du cycle	1 min - 99 h			1 min - 99 h	
Écran	Écran tactile capacitif TFT 5"			Écran tactile capacitif TFT 5"	
Température ambiante autorisée	5 à 40 °C/ 41 à 104 °F			5 à 40 °C/ 41 à 104 °F	
Contenance maximale	56 L / 14 gal			Cuve 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Alimentation	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Consommation électrique	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Puissance	1.400 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W	2.600 W
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	125 x 148 x 385 mm/ 4.9 » x 5.8 » x 15.2 »			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9 » x 5.8 » x 17.1 »	
Poids net	4,4 kg / 9,7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	



Über dieses Handbuch	25
1 Sicherheitshinweis	25
2 Installation	26
2.1 Lieferumfang	
2.2 Vorbereitung der Installation	
2.3 Montage	
2.4 Elektrische Anschlüsse	
3 Betrieb	27
3.1 Sicherheitshinweis	
3.2 Vorbereitung für den Betrieb	
3.3 Betriebsarten	
3.4 Inbetriebnahme des Gerätes	
3.5 Allgemeine Geräteeinstellungen	
3.6 Manueller Kochmodus <i>Sous-Vide</i>	
3.7 Gesteuerter Regenerierungsmodus mit <i>Tags</i>	
3.8 Rezept-Kochmodus	
3.9 Arbeiten mit der verstärkten Wanne <i>Sammic</i> (*)	
3.10 Sonstige Funktionen	
4 Wartung und Fehlerbehebung	33
4.1 Wartung des Gerätes	
5 Entsorgung	34
.....	35

Über dieses Handbuch

Zweck des Handbuchs

Das Benutzerhandbuch dient zur Einweisung in den sicheren Betrieb des Gerätes *SmartVide X/XL* über die gesamte Lebensdauer.

Das Gerät *SmartVide X/XL* verfügt über folgende Varianten und optionales Zubehör:

Variante	Eigenschaften	Option: verstärkte Wanne
X 1,4 kW, 120 V	USA, 120 V/60 Hz/~1	Ja
X 2,0 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Ja
X 2,0 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Ja
XL 2,6 kW, 208-240 V	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	Ja
XL 2,6 kW, 230 V	230 V/50-60 Hz/~1	Ja

- Vergleichen Sie Ihre Variante mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
- Option der verstärkten Wanne (*):** Die verstärkte Wanne verfügt über ein zusätzliches Heizelement, das vom Gerät über eine USB-Verbindung gesteuert wird.

Beschriftung des Geräts

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

Konformitätserklärung

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

Bitte zuerst lesen, dann verwenden

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät betreiben.

Das Handbuch immer griffbereit und in einem guten Zustand

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

Konventionen in diesem Handbuch

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

Handelsmarken und Urheberrecht

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

1 Sicherheitshinweis

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Angemessen vorhersehbare Fehlanwendung

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

Anwendungsgrenzen

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

Die Nutzung dieses Geräts in explosiven Umgebungen ist nicht zulässig.

Qualifikation der Benutzer

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

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

Vom Produkt ausgehende Gefahren

- Gefahr durch unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes:** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Verbrennungsgefahr nach Gebrauch:** Nach dem Betrieb verbleibt Restwärme an der Oberfläche des Heizelements.
⇒ Bringen Sie Ihre Hände nach dem Gebrauch des Gerätes nicht in die Nähe des Heizelements.
- Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile:** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie sich den beweglichen Teilen des Rührmotors [Abb. 1/6] nähern.
- Gefahr der Bildung von anaeroben Bakterienkolonien:** Nur für das Vakuum-Kochverfahren *Sous-Vide* qualifizierte Personen dürfen das Gerät bedienen.

- **Gefahr von Geräteschäden durch eindringendes Wasser:**
 - ⇒ Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
 - ⇒ Bei Wassereintritt ins Geräteinnere: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, entnehmen Sie es aus dem Behälter, versuchen Sie, so viel Wasser wie möglich aus dem Geräteinneren zu entfernen und wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.
- **Geräuschemissionen:** Die an einem Standardgerät gemessene Geräuschemission beträgt 71 dB(A) (Abstand 1 m).

Sicherheitshinweise im Handbuch

⚠ Warnung

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

⚠ Vorsicht

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

Weitere Meldungen im Handbuch

Hinweis

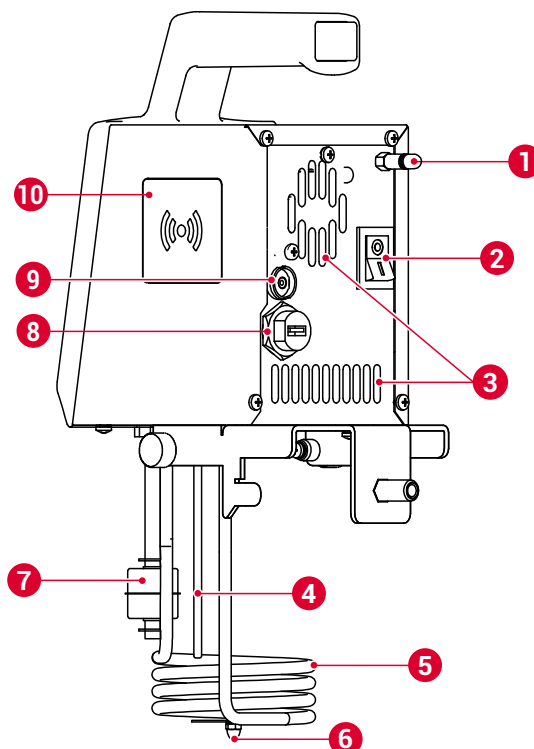
Die Meldungen unter „Hinweis“ weisen auf mögliche Schäden am Gerät hin.

i Information

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

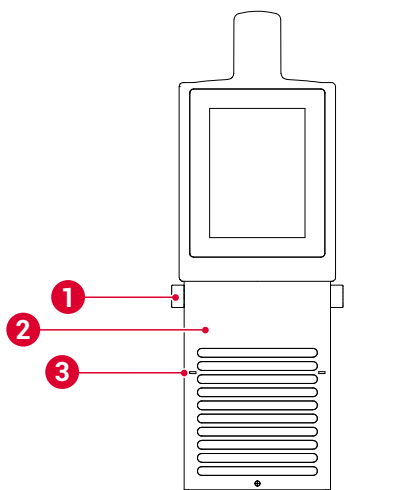
2 Installation

Abb. 1: SmartVide X/XL, Hauptkomponenten, Teil 1



1 BT-/WLAN-Antenne	6 Rührmotor
2 Schalter	7 Schwimmer, Mindestschutzniveau
3 Lüftungsbereich	8 USB-Anschluss für verstärkte Wanne [► S. 31]
4 Wassertemperaturfühler	9 Anschlussstecker für Kerntemperaturfühler
5 Heizwiderstand	10 RFID-Lesevorrichtung

Abb. 2: SmartVide X, Hauptkomponenten, Teil 2



- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 Rosette zur Gitterbefestigung | 3 Mindestfüllstandsanzeige |
| 2 Schutzgitter | |

2.1 Lieferumfang

- Dokumentation:
 - Benutzerhandbuch.
 - Garantiescheine mit Konformitätserklärung.
 - Explosionszeichnung der Ersatzteile
 - Schaltplan.
- Gerät mit montierten Komponenten. [Abb. 1]
- Spezialtasche für den Transport des Gerätes.

2.2 Vorbereitung der Installation

Für die Installation notwendiges Werkzeug und Material

- Container mit den im Anhangs-Kapitel am Ende des Handbuchs angegebenen Höhenmaßen und den im Kapitel angegebenen Kapazitätsgrenzen 6 [► S. 35].

Für die Installation erforderlicher Platz

Information

Abbildung mit den Geräte-Abmessungen: siehe Anhang am Ende des Handbuchs.

- Verwenden Sie dieses Gerät in einer belüfteten Küche bei einer Umgebungstemperatur von maximal 40 °C.
- Blockieren Sie die Belüftungsschlitze weder ganz noch teilweise.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben oder in der Nähe von Wärmequellen auf.

Elektrische Anschlüsse

Beachten Sie vor der Installation die vom Gerät benötigte Leistung. [► 6 Technische Daten p. 35].

2.3 Montage

Warnung

Gefahr eines schweren Unfalls durch unmögliches Abtrennen oder Abschalten des Gerätes

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

- 1) Stellen Sie den Behälter auf eine flache, feuerfeste, ebene und feste Oberfläche, die sich zum Entleeren vorzugsweise in der Nähe eines Spülbeckens oder Abflusses befindet.
- 2) Befestigen Sie das Gerät am Behälter, wie im Anhang am Ende des Handbuchs gezeigt.

2.4 Elektrische Anschlüsse

Vorsicht

Stromschlaggefahr

- Die Erdung des Gerätes ist zwingend erforderlich.

- 1) Stellen Sie vor dem Anschließen des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- 2) Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn das Schutzgitter [Abb. 2/2] nicht angebracht ist.

3 Betrieb

3.1 Sicherheitshinweis

- Bei Nichtbenutzung des Schutzes besteht Verbrennungsgefahr: Teile des Bads und der oberen Abdeckung können beim Gebrauch hohe Temperaturen erreichen.
 - ⇒ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät oder den Behälter berühren.
 - ⇒ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Gefahr von Beschädigungen des Geräts durch Arbeiten ohne Wasser:
 - ⇒ Schalten Sie das Gerät nicht ohne vorhandenes Wasser im Behälter ein.

3.2 Vorbereitung für den Betrieb

Für den Betrieb erforderliches Material

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

Vorabkontrollen

- 1) Prüfen Sie die Funktion des Schutzschwimmers [Abb. 1/7]:
 - Das Gerät verfügt über einen Schutzschwimmer zur Erfassung des Mindestwasserstandes.
 - Prüfen Sie die Funktion des Schutzschwimmers manuell:
 - i) Starten Sie das Gerät.
 - ii) Nehmen Sie das Gerät senkrecht aus dem Behälter. Bei funktionierendem Schwimmerschutz sollte das Display eine Warnung wegen fehlenden Wassers anzeigen. [► 4.1.5 Lösung von Problemen p. 33]

3.3 Betriebsarten

Dieses Gerät zum Sous-Vide-Garen hat drei Hauptbetriebsarten:

- [► 3.6 Manueller Kochmodus Sous-Vide p. 29]

- [▶ 3.7 Gesteuerter Regenerierungsmodus mit Tags p. 30]
- [▶ 3.8 Rezept-Kochmodus p. 31]

Es ist auch möglich, eine verstärkte Wanne Sammic (*) einzubauen, um das Wasser im Behälter schneller zu erhitzen: [▶ 3.9 Arbeiten mit der verstärkten Wanne Sammic (*) p. 31]

3.4 Inbetriebnahme des Gerätes

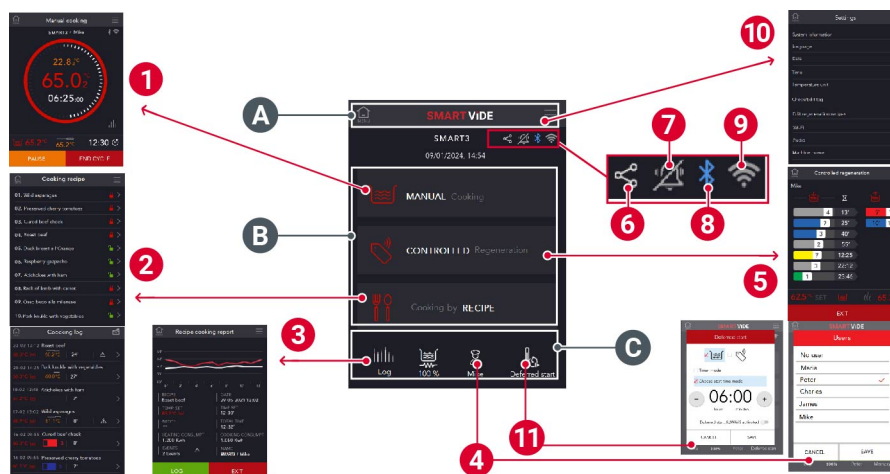
i Information

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

- 1) Entleeren Sie den Wasserbehälter täglich.
- 2) Füllen Sie den Wasserbehälter auf einen Füllstand zwischen Minimum und Maximum. Beachten Sie die Füllstände im Anhang am Ende des Handbuchs.

Abb. 3: Menü des Hauptbildschirms

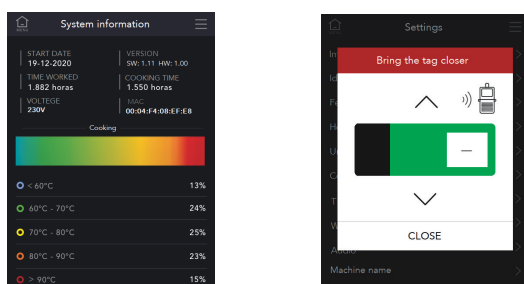
- A Navigationsleiste
- B Hauptprogramme
- C Schnelzugriff
- 1 Manueller Kochmodus Sous-Vide
- 2 Rezeptliste
- 3 Kochverlauf und -details
- 4 Benutzerliste
- 5 Rezept-Kochmodus Sous-Vide
- 6 Verstärkte Wanne ist angeschlossen
- 7 Audio ist nicht angeschlossen
- 8 Bluetooth ist verbunden
- 9 WLAN ist verbunden
- 10 Allgemeine Einstellungen
- 11 Verzögerter Start



3.5 Allgemeine Geräteeinstellungen

Greifen Sie im Hauptmenü an der Schaltfläche oben rechts auf die allgemeinen Einstellungen des Gerätes zu. [Abb. 3/10]

Abb. 4: Bildschirme Systeminformationen, an Tag (Kennzeichnung) abfragen



Systeminformationen (System information)

Dieser Bildschirm zeigt die Informationen über den Gerätebetrieb an. [Abb. 4/links]

Sprache

An diesem Bildschirm können Sie die Sprache der Benutzeroberfläche auswählen (Spanisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch oder Portugiesisch).

- 3) Schalten Sie das Gerät am rückseitigen Schalter ein. [Abb. 1/2]
 - 4) Lassen Sie zum Aufheizen des Wassers das Gerät im manuellen Betrieb laufen. [▶ 3.6 Manueller Kochmodus Sous-Vide p. 29]
 - 5) Prüfen Sie auf Sicht, dass sich der Rührmotor dreht. [Abb. 1/6]
- ⇒ Sollte sich der Rührmotor nicht drehen, nehmen Sie Kontakt mit einem autorisierten technischen Kundendienst auf.

Datum, Uhrzeit

Stellen Sie das Datum und die Uhrzeit am Gerät ein.

Temperatureinheit

Wählen Sie die Temperatureinheit: Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F).

Tag abfragen/bearbeiten (Check/Edit tag)

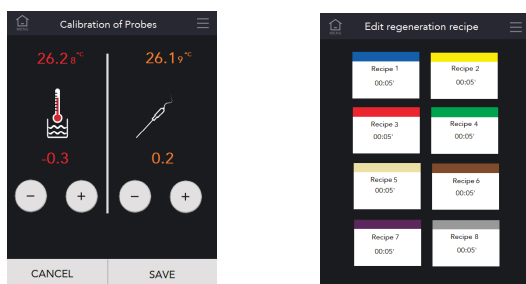
Prüfen und bearbeiten Sie die Tag-Nummer. [Abb. 4/rechts]. Es gibt zwei Arten von Tags:

- Werkseitig nummerierte Tags (digital und physisch). Die Bearbeitung der Tag-Nummer ist nicht gestattet. Nur die Abfrage der Nummer ist möglich.
- Nicht werkseitig nummerierte Tags. Das ermöglicht das Abfragen und Bearbeiten der Tag-Nummer (digital und physisch).

Siehe auch: [▶ 3.7 Gesteuerter Regenerierungsmodus mit Tags p. 30]

Regenerierungsrezepte bearbeiten (Edit regeneration recipes)

Aufrufen und Bearbeiten von Name und Zeit der Regenerierungsrezepte. [Abb. 5/rechts]

Abb. 5: Bildschirme **Kalibrierung Fühler und Regenerierungsrezepte bearbeiten**

WLAN (Wi-Fi)

Melden Sie sich an und wählen Sie das **WLAN-Netzwerk** aus.

Audio

Aktivieren und Deaktivieren der Tonwiedergabe am Gerät

Name des Gerätes

Zugriff und Bearbeitung des Gerätenamens. Der Geräte name erscheint auf dem Hauptmenü-Bildschirm unter der Navigations-leiste [Abb. 3/A].

Fühler-Kalibrierung (Calibration of probes)

Kalibrieren Sie die Temperatursensoren des Gerätes. [Abb. 5/links]

Werkseinstellungen wiederherstellen

Hinweis

Risiko des Datenverlusts

Beim Wiederherstellen der Werkseinstellungen setzt das Gerät folgende Datenfelder zurück:

- Rezeptliste. [Abb. 3/2]
- Benutzerliste. [Abb. 3/4]
- Verlauf (Historie). [Abb. 3/3]
- Regenerierungsrezepte. [Abb. 5/rechts]

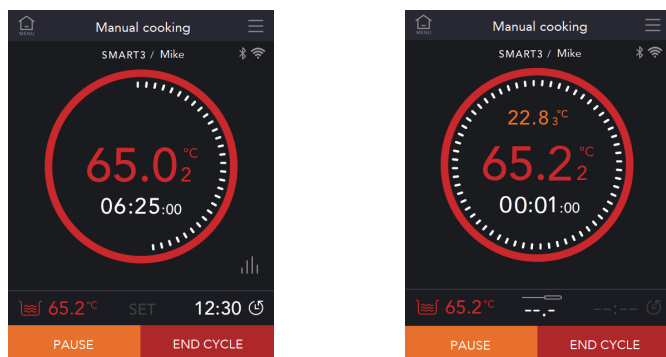
Stellen Sie die Werkseinstellungen wieder her.

3.6 Manueller Kochmodus *Sous-Vide*

3.6.1 Kochen nach Wassertemperatur oder Fühlertemperatur

Der manuelle Kochmodus von *SmartVide X/XL* ist ein vielseitiges Kochsystem mit folgenden Betriebsarten:

Abb. 6: Garen nach Wassertemperatur (links: über Zeit; rechts: ohne Zeit mit Fühler im Lesemodus)

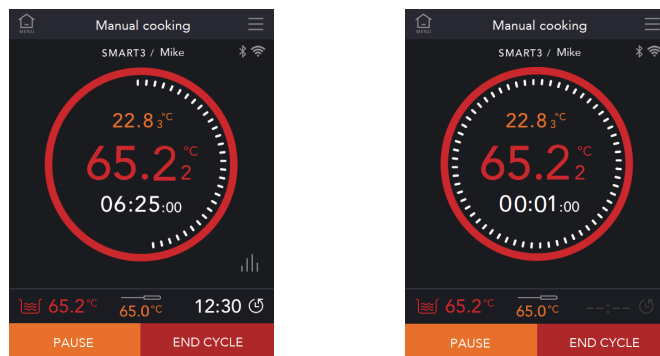


- Kochen mit vorgegebener Wassertemperatur
 - **SET (Vorgabewerte) für Temperatur und Zeit:** Wenn das Wasser die SET-Temperatur erreicht, beginnt das Zurückzählen der SET-Zeit. [Abb. 6/links] zeigt an, dass von der SET-Zeit von 12 Stunden und

30 Minuten noch 6 Stunden und 25 Minuten übrig sind, um den Ablauf zu beenden.

- **SET (Vorgabe) von Temperatur ohne Zeit** (kontinuierlicher Zeitmodus): Beim Start des Ablaufs zeigt der Bildschirm die seit Beginn verstrichene Zeit an. [Abb. 6/rechts] zeigt an, dass seit Ablaufbeginn eine Minute vergangen ist.
- **Kerntemperaturfühler ist im schreibgeschützten Modus angeschlossen:** Wenn Sie den Kerntemperaturfühler während des Ablaufs hinzufügen, erscheinen die Temperaturwerte im schreibgeschützten Modus, ohne den Ablauf zu beeinflussen. [Abb. 6/rechts]

Abb. 7: Kochen mit Fühlertemperatur (links: mit Zeit; rechts: ohne Zeit)



- Kochen mit Temperaturvorgabe vom Kerntemperaturfühler
 - **SET-Temperatur (Vorgabewert) am Kerntemperaturfühler und Zeitvorgabe:** Sobald die Temperatur am Kerntemperaturfühler im Ablauf den SET-Wert erreicht, beginnt das Zurückzählen der Zeit. [Abb. 7/links]
 - **SET von Temperatur am Kerntemperaturfühler ohne Zeit:** Bei Ablaufstart beginnt die Zeitzählung, bis die Temperatur ihren SET-Wert erreicht. [Abb. 7/rechts]

3.6.2 Arbeiten im manuellen Kochmodus nach Zeit und Wassertemperatur

Abb. 8: Startbildschirm für manuelles Kochen



- 1 Bearbeitungsbildschirm der SET-Temperatur (Vorgabe)
- 2 Wassertemperatur im Behälter
- 3 Bearbeitungsbildschirm SET-Zeit
- 4 Taste **Kontinuierlicher Zeitmodus** (Continuous time mode)
- 5 Klicken Sie im Hauptmenü auf **Manuelles Kochen** (Manual cooking).

- 1) Wenn Sie ohne SET-Zeitvorgabe arbeiten möchten, aktivieren Sie die Taste **Kontinuierlicher Zeitmodus**. [Abb. 3/1].

- a) Stellen Sie die SET-Wassertemperatur ein. [Abb. 8/1]

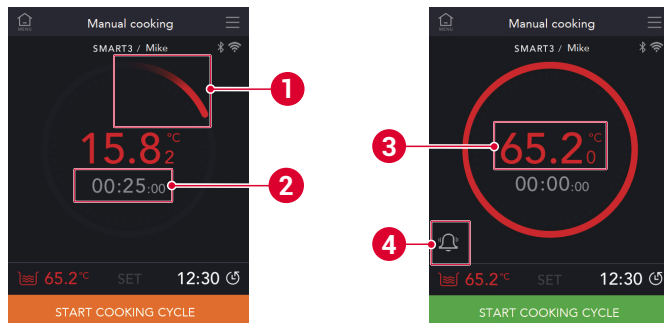
- b) Stellen Sie die SET-Kochzeit ein. [Abb. 8/3]

- > So beginnen Sie die Wassererwärmung: Drücken Sie **AUFHEIZEN STARTEN** (START HEATING) <##xref:Pos en Fig##>5]. [Abb. 8/4]

► 3.6.3 Manueller kontinuierlicher Zeitmodus p. 30

- 2) So beginnen Sie die Wassererwärmung: Drücken Sie **AUFHEIZEN STARTEN (START HEATING)** [Abb. 8/5].
 - ⇒ Wenn das Wasser die SET-Temperatur erreicht, gibt das Gerät einen akustischen Alarm aus und die Taste **KOCHZYKLUS STARTEN (START COOKING CYCLE)** leuchtet grün. [Abb. 9/links]
 - ⇒ Klicken Sie auf die Taste **KOCHZYKLUS STARTEN (START COOKING CYCLE)**. [Abb. 9/rechts]

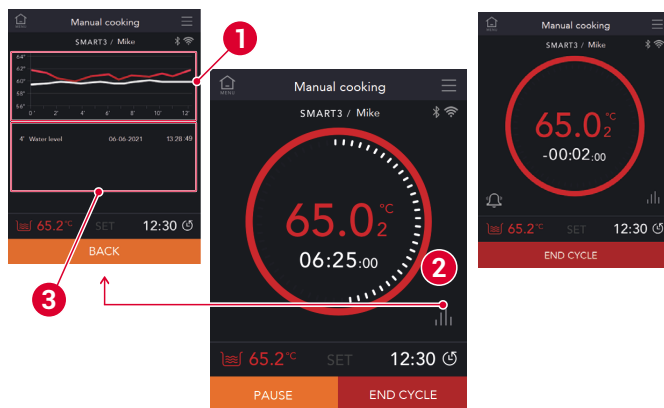
Abb. 9: Wasser erwärmt sich und ist heiß



- 1 Wasser erwärmt sich
- 2 Geschätzte Zeit bis zum Erreichen der SET-Temperatur
- 3 Wassertemperatur
- 4 Taste zum Stummschalten des akustischen Alarms

- 3) Geben Sie die vakuumverpackten Lebensmittel in den Behälter.
- 4) Klicken Sie auf die Taste **KOCHZYKLUS STARTEN (START COOKING CYCLE)**.

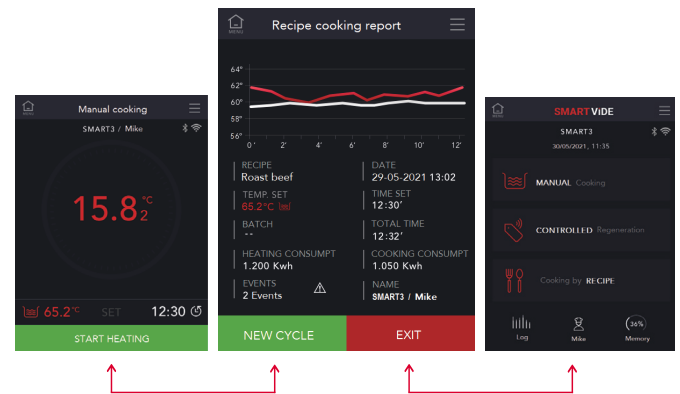
Abb. 10: Ende des Ablaufs



- 1 Echtzeit-Diagramm
- 2 Taste **Bericht Kochen Rezept**
- 3 Liste der Hinweise und Meldungen

- 5) Nach Ablauf der programmierten Zeit gibt das Gerät einen akustischen Alarm aus.
 - 6) Betätigen Sie die Taste **ENDE ZYKLUS (END CYCLE)**.
 - 7) Nehmen Sie das Essen aus dem Behälter.
- ⇒ Am Bildschirm wird der **Bericht Kochen Rezept** angezeigt. [Abb. 11]
- So starten Sie einen neuen Kochablauf: Klicken Sie auf **NEUER ZYKLUS (NEW CYCLE)**.
 - Hauptbildschirm: Klicken Sie auf **VERLASSEN (EXIT)**.

Abb. 11: Bericht Kochen Rezept



3.6.3 Manueller kontinuierlicher Zeitmodus

- 1) Wenn Sie ohne SET-Zeitvorgabe arbeiten möchten, aktivieren Sie die Taste **Kontinuierlicher Zeitmodus**. [Abb. 3/1].
 - a) Stellen Sie die SET-Wassertemperatur ein. [Abb. 8/1]
 - b) Aktivieren Sie die Taste **Kontinuierlicher Zeitmodus Continuous time mode**. [Abb. 8/4]
- 2) Klicken Sie auf **AUFHEIZEN STARTEN (START HEATING)**.
- 3) Sobald das Wasser die SET-Vorgabetemperatur erreicht hat, betätigen Sie die grüne Taste **KOCHZYKLUS STARTEN (START COOKING CYCLE)**.
- 4) Drücken Sie zum Beenden des Kochvorgangs auf **ENDE ZYKLUS (END CYCLE)**.

3.7 Gesteuerter Regenerierungsmodus mit Tags

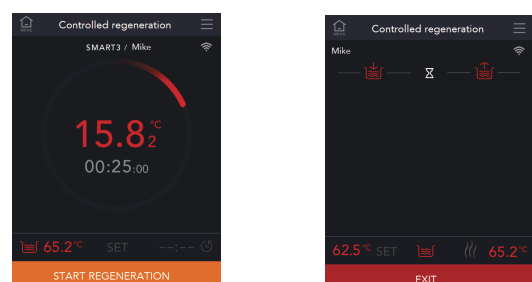
Der gesteuerte Regenerierungsmodus von Smartvide X/XL dient zur Steuerung der Koch- oder Regenerierungszeiten verschiedener Beutel oder Portionen im gleichen Bad. Es ist eine individuelle Steuerung der Zeiten für jeden einzelnen Beutel. Dieser Modus erfordert die Etiketten namens **Janby-Tags**.



Siehe auch [▶ 3.5 Allgemeine Geräteeinstellungen p. 28].

3.7.1 Klicken Sie im Hauptmenü auf **Gesteuerte Regenerierung (Controlled regeneration)**.

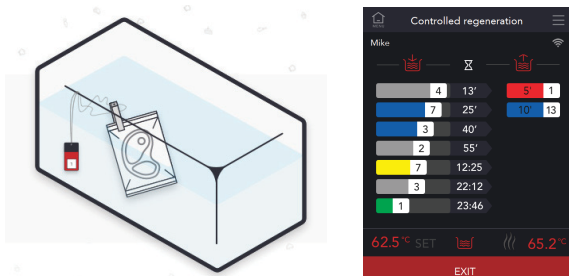
- 1) **Klicken Sie auf AUFHEIZEN STARTEN (START HEATING)**. [Abb. 3/B]
 - a) Stellen Sie die SET-Wassertemperatur ein. [Abb. 8/1]
- 2) Klicken Sie auf **AUFHEIZEN STARTEN (START HEATING)**.
 - ⇒ Während der Wassererwärmung leuchtet die Taste **REGENERIERUNG STARTEN** orangefarben. [Abb. 12/links]
 - ⇒ Nach erreichter SET-Temperatur erscheint am Bildschirm der Modus **Gesteuerte Regenerierung (Controlled regeneration)**. [Abb. 12/rechts]

Abb. 12: Aufheizen (links), Modus **Gesteuerte Regenerierung** (rechts)

- 3) Nähern Sie den Tag (Kennzeichnung) an die RFID-Lesevorrichtung an.
- 4) Füllen Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie den Tag heraushängen. [Abb. 13/links]
- 5) Überwachen Sie den Fortschritt der einzelnen Speisen an der linken Bildschirmseite.
 - ⇒ Fertig gekochte Speisen wechseln auf die rechte Seite über und ein akustischer Alarm ertönt.



Abb. 13: Das Tag (die Kennzeichnung) hängt heraus (links); Sie sehen auch den Fortschritt der Tags (rechts)



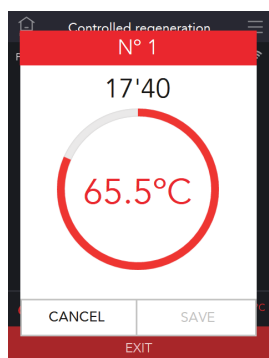
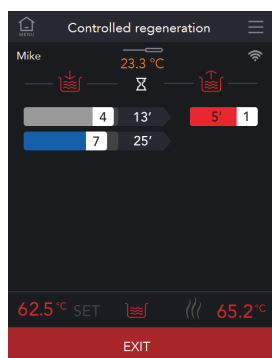
- 6) Entnehmen Sie die Speisen nach abgeschlossenem Ablauf aus dem Behälter.
- 7) Nähern Sie den Tag an den RFID-Leser, um den Vorgang abzuschließen.



3.7.2 Gesteuertes Kochen mit Tags und Kerntemperaturfühler

- 1) Folgen Sie den Schritten von 1) bis 4) im Abschnitt 3.7.1.
 - 2) Schließen Sie den Kerntemperaturfühler ans Gerät an. [Abb. 1/9]
 - ⇒ Sie sehen das Symbol des Kerntemperaturfühlers und seiner Temperatur im oberen mittleren Bildschirmbereich. [Abb. 14/links]
 - 3) Entnehmen Sie die Lebensmittel nach Ablauf der Kockzeit und akustischem Alarm aus dem Behälter.
 - 4) Nähern Sie den Tag (Kennzeichnung) an die RFID-Lesevorrichtung an.
 - 5) Führen Sie den Kerntemperaturfühler ins Lebensmittel ein.
 - 6) Drücken Sie auf ►, um die Innentemperatur des Lebensmittels zu messen. [Abb. 14/rechts]
 - 7) Wenn der Kreis vollständig rot erscheint, hat sich der Messwert stabilisiert.
 - 8) Drücken Sie auf **SPEICHERN (SAVE)**.
 - Das Gerät speichert den Wert einer gewissen Zeit lang (waagerechter Balken unter dem komplett grünen Kreis).
- ⇒ Der Verlaufsbericht zeigt den gespeicherten Wert an. [► 3.10.2 Informationen zum Verlauf (Historie) p. 32]

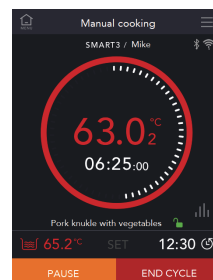
Abb. 14: Bildschirm mit Kerntemperaturfühler (links) und Temperaturmessung des Fühlers



3.8 Rezept-Kochmodus

Der Rezept-Kochmodus ist identisch mit dem manuellen Kochmodus. Als einziger Unterschied steht im Rezeptmodus eine Rezeptliste zur Verfügung [Abb. 3/2], die Sie nur über die Applikation bearbeiten können [► 3.10.3 SmartVide-Applikation p. 32].

Abb. 15: Rezeptliste (links) und Kochen mit freigeschaltetem Rezept (rechts)

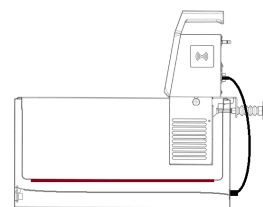


Jedes Rezept umfasst folgende Angaben:

- Name des Rezepts
- Hier sind die Parameter mit den Vorgaben im manuellen Kochmodus identisch (SET [Vorgabewerte] für Wassertemperatur, Fühlertemperatur und Zeit). [► 3.6 Manueller Kochmodus Sous-Vide p. 29]
- Rezept verriegelt (geschlossenes rotes Vorhängeschloss) oder entriegelt (geöffnetes grünes Schloss).
 - Bei verriegeltem Rezept kann der Benutzer die SET-Werte für Temperatur und Zeit am Gerätebildschirm nicht ändern.
 - Bei entriegeltem Rezept können Sie die SET-Werte für Temperatur und Zeit am Gerätebildschirm ändern. [Abb. 15/rechts]

3.9 Arbeiten mit der verstärkten Wanne Sammic (*)

Die verstärkte Wanne ist mit Heizwiderständen ausgestattet, die das SmartVide X/XL beim schnellen Aufheizen des Wasserbads unterstützen. SmartVide X/XL steuert das Aufheizen des Behälters alleine über ein USB-Kabel.



- 1) Schließen Sie das USB-Kabel der verstärkten Wanne ans Gerät an. [Abb. 1/8]
 - ⇒ Am Bildschirm erscheint das Symbol der Verbindung mit der verstärkten Wanne. [Abb. 3/6]
 - ⇒ Die Navigationsleiste [Abb. 3/C] zeigt die prozentuale Leistung der verstärkten Wanne an. Bei Modellen mit 120 V besteht die Möglichkeit, den Prozentsatz zu wählen: 50 % oder 100 %.
 - ⇒ Das Behältersymbol unten links am Bildschirm ändert sich je nachdem, ob das Wasser kühler ist als die SET-Temperatur oder nah an diesem Wert liegt.
 - > Temperatur unter dem SET-Wert: Die verstärkte Wanne unterstützt das Aufheizen [1]
 - > Temperatur gleich SET-Wert oder nah daran: Das Aufheizen erfolgt nur durch SmartVide X/XL [2]



3.10 Sonstige Funktionen

3.10.1 Ändern des Anzeige-Stils

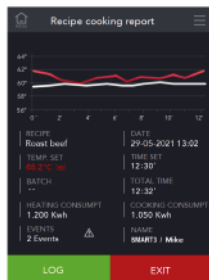
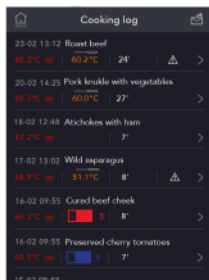
Tippen Sie auf den Hauptinformationsbereich [Abb. 8/2], um das Erscheinungsbild des Bildschirms zu ändern.

3.10.2 Informationen zum Verlauf (Historie)

Jeder mit SET-Zeitvorgabe durchgeführte Kochvorgang wird aufgezeichnet und lässt sich abrufen:

- 1) Klicken Sie an der Symbolleiste des Hauptmenüs auf die Taste **Verlauf** (Log)  [Abb. 3/C und /3].
 - ⇒ Am Bildschirm wird die Liste der mit SET-Zeit gekochten Rezepte angezeigt.
 - ⇒ Wenn Sie in der Liste das Symbol „>“ anklicken, wird Ihnen der Rezept-Kochbericht angezeigt.

Abb. 16: Bildschirme **Kochverlauf (Historie)** und **Bericht Kochen Rezept**



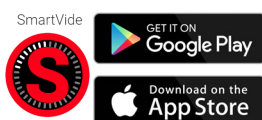
- 2) Um einen Bericht im PDF-Format an Ihre E-Mail-Adresse zu senden, klicken Sie auf :
 - a) Geben Sie die E-Mail-Adresse ein, an die Sie den Bericht senden möchten.
 - b) Geben Sie das Start- und Enddatum des Berichts ein: in die Felder **Von** (From) y **Bis** (To) im Format „tt/mm/jjjj“.

3.10.3 SmartVide-Applikation

Stellen Sie die Verbindung zum Gerät über die Applikationen **Sammic** **Android/iOS** her.

Ausschließlich an der Applikation verfügbare Funktionen (nicht am Gerätebildschirm zugänglich):

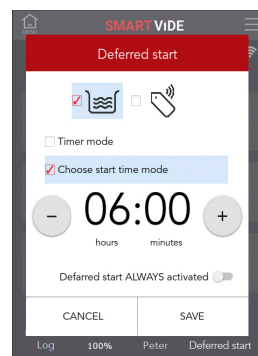
- Rezepte hinzufügen.
- Benutzerliste bearbeiten.
- Programmieren Sie einen Kochvorgang mit Zeitverzögerung, um ihn mit Parametern für Temperaturen, Zeiten und Rezeptname auszuführen. Diese Funktion legt die Zeitverzögerung fest, bevor das Aufheizen des Wassers beginnt (um die SET-Temperatur zu erreichen und so das Bad vorzubereiten). Das Symbol der Startverzögerung erscheint auf dem Hauptmenü-Bildschirm neben dem manuellen Kochmodus. [Abb. 3/1]



3.10.4 Verzögerter Start

Die Funktion „Verzögerter Start“ ermöglicht es, den Beginn des Erhitzungsvorgangs für eine ausgewählte Garzeit zu verzögern.

- 1) Wählen Sie im Hauptmenü **Verzögerter Start**.



- 2) Parameterkonfiguration:

⇒ Gewünschte Garart:

- i) Garen.
- ii) Kontrollierte Regeneration.

⇒ Zeitformat:

- i) Timer-Modus.
- ii) Uhrzeit für den Start der Erhitzung festlegen.

⇒ Aktivierungsmodus:

- i) Einmal aktivieren.
- ii) Immer aktiviert lassen.

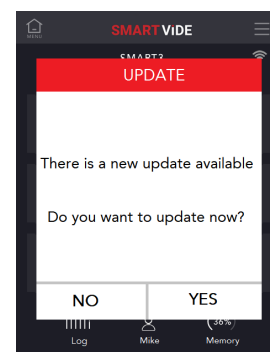
- 3) Im Hauptmenü zeigt das konfigurierte Garprogramm die gewählte Verzögerungszeit an. Drücken Sie die **Gar**-Taste, um den verzögerten Start zu starten. Auf dem Garbildschirm beginnt das Erhitzen des Wassers auf



die ausgewählte SET-Temperatur, sobald die Zeit für den verzögerten Start abgelaufen ist.

3.10.5 Software-Aktualisierung über WLAN

- 1) Greifen Sie im Hauptmenü an der Schaltfläche oben rechts auf die allgemeinen Einstellungen des Gerätes zu. [Abb. 3/10]
- 2) Tippen Sie auf **WLAN (Wi-Fi)** und verbinden Sie den **SmartVide X/XL** mit Ihrem **WLAN-Netz**.
 - ⇒ Sobald der **SmartVide X/XL** verbunden ist, erscheint am Bildschirm das Symbol .
- 3) Beim Herstellen der Verbindung mit



dem **WLAN-Netz** sucht der *SmartVide X/XL* automatisch nach einer neuen Software-Version.

⇒ Falls eine neue Version verfügbar ist, erscheint auf dem Bildschirm ein Hinweis, die Installation auszuführen.

4 Wartung und Fehlerbehebung

4.1 Wartung des Gerätes

4.1.1 Wartungsplan

Häufigkeit	Aufgabe	Aktionen/Tätigkeiten
Nach jeder Anwendung	Reinigung des Gerätes.	[▶ 4.1.2 Reinigung des Gerätes p. 33]
Wöchentlich	Kalkentfernung.	[▶ 4.1.3 Kalkentfernung p. 33]
Vor jeder Verwendung des Kerntemperaturfühlers	Reinigung der Anschlüsse des Kerntemperaturfühlers.	[▶ 4.1.4 Reinigung der Anschlüsse des Kerntemperaturfühlers p. 33]
Halbjährlich	Sichtprüfung des Netzkabels	Falls das Netzkabel beschädigt ist und ein neues Kabel erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen.

4.1.2 Reinigung des Gerätes

⚠ Warnung

Gefahr von Tod oder schweren Verletzungen durch Stromschlag

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

Hinweis

Gefahr von Geräteschäden durch Wassereintritt

- Verhindern Sie das Eindringen von Wasser ins Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

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

- 1) Reinigen Sie die Eintauchteile des Gerätes mit einem in warmer Seifenlauge angefeuchteten Tuch oder Schwamm
- 2) Wischen Sie die Teile mit einem weichen Tuch trocken.
- 3) Prüfen Sie per Hand, ob der Schwimmer sich nach wie vor mühelos bewegen lässt.
- 4) Reinigen Sie die nicht mit Wasser in Berührung kommenden Teile mit einem trockenen Tuch.
- 5) Reinigen Sie das Schutzgitter mit Seife.
 - Die Reinigung ist in der Spülmaschine möglich.

4.1.3 Kalkentfernung

- 1) Füllen Sie den Wasserbehälter bis zum maximal zulässigen Füllstand.
- 2) Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Wassertemperatur auf 65 °C (149 °F) ein.
- 3) Geben Sie pro Liter Wasser 18 ml Weißweinessig mit mindestens 6 % Säuregehalt in den Behälter.
- 4) Lassen Sie das Gerät für mindestens 60 Min. laufen.
- 5) Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker.

- 6) Führen Sie die in [▶ 4.1.2 Reinigung des Gerätes p. 33] beschriebenen Schritte durch
- 7) Reinigen Sie den Behälter mit lebensmittelverträglicher Seife und spülen Sie ihn vor der Wiederverwendung gründlich aus.

4.1.4 Reinigung der Anschlüsse des Kerntemperaturfühlers

⚠ Warnung

Bei angesammeltem Schmutz an den Anschlüssen des Kerntemperaturfühlers besteht die Gefahr von Fehlmessungen.

- Reinigen Sie daher die Anschlüsse des Fühlers sorgfältig, bevor Sie ihn einsetzen.

- 1) Reinigen Sie den Anschlussstecker des Kerntemperaturfühlers: Verwenden Sie ein Wattestäbchen für die Öffnung und ein Tuch für den Stecker. Befeuchten Sie beide zuvor mit Isopropanol.
- 2) Trocknen Sie die beiden Anschlüsse mit einem Wattestäbchen und einem sauberen Tuch.
- 3) Bringen Sie dann die jeweiligen Abdeckungen an den Anschlüssen an.

4.1.5 Lösung von Problemen

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	1) Vergleichen Sie die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung. 2) Prüfen Sie den Zustand des Netzkabels. ⇒ Falls das Netzkabel beschädigt ist und ein neues Kabel erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen. 3) Prüfen Sie den Zustand des Geräteschalters. ⇒ Falls dieser Schalter beschädigt ist und ein neuer Schalter erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen. 4) Kontaktieren Sie für folgende Arbeiten einen autorisierten Kundendienst: ⇒ Prüfen des Zustands der Sicherungen auf der Elektronikplatine des Gerätes. ⇒ Einschaltprüfung des Kühlventilators nach Ausschalten.
Störungsmeldung (Reparatursymbol und Telefon)	Diese Angaben erscheinen neben dem Fehlersymbol. 1) Wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.
 Warnung wegen Wassermangels 	1) Füllen Sie mehr Wasser in den Behälter 2) Beachten Sie beim Befüllen den Höchst- und Mindestfüllstand. 3) Falls die Warnung weiterhin erscheint, obwohl der Füllstand über dem Minimum liegt: ⇒ Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker. ⇒ Prüfen Sie per Hand, ob der Schwimmer sich nach wie vor mühelos bewegen lässt. 4) Kontaktieren Sie für folgende Arbeiten einen autorisierten Kundendienst: ⇒ Prüfen Sie, ob die Kabel des Füllstandsdetektors korrekt auf der Elektronikplatine platziert sind.

Problem	Lösung
Warnung über Stromunterbrechung während eines Ablaufs 	⇒ Diese Warnung erscheint bei wiederhergestellter Stromversorgung nach einer Unterbrechung. Nach wiederhergestellter Stromversorgung fragt das Gerät, ob Sie den Ablauf fortsetzen möchten. 1 Wenn Sie auf das Warnsymbol klicken, gibt die grafische Temperaturanzeige den Stromausfall an.
Warnung vor Überhitzung während der Kabine 	1 Prüfen Sie nach, dass der Einsatzort belüftet ist und die Umgebungstemperatur maximal 40 °C beträgt. 2 Prüfen Sie, dass das Gerät nicht neben oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt ist. 3 Bei einer Wasser-Betriebstemperatur über 60 °C ist die Verwendung eines Deckels oder von Anti-Dampf-Bällen sehr wichtig, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden. 4 Prüfen Sie, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert und frei von Hindernissen sind. 5 Prüfen Sie die Ventilatorfunktion: ⇒ Schalten Sie das Gerät ab. ⇒ Lassen Sie das Gerät fünf Minuten abkühlen. ⇒ Schalten Sie das Gerät ein. ⇒ Prüfen Sie, dass sich der Lüfter dreht. Falls er sich nicht dreht, müssen Sie ihn austauschen.
Störungsmeldung vom Wassertemperaturfühler 	1 Kontaktieren Sie für folgende Arbeiten einen autorisierten Kundendienst: ⇒ Prüfen Sie, ob die Kabel des Fühlers korrekt an der Elektronikplatine platziert sind.
Störungsmeldung vom Rührmotor 	1 Vergleichen Sie die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung. 2 Kontaktieren Sie für folgende Arbeiten einen autorisierten Kundendienst: ⇒ Prüfen Sie, ob die Kabel des Motors korrekt an der Elektronikplatine platziert sind.
Störungsmeldung vom Heizwiderstand 	1 Vergleichen Sie die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung. 2 Kontaktieren Sie für folgende Arbeiten einen autorisierten Kundendienst: ⇒ Prüfen Sie, ob die Kabel des Widerstands korrekt an der Elektronikplatine platziert sind. ⇒ Prüfen Sie den Zustand des Heizwiderstands.
Die SmartVide-Applikation erkennt keine Geräte	1 Prüfen Sie, ob das Bluetooth des mobilen Gerätes die Mindestanforderungen erfüllt: IOS 8 / Android 5.0 / Bluetooth Smart (4.0). 2 Prüfen Sie, ob die Bluetooth-Verbindung am mobilen Gerät aktiviert ist. 3 Prüfen Sie nach, dass Standort/Ortung auf Ihrem mobilen Gerät aktiviert ist (Einstellungen > Datenschutz > Standort/Ortung), um die Bluetooth Low Energy-Technologie zu nutzen. 4 Prüfen Sie, ob am Smartvide X die Antenne angebracht ist und sich in gutem Zustand befindet. 5 Prüfen Sie, ob die Antenne richtig angeschraubt ist.

Problem	Lösung
Die SmartVide-Applikation findet Geräte, erlaubt jedoch keine Kopplung an das gewünschte Gerät	1 Prüfen Sie, dass das SmartVide X/XL-Gerät nicht an ein anderes mobiles Gerät oder an ein SmartVide Track gekoppelt ist.
Beim Koppeln an das SmartVide X/XL-Gerät leuchtet das Bluetooth-Symbol nicht auf	1 Vergewissern Sie sich, dass der Name des angekoppelten Gerätes in der SmartVide-Applikation mit dem gewünschten SmartVide X/XL-Gerät übereinstimmt.
Kein WLAN-Signal wird gefunden	1 Prüfen Sie, ob am Smartvide X/XL die Antenne angebracht ist und sich in gutem Zustand befindet. 2 Prüfen Sie, ob die Antenne richtig angeschraubt ist. 3 Prüfen Sie mit dem Smartphone, ob das WLAN-Signal in der Umgebung gut ist.
SmartVide X/XL erkennt die verstärkte Wanne nicht	1 Prüfen Sie das USB-Kabel auf seinen korrekten Anschluss. 2 Prüfen Sie, ob die verstärkte Wanne eingeschaltet ist.
SmartVide X/XL erkennt die Tags nicht	1 Vergewissern Sie sich, dass die Tags von der Marke Janby sind.

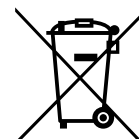
5 Entsorgung

Verpackung

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

Das Gerät

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



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

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

6 Technische Daten

Eigenschaften	SmartVide X			SmartVide XL	
Betriebstemperatur	5 °C bis 95 °C / 41 °F bis 203 °F			5 °C bis 95 °C / 41 °F bis 203 °F	
Temperaturauflösung	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F	
Zeitauflösung	1 min			1 min	
Dauer des Ablaufs	1 min - 99 h			1 min - 99 h	
Bildschirm (Display)	TFT 5" kapazitiver Berührbildschirm			TFT 5" kapazitiver Berührbildschirm	
Zulässige Umgebungstemperatur	5 °C bis 40 °C / 41 °F bis 104 °F			5 °C bis 40 °C / 41 °F bis 104 °F	
Maximale Kapazität	56 L / 14 gal			Wanne 120P SmartVide (120 L / 30 gal)	
Stromversorgung	120 V/ 60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1	208-240 V/ 50-60 Hz/1	230 V/ 50-60 Hz/1
Stromverbrauch	12 A	8 A	8 A	11 A	11 A
Leistung	1.400 W	2.000 W	2.000 W	2.600 W	2.600 W
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)	125 mm x 148 mm x 385 mm / 4.9" x 5.8" x 15.2"			125 mm x 148 mm x 435 mm / 4.9" x 5.8" x 17.1"	
Nettogewicht	4,4 kg / 9,7 lb			4,6 kg / 10,1 lb	

DE

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

Fig. A: SmartVide X

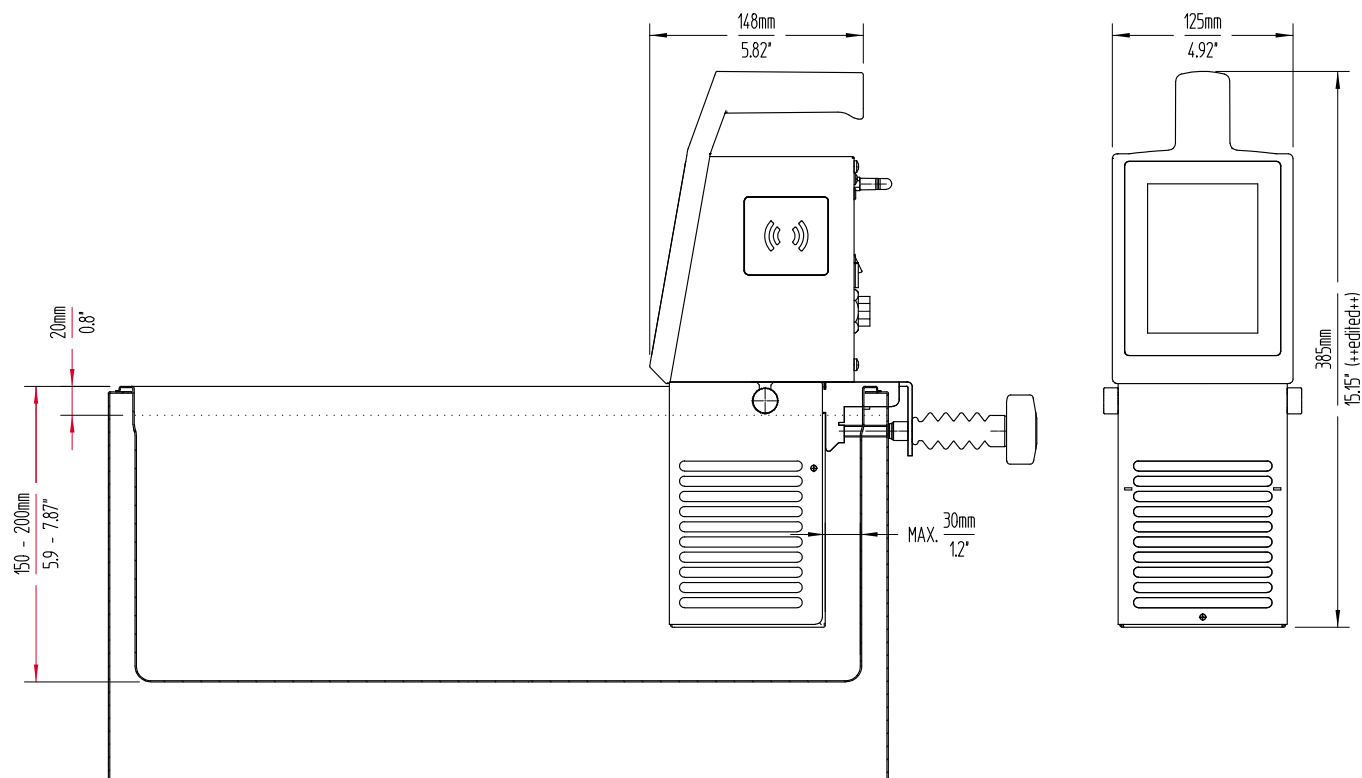
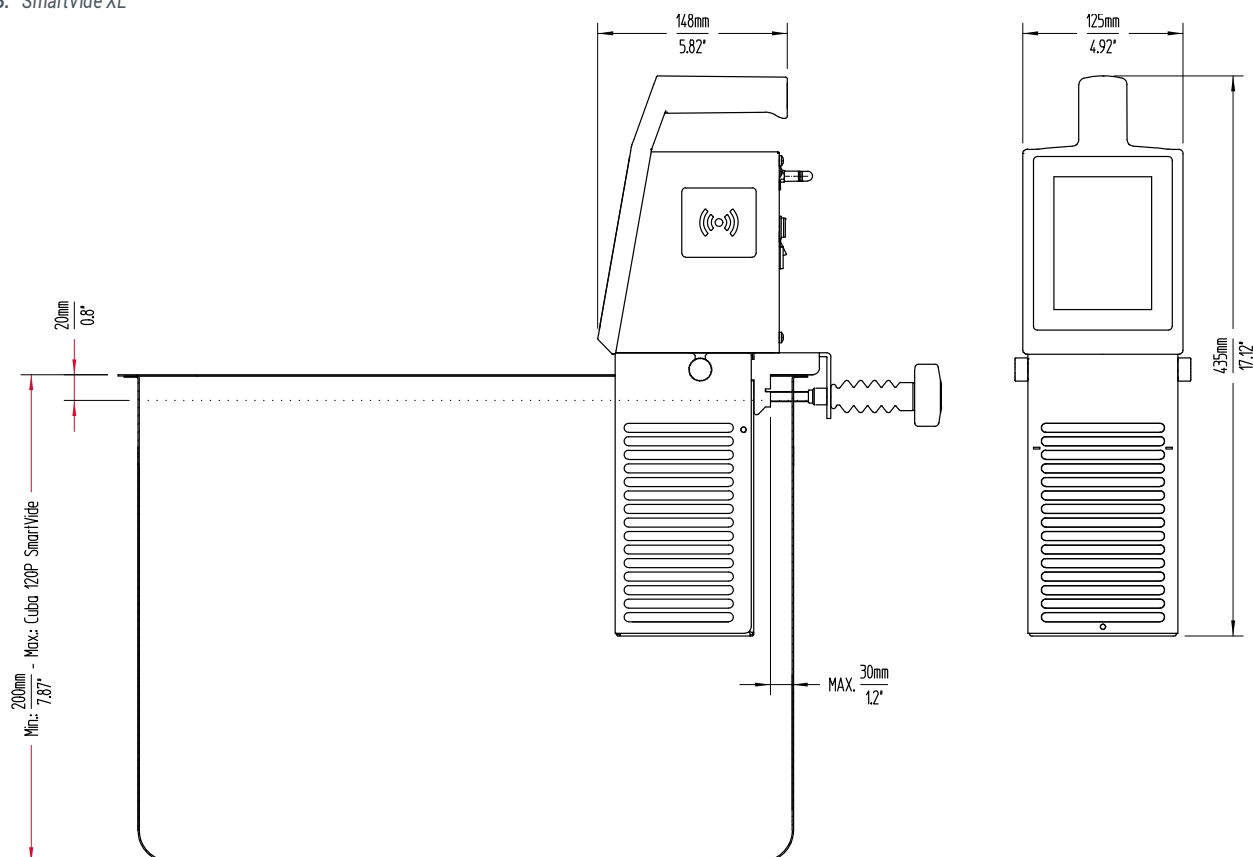


Fig. B: SmartVide XL





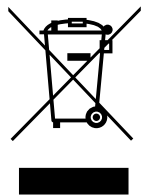
المشكلة	الحل
تحذير عطل مجس درجة حرارة الماء	1 تحقق من أن اسم الآلة المقترنة في تطبيق SmartVide يطابق آلة SmartVide X/XL المطلوبة.
تحذير عطل محرك القلاب	1 تحقق من أن الهوائي موصل بـ SmartVide X/XL وبحالة جيدة. 2 تحقق من أن الهوائي مثبت بشكل سليم. 3 استخدم هاتف ذكي للتحقق من قوة إشارة Wi-Fi في المنطقة.
تحذير عطل عنصر التسخين	1 لا SmartVide X/XL لا تتعرف على خزان التسخين بالطاقة 2 تحقق من أن خزان التسخين بالطاقة قد تم تشغيله.
تطبيق SmartVide لا يمكنه العثور على آلات	1 لا SmartVide X/XL لا تتعرف على البطاقات

5 التخلص من المنتج

التغليف

اتبع المعايير البيئية الحالية في بلدك للتخلص من التغليف.

الآلة



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

✘ لا تتخلص من هذه الآلة في النفايات المنزلية العادية.

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

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

المشكلة	الحل
تحذير عطل مجس درجة حرارة الماء	1 اتصل بفني خدمة معتمد من أجل التالي: ⇒ تحقق من أن أسلاك المجس موصلة باللوحة الإلكترونية بشكل صحيح.
تحذير عطل محرك القلاب	1 تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الآلة. 2 اتصل بفني خدمة معتمد من أجل التالي: ⇒ تحقق من أن كبلات المحرك موصلة باللوحة الإلكترونية بشكل صحيح.
تحذير عطل عنصر التسخين	1 تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الآلة. 2 اتصل بفني خدمة معتمد من أجل التالي: ⇒ تحقق من أن كبلات العنصر موصلة باللوحة الإلكترونية بشكل صحيح. ⇒ تحقق من حالة عنصر التسخين.
تطبيق SmartVide لا يمكنه العثور على آلات	1 تحقق من أن Bluetooth في الجهاز الجوال يستوفي المتطلبات الدنيا التالية: 5.0 / Android / IOS 8 / Bluetooth Smart (4.0). 2 تحقق من أن اتصال Bluetooth قد تم تنشيطه على الجهاز الجوال. 3 تحقق من أن وظيفة الموقع تم تنشيطها على الجهاز الجوال (الإعدادات > الخصوصية > الموقع) من أجل استخدام تقنية Bluetooth Low Energy. 4 تحقق من أن الهوائي متصل بـ SmartVide وفي حالة جيدة. 5 تحقق من أن الهوائي مثبت بشكل سليم.
وجد تطبيق SmartVide المحددة ولكن لا يمكنه الاقتران بها.	1 تحقق من أن آلة SmartVide X/XL ليست مقترنة بجهاز جوال آخر أو بـ SmartVide Track.

6 المواصفات الفنية

المواصفات	SmartVide	SmartVide XL
درجة حرارة التشغيل	5 °م إلى 95 °م / 41 °ف إلى 203 °ف	5 °م إلى 95 °م / 41 °ف إلى 203 °ف
دقة درجة الحرارة	0,1 °C / 0,1 °F	0,1 °C / 0,1 °F
دقة الوقت	min 1	min 1
طول الدورة	min - 99 h 1	min - 99 h 1
الشاشة	شاشة سعوية تعمل باللمس حجمها 5 بوصة TFT	شاشة سعوية تعمل باللمس حجمها 5 بوصة TFT
درجة الحرارة المحيطة المسموحة	5 °م إلى 40 °م / 41 °ف إلى 104 °ف	5 °م إلى 40 °م / 41 °ف إلى 104 °ف
السعة القصوى	L / 14 gal 56	خزان SmartVide 120P (120 لتر / 30 جالون)
مصدر الطاقة	/V 230 /V 208-240 /V 120 Hz/1 50-60 Hz/1 50-60 Hz/1 60	/V 230 /V 208-240 /V 120 Hz/1 50-60 Hz/1 50-60 Hz/1 60
استهلاك التيار	A 8 A 8 A 12	11 أمبير 11 أمبير 11 أمبير
الطاقة	W 2.000 W 2.000 W 1.400	2600 واط 2600 واط 2600 واط
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	125 مم × 148 مم × 385 مم / 4.9" × 5.8" × 15.2"	125 مم × 148 مم × 435 مم / 4.9 بوصة × 5.8 بوصة × 17.1 بوصة
الوزن الصافي	kg / 9,7 lb 4,4	4.6 كجم / 10.1 رطل

4 الصيانة واستكشاف المشكلات وإصلاحها

4.1 صيانة الآلة

4.1.1 خطة الصيانة

الدورية	المهمة	الإجراءات
بعد كل استخدام	تنظيف الآلة	[4.1.2 تنظيف الآلة ص 10]
أسبوعياً	تنظيف الرواسب الكلسية.	[4.1.3 لتنظيف الرواسب الكلسية ص 10]
قبل كل استخدام للمجس الإبري	نظف موصلات المجس الإبري.	[4.1.4 نظف موصلات المجس الإبري ص 10]
كل 6 أشهر	الفحص بالنظر لكل الطاقة	إذا كان كبل إمداد الطاقة تالفاً ويتطلب استبداله بأخر جديد، يجب ألا يتم تركيبه إلا بواسطة فني خدمة معتمد.

4.1.2 تنظيف الآلة

⚠ تحذير

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

إنذار

خطر إتلاف الآلة بسبب دخول الماء

- أمان دخول الماء إلى الآلة.
- لا تنظف الآلة تحت ماء جاري.
- لا تغمر الآلة في الماء.

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

- 1 نظف الأجزاء المغمورة من الآلة بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة باستخدام الماء الفاتر والصابون
 - 2 جفف بقطعة قماش ناعمة.
 - 3 استخدم يدك للتحقق من أن العوامة تتحرك، ولكن لا تتعامل معها بعنف.
 - 4 استخدم قطعة قماش جافة لتنظيف الأجزاء غير المغمورة.
 - 5 نظف الشبكة الواقية بالصابون.
- يمكن تنظيف الشبكة في غسالة الأطباق.

4.1.3 لتنظيف الرواسب الكلسية

- 1 املاً خزان المياه إلى أقصى مستوى للماء.
- 2 قم بتشغيل الآلة واضبط درجة حرارة الماء على 65 °م (149 °ف).
- 3 أضف الخل الأبيض إلى الخزان، بحيث لا يقل المحتوى الحمضي عن 6% لكل لتر من الماء.
- 4 دع الآلة تعمل لمدة 60 دقيقة على الأقل.
- 5 أوقف تشغيل الآلة وافصلها عن الطاقة.
- 6 نفذ كل الخطوات في [4.1.2 تنظيف الآلة ص 10]
- 7 نظف الخزان باستخدام صابون مصنوع من مكونات طبيعية واشطفه جيداً قبل إعادة الاستخدام.

4.1.4 نظف موصلات المجس الإبري

⚠ تحذير

خطر حدوث قياسات خاطئة بسبب تراكم الأوساخ في موصلات المجس الإبري

- قبل البدء في استخدام المجس، تأكد من تنظيف موصلات التلامس الخاصة بالمجس الإبري.

- 1 قم بتنظيف موصل المقبس الخاص بالمجس الإبري باستخدام مسحة قطنية في الفتحة وقطعة قماش الموصل الذكر للمجس، ثم قم بترطيبهما أولاً في كحول الأيزوبروبيل
- 2 جفف الموصلين بمسحة قطنية وقطعة قماش نظيفة.
- 3 قم بتغطية الموصلات بالأغطية الخاصة بها.

4.1.5 استكشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	الحل
الآلة لا تبدأ في التشغيل	1 تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي هي نفس الفولتية الموضحة على لوحة الاسم على الآلة. 2 تحقق من حالة كبل الطاقة. ⇒ إذا كان كبل إمداد الطاقة تالفاً ويتطلب استبداله بأخر جديد، يجب ألا يتم تركيبه إلا بواسطة فني خدمة معتمد. 3 تحقق من حالة مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل. ⇒ إذا كان المفتاح تالفاً ويتطلب استبداله بأخر جديد، يجب ألا يتم استبداله إلا بواسطة فني خدمة معتمد. 4 اتصل بفني خدمة معتمد من أجل التالي: ⇒ فحص حالة المصهرات في اللوحة الإلكترونية. ⇒ فحص بادئ التشغيل بعد فصل مروحة التبريد. يظهر بجانب أيقونة نوع العطل. 1 اتصل بفني خدمة معتمد.
تحذير الأعطال (أيقونات الإصلاحات والهاتف)	
تحذير انخفاض الماء	1 أضف مزيد من الماء إلى الخزان. 2 خذ في الاعتبار مستويي ملء الماء الأدنى والأقصى. 3 إذا كان التحذير لا يزال نشطاً بعد الملء فوق المستوى الأدنى: ⇒ أوقف تشغيل الآلة وافصلها عن الطاقة. ⇒ استخدم يدك للتحقق من أن العوامة تتحرك، ولكن لا تتعامل معها بعنف. 4 اتصل بفني خدمة معتمد من أجل التالي: ⇒ تحقق من أن كبلات مستكشف المستوى مركبة بشكل صحيح في اللوحة الإلكترونية. ⇒ يظهر هذا التحذير عندما تكون الآلة موصلة بالطاقة بعد انقطاع سابق للطاقة. عند استعادة الطاقة، تسأل الآلة عما إذا كنت تريد استمرار الدورة. 1 إذا ضغطت على أيقونة التحذير، يظهر رسم درجة الحرارة ويوضح انقطاع الطاقة.
تحذير انقطاع الطاقة أثناء الدورة	
تحذير السخونة الزائدة للكابينة	1 تحقق من أن الآلة يتم استخدامها في مساحة جيدة التهوية ودرجة حرارة محيطية لا تزيد عن 40 °م. 2 تحقق من أن الآلة ليست ملامسة أو قريبة من أي مصادر حرارة. 3 عندما تتجاوز درجة الحرارة التشغيلية للماء 60 °م، من المهم للغاية استخدام غطاء أو كرات مضادة للبخار وذلك لتجنب فقدان الزائد للبخار. 4 تحقق من أن فتحات التهوية خالية من أي معوقات. 5 تحقق من أن المروحة تعمل: ⇒ أوقف تشغيل الآلة. ⇒ اتركها تبرد لمدة 5 دقائق. ⇒ شغل الآلة. ⇒ تحقق من أن المروحة تدور. إذا كانت المروحة لا تدور، يجب استبدالها.



< درجة الحرارة عند القيمة المضبوطة أو بالقرب منها: تسخن
SmartVide X/XL فقط [2]

3.10.1 وظائف أخرى

3.10.1 تغيير نمط العرض

اضغط على منطقة المعلومات الرئيسية
[شكل 2/8] لتغيير مظهر الشاشة.

3.10.2 معلومات السجل

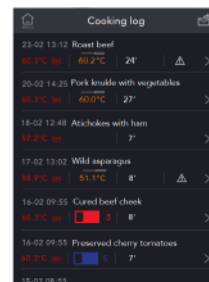
أي طهي يتم تنفيذه باستخدام الوقت المضبوط
يتم تسجيله ويمكن استعادته:

(1) من شريط أدوات القائمة الرئيسية، اضغط زر السجل (Log)
[شكل 3/3 و C/3].

عرض الشاشة قائمة بالوصفات المطهية باستخدام الوقت
المضبوط.

الضغط على رمز "<" في القائمة يفتح تقرير طهي الوصفة.

شكل. 16: شاشات سجل الطهي (Cooking log) وتقرير طهي الوصفة
(Recipe cooking report)



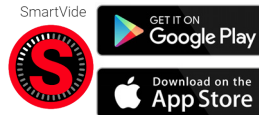
(2) لإرسال تقرير بصيغة PDF إلى عنوان بريدك
الإلكتروني، اضغط

(أ) أدخل عنوان البريد الإلكتروني المرغوب.

(ب) حدد تواريخ البداية والنهاية للتقارير: الحقول من
(From) وإلى (To) بالتنسيق "يوم/شهر/سنة".

3.10.3 تطبيق SmartVide

اتصل بالآلة عبر تطبيق SmartVide
Android/iOS.



وظائف متوفرة في التطبيق ومقتصرة عليه
حصرياً (لا يمكن الوصول إليها من شاشة
الآلة):

• إضافة وصفات.

• تعديل قائمة المستخدمين.

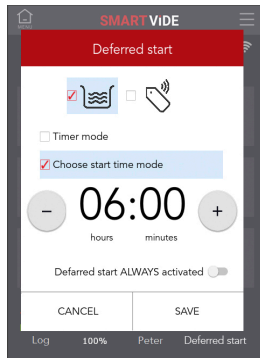


• برمجة الطهي المؤخر زمنياً من أجل الطهي بمعاملات
لدرجة الحرارة والوقت واسم الوصفة. تحدد هذه الوظيفة الوقت
الذي يجب أن ينقضي قبل بدء تسخين الماء من أجل الوصول
إلى درجة الحرارة المضبوطة وتحضير المغطس. يظهر رمز البدء المؤخر
بجانب وضع الطهي اليدوي على شاشة القائمة الرئيسية. [شكل 1/3]

3.10.4 بدء مؤجل

البدء المؤجل هو وظيفة تسمح بتأخير بدء تسخين الطهي إلى وقت معين
يحدده المستخدم.

(1) في القائمة الرئيسية اضغط على بدء مؤجل



(2) إعدادات المعلمات:

← نوع الطهي المطلوب:

(أ) طهي.

(ب) تجديد محكم التحكم.

← تنسيق الوقت:

(أ) وضع المؤقت.

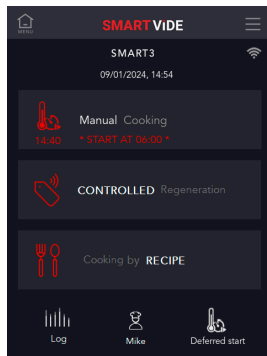
(ب) تحديد الساعة لبدء التسخين.

← وضع التنشيط:

(أ) التنشيط مرة واحدة.

(ب) الحفاظ على التنشيط دائماً.

(3) في القائمة الرئيسية، يُظهر الطهي المُكوّن الوقت المختار للتأخير،
اضغط على زر الطهي لبدء البدء المؤجل.
على شاشة الطهي، عندما يصل وقت البدء المؤجل إلى الصفر، يبدأ



تسخين الماء إلى درجة الحرارة SET المحددة.

3.10.5 تحديث البرامج عبر Wi-Fi

(1) من القائمة الرئيسية، انتقل إلى الإعدادات العامة للآلة من خلال
الضغط على الزر أعلى اليمين. [شكل 10/3]

(2) اضغط على Wi-Fi ووصل

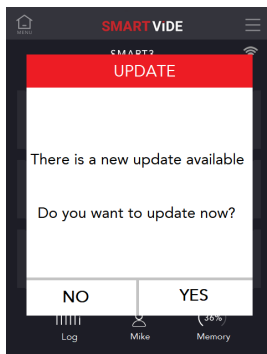
SmartVide X/XL بشبكة Wi-Fi

لديك.

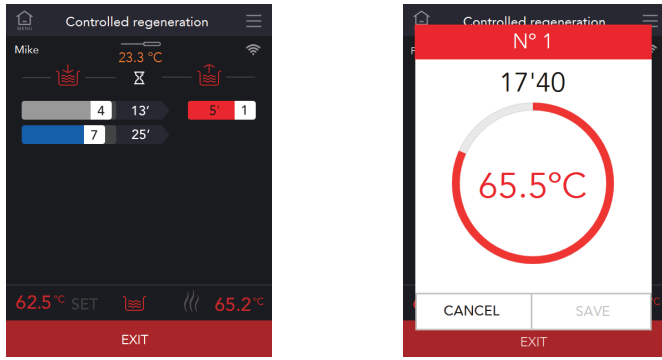
← إذا كان SmartVide X/XL متصلاً،
ستظهر أيقونة على الشاشة.

(3) عند توصيل SmartVide X/XL بشبكة
Wi-Fi، فإنه يتحقق تلقائياً من وجود
إصدار جديد للبرنامج.

← في حالة توفر إصدار برامج جديد،
سيظهر إشعار لتشغيل التنشيط على
الشاشة.



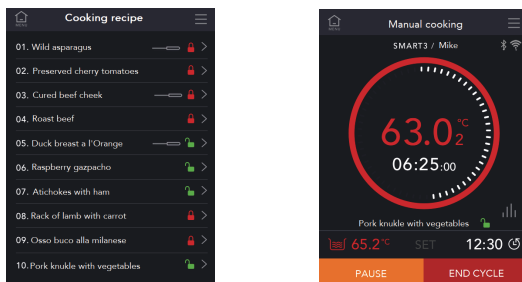
شكل 14: الشاشة بالمجس الإبري (يسار) وقياس درجة حرارة المجس



3.8 وضع طهي الوصفة

وضع طهي الوصفة مطابق لوضع الطهي اليدوي، باستثناء أنه في وضع طهي الوصفة تتوفر قائمة بالوصفات [شكل 2/3] وقابلة للتعديل من التطبيق فقط [3.10.3 تطبيق SmartVide ص 9].

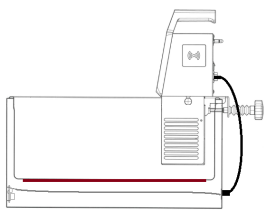
شكل 15: قائمة الوصفات (يسار) والطهي بالوصفة غير المقفلة (يمين)



كل وصفة لها البيانات التالية:

- اسم الوصفة
- نفس المعاملات كتلك المحددة في وضع الطهي اليدوي (درجة حرارة الماء المضبوطة/درجة حرارة/وقت المجس المضبوطة). [3.6 الشكل الوضع اليدوي في Sous-vide ص 6]
- الوصفة مقفلة (قفل أحمر مغلق)/غير مقفلة (قفل أخضر مفتوح).
 - إذا كانت الوصفة مقفلة، لا يمكن للمستخدم تغيير قيم درجة الحرارة والوقت المضبوطة من شاشة الآلة.
 - إذا كانت الوصفة غير مقفلة، لا يمكن تعديل قيم درجة الحرارة والوقت المضبوطة من شاشة الآلة. [شكل 15/يمين]

3.9 كيفية العمل بخزان التسخين بالطاقة من Sammic (*)



يحتوي خزان التسخين بالطاقة على عناصر التسخين التي تساعد SmartVide X/XL على تسخين مغس الماء بسرعة أكبر. يُنظَّم تسخين الخزان حصرياً من SmartVide X/XL بواسطة كبل USB.

(1) وصِّل كبل USB من خزان التسخين بالطاقة إلى الآلة. [شكل 8/1]

تعرض الشاشة أيقونة توصيل خزان التسخين بالطاقة. [شكل 6/3]



يوضح شريط التنقل [شكل 3/C] النسبة المئوية لطاقة خزان التسخين بالطاقة. في موديلات 120 فولت، يمكن ضبط النسبة المئوية على 50% أو 100%.

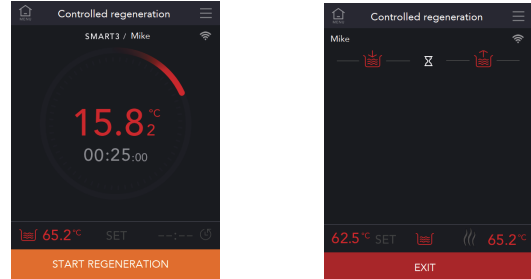


تتغير أيقونة الخزان في أسفل يسار الشاشة على أساس ما إذا كانت درجة حرارة الماء أقل أو تقترب من قيمة درجة الحرارة المضبوطة. < درجة الحرارة أقل من القيمة المضبوطة: يساعد خزان التسخين بالطاقة في التسخين [1]

3.7.1 الطهي المتحكم فيه بالبطاقات الأساسية

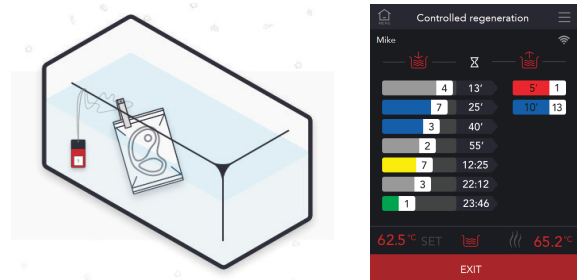
- (1) في القائمة الرئيسية، اضغط على **Controlled regeneration** (إعادة التسخين المتحكم فيه). [شكل B/3]
- (أ) تعديل درجة حرارة الماء المضبوطة. [شكل 1/8]
- (2) اضغط **START HEATING** (بدء التسخين).
 - = أثناء تسخين الماء، يكون زر بدء إعادة التسخين (START REGENERATION) باللون البرتقالي. [شكل 12/يسار]
 - = بعد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، تعرض الشاشة وضع **Controlled regeneration** (إعادة التسخين المتحكم فيه). [شكل 12/يمين]

شكل 12: التسخين (يسار)، وضع إعادة التسخين المتحكم فيه (يمين)



- (3) مرر البطاقة بالقرب من قارئ RFID.
- (4) أدخل الطعام في الخزان بحيث تكون البطاقة مدلاة للخارج. [شكل 13/يسار]
- (5) راقب تقدم كل طعام على الجانب الأيسر من الشاشة.
 - = ينتقل الطعام الذي انتهى طهيهِ إلى الجانب الأيمن ويصدر صوت منه.

شكل 13: البطاقة تتدلى للخارج (يسار) وتقدم البطاقات (يمين)



- (6) أخرج الطعام في الدورة المنتهية من الخزان.
- (7) مرر البطاقة بالقرب من القارئ لإنهاء العملية.

3.7.2 الطهي المتحكم فيه بالبطاقات والمجس الإبري

- (1) اتبع الخطوات (1) إلى (4) في القسم 3.7.1.
- (2) وصل المجس الإبري بالآلة. [شكل 9/1]
- = تظهر أيقونة المجس الإبري ودرجة حرارة المجس الإبري أعلى الشاشة. [شكل 14/يسار]
- (3) عندما ينقضي وقت الطهي ويصدر التنبيه، أخرج الطعام من الخزان.
- (4) مرر البطاقة بالقرب من قارئ RFID.
- (5) أدخل المجس الإبري في الطعام.
- (6) اضغط ▶ لبدء قياس درجة الحرارة الداخلية للطعام. [شكل 14/يمين]
- (7) تكون القراءة مستقرة عندما تكون الدائرة حمراء بالكامل.

(8) اضغط على **حفظ (SAVE)**.

- تحفظ الآلة أيضاً القيمة بعد انقضاء وقت معين (الشريط الأفقي تحت الدائرة الخضراء بالكامل).

= يظهر تقرير السجل القيمة المحفوظة. [3.10.2 معلومات السجل ص 9]



شكل 10: نهاية الدورة

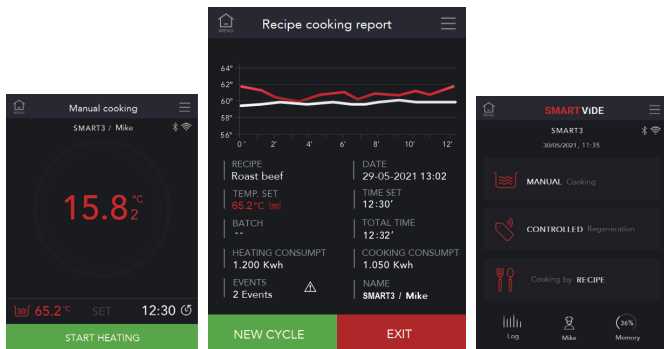


1 المخطط الآتي
2 زر تقرير طهي الوصفة
3 قائمة الإشعارات

- (5) بعد الوصول للوقت المضبوط، سيصدر صوت منبه.
(6) اضغط زر **END CYCLE** (إنهاء الدورة).
(7) أخرج الطعام من الخزان.
تعرض الشاشة تقرير طهي الوصفة (Recipe cooking report). [شكل 11]

- لبدء دورة طهي جديدة، اضغط **NEW CYCLE** (دورة جديدة).
- للعودة إلى الشاشة الرئيسية، اضغط **EXIT** (خروج).

شكل 11: زر تقرير طهي الوصفة



3.6.3 وضع الوقت المستمر اليدوي

(1) من القائمة الرئيسية، اضغط على **Manual cooking** (الطهي اليدوي). [شكل 1/3].

(أ) تعديل درجة حرارة الماء المضبوطة. [شكل 1/8]
(ب) اضغط على زر **Continuous time mode** (وضع الوقت المستمر). [شكل 4/8]

- (2) اضغط **START HEATING** (بدء التسخين).
(3) عندما يصل الماء إلى درجة الحرارة المضبوطة، فاضغط على الزر الأخضر **START COOKING CYCLE** (بدء دورة الطهي).
(4) لإنهاء الطهي، اضغط **END CYCLE** (إنهاء الدورة).

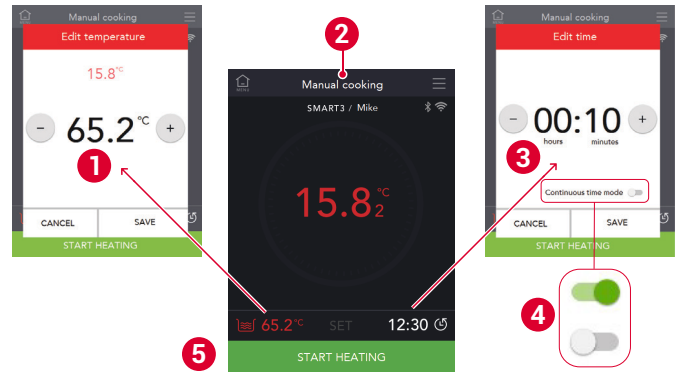
3.7 وضع إعادة التسخين المتحكم فيه بالبطاقات

يستخدم وضع إعادة التسخين المنظم من Smartvide X/XL للتحكم في أوقات الطهي أو إعادة التسخين المختلفة للعبوات أو الوجبات المشتركة في نفس المغطس: أوقات التحكم الفردية لكل عبوة. يعمل هذا النظام مع بطاقات **Janby Tags**.

انظر أيضاً [3.5 الإعدادات العامة للآلة ص 5].

3.6.2 كيفية العمل في وضع الطهي اليدوي بالوقت ودرجة حرارة الماء

شكل 8: شاشة بدء الطهي اليدوي



- 1 شاشة تعديل درجة الحرارة المضبوطة
2 درجة حرارة ماء الخزان
3 شاشة تعديل الوقت المضبوط
4 زر **Continuous time mode** (الوقت المستمر)
5 زر **START HEATING** (بدء التسخين)

(1) من القائمة الرئيسية، اضغط على **Manual cooking** (الطهي اليدوي). [شكل 1/3].

(أ) تعديل درجة حرارة الماء المضبوطة. [شكل 1/8]

(ب) تعديل وقت الطهي المضبوط. [شكل 3/8]

< للعمل بدون الوقت المضبوط، قم بتنشيط زر **Continuous time mode** (وضع الوقت المستمر). [شكل 4/8] < 3.6.3 وضع الوقت المستمر اليدوي ص 7

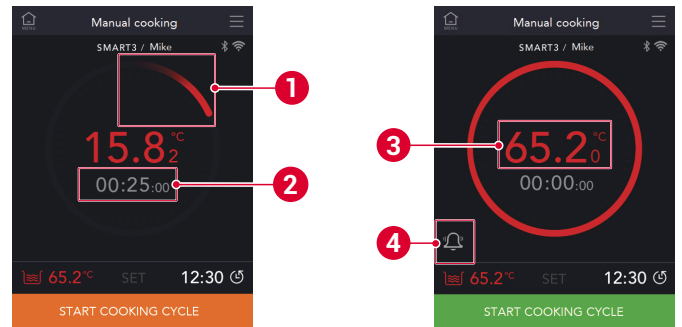
(2) لبدء تسخين الماء، اضغط **START HEATING** (بدء التسخين). [شكل 5/8]

بينما يتم تسخين الماء، يكون زر **START COOKING**

CYCLE (بدء دورة الطهي) باللون البرتقالي. [شكل 9/يسار]

عندما يصل الماء إلى درجة الحرارة المضبوطة، تصدر الآلة صوت تنبيه ويتحول زر **START COOKING CYCLE** (بدء دورة الطهي) إلى اللون الأخضر. [شكل 9/يمين]

شكل 9: التسخين والماء الساخن



- 1 تسخين الماء
2 الوقت المقدر للوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة
3 درجة حرارة الماء
4 زر إسكات المنبه

(3) ضع الطعام المعبأ بالتفريغ في الخزان.

(4) اضغط على زر **START COOKING CYCLE** (بدء دورة الطهي).



اللغة

تستخدم هذه الشاشة لاختيار لغة واجهة المستخدم (الإسبانية، الإنجليزية، الفرنسية، الألمانية، الإيطالية، البرتغالية).

التاريخ، الوقت

ضبط التاريخ والوقت للآلة.

وحدة درجة الحرارة

اختيار وحدة درجة الحرارة: درجات مئوية (°C) أو درجات فهرنهايت (°F).

فحص/تعديل البطاقة (Check/Edit tag)

عرض وتعديل رقم البطاقة. [شكل 4/يمين]. هناك نوعان من البطاقة:

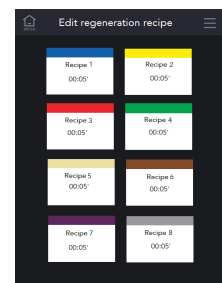
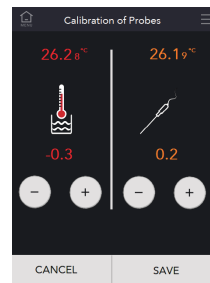
- بطاقات برقم المصنع (رقمية ومادية). لا يمكن تعديل رقم البطاقة. إنها لفحص الرقم فقط.
- بطاقات ليست برقم المصنع. تستخدم لفحص وتحرير (رقمياً ومادياً) أرقام البطاقة.

انظر أيضاً: [شكل 3.7] وضع إعادة التسخين المتحكم فيه بالبطاقات ص 7

Edit regeneration recipes (تعديل وصفات إعادة التسخين)

انتقل إلى وعدل اسم ووقت وصفات إعادة التسخين. [شكل 5/يمين]

شكل 5: الشاشات معايرة المستشعرات وتحرير وصفات إعادة التسخين



Wi-Fi

الوصول إلى واختيار شبكة Wi-Fi.

الصوت

تشغيل وإيقاف صوت الآلة.

اسم الآلة

الوصول إلى وتعديل اسم الآلة. يظهر اسم الآلة على شاشة القائمة الرئيسية تحت شريط التنقل [شكل A/3].

Calibration of probes (معايرة المستشعرات)

معايرة مستشعرات درجة حرارة الآلة. [شكل 5/يسار]

استعادة إعدادات المصنع

إنذار

خطر فقدان البيانات

عند استعادة إعدادات المصنع، تعيد الآلة ضبط حقول البيانات التالية:

- قائمة الوصفات. [شكل 2/3]
- قائمة المستخدمين. [شكل 4/3]
- السجل. [شكل 3/3]
- وصفات إعادة التسخين. [شكل 5/يمين]

استعادة إعدادات المصنع الأولية.

3.6 الوضع اليدوي في Sous-vide

3.6.1 الطهي بدرجة حرارة الماء أو درجة حرارة المستشعر

إن وضع الطهي اليدوي في SmartVide X/XL هو نظام طهي متعدد الاستعمالات بأوضاع التشغيل التالية:

شكل 6: الطهي بدرجة حرارة الماء (يسار: بالوقت؛ يمين: بدون الوقت والمستشعر في وضع القراءة)



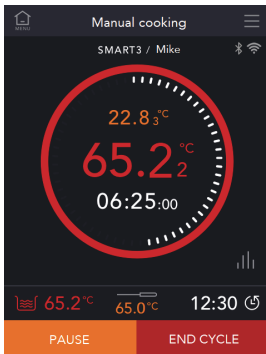
- الطهي على أساس درجة حرارة الماء.

- **درجة الحرارة والوقت المضبوطة:** عندما يصل الماء إلى درجة حرارة المضبوطة، يبدأ الوقت المضبوط في العد التنازلي. [شكل 6/اليسار] يوضح أنه تبقى 6 ساعات و25 دقيقة على انتهاء الدورة من وقت الضبط الأولي وهو 12 ساعة و30 دقائق.

- **درجة الحرارة المضبوطة بدون الوقت (وضع الوقت المستمر):** بعد بدء الدورة، توضح الشاشة الوقت المنقضي منذ البداية. [شكل 6/يمين] يوضح انقضاء 1 دقيقة منذ بدء الدورة.

- **المجس الإبري في وضع القراءة فقط:** إذا أضفت المجس الإبري في أثناء الدورة، ستكون قيم درجة الحرارة في وضع القراءة فقط ولن تؤثر على الدورة. [شكل 6/يمين]

شكل 7: الطهي بمجس درجة الحرارة (يسار: بالوقت؛ يمين: بدون الوقت)



- الطهي بمرجع درجة حرارة المجس الإبري

- **درجة حرارة ووقت المجس الإبري المضبوطة:** في أثناء الدورة، يبدأ الوقت في العد التنازلي عندما تصل درجة حرارة المجس الإبري إلى قيمتها المضبوطة. [شكل 7/يسار]

- **درجة حرارة المجس الإبري المضبوطة بدون وقت:** عند بدء الدورة، يبدأ الوقت في العد حتى تصل درجة الحرارة إلى قيمتها المضبوطة. [شكل 7/يمين]



(ب) ارفع الآلة عمودياً من الخزان.
إذا كانت العوامة تعمل، ينبغي أن يظهر على الشاشة تحذير انخفاض الماء.
[4.1.5 استكشاف المشكلات وإصلاحها ص 10]

3.3 أوضاع التشغيل

تحتوي آلة الطهي sous-vide على ثلاثة أوضاع تشغيل رئيسية:

- [3.6 الوضع اليدوي في Sous-vide ص 6]
- [3.7 وضع إعادة التسخين المتحكم فيه بالبطاقات ص 7]
- [3.8 وضع طهي الوصفة ص 8]

يمكن أيضاً إدماج خزان التسخين بالطاقة من Samic (*) لتسخين الماء في الحاوية بسرعة أكبر: [3.9 كيفية العمل بخزان التسخين بالطاقة من Samic (*) ص 8]

3.4 بدء تشغيل الآلة



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

- 1 أفرغ الماء من الخزان يومياً.
 - 2 املاً الخزان بالماء إلى ما بين مستويي الملء الأدنى والأقصى انظر المستويات في الملحق في نهاية الدليل.
 - 3 شغل الآلة باستخدام المفتاح الموجود في الخلف. [شكل 2/1]
 - 4 شغل الآلة في الوضع اليدوي لتسخين الماء. [3.6 الوضع اليدوي في Sous-vide ص 6]
 - 5 تحقق بالنظر من أن محرك القلاب يدور. [شكل 6/1]
- ⇒ إذا كان محرك القلاب لا يدور، فاتصل بفني خدمة معتمد.

2.4 التوصيل الكهربائي



تنبيه

خطر الصدمة الكهربائية

- يجب توصيل الآلة بالأرض (تأريض).

- 1 قبل توصيل الآلة بالكهرباء، تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي تتوافق مع الفولتية الموضحة على لوحة الاسم بالآلة.
- 2 لا توصّل الآلة أبداً ما لم تكن الشبكة الواقية [شكل 2/2] في مكانها.

3 التشغيل

3.1 معلومات السلامة

- خطر الحروق عند عدم ارتداء المعدات الواقية: يمكن لأجزاء المغطس والغطاء أن تصبح ساخنة جداً في أثناء الاستخدام.
- ⇒ توخ الحذر عند لمس الآلة أو الخزان.
- ⇒ استخدم قطعة قماش أو قفازات الفرن.
- خطر إتلاف الآلة بسبب التشغيل بدون الماء:
- ⇒ لا تشغل الآلة بدون وجود ماء في الخزان.

3.2 التحضير للتشغيل

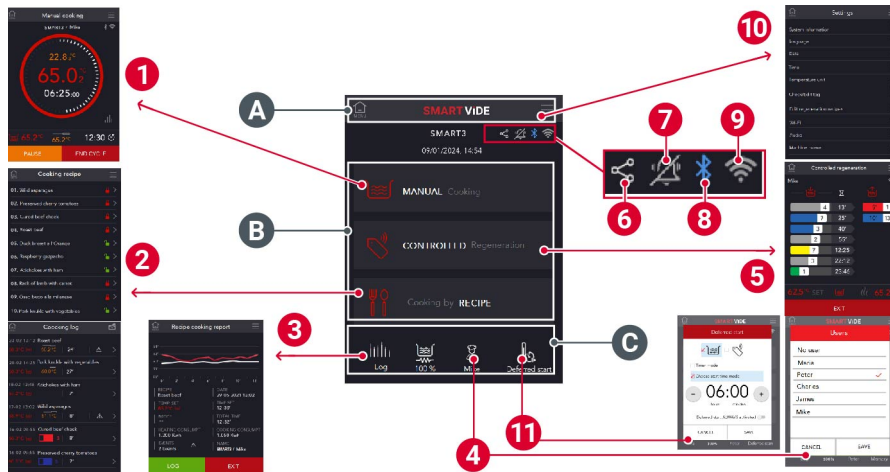
المواد المطلوبة للتشغيل

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

فحوصات مسبقة

- 1 تحقق من عمل العوامة الواقية [شكل 7/1]:
- تحتوي الآلة على عوامة واقية لاكتشاف أدنى مستوى للماء.
- تحقق من عمل العوامة يدوياً:
- أ) ابدأ تشغيل الآلة.

شكل. 3: شاشة القائمة الرئيسية

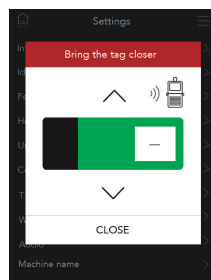
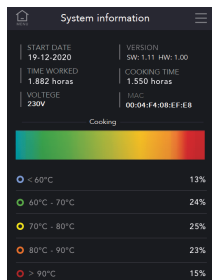


- A شريط التنقل
- B البرامج الرئيسية
- C الوصول السريع
- 1 الوضع اليدوي في Sous-vide
- 2 قائمة الوصفات
- 3 سجل وبيانات الطهي
- 4 قائمة المستخدمين
- 5 وضع وصفات Sous-vide
- 6 خزان التسخين بالطاقة موصل
- 7 الصوت مفصول
- 8 موصل Bluetooth
- 9 موصل Wi-Fi
- 10 إعدادات عامة
- 11 بدء مؤجل

3.5 الإعدادات العامة للآلة

من القائمة الرئيسية، انتقل إلى الإعدادات العامة للآلة من خلال الضغط على الزر أعلى اليمين. [شكل 10/3]

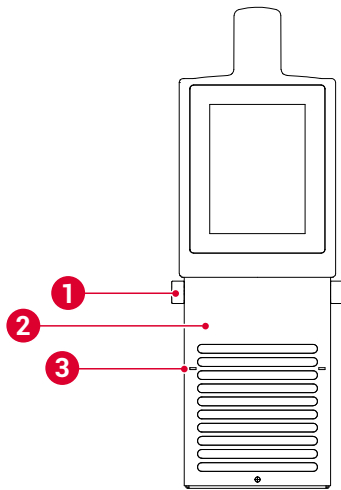
شكل. 4: الشاشات معلومات النظام، فحص البطاقة



System information (معلومات النظام)

تعرض هذه الشاشة معلومات عن استخدام الآلة. [شكل 4/يسار]

شكل 2: المكونات الرئيسية، الجزء 2



- 1 مثبت الشبكة المخرش
2 الشبكة الواقية
3 مؤشر الحد الأدنى

2.1 نطاق التوريد

- الوثائق:
 - دليل المستخدم.
 - بطاقة الضمان وإشعار التوافق.
 - قائمة قطع الغيار.
 - مخطط الدائرة الكهربائية.
- الآلة بالمكونات المجهزة. [شكل 1]
- حقيبة خاصة لنقل الآلة.

2.2 التحضير للتركيب

الأدوات والمواد المطلوبة للتركيب

- خزان بأبعاد الارتفاع الموضحة في الملحق في نهاية الدليل وبالسعة الموضحة في الفصل 6 [ص 11].

المساحة المطلوبة للتركيب

إعلام

الشكل مع أبعاد الآلة: انظر الملحق في نهاية الدليل.

- استخدم هذا الجهاز في مطبخ به تهوية ودرجة حرارة محيطية لا تزيد عن 40 °م.
- لا تسد فتحات التهوية ولا تغلقها.
- لا تضع الآلة بحيث تلامس أو تقارب مصادر للحرارة.

التوصيلات الكهربائية

قبل التركيب، لاحظ دخل الطاقة الذي تتطلبه الآلة. [ص 6 المواصفات الفنية ص 11].

2.3 التجميع

تحذير

خطر وقوع حوادث خطيرة إذا تعذر فصل الآلة أو إيقاف تشغيلها

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

- (1) ضع الخزان على سطح مسطح ومستوي وصلب وغير قابل للاشتعال، ويفضل بالقرب من حوض أو تصريف للتفريغ.
- (2) وصل الآلة بالخزان كما هو موضح في الملحق في نهاية الدليل.

- الضوضاء المنقولة عبر الهواء: الضوضاء المنقولة عبر الهواء المنبعثة من الآلة، والتي تم قياسها على نموذج للآلة، هي 71 ديسيبل(أ) (مسافة 1 م).

تحذيرات الأمان في الدليل

تحذير

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

تنبيه

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

تحذيرات أخرى في الدليل

إنذار

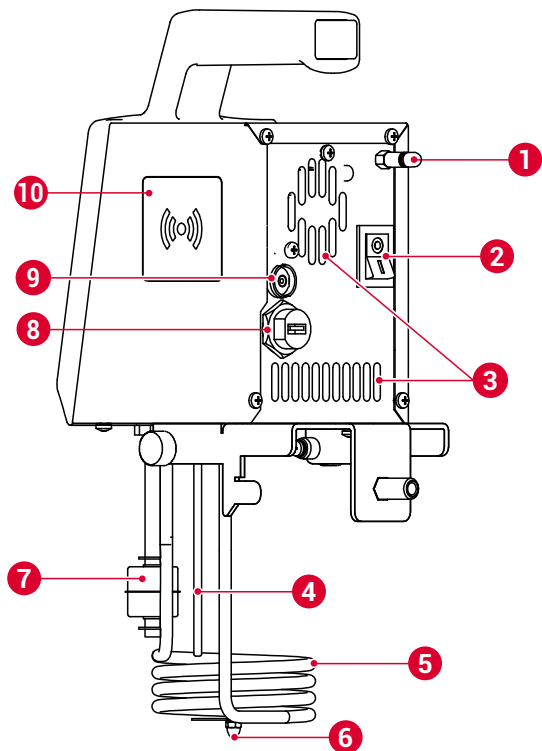
تجاهل تحذيرات "إنذار" قد يتسبب في الإضرار بالآلة.

إعلام

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

2 التركيب

شكل 1: المكونات الرئيسية، الجزء 1



- | | | | |
|---|-------------------------|----|---|
| 1 | هوائي BT/Wi-Fi | 6 | محرك القلاب |
| 2 | مفتاح تشغيل/إيقاف | 7 | العواصة، حماية الحد الأدنى |
| 3 | منطقة التهوية | 8 | وصلة USB لخزان التسخين بالطاقة [ص 8] |
| 4 | مستشعر درجة حرارة الماء | 9 | قابس التوصيل للمجس الإبري لدرجة الحرارة |
| 5 | عنصر التسخين | 10 | قارئ RFID |



دليل المستخدم SmartVide X/XL

اقرأ أولاً، استخدم لاحقاً

اقرأ هذا الدليل قبل استخدام الآلة.

الدليل دائماً في المتناول وفي حالة جيدة

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

اصطلاحات الدليل

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

العلامات التجارية وحقوق التأليف والنشر

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

1 معلومات السلامة

الاستخدام المقصود

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

إساءة الاستخدام التي يمكن توقعها على نحو معقول

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

حدود الاستخدام

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

يجب ألا تُستخدم الآلة في أجواء قابلة للانفجار.

مؤهلات المستخدم

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

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

مخاطر متأصلة في المنتج

- خطر بسبب استخدام الآلة دون متابعة: لا تترك الآلة أبداً قيد التشغيل دون متابعة.
- خطر الحروق بعد الاستخدام: يحتفظ سطح عنصر التسخين بحرارة متبقية بعد الاستخدام.
- تجنب وضع يديك بالقرب من عنصر التسخين بعد استخدام الآلة.

• خطر الإصابة من الأجزاء المتحركة: أوقف تشغيل الآلة وافصلها من مصدر الطاقة الرئيسي قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة لمحرك القلاب [شكل 6/1].

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

خطر إلتاف الآلة بسبب دخول الماء:

- لا تغمر الآلة في الماء.
- إذا وصل الماء داخل الآلة: افصلها من مصدر الطاقة الرئيسي وأخرجها من الخزان. حاول إخراج أكبر قدر ممكن من الماء من داخل الآلة، واتصل بفني خدمة معتمد.

الاتصال	3
عن هذا الدليل	3
1 معلومات السلامة	3
2 التركيب	4
2.1 نطاق التوريد	
2.2 التحضير للتركيب	
2.3 التجميع	
2.4 التوصيل الكهربائي	
3 التشغيل	5
3.1 معلومات السلامة	
3.2 التحضير للتشغيل	
3.3 أوضاع التشغيل	
3.4 بدء تشغيل الآلة	
3.5 الإعدادات العامة للآلة	
3.6 الوضع اليدوي في Sous-vide	
3.7 وضع إعادة التسخين المتحكم فيه بالبطاقات	
3.8 وضع طهي الوصفة	
3.9 كيفية العمل بخزان التسخين بالطاقة من Sammic (*)	
3.10 وظائف أخرى	
4 الصيانة واستكشاف المشكلات وإصلاحها	10
4.1 صيانة الآلة	
5 التخلص من المنتج	11

الاتصال

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

عن هذا الدليل

الغرض من هذا الدليل

يقدم دليل المستخدم إرشادات بشأن التشغيل الآمن لآلة SmartVide X/XL طوال دورة حياتها الكاملة.

تتوفر الآلة SmartVide X/XL بالطرز التالية وبملحقات اختيارية:

الخيار: خزان التسخين بالطاقة	المواصفات	الطراز
نعم	USA, 120 V/60 Hz/~1	kW, 120 V 1,4 X
نعم	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	kW, 208-240 V 2,0 X
نعم	V/50-60 Hz/~1 230	kW, 230 V 2,0 X
نعم	USA, 208-240 V/50-60 Hz/~1	2.6 كيلو واط، 208-240 فولت XL
نعم	V/50-60 Hz/~1 230	2.6 كيلو واط، 230 فولت XL

- تحقق من الطراز لديك مقابل المعلومات الموجودة على لوحة الاسم.
- خيار خزان التسخين بالطاقة (*): يتضمن خزان التسخين بالطاقة عنصر تسخين إضافياً يمكن التحكم فيه من الآلة عبر وصلة USB.

لوحة اسم الآلة

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

إشعار التوافق

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



SmartVide X/XL

AR

دليل المستخدم

جهاز الطبخ Sous-vide



2/2901344 - 25-3



ER 0437/1/96