

**GRAFEN**  
FUTURE EQUIPMENT

USER MANUAL  
INSTRUKCJA OBSŁUGI

# CYRKULATORY ZANURZENIOWE DO GOTOWWANIA - SOUS-VIDE

Kod: 1180040  
1180020  
1180000



You should read this user manual carefully before using the appliance

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

## SmartVide 4 / 6 / 8

### Instrukcja obsługi

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz do podobnych zastosowań:

- w kuchniach socjalnych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- w kuchniach przeznaczonych do użytku gości w hotelach, motelach i innych obszarach mieszkalnych;
- w pokojach hotelowych i podobnych.

#### *MODELE*

Niniejsza instrukcja opisuje sposób montażu, eksploatacji i konserwacji cyrkulatorów zanurzeniowych do gotowania sous-vide SmartVide 4/6/8. Numer referencyjny oraz dane techniczne podane są na tabliczce znamionowej umieszczonej na każdym urządzeniu. Opisane w niniejszej instrukcji urządzenia zostały zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z następującymi normami:

**Dyrektywy i normy europejskie** (Wersja zasilana prądem 230 V, 50/60 Hz) Dyrektywa maszynowa: 2006/42/WE  
Dyrektywa niskonapięciowa 2006/95/WE  
Dyrektywa zgodności elektromagnetycznej: 2004/108/WE Stopień ochrony zgodnie z normą UNE-EN 60529: IP-X1

#### *Normy obowiązujące w Ameryce*

Wersje zasilane prądem 120 V - 60 Hz i 208-240V 50/60Hz)  
Normy bezpieczeństwa maszyn UL 197, CSA C22.2 wydanie 109, Normy dotyczące higieny i materiałów - norma NSF/ANSI 4

#### *URUCHOMIENIE I INSTALACJA*

W celu uzyskania optymalnej wydajności urządzenia oraz jego długotrwałego użytkowania, zapoznaj się z niniejszą instrukcją i postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania.

#### *Miejsce użytkowania*

Z urządzenia należy korzystać w wentylowanym pomieszczeniu kuchennym o temperaturze nieprzekraczającej 40 °C.  
Nie blokuj ani nie zastawiaj otworów wentylacyjnych.  
Nie ustawiaj urządzenia obok lub w pobliżu źródeł ciepła.

## Połączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE. NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM.

## Uruchomienie

Przygotowanie pojemnika: Umieść odpowiedni pojemnik na płaskiej, równej, stabilnej i niełatwopalnej powierzchni, najlepiej w pobliżu zlewu lub odpływu w celu ułatwienia wylewania zawartości. Jeśli temperatura wody przekroczy 60°C, pojemnik należy przykryć pokrywką, aby uniknąć nadmiernego parowania. Zapobiega to utracie ciepła, a urządzenie będzie chronione przed negatywnym działaniem wilgoci. Patrz: Rys. B.

Zamontowanie urządzenia: Mocno przytrzymując urządzenie zamocuj je w sposób stabilny na pojemniku. Upewnij się, czy podczas korzystania z urządzenia dostęp do przetącnika oraz gniazdka elektrycznego nie będzie utrudniony. Patrz: Rys. B.

Napełnianie pojemnika wodą: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania sous-vide w wodzie o niskiej temperaturze. Zalecane jest gotowanie w miękkiej wodzie. Nalewając wodę zwróć uwagę na oznaczenia poziomu minimalnego i maksymalnego. Patrz: Rys. B.

Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez wody w pojemniku. Urządzenie wyposażone jest w pływający wskaźnik minimalnego poziomu wody. Przed uruchomieniem urządzenia zawsze sprawdzaj, czy wskaźnik działa poprawnie. Sprawdzenie należy wykonać ręcznie, np. poprzez wyjęcie urządzenia z pojemnika w pozycji pionowej.

Uruchomienie: Podłącz urządzenie do prądu, włącz za pomocą przetącnika znajdującego się z tyłu i ustaw żadaną temperaturę. Sprawdź, czy mieszadło się obraca. Po podgrzaniu wody do požądanej temperatury umieść zapakowaną próżniowo żywność w wannie do kąpeli sous vide. Części wanny oraz pokrywa mogą nagrzewać się podczas pracy. Zachowaj szczególną ostrożność podczas ich dotykania. Wanny lub pokrywy dotykaj wyłącznie poprzez ściereczkę lub z wykorzystaniem rękawic kuchennych! Ustaw timer, aby zaprogramować odpowiedni czas gotowania. Po upływie wyznaczonego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm i wyjmij woreczek z kąpeli.

## Czyszczenie

Woda w pojemniku musi być wymieniana każdego dnia, a urządzenie należy czyścić okresowo.

Aby zapobiec porażeniu prądem, które może prowadzić do poważnych obrażeń ciała, przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę kabla z gniazda zasilania.

- Nie dopuść, aby do wnętrza urządzenia przedostała się woda.
- Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą i nie zanurzaj go w wodzie.
- Nie czyść urządzenia za pomocą ściernych środków czyszczących np. amoniaku, wybielaczy itp. rozpuszczalników, druciaków, ściernych środków czyszczących.

- Części urządzenia zanurzone w wodzie czyścić za pomocą wody z mydłem, ściereczką lub gąbką i wysuszyć miękką ściereczką. Ręcznie bez używania siły sprawdzić, czy czujnik się porusza. Części urządzenia, które nie są zanurzone w wodzie, czyścić za pomocą suchej ściereczki.
- Kratkę ochronną można okresowo myć w zmywarce.

### *Konserwacja*

Przed każdym użyciem sprawdź, czy wskaźnik poziomu wody działa prawidłowo.










### *Inne ważne informacje*


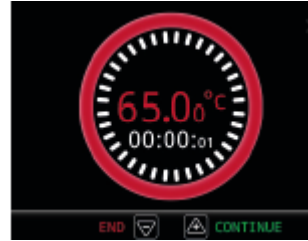










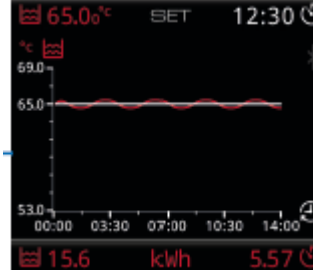
- Nieprawidłowa eksploatacja urządzenia może prowadzić do powstania obrażeń.
- Powierzchnia grzałki wydziela ciepło resztkowe również po wyłączeniu urządzenia.
- Przed zmianą akcesoriów lub dotknięciem części ruchomych wyłącz urządzenie i odłącz od źródła zasilania.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wymiany na nowy może dokonać wyłącznie autoryzowany serwis techniczny firmy Sammic.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (w tym dzieci w wieku od 8 lat i więcej) o obniżonej sprawności ruchowej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nieposiadające doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, o ile nie korzystają z urządzenia pod kontrolą lub zostały poinstruowane w kwestii korzystania z urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo i rozumieją ryzyko związane z jego eksploatacją. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci.

Dzieciom bez nadzoru nie wolno przeprowadzać czyszczenia i czynności konserwacyjnych urządzenia.

- Jedynie osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje mogą gotować z wykorzystaniem metody sous-vide. Należy bezwzględnie stosować się do procedur mających na celu zminimalizowanie ryzyka rozwoju bakterii beztlenowych.
- Urządzenie wymaga nadzoru podczas użytkowania. Zabrania się pozostawiania działającego urządzenia bez nadzoru.

## Eksploatacja SmartVide 4 / 6 / 8

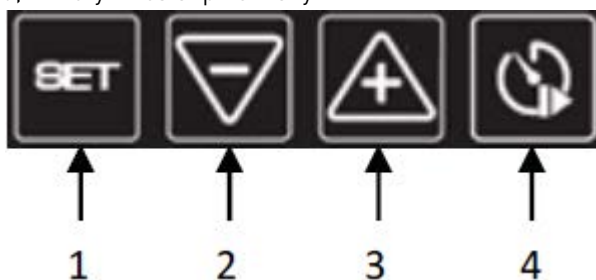
	<p>Z ustawiony m timerem</p> <p>Ustawienie temperatu ry i czasu gotowania</p>		<p><b>Bez timera</b></p> <p>Czas gotowani a nieokreśl ony</p>	
	<p><b>PODGRZEWA NIE!</b></p> <p>Szacowany czas pozostaty do osiągnięcia wymaganej temperatury.</p>			
	<p><b>Rozlegnie się sygnał dźwiękow y informują cy, że kąpiel wodna jest GOTOWA.</b></p> <p>Wciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy</p> <p>Umieść zapakowa ną próżniowo żywność w wannie do kąpeli sous-vide i <b>wciśnij PRZYCISK ROZPOCZ ĘCIA pracy.</b></p>			 

	<p>Timer uruchomiony Przechowywanie danych</p>			 
	<p>Ręczne zatrzymanie cyklu</p> 		 KONTYNUUJ   ZAKOŃCZ	
	<p>Rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący, że gotowanie zostało zakończone</p>	 KONTYNUUJ   ZAKOŃCZ		
	<p>Rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący, że timer dalej odlicza czas, aż do momentu wciśnięcia dowolnego przycisku.</p>			
	<p>Koniec gotowania SKRÓCŃ OPIS CYKLU. Wciśnij dowolny przycisk, aby rozpocząć kolejny cykl.</p>			

#### Uwagi



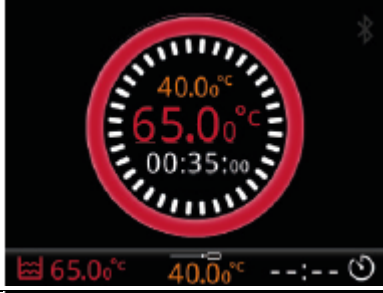
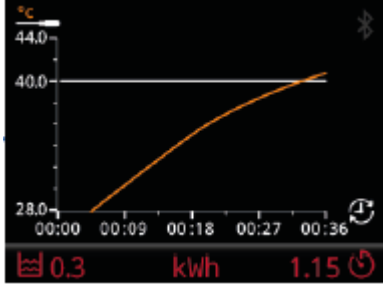
- W przypadku przerwy w dopływie prądu, jeśli ustawiony został timer, po przywróceniu zasilania, timer wznowi odliczanie od miejsca, w którym zostało ono przerwane.
- Jeśli cykl gotowania jest uruchomiony, przed wyłączeniem urządzenia wciśnij przycisk 4. W przeciwnym

przypadku, urządzenie potraktuje wyłączenie jako przerwę w zasilaniu i po ponownym uruchomieniu wznowi cykl w miejscu, w którym został przerwany.

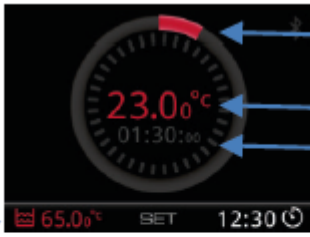

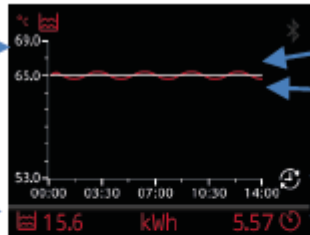
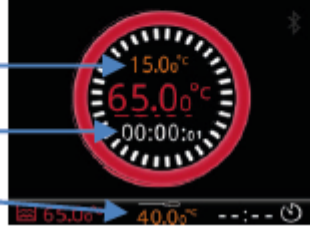


### Przyciski

1. - USTAWIENIE Przycisk służy do wyboru i zatwierdzania wartości.
2. - Zmniejszanie wartości. Przycisk zmniejszania wybranej wartości.
3. - Zwiększanie wartości. Przycisk zwiększania wybranej wartości.
4. - Uruchomienie/zatrzymanie timera.




Praca z wykorzystaniem sondy rdzeniowej (Wyłącznie model SmartVide 8)	
	Podłącz sondę rdzeniową do urządzenia.
	USTAW wybraną temperaturę, o osiągnięciu której poinformuje sonda rdzeniowa.  Wciśnij PRZYCISK ROZPOCZĘCIA pracy, aby zapisać dane.
	Rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący, że produkt żywnościowy osiągnął pożądaną temperaturę.  Oznacza to, że upłynął wyznaczony czas.  Wciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
	Wciśnij PRZYCISK ZAKOŃCZENIA pracy, aby zatrzymać cykl.  Koniec gotowania.  SKRÓCONY OPIS CYKLU.  Wciśnij dowolny przycisk, aby rozpocząć kolejny cykl.

### Charakterystyka

 <p>5 6 7 8 9</p>	<p>Opis</p> <p>5.- Status procesu podgrzewania</p> <p>6.- Aktualna temperatury wody</p> <p>7.- Szacowany czas podgrzewania</p> <p>8.- Ustawiony czas timera (docelowy)</p> <p>9.- Ustawiona temperatura (docelowa)</p>
 <p>10 11</p>	<p>10.- Status timera</p> <p>11.- Odliczanie pozostałego czasu</p>
 <p>12 13 14 15 16 17</p>	<p>12.- Temperatura w czasie cyklu</p> <p>13.- Podgrzewanie wody w kWh</p> <p>14.- Linia określająca wyznaczoną temperaturę</p> <p>15.- Linia określająca aktualną temperaturę</p>
 <p>18 19 20</p>	<p>16.- Czas trwania cyklu</p> <p>17.- kWh w czasie trwania cyklu</p> <p>18.- Aktualna temperatura mierzona przez sondę rdzeniową</p> <p>19.- Aktualny czasu trwania,</p>

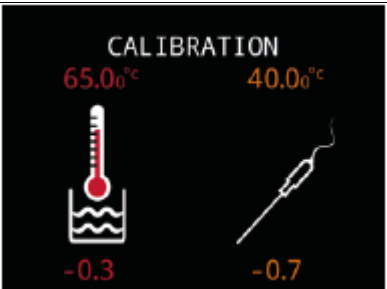


	jaki upłynął od ustawienia cyklu 20.- Ustawiona temperatura sondy rdzeniowej
--	---

Powiadomienia o usterkach		
		
Czujnik temperatury wody	Silnik mieszadła	Grzałka
Uwaga: Skontaktuj się z serwisem technicznym		

Ostrzeżenia		
		
		
Pojemnik pusty. Napełnij wodą.	Przerwa w zasilaniu podczas trwania cyklu. Określa temperaturą przed i po przerwie zasilaniu.	Przeegrzanie.

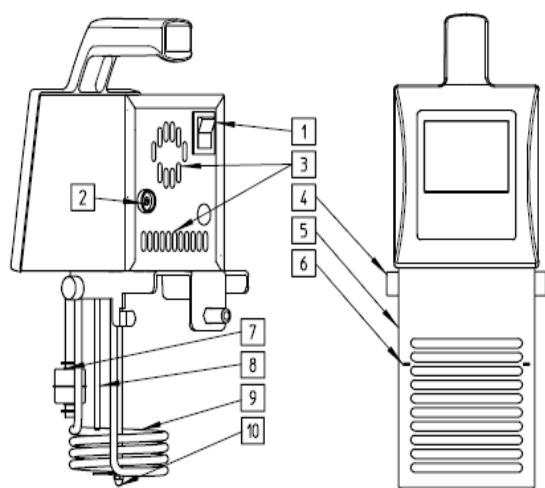
Zmiana z °C na °F i odwrotnie
1.- Wyłącz urządzenie. 2.- Wciskając przycisk USTAWIENIA (SET), włącz urządzenie. 3.- Zmień jednostkę temperatury.

Kalibracja	
	1.- Wyłącz urządzenie. 2.- Wciskając przyciski - oraz +, włącz urządzenie. 3.- Pojawi się ekran KALIBRACJI 4.- Ustaw żadaną wartość za pomocą przycisku USTAWIENIA (SET) oraz przycisków - i + 5.- Wyłącz i włącz ponownie.

## RESET

- 1.- Wyłącz urządzenie.
- 2.- Wciśnij i przytrzymaj przycisk USTAWIENIA (SET), oraz przyciski - i +, włącz urządzenie.
- 3.- Przytrzymaj przyciski przez 10 sekund, aż rozlegnie się wyraźny, charakterystyczny sygnał dźwiękowy. 4.- Wyłącz i włącz ponownie.

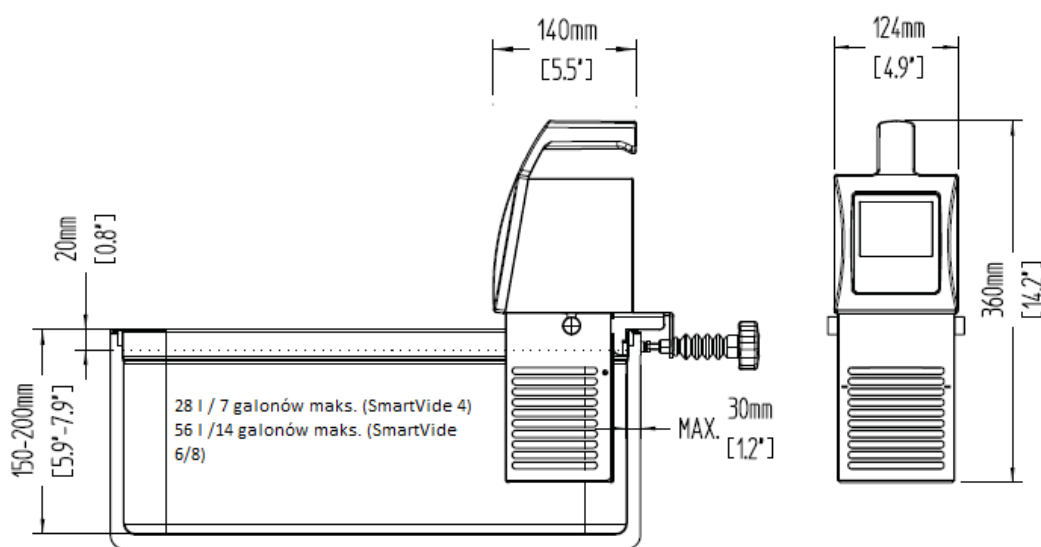
Rys. A



### Wyłącznik

1. Gniazdo do podłączenia sondy rdzeniowej
2. Otwory wentylacyjne
3. Uchwyt kratki
4. Kratka ochronna
5. Oznaczenie minimalnego poziomu wody
6. Pływakowy wskaźnik minimalnego poziomu wody.
7. Czujnik temperatury wody
8. Oporniki grzałki
9. Silnik mieszadła

Rys. B



SPECYFIKACJA	SMARTVIDE 4			SMARTVIDE 6/8		
Temperatura robocza	5 °C do 95 °C / 41 °F do 203 °F			5 °C do 95 °C / 41 °F do 203 °F		
Dokładność odczytu	0,01 °C / 0,1 °F			0,01 °C / 0,1 °F		
Czas regulacji	1 min.			1 min.		
Długość cyklu	1 min. - 99 godzin			1 min. - 99 godzin		
Wyświetlacz	Kolorowy TFT 3,5"			Kolorowy TFT 3,5"		
Zakres temperatur otoczenia	5 °C do 40 °C / 41 °F do 104 °F			5 °C do 40 °C / 41 °F do 104 °F		
Maksymalna pojemność	28 l / 7 gal			56 l / 14 gal		
Zasilanie	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1	120V/60Hz/1	208-240V/50-60Hz/1	230V/50-60Hz/1

Pobór mocy	10A	7A	7A	12A	9A	9A
Moc	1,200 W	1,600 W	1,600 W	1,400 W	2,000 W	2,000 W
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	116 mm x 128 mm x 330 mm / 4,6" x 5" x 13"			124 mm x 140 mm x 360 mm / 4,9" x 5,5" x 14,2"		
Waga netto:	3,1 kg / 6,8 funta			3,6 kg / 7,9 funta - 4,1 kg / 9 funta		





**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5

62-023 Gądki, Poland

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

[www.grafen.com](http://www.grafen.com)

Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

(ver: 2017/02/19/MW)