

SOUSVIDETOOLS

iVide PLUS THERMAL CIRCULATOR



USER GUIDE / BENUTZERHANDBUCH / MANUALE D'ISTRUZIONI
/ NOTICE D'UTILISATION / MANUAL DEL USUARIO / MANUAL
DO USUÁRIO / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ / MANUAL DE INSTRUÇÕES
/ INSTRUKCJA OBSŁUGI / GEBRUIKERSHANDLEIDING /
BRUKERMANUAL / ANVÄNDARMANUAL / BRUGERVEJLEDNING

O IVIDE

Założona w 2011 roku, Sousvide.com to firma z branży spożywczej i technologicznej, której misją jest pomaganie ludziom gotować mądrzej #clevercooking. Ponadto, jesteśmy wiodącym autorytetem w wybranym przez nas temacie, wyprodukowaliśmy 2 książki kucharskie, kalkulator Sous Vide, aplikacje (APP) i przewodnik szkoleniowy w połączeniu z Campden BRI, który jest wiodącym brytyjskim dostawcą praktycznych usług naukowych, technicznych i doradczych, a obecnie wiodąca na światowym rynku kuchenka sous vide cooker.

Nasz zespół składa się z 15 głosów - i wszyscy przychodzimy do pracy każdego dnia z myślą o jednej rzeczy: pracy nad stworzeniem lepszych narzędzi, które zamienią stres związany z gotowaniem w sukces obiadowy. (Nazywamy to "gotowaniem #clevercooking.") Dlaczego? Ponieważ im więcej wiesz o gotowaniu, tym lepiej sobie z tym radzisz. Nasi szefowie kuchni zajmujący się badaniami naukowymi stale gotują, a Ty czerpiesz korzyści w imię badań i rozwoju.

Więc dlaczego kuchenka iVide? Chcemy ułatwić sous vide nowicuszom, jak i ekspertom, by gotowanie w domu było takie samo jak jedzenie z wysokiej jakości potraw z doskonałym wykończeniem jak w restauracji za każdym razem, gdy będzie gotować.

Więc pożegnaj się z ugotowanym suchym jedzeniem, które smakuje jak karton i przywitaj się z wykwintnym obiadem.

SousVideTools iVide Plus Thermal Circulator z 4.5-calowym szerokim ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości. Jest obsługiwany przez WIFI, co oznacza, że można sterować nim zdalnie z dowolnego miejsca za pośrednictwem naszej aplikacji (APP), jest on również zaprojektowany w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Pojemność 80 litrów gwarantuje stabilność temperaturową na poziomie 0,07°C w zakresie od 40°C do 100°C. 2 lata gwarancji.

iVide Plus jest pierwszym wodoszczelnym urządzeniem dla kuchni komercyjnej, posiadającym certyfikat IPX7. Pod oznaczeniem IPX7 kuchenka iVide Plus Sous Vide będzie w stanie wytrzymać zanurzenie w wodzie do 1 metra na okres do 30 minut. Oznacza to, że jeżeli zdarzy się wypadek, a urządzenie zostanie spryskane lub zanurzone, nie spowoduje to uszkodzenia, ale dłuższe przebywanie w zmywarce byłoby szkodliwe.

BEZPIECZEŃSTWO

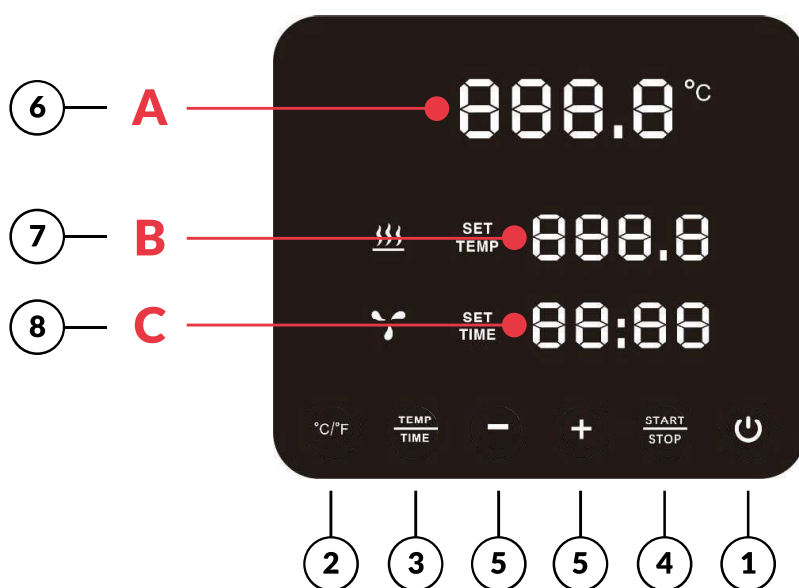
Proszę przestrzegać tych środków ostrożności:

- Cyrkulator termiczny iVide Plus należy eksploatować wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Podłączyć tylko zasilanie pokazane na etykiecie klasyfikacyjnej.
- Podłączać tylko z bezpiecznym uziemionym zasilaczem.
- Wyłączyć zasilanie przed odłączeniem urządzenia.
- Nie dotykać bezpośrednio cieczy w celu sprawdzenia temperatury. Należy stosować wskaźnik temperatury lub termometr.
- Poziom wody musi mieścić się pomiędzy najniższym poziomem wody "MIN" a najwyższym poziomem wody "MAX". Niezastosowanie się do tego wymogu może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie dotykać gorących powierzchni cyrkulatora termicznego iVide Plus podczas lub bezpośrednio po użyciu.
- Jeśli ciecz znajduje się na górze cyrkulatora termicznego iVide Plus (powyżej poziomu wody MAX), należy wyłączyć zasilanie i wysuszyć go przed użyciem.
- Zalecamy, aby użytkownicy cyrkulatora termicznego iVide Plus otrzymali pełne instrukcje przed rozpoczęciem użytkowania lub by byli nadzorowani przez doświadczonego użytkownika.
- Ciecz należy przechowywać z dala od gniazda zasilania i wentylatora z tyłu cyrkulatora termicznego iVide Plus. Niezastosowanie się do tego wymogu może spowodować uszkodzenie urządzenia i użytkownika.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220-240V~
Częstotliwość znamionowa	50HZ
Moc znamionowa	2300W
Zakres nastawy temperatury	5 - 95°C / 41 - 203°F
Zakres nastawy czasu	5 min - 99 godzin 59 minut
Dokładność wyświetlania	0.1
Rozmiar	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Waga	2.2Kg

FUNKCJE PRODUKTU



1. Moc

- Gdy zasilanie jest włączone, na wyświetlaczu pojawi się przycisk i wskaźnik. Po 2 sekundach urządzenie przełączy się w tryb oszczędzania energii.
- W trybie oszczędzania energii, naciśnij przycisk zasilania, aby obudzić maszynę i przejść w tryb czuwania. W tym czasie odczyt cyfrowy (A) pokazuje aktualną temperaturę wody, odczyt cyfrowy (B) pokazuje poprzedni. Temperatura zadana, ustawiona w procesie pracy, odczyt cyfrowy (C) pokazuje ostatnio ustawione godziny pracy.
- W trybie ON (wskaźnik przycisku jest w pełni podświetlony), należy nacisnąć ten przycisk, aby przejść do trybu oszczędzania energii. Można go również nacisnąć podczas procesu pieczenia, aby bezpośrednio wejść w tryb oszczędzania energii.

FUNKCJE PRODUKTU

2. °C/°F

Przycisk przełącznika jednostki temperatury

- Kliknij na °C / °F, aby wybrać jednostkę wyświetlania temperatury maszyny. Proszę wybrać Celsius lub Fahrenheit.

3. TEMP / TIME

Przycisk regulacji temperatury, regulacji czasu, przełącznik czasowy

- Kliknij na TEMP / TIME, aby przełączyć ustawienie temperatury lub czasu. Gdy cyfrowy odczyt temperatury (B) miga, ustaw żadaną temperaturę zadaną za pomocą + i -. Gdy cyfrowy odczyt czasu (C) miga, żądany czas docelowy można ustawić za pomocą + i -.
- * Jeśli po 10-krotnym mignięciu odczytu cyfrowego nie został ustawiony żaden czas ani temperatura, cyrkulator termiczny iVide Plus wyjdzie z opcji TEMP / TIME. Jeśli chcesz zresetować, kliknij ponownie przycisk TEMP / TIME, aby wprowadzić wymagane szczegóły.
- * Aby wyświetlić ustawiony czas i temperaturę, należy nacisnąć przycisk TEMP / TIME przez 3 sekundy

4. START / STOP

Przycisk Start/stop

- W trybie czuwania kliknij przycisk START/STOP, aby rozpocząć pracę.
- W trybie pracy kliknij przycisk START/STOP, aby przerwać pracę.

5. + -

Przycisk regulacji

- Aby wyregulować temperaturę lub czas, kliknij na TEMP / TIME, wybierz wymaganą opcję i użyj przycisków + i - aby wyregulować.

6. Temperatura Odczyt cyfrowy (A)

- Wyświetlanie temperatury roboczej w czasie rzeczywistym.

7. Temperatura Odczyt cyfrowy (B)

- Wyświetlanie zadanej temperatury operacyjnej.

8. Cyfrowy odczyt czasu (C)

- W trybie czuwania wyświetlany jest ustawiony czas docelowy.
- W trybie pracy wyświetlany jest pozostały czas pracy.

STRUKTURA PRODUKTU



APLIKACJA (APP)

Pobieranie (APP) aplikacji Cyrkulatora termicznego iVide Plus

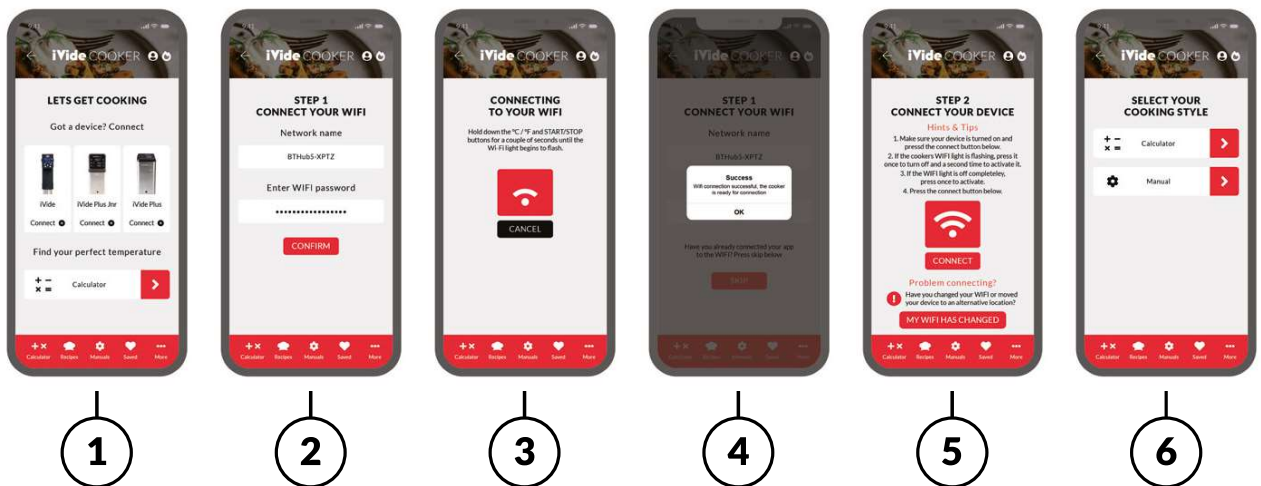
Jeśli aplikacja iVide Plus Thermal Circulator APP nie została jeszcze pobrana, można ją pobrać z Apple Store (IOS) lub Google Play (Android). Jest kompatybilny z systemem IOS w wersji 9.3.5 i nowszej. Jest kompatybilny z systemem Android w wersji 4.3 i nowszej.

Uwaga: Jeśli masz pytania dotyczące pobierania aplikacji, skontaktuj się z producentem telefonu komórkowego lub urządzenia.

Sześć kroków do skonfigurowania aplikacji iVide Plus Thermal Circulator APP

Instalacja iVide Plus Thermal Circulator APP jest szybka, w przeciwieństwie do niektórych innych aplikacji. Aplikacja iVide APP umożliwia natychmiastowe użycie, dostarczając niezbędnych informacji dokładnie wtedy, gdy są one potrzebne. Opracowaliśmy zupełnie nowe podejście do tego typu aplikacji, ponieważ każdy moment w kuchni powinien być niezapomniany. Aplikacja jest kompatybilna z cyrkulatorem termicznym iVide Plus z Wi-Fi. Aplikacja sprawia, że gotowanie z cyrkulatorem termicznym iVide Plus jest niezwykle proste. Wystarczy wybrać potrawę, dostosować ustawienia i nacisnąć przycisk Start.

Sześć łatwych kroków



- 1 Wybierz urządzenie, którego chcesz używać i naciśnij przycisk "CONNECT" (Połącz).
- 2 Aplikacja wykryje podłączoną sieć Wi-Fi. Wprowadź hasło i naciśnij 'Confirm' (Potwierdź).
- 3 Aplikacja rozpocznie wyszukiwanie cyrkulatora termicznego iVide Plus. Przytrzymaj przyciski °C / °F i włącz/wyłącz przez kilka sekund, aż do momentu, gdy zacznie migać kontrolka Wi-Fi. Poczekaj, aż urządzenie zakończy automatyczną konfigurację.
- 4 Na końcu pojawi się komunikat potwierdzający, że urządzenie jest gotowe do podłączenia.
- 5 Upewnij się, że kontrolka Wi-Fi przestała migać, a następnie naciśnij przycisk "Connect". Jeśli potrzebujesz pomocy, przeczytaj wskazówki i wskazówki na wyświetlaczu.
- 6 Gratulacje! Cyrkulator termiczny iVide Plus został właśnie skonfigurowany! Miłego gotowania!!

Uwaga: Logo Apple i iPhone są znakami towarowymi Apple Inc. zarejestrowanymi w USA i innych krajach. Apple Store jest znakiem usługowym Apple Inc. Android; Google Play i logo Google Play są znakami towarowymi Google Inc.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- 1 Rozpocząć od podłączenia cyrkulatora termicznego iVide Plus do naczynia do gotowania. Obrócić pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, utworzyć szczelinę pomiędzy główną częścią a pokrętką, włożyć urządzenie do naczynia do gotowania i dokręcić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć urządzenie.
- 2 Wlać wodę do naczynia do gotowania, upewniając się, że poziom wody znajduje się pomiędzy minimalnym poziomem wody a maksymalnym poziomem wody.
- 3 Podłączyć zasilanie, aby włączyć i podświetlić wyświetlacz cyfrowy. Cyrkulator termiczny iVide Plus wejdzie w tryb oszczędzania energii po 2 sekundach. Po tym czasie należy nacisnąć przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.
- 4 Kliknąć przycisk °C/°F, aby wybrać jednostkę wyświetlania temperatury. Wartość domyślna to °C. Wybrana jednostka temperatury zostanie zapamiętana przy następnym użyciu urządzenia.
- 5 Kliknąć przycisk TEMP /TIME, aby wybrać temperaturę lub czas i ustawić wartość zadaną za pomocą przycisków + i -.
- 6 Po zakończeniu ustawiania kliknąć przycisk START/STOP, aby uruchomić maszynę. Gdy temperatura w zbiorniku do gotowania osiągnie wymaganą temperaturę, cyfrowy odczyt czasu (C) zaczyna odliczać - teraz dodaj pakowane próżniowo potrawy do gotowania w stałej temperaturze.
- 7 Po zakończeniu gotowania cyrkulator termiczny iVide Plus wyemituje sygnał dźwiękowy. Kliknij przycisk START/STOP, aby wyłączyć.

Uwaga: Jeśli nie ma żadnej operacji, urządzenie wyemituje ciągły sygnał dźwiękowy po 20 sekundach, podczas gdy temperatura wody pozostanie na ustawionej temperaturze.

- 8 Wyjąć pakowane próżniowo jedzenie. Żywność jest teraz gotowa do następnego procesu.
- 9 Po użyciu cyrkulatora termicznego iVide Plus należy go wyłączyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

NIE ZAPOMNIJ: Przed gotowaniem Sous Vide, jedzenie musi być pakowane próżniowo. Poziom wody (po włożeniu potrawy) powinien być wyższy niż MIN, ale niższy niż MAX oznaczony na maszynie. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy po użyciu opróżnić wodę i oczyścić łaźnię wodną.

KONSERWACJA

Aby uniknąć przypalenia, przed czyszczeniem należy upewnić się, że cyrkulator termiczny iVide Plus jest wyłączony i schłodzony do temperatury pokojowej.

- 1 Po zakończeniu czyszczenia należy umieścić cyrkulator termiczny iVide Plus pionowo, nie należy umieszczać go poziomo lub do góry nogami.
- 2 Podczas czyszczenia nie wolno uszkadzać elementów znajdujących się wewnątrz urządzenia. Po uszkodzeniu komponentów należy zwrócić się do specjalisty o sprawdzenie i naprawę. Nie należy podejmować prób nieautoryzowanych napraw, ponieważ może to spowodować wypadek.
- 3 Po każdym użyciu opróżnij starą wodę. Uzupełnij świeżą wodą podczas następnego użycia cyrkulatora termicznego iVide Plus. Jeśli woda zostanie ponownie użyta, substancje mineralne mogą uszkodzić komponenty.
- 4 Zdejmij tylną pokrywę cyrkulatora termicznego iVide Plus, aby oczyścić rurkę cieplną i sondę, jeśli pojemność wylotowa zmniejszy się lub elementy składowe zebrały brud. Zaleca się czyszczenie cyrkulatora termicznego iVide Plus co 20 razy lub po 100 godzinach pracy.
- 5 Nie wkładać gorącego cyrkulatora termicznego iVide Plus do chłodnej wody, ponieważ może to spowodować uszkodzenie. Cyrkulator termiczny iVide Plus należy schłodzić do temperatury pokojowej i umieścić w zimnej wodzie w celu użycia.

JAK CZYŚCIĆ?

Przygotowanie

Cyrkulator termiczny iVide Plus można czyścić octem spożywczym (ocet biały, ocet jabłkowy itp.)

Dlaczego trzeba czyścić?

Normalna woda z kranu zawiera minerały, które po podgrzaniu wody do określonej temperatury tworzą skalę na grzałce lub powierzchni maszyny. W tym przypadku, skala będzie miała wpływ na wydajność urządzenia. Zaleca się czyszczenie maszyny co 20 razy lub po 100 godzinach pracy. Maszynę można czyścić zgodnie z rzeczywistymi potrzebami z powodu różnych ilości wody w różnych miejscach.

Jak czyścić?

- 1 Napełnić zbiornik (do linii MAX) wodą. Dodać 5 g octu do wody.
- 2 Włączyć cyrkulator termiczny iVide Plus, ustawić temperaturę pracy na 80°C (176°F) i czas do 3 godzin (03:00). Kliknij przycisk START/STOP. Po 3 godzinach urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyłączy się.
* Procedura szybkiego czyszczenia: Przytrzymać przyciski START/STOP i -. Odczyt cyfrowy (B) pokaże ustawioną temperaturę 80°C, odczyt cyfrowy (C) pokaże ustawiony czas 3:00. Zwolnij przycisk, a odczyt cyfrowy (B) i (C) będzie migał 10 razy. Kliknij przycisk START/STOP, aby rozpocząć czyszczenie. Naciśnij i przytrzymaj + i - podczas procesu, aby wyświetlić pozostały czas czyszczenia.
- 3 Sprawdzić, czy maszyna jest czysta. Jeśli maszyna nie jest czysta, należy dodać więcej octu i rozpocząć proces ponownie. Jeśli maszyna jest czysta, proszę opróżnić ocet z maszyny, umyć maszynę świeżą wodą, osuszyć i przechować.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Przyczyna emisji	Rozwiązywanie problemów
E01	Poziom wody jest niższy niż najniższy poziom wody lub wyższy niż najwyższy poziom wody.	Wyłączyć zasilanie. Jeśli poziom wody jest zbyt niski, dodaj odpowiednią ilość wody do pojemnika; jeśli poziom wody jest zbyt wysoki, usuń wodę z pojemnika.
E02	1. Jeśli rura grzewcza jest normalna; 2. Jeśli wewnętrzne okablowanie maszyny jest normalne; 3. Czy czujnik temperatury jest normalny?	Konieczność zwrócenia się o naprawę do specjalisty
CLEAN	Maszyna pracuje nieprzerwanie od ponad 100 godzin.	Aby wyczyścić maszynę, patrz "Jak czyścić".
LP	Maszyna nagle traci moc podczas normalnego gotowania.	

** Podczas pracy z maszyną, jeśli pojawią się inne problemy, należy zwrócić się do specjalisty. Nie należy podejmować prób nieautoryzowanych napraw, ponieważ może to prowadzić do wypadku.

GWARANCJA I SERWIS POGWARANCYJNY

- 1 Upewnij się, że płaszczyzna pracy jest równa, gładka i czysta.
- 2 Gwarancja ogranicza się do szkód spowodowanych wadami produkcyjnymi.
- 3 Koszty części i konserwacji zostaną naliczone z powodu niewłaściwego użytkowania lub innych problemów związanych z jakością nie produktu.
- 4 Prosimy o zachowanie kwitków zakupu.

Karta Serwisowa

Imię:

Nazwisko:

Telefon:

Email:

Adres:

Model maszyny:

Data zakupu:

Dostawca:

Rekord Naprawy

Data	Powód	Przez



sousvidetools.com

HEADQUARTERS

Central Barn, Claughton Business Park,
Hornby Road, Claughton, Lancaster, LA2 9JX

0800 678 5001

01524 770 060

enquiries@sousvidetools.com

www.sousvidetools.com