

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

sousvidetools.com

CONTENTS / INHALT / INDICE / TABLE DES MATIÈRES / CONTENIDO / CONTEÚDO /

EN // USER GUIDE

About the iVide	4
Safety	4
Technical Parameters	5
Product Function	5-6
Product Structure	7
Control with the APP	8
Operating Instructions	9
Maintenance	9
How to Clean	10
Troubleshooting	10
Warranty and After Sales Service	11
CE Certificate	12

DE // BENUTZERHANDBUCH

Der iVide	13
Sicherheit	13
Technische Parameter	14
Produktfunktion	14-15
Produktaufbau	16
Kontrolle über die App	17
Anleitung	18
Instandhaltung	18
Reinigung	19
Fehlerbehebung	19
Garantie und Kundendienst	20
CE Zertifikat	21

IT // MANUALE D'ISTRUZIONI

Chi siamo	22
Sicurezza	22
Informazioni tecniche	23
Funzioni	23-24
Componenti	25
Utilizzo tramite applicazione	26
Istruzioni operative	27
Manutenzione	27
Pulizia	28
Risoluzione problemi	28
Garanzia e servizio post vendita	29
Certificato CE	30

FR // NOTICE D'UTILISATION

A propos de iVide	31
Conseils de sécurité	31
Spécifications	32
Description de l'appareil	32-33
Schéma de l'appareil	34
Pilotage depuis l'application	35
Instructions d'utilisation	36
Entretien	36
Comment nettoyer ?	37
Anomalies de fonctionnement	37
Garantie et SAV	38
Certificat CE	39

ES // MANUAL DEL USUARIO

Sobre iVide	40
Seguridad	40
Parametros Tecnicos	41
Función Del Producto	41-42
Estructura Del Producto	43
Control con la Aplicación	44
Instrucciones De Uso	45
Mantenimiento	45
Limpeza Y Almacenamiento	46
Solución de Problemas	46
Garantía & servicios postventa	47
Certificado CE	48

PT // MANUAL DO USUÁRIO

Sobre o iVide	49
Segurança	49
Parâmetros Técnicos	50
Função do Produto	50-51
Estrutura do Produto	52
Controle com o APP (Aplicativo)	53
Instruções de Operação	54
Manutenção	54
Como Limpar	55
Solução de Problemas	55
Garantia e Serviço Pós-venda	56
Certificado CE	57

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ / MANUAL DE INSTRUCTIUNI SPIS TRESCI / INHOUD // INNHOLD / INNEHÅLL / INDHOLDSFØRTEGNELSE

GR // ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σχετικά με το iVide	58
Ασφάλεια	58
Τεχνικά Χαρακτηριστικά	59
Λειτουργία Προϊόντος	59-60
Δομή Προϊόντος	61
Χρήση Μέσω της Εφαρμογής	62
Οδηγίες Λειτουργίας	63
Συντήρηση Προϊόντος	63
Πως Καθαρίζεται	64
Επίλυση Προβλημάτων	64
Έγγυση και Υπηρεσίες μετά την Πώληση	65
Πιστοποίηση CE	66

RO // MANUAL DE INSTRUCTIUNI

Despre iVide	67
Siguranță	67
Parametrii Tehnici	68
Funcțiile Produsului	68-69
Structura Produsului	70
Controlul cu Aplicația	71
Instructiuni de Operare	72
Întreținere	72
Cum să-l curățați	73
Depanare	73
Garantie și Serviciu Clienti	74
Certificat CE	75

PL // INSTRUKCJA OBSŁUGI

O iVide	76
Bezpieczeństwo	76
Parametry techniczne	77
Funkcje produktu	77-78
Struktura produktu	79
Kontrola za pomocą aplikacji (APP)	80
Instrukcja obsługi	81
Konserwacja	82
Jak czyścić?	82
Rozwiązywanie problemów	83
Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny	83
Certyfikat CE	84

NL// GEBRUIKERSHANDLEIDING

Over de iVide	85
Veiligheid	85
Technische Waardes	86
Product functie	86-87
Product structuur	88
Bediening met de APP	89
Bedieningsinstructies	90
Onderhoud	90
Schoonmaken	91
Probleemoplossing	91
Garantie en After Sales Service	92
CE-certificaat	93

NO // BRUKERMANUAL

Om iVide	94
Sikkerhet	94
Teknisk Informasjon	95
Funksjoner	95-96
Produktstruktur	97
Kontroller med Appen	98
Hvordan bruke produktet	99
Vedlikehold	99
Rengjøring	100
Feilsøking	100
Garanti og Service	101
CE-sertifikat	102

SE // ANVÄNDARMANUAL

Om iVide	103
Säkerhet	103
Tekniska parametrar	104
Funktion	104-105
Struktur	106
Kontroll via APP	107
Användarinstruktioner	108
Underhåll	108
Rengöring	109
Problemsökning	109
Garanti- och service efter försäljning	110
CE Certifikat	111

DK // BRUGERVEJLEDNING

Om iVide	112
Sikkerhed	112
Tekniske parametre	113
Produkt Funktion	113-114
Produkt Struktur	115
Kontrollér med APPen	116
Betjeningsvejledning	117
Vedligeholdelse	117
Rengøringsvejledning	118
Fejlfinding	118
Garanti og Kundeservice	119
CE-certifikat	120



ABOUT THE IVIDE

Founded in 2011, SousVideTools.com are a food and technology company on a mission to help people cook smarter #clevercooking. Furthermore, we are the leading authority on our chosen subject, having produced 2 cook books, a sous vide calculator, an APP and a training guide in conjunction with the Campden BRI, the UK's leading provider of practical scientific, technical and advisory services and now the World's market leading sous vide cooker.

Our team is made up of 15 voices — and we all come to work each day with one thing in mind: working to create better tools that turn cooking stress into dinnertime success. (We call this “#clevercooking.”) Why? Because the more you know about cooking, the better you get at it. Our research chefs are constantly cooking, and you get to reap the benefits in the name of R&D.

So why the iVide Cooker? We want to make it easy for sous vide novices and experts alike to cook restaurant quality food at home, with the perfect finish every time. So say goodbye to overcooked dry food that tastes like cardboard and say hello gourmet dinner.

The SousVideTools iVide Plus Thermal Circulator with a high resolution 4.5 inch wide touch screen interface. It is WIFI enabled meaning you can control it remotely from anywhere via our APP, it's also designed to ensure food safety. With an 80 litre capacity it guarantees a temperature stability of 0.07°C between 40°C to 100°C. 2 year warranty.

The iVide Plus is the first water proof device for the commercial kitchen, certified to IPX7. Under the IPX7 designation, the iVide Plus Sous Vide cooker will be able to withstand immersion in water up to 1 meter for up to 30 minutes. This means should an accident happen, and the device is splashed or submerged it will not cause damage, but prolonged exposure — such as placing in a dishwasher — would be harmful.

SAFETY

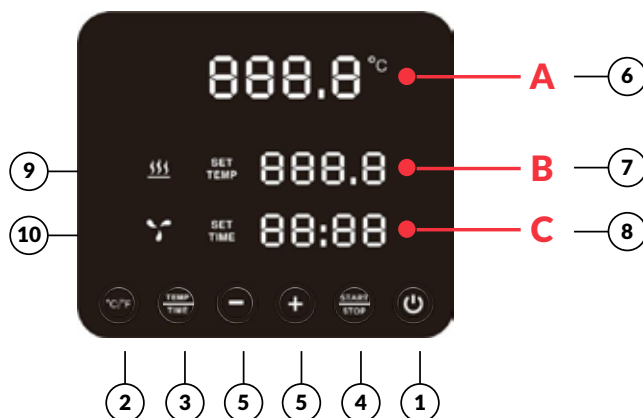
Please follow these safety precautions:

- Operate the iVide Plus Thermal Circulator according to the user manual only. Failure to do so may result in damage to the machine.
- Connect the power supply shown on the rating label only.
- Connect with the safe grounded supply only.
- Turn off the power supply before removing the machine.
- Do not touch the liquid directly to check the temperature. Please use the temperature display or thermometer.
- The water level must be between the lowest water level "MIN" and the highest water level "MAX". Failure to do so may result in damage to the machine.
- Do not touch any hot surfaces on the iVide Plus Thermal Circulator during or immediately after use.
- If liquid is on the top of the iVide Plus Thermal Circulator (above the MAX water level), turn off the power and dry it before use.
- We recommend users of the iVide Plus Thermal Circulator are given full instructions before prior use or are supervised by an experience user.
- Keep liquid away from the power receptacle and fan on the back of the iVide Plus Thermal Circulator. Failure to do so may result in damage to the machine and the user.

TECHNICAL PARAMETERS

Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50HZ
Rated power	2300W
Temperature setting range	5 - 95°C / 41 - 203°F
Time setting range	5 min - 99 hours 59 minutes
Display accuracy	0.1
Size	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Weight	2.2kg / 4.4lb

PRODUCT FUNCTION



1. Power

- When the power is turned on, the button and indicator light will display. The machine will switch to the power saving mode after 2 seconds.
- In the power saving mode, press the power button to wake up the machine and enter standby mode. At this time, the digital reading (A) shows the current water temperature, the digital reading (B) shows the previous one. The target temperature set in the working process, the digital reading (C) shows the last working process' set working hours.
- In ON mode (the button indicator is fully illuminated), press this button to enter the power saving mode. This can also be pressed during the cooking process to enter the power saving mode directly.

2. °C/°F

Temperature unit switch button

- Click on °C / °F to select the temperature display unit of the machine. Please select celsius or fahrenheit.

PRODUCT FUNCTION

3. TEMP / TIME

Temperature, time adjustment switch button

- Click on TEMP / TIME to toggle the temperature or time setting. When the temperature digital reading (B) is flashing, set the desired target temperature with + and -. When the time digital reading (C) is flashing, the desired target time can be set with + and -.
- * If no time or temperature has been set after the digital reading flashes 10 times, the iVide Plus Thermal Circulator will exit the TEMP / TIME option. If you need to reset click TEMP / TIME again to enter the required details.
- * To display the set time and temperature, press the TEMP / TIME button for 3 seconds.

4. START / STOP

Start/stop button

- In standby mode, click START/STOP to start working.
- In work mode, click START/STOP to stop working.

5. + -

Adjustment button

- To adjust the temperature or time, click on TEMP / TIME, select your required option and use the + and - buttons to adjust.

6. Temperature Digital Reading (A)

- Display real time working temperature.

7. Temperature Digital Reading (B)

- Display the set operating temperature.

8. Time Digital Reading (C)

- In standby mode, the set target time is displayed.
- In working mode, the remaining working time is displayed.

9. Heating

- To signal the heating is working

10. Pump

- To signal the pump is working

Factory Reset

In the preparation mode, press and hold the START/STOP and + buttons, the large digital tube will display the set temperature of 60°C, and the small digital tube will display the set time of 24:00, and then let go, the large and small digital tubes will flash 10 times at the same time and exit the setting, and the factory reset will be successful.

Temperature calibration

- In the work preparation mode, press and hold Set and °C/°F buttons for about 1 second, the machine enters the thermostat calibration mode, and the digital tube displays P±calibration value
- At this time, adjust the calibration value up or down by pressing the + or - key, the maximum adjustment range is ±3°C
- After adjusting the calibration value, you can wait for 13-15 seconds, and if there is no operation during the period, the machine will automatically exit the calibration mode. Or manually press the power button to exit the calibration mode.
- The machine remembers the calibration value of the most recent adjustment.

PRODUCT STRUCTURE



THE APP

Downloading The iVide Plus Thermal Circulator APP

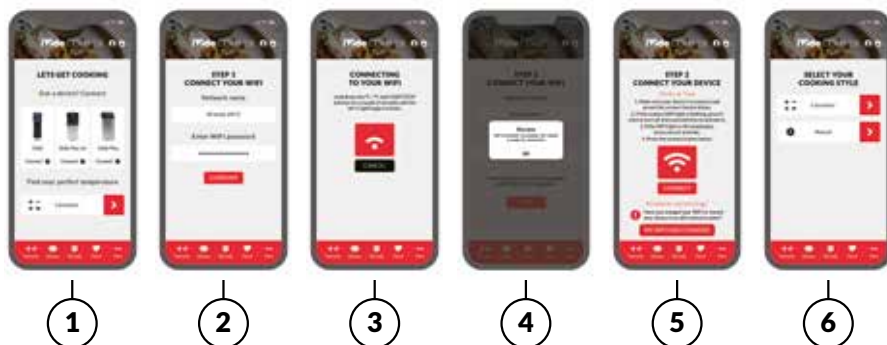
If the iVide Plus Thermal Circulator APP has not yet been downloaded, it can be downloaded from the Apple Store (iOS) or Google Play (Android). It is compatible with IOS version 9.3.5 and later. It is compatible with Android version 4.3 and later.

Note: Please check with your mobile phone or device's manufacturer if you have a question about downloading APP.

Six Steps To Configure The iVide Plus Thermal Circulator APP

Installing the iVide Plus Thermal Circulator APP is quick, in contrast to some other apps. The iVide APPS allows instant use, providing the necessary information exactly when you need it. We have developed a completely new approach to this kind of applications because every moment in the kitchen should be unforgettable. The APP is compatible with the iVide Plus Thermal Circulator with Wi-Fi. The App makes cooking with the iVide Plus Thermal Circulator incredibly easy. Simply select the food, adjust the settings, and press Start.

Six Easy Steps



- 1 Select the appliance you want to use, and press "CONNECT".
- 2 The app will detect a connected Wi-Fi network. Enter the password and press 'Confirm'.
- 3 The application starts searching for the iVide Plus Thermal Circulator. Hold down the °C / °F and START/ STOP buttons for a couple of seconds until the Wi-Fi light begins to flash. Wait until the appliance finishes automatic configuration.
- 4 At the end, you will see a message confirming the appliance is ready to be connected.
- 5 Make sure the Wi-Fi light has stopped flashing and then press the 'Connect' button. If you need help, read the hints and tips on the display.
- 6 Congratulations! The iVide Plus Thermal Circulator has just been configured! Enjoy your cooking!

Note: The Apple and iPhone logos are trademarks of Apple Inc., registered in the USA and other countries. Apple Store is a service mark of Apple Inc. Android; Google Play and Google Play logo are trademarks of Google Inc.

OPERATING INSTRUCTIONS

- 1 Start by attaching the iVide Plus Thermal Circulator to the cooking vessel. Turn the knob counterclockwise, form a gap between the main body and the knob, insert the machine into the cooking vessel and tighten the knob clockwise to secure the machine.
- 2 Add water to the cooking vessel, ensuring the water level is between the minimum water level and the max water level.
- 3 Connect the power to turn on and illuminate the digital display. The iVide Plus Thermal Circulator will enter the power saving mode after 2 seconds. After this time, press the power button to put the machine into ON mode.
- 4 Click °C/°F to select the temperature display unit. The default is °C. Your selected temperature unit will be remembered for next time you use the machine.
- 5 Click TEMP /TIME to select the temperature or time and set the target value with the + and - keys.
- 6 After the setting is complete, click START/STOP to start the machine. After the temperature in the cooking vessel reaches the required temperature, the time digital reading (C) starts counting down - now add your vacuum packed food for constant temperature cooking.
- 7 After the cooking is finished, the iVide Plus Thermal Circulator will beep. Click START/ STOP to turn off.
Note: If there is no operation, the machine will emit a continuous beep after 20 seconds, while the water temperature will remain at the preset temperature.
- 8 Take your vacuum packed food out. The food is now ready for the next process.
- 9 After using the iVide Plus Thermal Circulator, turn off and store in a safe place.

DON'T FORGET: Before Sous Vide cooking, the food must be vacuum packed. The water level (after the food is put in) should be higher than the MIN, but lower than the MAX marked on the machine. To avoid damaging the machine, drain the water after use and clean the water bath.

MAINTENANCE

To avoid burning, please make sure that the iVide Plus Thermal Circulator is turned off and cooled down to room temperature before cleaning.

- 1 Place the iVide Plus Thermal Circulator vertically after cleaning, do not place it horizontally or upside down.
- 2 During cleaning, do not damage the components inside the machine. Once the components are damaged, please ask a specialist to check and repair. Do not attempt unauthorised repairs as this may result in an accident.
- 3 Empty the old water after each use. Refill with fresh water when you next use the iVide Plus Thermal Circulator. If the water is reused, mineral substance may damage the components.
- 4 Remove the back cover of the iVide Plus Thermal Circulator to clean the heat tube and probe if the discharge capacity reduces or the components have collected dirt. It is recommended to clean the iVide Plus Thermal Circulator every 20 times or after 100 hours of use.
- 5 Do not put a hot iVide Plus Thermal Circulator in to cool water as this may cause damage. The iVide Plus Thermal Circulator should be cooled down to room temperature and put into cold water to use.

HOW TO CLEAN

Preparation

iVide Plus Thermal Circulator can be cleaned with food grade vinegar (white vinegar, apple vinegar, etc.)

Why the need to clean?

Normal tap water contains minerals which when the water is heated to a certain temperature will create a scale on the heater or surface of the machine. In this case, the scale will affect the performance of the machine. It is recommended to clean the machine every 20 times or after 100 hours of use. You can clean the machine according to your actual needs due to different water in different areas.

How to clean

- 1 Fill the container (up to the MAX line) with water. Add 5g vinegar into the water.
- 2 Turn on the iVide Plus Thermal Circulator, set the working temperature to 80°C (176°F) and the time to 3 hours (03:00). Click START/STOP. After 3 hours, the machine will beep and switch off .
*Quick cleaning procedure: Hold down the START/STOP and - buttons. The digital reading (B) will show the set temperature 80°C, the digital reading (C) will show the set time 3:00. Release the button and the digital reading (B) & (C) will flash 10 times. Click the START/STOP button to start the cleaning operation.
- 3 Check if the machine is clean. If the machine is not clean then add more vinegar and start the process again. If the machine is clean, please drain the vinegar from the machine, wash the machine with fresh water, dry and store away.

TROUBLESHOOTING

Error code	Cause of issue	Troubleshooting
E01	The water level is lower than the lowest water level or higher than the highest water level	Turn off the power. If the water level is too low, add the right amount of water to the container; if the water level is too high, remove the water from the container.
E02	1. Whether the heating pipe is normal; 2. Whether the internal wiring of the machine is normal; 3. Is the temperature sensor normal?	Need to ask a professional for repair
LP	The machine suddenly loses power during normal cooking	Press START/STOP buttons to rework could eliminate the LP signal.

** During the use of the machine, if any other problems arise, please speak to a specialist. Do not attempt unauthorised repairs as this may result in an accident.

WARRANTY & AFTER SALES SERVICE

- 1 Make sure the working platform is flat, clean and tidy.
- 2 Warranty is limited to damage caused by production defects.
- 3 The cost of parts and maintenance will be charged due to improper use or other non-product quality problems.
- 4 Please keep the purchase vouchers.

Maintenance Card

First Name:

Last Name:

Phone:

Email:

Address:

Machine Model:

Purchase Date:

Supplier:

Repair Record

Date	Cause	By

CE CERTIFICATE

European Declaration of Conformity



Marking we

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

declare under our sole responsibility that the product

Article: Sous Vide Circulator

Trademark: **sousvide**tools.com

Model no.: SVT-01006 & SVT-01006EU

To which this declaration relates is in conformity with the following harmonized standards

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.I.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.I.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.I.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Following the provisions of

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Date / Place

Alex Shannon

Name: Alex Shannon

Position: Managing Director



ÜBER DEN iVIDE

Sousvidetools.com, ein in 2011 gegründetes Lebensmittel- und Technologieunternehmen, hat es sich zur Aufgabe gemacht, Menschen zu helfen smarter zu kochen #clevercooking. Mit zwei veröffentlichten Kochbüchern, einem Sous-Vide Rechner, einer App und einem Handbuch zusammen mit dem Camden BRI, Großbritanniens führendem Anbieter von praktischen, wissenschaftlichen, technischen und beratenden Dienstleistungen, sind wir in diesem Bereich führende Autorität und nun auch weltweit Marktführer mit dem Sous-Vide Garer.

Unser Team besteht aus 15 Stimmen die täglich mit einem Gedanken zur Arbeit kommen: bessere Geräte zu kreieren die den abendlichen Kochstress in ein Erfolgserlebnis verwandeln. (Wir nennen das #clevercooking.) Warum? Nun: je mehr Sie über das Kochen wissen, desto besser werden Sie darin. Unsere Forschungsköche kochen kontinuierlich damit Sie im Namen von R&D die Lorbeeren einheimsen können.

Warum also der iVide Garer? Wir möchten es Sous-Vide Novizen wie Experten gleichermaßen erleichtern auch zuhause auf Restaurantniveau zu kochen- mit gleichbleibendem, perfektem Finish. Sagen Sie „Adieu“ zu verkochtem, trockenem, nach Pappe schmeckendem Essen und stattdessen „Hallo, Gourmet Dinner“. Der SousVideTools iVide Plus Thermal Zirkulator mit hochauflösender 4.5 inch Touchscreen-Oberfläche ist WIFI-fähig, d.h. Sie können ihn mit Hilfe der App von überall bedienen. Zudem ist er konzipiert um die Sicherheit der Lebensmittel zu gewähren. Mit einem Fassungsvermögen von 80 Litern ist Temperaturstabilität von 0.07°C zwischen 40°C und 100°C garantiert. 2 Jahre Garantie.

Der iVide Plus ist das erste IPX7 zertifizierte, wasserfeste Gerät für die Großküche. Unter der IPX7 Bezeichnung hält der iVide Plus Sous-Vide Garer dem Eintauchen in Wasser von bis zu einem Meter Höhe bis zu 30 Minuten stand. Sollte also ein Unfall passieren bei dem das Gerät bespritzt oder eingetaucht wird, verursacht dies keine Schäden. Wird es kontinuierlich Wasser ausgesetzt- wie in der Spülmaschine- kann es zu Schäden führen.

SICHERHEIT

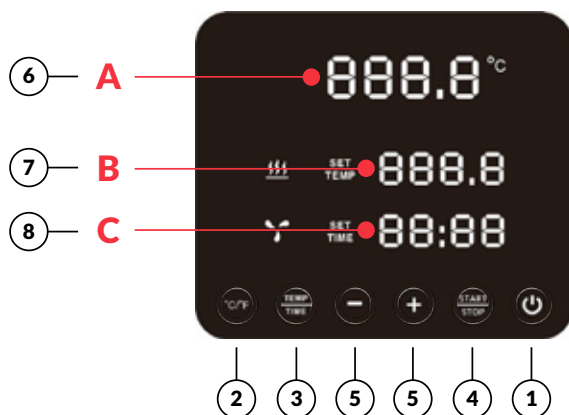
Bitte halten Sie sich an folgende Sicherheitshinweise:

- Benutzen Sie den iVide Plus Thermal Zirkulator nur wie im Handbuch beschrieben. Andernfalls kann das Gerät Schaden nehmen.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
- Schließen Sie das Gerät nur an die vorschriftsmäßig geerdete Spannungsversorgung an.
- Schalten Sie die Stromversorgung aus bevor Sie das Gerät entfernen.
- Prüfen Sie die Temperatur nicht durch Berühren der Flüssigkeit. Benutzen Sie bitte die Temperaturanzeige oder das Thermometer.
- Der Wasserstand muss sich zwischen dem niedrigsten Stand „MIN“ und dem höchsten Stand „MAX“ befinden. Abweichungen davon können Schäden verursachen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des iVide Plus Thermal Zirkulators während oder nach des Gebrauchs.
- Befindet sich Flüssigkeit auf dem iVide Plus Thermal Zirkulator (über dem „MAX“ Wasserstand) schalten Sie das Gerät vor Gebrauch aus und trocknen Sie es.
- Wir empfehlen Nutzern des iVide Plus Thermal Zirkulators sich vor Erstgebrauch komplett mit der Handhabung vertraut zu machen oder sich von einem erfahrenen Nutzer beaufsichtigen zu lassen.
- Halten Sie Flüssigkeit von Stromanschluss und Lüftung an der Rückseite des iVide Plus Thermal Zirkulators fern. Nichtbeachtung kann zu Schäden an Gerät und Personen führen.

TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50HZ
Nennleistung	2300W
Temperatureinstellbereich	5 - 95°C / 41 - 203°F
Zeiteinstellbereich	5 Min. - 99 Stunden 59 Minuten
Anzeigegenauigkeit	0.1
Maße	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Gewicht	2.2Kg

PRODUKTFUNKTION



1. Stromversorgung

- Sobald Sie das Gerät anschalten leuchten die Tasten und die Kontrolleuchte auf. Nach zwei Sekunden schaltet sich das Gerät in den Energiesparmodus. Drücken Sie im Energiesparmodus die Einschalttaste um das Gerät zu starten und in den Standbymodus zu gelangen. Die Digitalanzeige (A) zeigt nun die aktuelle Wassertemperatur an, die Digitalanzeige (B) zeigt die letzte Temperatur. Die im Arbeitsprozess eingestellte Zieltemperatur, die Digitalanzeige (C) zeigt die beim letzten Arbeitsprozess eingestellten Arbeitsstunden.
- Im ON-Modus (der -knopf leuchtet), drücken Sie diesen Knopf um in den Energiesparmodus zu gelangen. Dieser kann auch während des Kochvorgangs betätigt werden um direkt in den Energiesparmodus zu wechseln.

PRODUKTFUNKTION

2. °C/°F

Temperatureinstellungsschalter

- Drücken Sie °C / °F für die Temperaturanzeige des Gerätes. Wählen Sie zwischen Celsius und Fahrenheit.

3. TEMP / TIME

Temperatur- und Zeiteinstellungsschalter

- Drücken Sie TEMP / TIME um die Temperatur oder Zeit einzustellen. Sobald die digitale Temperaturangabe (B) aufleuchtet, stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur mit + und - ein. Sobald die digitale Zeitangabe (C) aufleuchtet können Sie die gewünschte Zielzeit mit + und - einstellen.
- * Wurde nachdem die Digitalanzeige 10 mal aufgeleuchtet hat keine Zeit oder Temperatur eingestellt, verlässt der iVide Plus Thermal Zirkulator die TEMP/TIME Option. Müssen Sie das Gerät neu starten, drücken Sie TEMP / TIME erneut um die gewünschten Angaben einzusehen.
- * Um die voreingestellte Zeit und Temperatur anzuzeigen, drücken Sie den TEMP / TIME-Knopf für 3 Sekunden.

4. START / STOP

Start/Stop-Knopf

- Drücken Sie START/STOP im Standby-Modus um den Vorgang zu beginnen.
- Drücken Sie START/STOP im Arbeitsmodus um den Vorgang zu stoppen.

5. + -

Einstellknopf

- Um die Temperatur und die Zeit einzustellen, drücken Sie TEMP / TIME, wählen die gewünschte Option und nutzen die + und - Knöpfe.

6. Digitale Temperaturangabe (A)

- Zeigt die Echtzeit-Arbeitstemperatur an.

7. Digitale Temperaturangabe (B)

- Zeigt die eingestellte Betriebstemperatur an.

8. Digitale Zeitangabe (C)

- Im Standbymodus wird die voreingestellte Zeit angezeigt, im Arbeitsmodus die verbleibende Restzeit.

PRODUKTAUFBAU



DIE APP

Download der iVide Plus Thermal Zirkulator APP

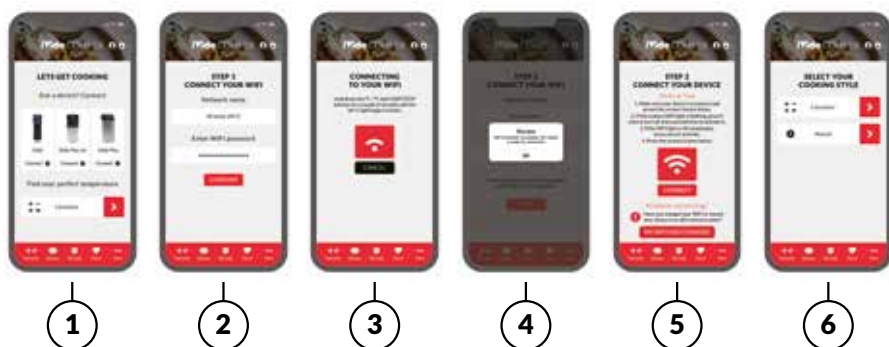
Die iVide Plus Thermal Zirkulator App kann im Apple Store (IOS) oder bei Google Play (Android) heruntergeladen werden. Sie ist mit der IOS Version 9.3.5 und Nachfolgenden sowie der Android Version 4.3 kompatibel.

Hinweis: Falls Sie Fragen zum Download der App haben wenden Sie sich bitte an den Hersteller ihres Mobiltelefons oder Geräts.

Konfiguration der iVide Plus Thermalzirkulator APP in sechs Schritten

Im Gegensatz zu manch anderen Apps ist das Installieren der iVide Plus App kinderleicht. Die iVide App kann sofort genutzt werden und liefert Ihnen die notwendigen Informationen wenn Sie sie brauchen. Wir haben hier einen komplett neuen Ansatz verfolgt, denn jeder Moment in der Küche sollte unvergesslich sein. Die App ist über WiFi mit dem iVide Plus Thermal Zirkulator kompatibel und macht das Kochen mit dem iVide Plus Thermal Zirkulator unglaublich einfach. Wählen Sie einfach die Lebensmittel, nehmen Sie die Einstellungen vor und drücken Sie Start.

Sechs einfache Schritte



- 1 Wählen Sie die gewünschte Anwendung und drücken „CONNECT“.
- 2 Die App erkennt das verbundene WiFi-Netzwerk. Geben Sie das Passwort ein und drücken „Confirm“.
- 3 Die Anwendung beginnt nach dem iVide Plus Thermal Zirkulator zu suchen. Halten Sie die °C / °F und die Start/Stop Knöpfe für einige Sekunden gedrückt bis das Wi-Fi Licht blinkt. Warten Sie bis die automatische Konfiguration abgeschlossen ist.
- 4 Am Ende erscheint eine Nachricht die bestätigt dass die Anwendung bereit zum Verbinden ist.
- 5 Vergewissern Sie sich dass das WiFi Licht nicht mehr blinkt. Drücken Sie anschließend „Connect“. Benötigen Sie Hilfe, richten Sie sich nach den Hinweisen und Tipps auf dem Display.
- 6 Glückwunsch! Der iVide Plus Thermal Zirkulator wurde soeben konfiguriert! Genießen Sie Ihr Kocherlebnis!

Hinweis: Die Apple und iPhone Firmenlogos sind eingetragene Marken der Apple Inc. (USA und andere Länder). Apple Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc. Android; Google Play und Google Play Logo sind Marken der Google Inc.

ANLEITUNG

- 1 Starten Sie indem Sie den iVide Plus Thermal Zirkulator am Kochgefäß befestigen. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn bis eine Lücke zwischen Hauptteil und Griff entsteht, führen Sie das Gerät ein und ziehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn fest sodass das Gerät fixiert ist.
- 2 Befüllen Sie das Kochgefäß mit Wasser und stellen Sie sicher dass sich der Wasserstand zwischen dem Mindest- und dem Maximallevel befindet.
- 3 Schalten Sie den Strom ein- die Digitalanzeige schaltet sich ein und leuchtet auf. Der iVide Plus Thermal Zirkulator versetzt sich nach zwei Sekunden in den Energiesparmodus. Drücken Sie danach den Ein-/Aus-Knopf um das Gerät in den On-Modus zu versetzen.
- 4 Drücken Sie °C/°F um die Temperaturanzeigeeinheit auszuwählen. Der Standardwert ist °C. Ihre gewählte Temperatureinheit wird für den nächsten Gebrauch gespeichert.
- 5 Drücken Sie TEMP /TIME um die Temperatur oder die Zeit auszuwählen und stellen den gewünschten Richtwert mit den + und - Tasten ein.
- 6 Nachdem das Einrichten abgeschlossen ist, drücken Sie START/STOP um das Gerät anzuschalten. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnt die digitale Zeitanzeige (C) abwärts zu zählen - für einen Kochprozess mit konstanter Kochtemperatur fügen Sie nun Ihre vakuumverpackten Lebensmittel zu.
- 7 Nachdem der Kochprozess abgeschlossen ist beginnt der iVide Plus Thermal Zirkulator zu piepen. Drücken Sie START/STOP um ihn auszuschalten.

Hinweis: Wird keine Aktion ausgeführt, ertönt nach 20 Sekunden ein durchgehender Piepton, während die Wassertemperatur auf der voreingestellten Temperatur bleibt.

- 8 Entnehmen Sie Ihre vakuumverpackten Lebensmittel. Das Essen ist nun bereit zur Weiterverarbeitung
- 9 Schalten Sie den iVide Plus Thermal Zirkulator nach Gebrauch aus und verstauen Sie ihn an einem sicheren Platz.

ACHTUNG: Die Lebensmittel müssen vakuumverpackt sein bevor sie Sous Vide gekocht werden. Der Wasserstand sollte, bevor die Lebensmittel zugefügt werden, höher als die MIN- aber niedriger als die MAX-Markierung auf dem Gerät sein.

INSTANDHALTUNG

Um Verbrennungen zu vermeiden, stellen Sie sicher dass der iVide Plus Thermal Zirkulator vor der Reinigung ausgeschaltet und auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- 1 Stellen Sie den iVide Plus Thermal Zirkulator nach dem Reinigen vertikal, nicht horizontal oder umgedreht auf. Achten Sie während des Reinigungsprozesses darauf dass die Bestandteile im Gerät keinen Schaden nehmen. Sollten Bestandteile des Geräts beschädigt sein, kontaktieren Sie bitte einen Fachmann. Unautorisierte Reparaturversuche können zu Unfällen führen.
- 2 Entfernen Sie das gebrauchte Wasser nach jeder Nutzung. Beim nächsten Mal befüllen Sie den iVide Plus Thermal Zirkulator wieder mit frischem Wasser. Wiederverwendetes Wasser kann durch Mineralien Schäden an einzelnen Bestandteilen verursachen.
- 3 Entfernen Sie die Rückwand des iVide Plus Thermal Zirkulators um das Heizrohr zu reinigen und überprüfen Sie ob die Ableitfähigkeit gesunken ist oder die einzelnen Bestandteile Schmutz angesetzt haben. Es wird empfohlen das Gerät nach jedem 20.Gebrauch oder nach 100 Stunden Einsatzzeit zu reinigen.
- 4 Vermeiden Sie es den erhitzten iVide Plus Thermal Zirkulator in kaltes Wasser zu stellen da dies zu Schäden führen kann. Der iVide Plus Thermal Zirkulator muss zuerst auf Raumtemperatur abgekühlt und in kaltes Wasser gestellt werden um wieder benutzt zu werden.

REINIGUNG

Vorbereitung

Der iVide Plus Thermal Zirkulator kann mit jedem beliebigen Speiseessig Weissweinessig, Apfelessig usw.) gereinigt werden.

Warum reinigen?

Normales Leitungswasser enthält Mineralien die beim Erhitzen auf eine bestimmte Temperatur Ablagerungen auf dem Heizkörper oder der Oberfläche des Geräts entstehen lassen. Dies beeinträchtigt die Leistung des Geräts. Daher wird empfohlen das Gerät nach jedem 20. Gebrauch oder nach 100 Stunden Einsatzzeit zu reinigen. Sie können das Gerät nach Bedarf- je nach Wasserqualität in den verschiedenen Regionen- reinigen.

Reinigungsvorgang

- 1 Füllen Sie das Gefäß (bis zur MAX-Linie) mit Wasser. Geben Sie 5g Essig ins Wasser.
- 2 Schalten Sie den iVide Plus Thermal Zirkulator an, stellen Sie die Arbeitstemperatur auf 80°C (176°F) und die Zeit auf 3 Stunden (03:00). Drücken Sie START/STOP. Nach 3 Stunden piept das Gerät und schaltet sich aus.
*Schnellreinigung: Halten Sie den START/STOP-Knopf und die - Knöpfe gedrückt. Die Digitalanzeige (B) zeigt die eingestellte Temperatur von 80°C, die Digitalanzeige (C) die eingestellte Zeit von 3 Stunden an. Nach Loslassen des Knopfes blinken beide Anzeigen (B) & (C) 10 Mal. Drücken Sie den START/STOP-Knopf um den Reinigungsprozess zu starten.
- 3 Prüfen Sie ob das Gerät sauber ist. Ist dies nicht der Fall, fügen Sie mehr Essig hinzu und starten sie erneut. Ist das Gerät sauber, entfernen Sie bitte den Essig, reinigen es mit frischem Wasser, trocknen und verstauen es anschließend.

FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode	Grund des Problems	Fehlerbehebung
E01	Der Wasserstand ist niedriger als der niedrigste Wasserstand oder höher als der Höchste.	Schalten Sie das Gerät aus. Ist der Wasserstand zu niedrig, fügen Sie die richtige Menge an Wasser hinzu; ist der Wasserstand zu hoch, entfernen Sie das Wasser aus dem Behälter.
E02	1. Funktioniert die Wärmeleitung normal? 2. Funktioniert die Innenverdrahtung des Geräts normal? 3. Funktioniert der Temperatursensor normal?	Wenden Sie sich an einen Experten zur Reparatur.
LP	Das Gerät bekommt während des Kochvorgangs plötzlich keinen Strom mehr.	

** Falls während des Gebrauchs weitere Probleme auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an einen Experten. Unautorisierte Reparaturversuche können zu Unfällen führen.

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

- 1 Vergewissern Sie sich dass die Arbeitsfläche eben, sauber und aufgeräumt ist.
- 2 Die Garantie beschränkt sich auf durch Produktionsfehler verursachte Schäden.
- 3 Kosten für Ersatzteile und Wartung, die auf unsachgemäße Handhabung oder andere Probleme, die nichts mit der Produktqualität zu tun haben, zurückzuführen sind, werden in Rechnung gestellt.
- 4 Bewahren Sie den Kaufbeleg auf.

Wartungskarte

Vorname:

Nachname:

Telefon:

Email:

Adresse:

Gerätemodell:

Kaufdatum:

Lieferant:

Reparaturprotokoll

Datum	Grund	Durch

CE ZERTIFIKAT

Europäische Konformitätserklärung



Kennzeichnung

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

Vereinigtes Königreich erklären wir, dass das Produkt

Artikel: Sous Vide Circulator

Markenzeichen: **sousvide**tools.com

Modellnummer.: SVT-01006 & SVT-01006EU

Auf die sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden harmonisierten Normen übereinstimmt

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.1.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Gemäß den Bestimmungen von

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Datum / Ort

Name: Alex Shannon

Position: Geschäftsführender Direktor



CHI SIAMO

Fondata nel 2011, SousvideTools.com è un'azienda che opera nei settori della gastronomia e della tecnologia e la sua missione è quella di aiutare a cucinare in maniera più intelligente #cucinaintelligente. Inoltre siamo un'azienda leader del settore, avendo pubblicato 2 libri di cucina, un calcolatore, un'applicazione e una guida in collaborazione con l'istituto Campden BRI, fornitore leader di consigli pratici a livello scientifico e tecnico, ed essendo adesso i produttori della pentola sous vide più venduta al mondo.

Il nostro team è composto da 15 persone e tutti noi andiamo al lavoro ogni giorno con una sola cosa in mente: lavorare per creare strumenti migliori che trasformino lo stress del cucinare in una cena perfetta. (Lo chiamiamo "#cucinaintelligente"). Perché? Perché più sai cucinare, meglio riesci a farlo. I nostri chef cucinano continuamente in nome della ricerca e dello sviluppo, e dei benefici che i nostri clienti possono ottenere.

Allora perché scegliere la pentola iVide? Sia per chi si avvicina alla cottura sotto vuoto per la prima volta, sia per chi è già un esperto, vogliamo sia facile cucinare a casa cibo che abbia la stessa qualità di quello del ristorante, con un risultato finale perfetto ogni volta. Quindi di addio al cibo secco stracotto che sa di cartone e di benvenuta alla cena gourmet.

Il circolatore termico SousVideTools iVide Plus presenta un'interfaccia touch screen da 4,5 pollici ad alta risoluzione. Supporta la connessione WIFI, il che significa che puoi controllarlo da remoto ovunque tramite la nostra applicazione ed è anche progettato per garantire la sicurezza degli alimenti. Con una capacità di 80 litri garantisce una stabilità della temperatura di 0,07 °C tra 40 °C e 100 °C. Garanzia di 2 anni.

iVide Plus è il primo dispositivo impermeabile per la cucina commerciale, certificato IPX7. Con la certificazione IPX7, la pentola iVide Plus Sous Vide sarà in grado di resistere all'immersione in acqua fino a 1 metro per un massimo di 30 minuti. Ciò significa che se si verificasse un incidente e se il dispositivo venisse bagnato o immerso, ciò non causerà danni, anche se un'esposizione prolungata all'acqua, ad esempio in lavastoviglie, sarebbe dannosa.

SICUREZZA

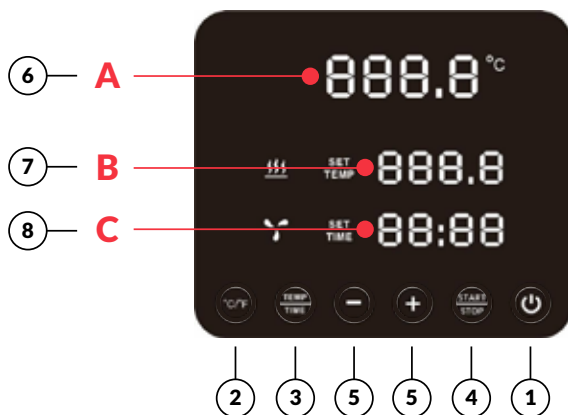
Vi consigliamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Utilizzare il circolatore termico iVide Plus secondo il manuale. In caso contrario, si potrebbe danneggiare la macchina.
- Collegare l'alimentazione secondo le disposizioni elencate sull'etichetta.
- Collegare solo se l'alimentazione a terra è presente.
- Scollegare l'alimentazione prima di spostare la macchina.
- Non toccare direttamente il liquido per controllarne la temperatura. Si prega di visualizzare la temperatura sul display o di utilizzare un termometro.
- Il livello dell'acqua deve essere compreso tra il livello più basso "MIN" e quello più alto "MAX". In caso contrario, si potrebbe danneggiare la macchina.
- Non toccare le superfici calde del circolatore termico iVide Plus durante o immediatamente dopo il suo utilizzo.
- Se il liquido si trova sulla parte superiore del circolatore termico iVide Plus (sopra il livello massimo "MAX"), spegnere la macchina e rimuovere il liquido in eccesso prima dell'uso.
- Consigliamo agli utilizzatori del circolatore termico iVide Plus di leggere le istruzioni complete prima dell'uso, o di avvalersi della supervisione di un utente esperto.
- Tenere il liquido lontano dalla presa di alimentazione e dalla ventola sul retro del circolatore termico iVide Plus. In caso contrario, potrebbero verificarsi danni alla macchina e all'utilizzatore.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50HZ
Potenza nominale	2300W
Intervallo regolazione temperatura	5 - 95°C / 41 - 203°F
Intervallo impostazione timer	5 min - 99 ore 59 minuti
Precisione display	0.1
Dimensioni	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Peso	2.2Kg

FUNZIONI PRODOTTO



1. Accensione

- Quando la macchina viene accesa, il pulsante e la spia si illuminano. La macchina entrerà in modalità risparmio energetico dopo 2 secondi.
- Nella modalità risparmio energetico, premere il pulsante di accensione per riaccendere la macchina e selezionare la modalità stand by. In quel momento, sul display (A) verrà visualizzata la temperatura dell'acqua, e la temperatura registrata in precedenza (B).
- La temperatura desiderata viene impostata durante il procedimento, sul display (C) viene indicato il tempo di lavoro impostato nell'ultima lavorazione effettuata.
- Quando la macchina è accesa (il pulsante è del tutto illuminato), premere questo pulsante per impostare la modalità di risparmio energetico. Può essere premuto anche durante la cottura per impostare la modalità di risparmio energetico direttamente.

FUNZIONI PRODOTTO

2. °Celsius / °Fahrenheit

Pulsante per scegliere l'unità di temperatura

- Cliccare su °C / °F per selezionare l'unità di temperatura della macchina. Selezionare Celsius o Fahrenheit.

3. TEMPERATURA / TEMPO

Pulsante per regolare la temperatura e il tempo

- Cliccare su TEMP / TIME per selezionare la temperatura o il tempo. Quando il display della temperatura lampeggia (B), impostare la temperatura desiderata con + e -. Quando il display del timer lampeggia (C), il tempo può essere impostato con + e -.
- * Se il tempo o la temperatura non vengono impostati dopo che il display ha lampeggiato per 10 volte, il circolatore termico iVide Plus uscirà dalla funzione TEMP / TIME. Se si vuole reimpostare temperatura e tempo, cliccare nuovamente su TEMP / TIME per inserire i dati necessari.
- * Per visualizzare la temperatura e il tempo impostati, tenere premuto il pulsante TEMP / TIME per 3 secondi.

4. START / STOP

Pulsante Start/stop

- Nella modalità stand by, cliccare su START/STOP per iniziare a lavorare.
- Nella modalità lavoro, cliccare su START/STOP per smettere di lavorare.

5. + -

Pulsante di regolazione

- Per regolare la temperatura o il tempo, cliccare su TEMP / TIME, selezionare l'opzione desiderata ed utilizzare + e - per eseguire la regolazione.

6. Lettore digitale di temperatura (A)

- Mostra la temperatura raggiunta durante la lavorazione in tempo reale.

7. Lettore digitale di temperatura (B)

- Mostra la temperatura impostata.

8. Lettore digitale tempo (C)

- Nella modalità di standby, viene mostrato il tempo impostato.
- Nella modalità lavoro, viene mostrato il tempo di lavorazione rimanente.

COMPONENTI



APPLICAZIONE

Scaricare l'applicazione per circolatore termico iVide Plus

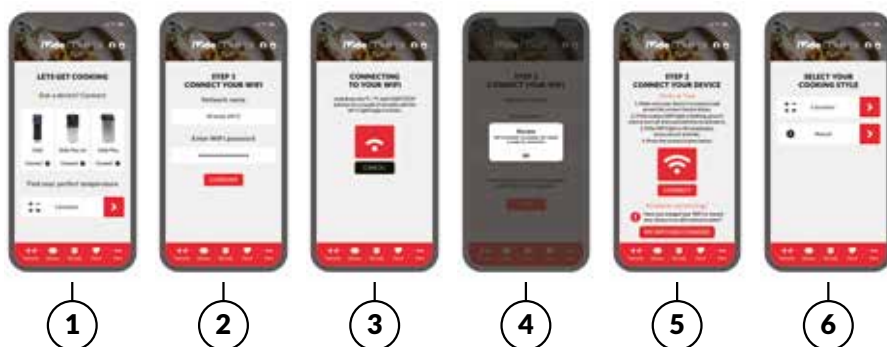
Se non avete ancora scaricato l'applicazione, potete farlo dall'Apple Store (iOS) o da Google Play (Android). È compatibile con iOS versione 9.3.5 e successive e con Android versione 4.3 e successive.

Nota: se avete domande a proposito del download dell'applicazione, contattate il produttore del vostro telefono cellulare o dispositivo.

Sei passi per configurare l'applicazione per circolatore termico iVide Plus

Rispetto ad altre applicazioni, installare quella per circolatore termico iVide Plus sarà facile e veloce. Questa applicazione consente un uso immediato, fornendo informazioni nel preciso istante in cui sono necessarie. Abbiamo sviluppato un nuovo approccio a questo tipo di applicazioni in modo che ogni momento passato in cucina sia indimenticabile. L'applicazione è compatibile con il circolatore grazie alla connessione Wi-Fi e ne rende l'utilizzo incredibilmente facile. Basta selezionare il tipo di cibo, regolare le impostazioni e premere Start.

Sei semplici passi



- 1 Selezionare il dispositivo che si vuole utilizzare e premere "CONNETTI".
- 2 L'applicazione riconoscerà la rete Wi-Fi. Inserire la password e premere "Conferma".
- 3 L'applicazione inizierà a cercare il circolatore termico iVide Plus. Premere il pulsante °C / °F e start/stop per un paio di secondi finché la spia del Wi-Fi inizia a lampeggiare. Aspettare che il dispositivo finisca la configurazione automatica.
- 4 Alla fine, comparirà un messaggio che conferma che il dispositivo è pronto per essere connesso.
- 5 Assicurarsi che la spia del Wi-Fi abbia smesso di lampeggiare e poi premere il pulsante "Connect". Se avete bisogno di aiuto, leggete i suggerimenti sul display.
- 6 Congratulazioni! Il circolatore termico iVide Plus è appena stato configurato! Siete pronti per cucinare!

Nota: I loghi The Apple e iPhone sono marchi registrati della Apple Inc., registrata negli Stati Uniti e altri stati. Apple Store è un servizio della Apple Inc. Android: i loghi Google Play e Google Play sono marchi registrati di Google Inc.

ISTRUZIONI OPERATIVE

- 1 Iniziare collegando il circolatore termico iVide Plus al recipiente di cottura. Ruotare la manopola in senso antiorario, formare uno spazio tra il corpo principale e la manopola, inserire la macchina nel recipiente di cottura e serrare la manopola in senso orario per fissare la macchina.
- 2 Aggiungere acqua al recipiente di cottura, accertandosi che il livello dell'acqua sia compreso tra il livello minimo e quello massimo.
- 3 Collegare l'alimentazione per accendere e illuminare il display digitale. Il circolatore termico iVide Plus entrerà in modalità risparmio energetico dopo 2 secondi. Trascorso questo tempo, premere il pulsante di accensione per mettere la macchina in modalità ON.
- 4 Fare clic su ° C / ° F per selezionare l'unità di visualizzazione della temperatura. L'impostazione predefinita è ° C. L'unità di temperatura selezionata verrà memorizzata per la volta successiva in cui si utilizza la macchina.
- 5 Fare clic su TEMP / TIME per selezionare la temperatura o l'ora e impostare il valore desiderato con i tasti + e -.
- 6 Una volta che la macchina è stata impostata, fare clic su START / STOP per avviarla. Quando la temperatura nel recipiente di cottura raggiunge la temperatura richiesta, la lettura digitale del tempo (C) inizia il conto alla rovescia - ora aggiungi il cibo sottovuoto per una cottura a temperatura costante.
- 7 Al termine della cottura, il circolatore termico iVide Plus emetterà un segnale acustico. Fare clic su START / STOP per spegnerlo.

Nota: se non viene eseguita alcuna operazione, la macchina emetterà un segnale acustico continuo dopo 20 secondi, mentre l'acqua rimarrà alla temperatura preimpostata.

- 8 Togli il cibo sottovuoto. Il cibo è ora pronto per la prossima fase.
- 9 Dopo aver utilizzato il circolatore termico iVide Plus, spegnere e tenere in un luogo sicuro.

NOTA BENE: Prima della cottura, il cibo deve essere messo sotto vuoto. Il livello dell'acqua (dopo che il cibo è stato inserito) dovrebbe essere più alto del livello minimo MIN, ma più basso di quello massimo indicato come MAX. Per evitare di danneggiare la macchina, svuotare tutta l'acqua dopo l'uso e pulire il recipiente.

MANUTENZIONE

Per evitare scottature, assicurarsi che il circolatore termico iVide Plus sia spento e a temperatura ambiente prima di pulirlo.

- 1 Posizionare verticalmente il circolatore termico iVide Plus dopo la pulizia, non posizionarlo orizzontalmente o a testa in giù.
- 2 Durante la pulizia, non danneggiare i componenti all'interno della macchina. Una volta che i componenti sono danneggiati, si prega di chiedere ad uno specialista di controllare e riparare la macchina. Non tentare riparazioni non autorizzate, in quanto ciò potrebbe causare incidenti.
- 3 Svuotare l'acqua dopo ogni utilizzo. Riempire con acqua pulita quando si utilizza il circolatore termico iVide Plus. Se l'acqua viene riutilizzata, i minerali presenti al suo interno possono danneggiare i componenti.
- 4 Rimuovere il coperchio posteriore del circolatore termico iVide Plus per pulire il tubo di calore e la sonda se la capacità di scarico si riduce o i componenti si sono sporcati. Si consiglia di pulire il circolatore termico iVide Plus ogni 20 utilizzi o dopo 100 ore di utilizzo.
- 5 Non mettere il circolatore termico iVide Plus caldo in acqua fredda poiché ciò potrebbe causare danni. Il circolatore termico iVide Plus deve essere raffreddato a temperatura ambiente e messo in acqua fredda per l'uso.

PULIZIA

Preparazione

Il circolatore termico iVide Plus può essere pulito con aceto (aceto bianco, aceto di mele ecc.)

Perché pulirlo?

L'acqua del rubinetto contiene minerali che, ad alte temperature, creano calcare sulla resistenza o sulla superficie della macchina. In questo caso, il calcare pregiudicherà il funzionamento della macchina. Si consiglia di pulire la macchina ogni 20 utilizzi o 100 ore di utilizzo. Potete pulire la macchina secondo necessità e la durezza della vostra acqua.

Come pulirlo

- 1 Riempire il contenitore (fino alla linea MAX) con acqua. Aggiungere 5 g di aceto all'acqua.
- 2 Accendere il circolatore termico iVide Plus, impostare la temperatura di lavoro su 80 °C (176 °F) e il tempo su 3 ore (03:00). Fai clic su START / STOP. Dopo 3 ore, la macchina emetterà un segnale acustico e si spegnerà.
- * Pulizia rapida: tenere premuti i pulsanti START / STOP e -. La lettura digitale (B) mostrerà la temperatura impostata 80 °C, la lettura digitale (C) mostrerà il tempo impostato 3:00. Rilascia il pulsante e la lettura digitale (B) e (C) lampeggerà 10 volte. Fare clic sul pulsante START / STOP per avviare l'operazione di pulizia.
- 3 Controllare se la macchina è pulita. Se la macchina non è pulita, aggiungere altro aceto e avviare nuovamente il procedimento. Se la macchina è pulita, rimuovere l'aceto dalla macchina, lavarla con acqua pulita, asciugarla e riporla.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Codici di errore	Cause dell'errore	Risoluzione errore
E01	Il livello dell'acqua è al di sotto del livello minimo o al di sopra di quello massimo.	Spegnere la macchina. Se il livello dell'acqua è troppo basso, aggiungere la quantità necessaria; se il livello dell'acqua è troppo alto, rimuovere l'acqua in eccesso dal contenitore.
E02	1. Se il tubo di riscaldamento è normale; 2. Se il cablaggio interno della macchina è normale; 3. Il sensore di temperatura è normale?	Contattare un professionista per la riparazione.
LP	La macchina perde potenza all'improvviso durante il normale processo di cottura.	

** Durante l'uso della macchina, se si presenta qualsiasi altro problema, contattare un professionista. Non tentare riparazioni non autorizzate per evitare incidenti.

GARANZIA E SERVIZIO POST VENDITA

- 1 Assicurarsi che la superficie di lavoro sia piatta, pulita e in ordine.
- 2 La garanzia è limitata a danni causati da difetti di produzione.
- 3 Il costo di parti di ricambio e manutenzione saranno a carico dell'utilizzatore se dovuti ad uso improprio o altri problemi non legati alla qualità del prodotto.
- 4 Tenere gli scontrini e le ricevute.

Dati per la manutenzione

Nome di battesimo:

Cognome:

Telefono:

Email:

Indirizzo:

Modello di macchina:

Data di acquisto:

Fornitore:

Registro riparazioni

Data	Causa	Di

CERTIFICATO CE

Dichiarazione di Conformità CE



Noi sottoscritti

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvide tools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto

Articolo: Sous Vide Circulator

Marchio: **sousvide tools.com**

Modello no.: SVT-01006 & SVT-01006EU

a cui la presente dichiarazione si riferisce, è conforme ai seguenti standard armonizzati

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.1.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

nel rispetto di quanto stabilito nelle disposizioni

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Data / Luogo

Nome: Alex Shannon

Ruolo: Amministratore Delegato



A PROPOS DE IVIDE

Fondée en 2011, Sousvide tools.com est une entreprise d'appareils de cuisine High-tech ayant pour but d'aider les gens à cuisiner plus intelligemment #clevercooking. Par ailleurs notre entreprise se présente comme le fer de lance de ce domaine. En effet, nous sommes avants produit 2 livres de cuisine, un calculateur de durées de cuisson, une application ainsi qu'un manuel de formation en collaboration avec Campden BRI, une référence en termes d'accompagnement d'entreprises alimentaires mais aussi le leader du marché mondial des appareils de cuisson sous vide.

Notre équipe est composée de 15 personnes avec un seul objectif commun : transformer le stress de la cuisine en bonheur à table. (On appelle ça " #clevercooking"). Pourquoi ? Parce que plus vous en savez sur la cuisine, meilleurs vous y devenez. Notre équipe de recherche est composée de chefs cuisiniers constamment aux fourneaux, et c'est vous qui en tirez les bénéfices.

Alors, pourquoi le cuiseur iVide ? Nous voulons que les adeptes du sous vide, qu'ils soient novices ou experts, puissent cuisiner tous les jours chez eux des plats dignes d'un grand restaurant. Alors dites adieu à la nourriture immangeable, trop cuite et commencez à profiter de repas gastronomiques.

L'appareil de cuisson sous-vide iVide Plus Thermal Circulator de SousVideTools dispose d'un écran tactile HD de 114.3mm. La WIFI intégrée vous permet de le contrôler depuis n'importe où à l'aide de notre application. Il est bien sûr conçu pour garantir la sécurité alimentaire. Entre 40°C et 100°C il garantit une stabilité de la température à 0,07°C près et présente une capacité de 80L. Il est garanti 2 ans.

Le iVide Plus est le premier appareil waterproof pour les cuisines commerciales, certifié IPX7. La qualification IPX7 certifie que le iVide Plus Sous Vide cooker est capable de supporter une immersion jusqu'à 1 mètre de profondeur durant 30 minutes. Ainsi, en cas d'incident qui ferait que l'appareil est éclaboussé ou immergé, l'appareil resterait intact. En revanche, une exposition prolongée (passage dans un lave-vaisselle par exemple) pourrait l'endommager.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

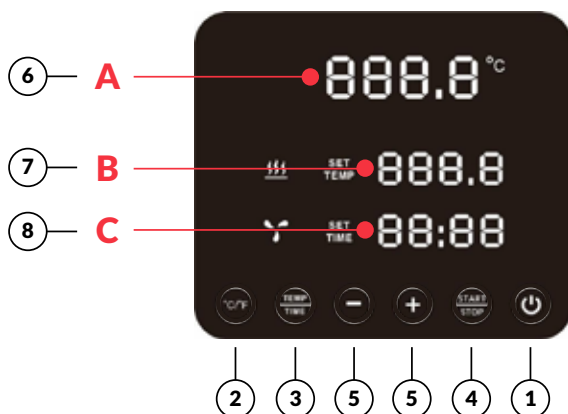
Merci de suivre ces précautions d'utilisation:

- Se conformer au manuel d'utilisation pour toute utilisation de l'iVide Plus Thermal Circulator. Dans le cas contraire cela pourrait endommager l'appareil.
- Se conformer aux installations électriques correspondantes aux caractéristiques mentionnées dans ce manuel ou sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne le brancher qu'à des prises reliées à la terre.
- Avant de déplacer l'appareil, s'assurer qu'il soit bien débranché.
- Ne pas toucher directement l'eau pour vérifier la température. Utiliser l'affichage de température de l'appareil ou un thermomètre.
- Le niveau d'eau doit être compris entre les indications de niveau "MIN" et "MAX". Autrement cela pourrait détériorer l'appareil.
- Ne pas toucher de surface chaude sur le iVide Plus Thermal Circulator durant ou immédiatement après utilisation.
- S'il y a de l'eau sur le haut de l'appareil (au-dessus du niveau MAX), éteindre celui-ci et le sécher.
- Nous recommandons que les utilisateurs du iVide Plus Thermal Circulator soient formés avant d'utiliser l'appareil ou soient supervisés par un utilisateur aguerri.
- Tenir les liquides à l'écart de l'alimentation et du ventilateur à l'arrière du iVide Plus Thermal Circulator. Autrement cela pourrait détériorer l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50HZ
Puissance nominale	2300W
Plage de réglage de la température	5 - 95°C / 41 - 203°F
Plage de réglage de la minuterie	5 min - 99 heures 59 minutes
Précision de l'affichage	0.1
Dimensions	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Poids	2.2Kg

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Bouton "Power"

- Lorsque l'appareil est allumé, le bouton ainsi que le voyant lumineux s'afficheront. L'appareil passera en mode Economie d'énergie après 2 secondes.
- En mode économie d'énergie, appuyer sur le bouton "power" pour réveiller l'appareil et passer en mode StandBy. A ce moment-là l'écran affichera la température actuelle de l'eau (A), et la température précédente (B). La température cible est paramétrée via le processus, l'affichage montre les heures paramétrées lors du dernier processus utilisé.
- En mode ON (le bouton est totalement allumé), appuyer sur ce bouton pour passer en mode économie d'énergie. Il est aussi possible d'appuyer sur le bouton durant le processus de cuisson de manière à entrer directement en mode Economie d'énergie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2. °C/°F

Bouton de sélection des unités de température

- Appuyer sur °C / °F l'unité de température utilisée par la machine : degrés Celsius ou Fahrenheit.

3. TEMP / TIME

Bouton de sélection du paramétrage de la Température et de la durée

- Cliquer sur le bouton TEMP / TIME pour basculer entre le paramétrage de la température ou de la durée. Quand l'affichage de température (B) clignote, choisissez la température voulue avec les touches "-" et "+". Quand l'affichage de durée (C) clignote, choisissez la durée voulue avec les touches "-" et "+".
- * Si aucune durée ou température n'a été paramétrée après que l'affichage ait clignoté 10 fois, le iVide Plus Thermal Circulator sortira de la fonction de paramétrage TEMP/TIME. Si vous souhaitez reparamétrer les données, appuyez de nouveau sur TEMP / TIME pour entrer les valeurs souhaitées.
- * Pour afficher les valeurs de durée et température choisies, appuyer sur le bouton TEMP/TIME pendant 3 secondes.

4. START / STOP

Bouton Start/stop

- En mode standby, appuyez sur START/STOP pour démarrer.
- Lors du fonctionnement, appuyez sur START/STOP pour l'arrêter.

5. + -

Bouton d'ajustement

- Pour ajuster la température ou la durée, appuyez sur TEMP / TIME, choisissez l'option voulue puis utilisez les boutons "-" et "+" pour sélectionner la valeur voulue.

6. Affichage de la température actuelle (A)

- Affiche la valeur actuelle de température de fonctionnement.

7. Affichage de la température paramétrée (B)

- Affiche la température de fonctionnement paramétrée.

8. Affichage de la durée (C)

- En mode StandBy, la durée paramétrée est affichée.
- En fonctionnement, la durée restante est affichée.

SCHÉMA DE L'APPAREIL



L'APPLICATION

Télécharger l'application iVide Plus Thermal Circulator

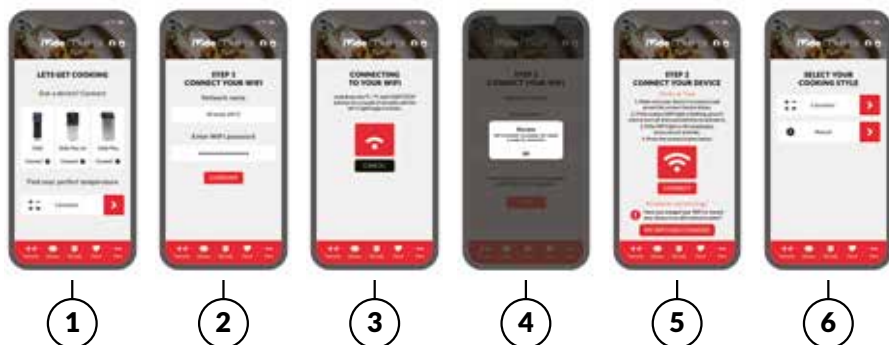
Si vous n'avez pas encore téléchargé l'application iVide Plus Thermal Circulator, vous pouvez le faire depuis l'Apple Store (iOS) ou Play Store (Android). Elle est compatible avec la version IOS 9.3.5 ou ultérieures. Elle est compatible avec Android 4.3 ou versions ultérieures.

Note : Si vous avez des questions concernant le téléchargement de l'application, veuillez contacter le fabricant de votre appareil.

Six étapes pour configurer l'application iVide Plus Thermal Circulator

Contrairement à d'autres, l'installation de l'application iVide Plus Thermal est rapide. Les applications iVide permettent une utilisation immédiate en donnant les informations nécessaires lorsque vous en avez besoin. Nous avons développé une toute nouvelle approche pour ce genre d'application car selon nous chaque instant dans une cuisine doit être inoubliable. L'application communique avec l'appareil via Wi-Fi. Elle rend la cuisine avec iVide Plus Thermal Circulator d'une facilité déconcertante. Sélectionnez simplement la nourriture, définissez les paramètres et appuyez sur Start.

Six étapes simples



- 1 Sélectionnez l'appareil que vous souhaitez utiliser et appuyez sur "CONNECTER".
- 2 L'application détectera un réseau Wi-Fi connecté. Entrez le mot de passe et appuyez sur "Confirmer".
- 3 L'application commence à rechercher le iVide Plus Thermal Circulator. Restez appuyé simultanément sur les boutons °C / °F et start/stop pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur Wi-Fi commence à clignoter. Attendez ensuite jusqu'à ce que l'appareil finisse la configuration automatique.
- 4 A la fin un message confirmant que l'appareil est prêt à être connecté apparaîtra.
- 5 Assurez-vous que l'indicateur Wi-Fi ne clignote plus et appuyez sur le bouton "Connecter". Si vous avez besoin d'aide, suivez les conseils affichés à l'écran.
- 6 Félicitations ! Vous venez de configurer votre iVide Plus Thermal Circulator. Profitez de votre cuisine !

Note : Les logos Apple et iPhone sont des marques déposées de Apple Inc., enregistrée aux USA et dans d'autres pays. L'Apple Store est une marque de Apple Inc. Android ; Play Store and Play Store logo sont des marques déposées de Google Inc.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- 1 Commencez par attacher le iVide Plus Thermal Circulator au récipient principal. Tournez la poignée dans le sens anti-horaire, créez un espace entre le corps principal et la poignée, insérez la machine dans le récipient principal et resserrez la poignée dans le sens horaire pour sécuriser l'ensemble.
- 2 Ajoutez de l'eau au récipient principal, en vous assurant que le niveau est compris entre le minimum et le maximum.
- 3 Branchez l'appareil, l'écran doit s'allumer. Le iVide Plus Thermal Circulator passera en mode veille après 2 secondes. Ensuite appuyez sur le bouton Power pour allumer la machine.
- 4 Appuyez sur °C/°F pour sélectionner l'unité de température. Par défaut le système est en °C. Votre choix d'unité reste en mémoire pour l'utilisation suivante.
- 5 Appuyez sur TEMP /TIME pour paramétrer la température et la durée, à l'aide des touches "-" et "+".
- 6 Une fois le paramétrage terminé appuyez sur START/STOP pour démarrer l'appareil. Une fois que le récipient principal atteint la température souhaitée, l'afficheur de durée va débiter son compte à rebours. Vous pouvez désormais ajouter votre packet de nourriture sous-vide pour une cuisson à température constante.
- 7 Une fois la cuisson terminée, le iVide Plus Thermal Circulator sonnera. Appuyez sur START/STOP pour l'éteindre.

Note : Si rien n'est fait après 20 secondes, l'appareil va bipper d'une manière continue et la nourriture sera maintenue à la température sélectionnée.

- 8 Sortez votre paquet de nourriture. La nourriture est désormais prête pour l'étape suivante.
- 9 Après utilisation du iVide Plus Thermal Circulator, éteignez-le et entreposez-le dans un endroit adapté.

N'oubliez pas : Avant la cuisson sous vide, la nourriture doit être emballée sous vide. Le niveau d'eau (après que la nourriture y ait été mise) doit impérativement être comprise entre les indicateurs MAX et MIN indiqués sur l'appareil. Pour éviter d'endommager la machine, videz-la après utilisation et nettoyez le récipient.

ENTRETIEN

Pour éviter de vous brûler, assurez-vous que le iVide Plus Thermal Circulator soit éteint et refroidi à température ambiante avant de le nettoyer.

- 1 Entreposez le iVide Plus Thermal Circulator verticalement après nettoyage, ne pas le mettre à l'horizontale ou renversé.
- 2 Durant le nettoyage, ne pas abîmer les composants à l'intérieur de l'appareil. Si ceux-ci sont endommagés, faites-les réparer par un professionnel. Pour éviter tout accident n'essayez pas de les réparer vous-mêmes.
- 3 Videz l'eau utilisée après usage. Remplissez avec de l'eau claire lors de l'utilisation suivante. Réutiliser la même eau pourrait entraîner un endommagement de l'appareil.
- 4 Enlever la partie arrière du iVide Plus Thermal Circulator pour nettoyer le tube chauffant et examiner l'ensemble si celui-ci montre des signes de faiblesse ou si les composants se salissent. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil toutes les 20 utilisations ou après 100 heures d'utilisation.
- 5 Ne pas mettre de l'eau fraîche dans votre iVide Plus Thermal Circulator encore chaud car cela pourrait endommager l'appareil. Laissez-le d'abord refroidir à température ambiante.

COMMENT NETTOYER ?

Préparation

Le iVide Plus Thermal Circulator peut être nettoyé à l'aide de vinaigre alimentaire (vinaigre blanc, vinaigre de pomme, etc...).

Pourquoi le nettoyer ?

L'eau du robinet contient des minéraux qui à partir d'une certaine température se déposeront sur le tube chauffant ou les parois de l'appareil et affecteront les performances de l'appareil. Il est recommandé de nettoyer la machine toutes les 20 utilisations ou 100 heures de fonctionnement. Ces recommandations doivent être adaptées suivant la dureté de l'eau dans votre région.

Comment nettoyer ?

- 1 Remplissez le récipient au maximum avec de l'eau et y ajouter 5 grammes de vinaigre.
- 2 Allumer l'appareil, paramétrez la température sur 80°C (176°F) et la durée sur 3 heures (03:00). Appuyez sur START/STOP. Après 3 heures le iVide Plus Thermal Circulator va bipper et s'éteindre.
*Méthode de nettoyage rapide : Rester appuyé sur les boutons START/STOP et "°". L'affichage de température (B) va afficher la température paramétrée à 80°C, l'affichage digital de durée quant à lui va afficher une durée de 3:00. Relâchez les boutons et les deux affichages mentionnés vont clignoter une dizaine de fois. Appuyez sur START/STOP pour lancer l'opération de nettoyage.
- 3 Vérifiez que l'appareil soit propre. S'il reste du dépôt rajoutez du vinaigre et recommencez la procédure. Si la machine est propre vous pouvez vider le vinaigre, la rincer avec de l'eau claire, la sécher et la ranger.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Code d'erreur	Cause du problème	Solution
E01	Le niveau d'eau est inférieur à la graduation MIN ou supérieur à la graduation MAX	Eteindre la machine. Si le niveau d'eau est trop bas, ajoutez de l'eau au moins jusqu'à MIN, s'il est trop haut, videz un peu le contenant.
E02	1. Si le tuyau chauffant est normal ; 2. Si le câblage interne de la machine est normal ; 3. Est-ce que le capteur de température est normal ?	S'adresser à un professionnel pour réparation.
LP	L'appareil a subi une coupure de courant/a été débranché durant une cuisson.	

** Si durant l'utilisation de la machine d'autres problèmes surviennent, adressez-vous à un professionnel. Pour votre sécurité n'essayez pas de la réparer vous-même.

GARANTIE ET SAV

- 1 Assurez-vous que le plan de travail est plat, propre et rangé.
- 2 La garantie ne s'applique qu'aux problèmes liés à un défaut de production.
- 3 Le coût des pièces et de la réparation seront facturés pour tout usage détourné de l'appareil ou tout problème de qualité non-lié au produit.
- 4 Conservez les preuves d'achat s'il vous plaît.

Carte d'entretien

Prénom:

Nom:

Téléphone:

Email:

Adresse:

Modèle:

Date d'achat:

Fournisseur :

Journal de réparations

Date	Cause	Par

CERTIFICAT CE

Déclaration Européenne de Conformité



Nous certifions que nous

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvide tools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

déclarer sous notre seule responsabilité le produit

Article: Sous Vide Circulator

Marque de commerce : **sousvide**tools.com

N° de modèle : SVT-01006 & SVT-01006EU

La présente déclaration est conforme aux normes harmonisées suivantes :

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.I.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.I.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.I.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/A1:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Suivant les dispositions de

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Date / Lieu

Nom : Alex Shannon

Poste : Directeur général



SOBRE IVIDE

Fundada en 2011, Sousvide tools.com es una empresa de alimentos y tecnología con la misión de ayudar a las personas a cocinar de una manera mas inteligente #clevercooking. Además, somos la autoridad líder en nuestro campo, habiendo creado 2 libros de cocina, una calculadora sous vide, una APP y guías de capacitación en conjunto con Campden BRI, proveedor líder de prácticas científicas en Reino Unido, servicios técnicos, asesoría y ahora líder mundial en el mercado de cocinas sous vide.

Nuestro equipo esta conformado por 15 voces —y todos nosotros venimos al trabajo con una cosa en mente: trabajar duro para crear mejores herramientas que conviertan el estrés de cocinar en una cena exitosa (a esto lo llamamos #clevercooking). ¿Por qué? Porque mientras más sabe sobre cocinar, mejor lo hace. Nuestros chefs investigadores están constantemente cocinando para que usted obtenga los beneficios en nombre de I+D.

Entonces porque la iVide Cooker? Nosotros queremos hacer que sea fácil para nuestros usuarios de sous vide tanto novatos como expertos preparar comidas de calidad de restaurante en la comodidad de su casa. Con la perfecta cocción cada vez. Entonces dile adiós a esas comidas pasadas de cocción con sabor a cartón y dile hola a las cenas gourmet. La SousVideTools iVide Plus Thermal Circulator cuenta con una interfaz de pantalla táctil de alta resolución de 4.5 pulgadas. Cuenta con conexión WIFI lo que significa que puede ser controlado desde cualquier lugar a través de nuestra APP. También esta diseñado para asegurar integridad de la comida. Con una capacidad de 80 litros garantiza una temperatura estable de 0.07°C entre 40°C hasta 100°C. 2 Años de garantía.

La iVide plus es el primer dispositivo a prueba de agua para la cocina comercial, certificado para IPX7. Bajo la designación de IPX7. La iVide Plus Sous Vide cooker es capaz de soportar la inmersión hasta 1 metro de profundidad por 30 minutos. Esto significa que en caso de que ocurra un accidente, y el dispositivo entra en contacto con agua o es sumergido esto no causara daño alguno, pero una exposición prolongada — como colocarlo en un lavaplatos podría ser perjudicial.

SEGURIDAD

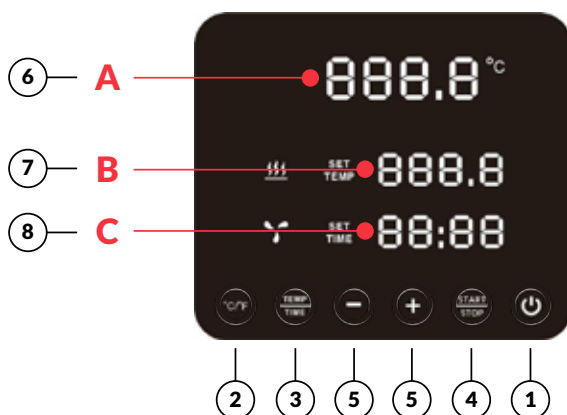
Por favor, siga estas precauciones de seguridad:

- Maneje La iVide Plus thermal circulator de acuerdo con el manual del usuario. De lo contrario podría dañar la maquina.
- Conecte la fuente de alimentacion mostrada en la etiqueta unicamente.
- Conecte sólo al suministro a tierra.
- Apague la fuente de alimentación antes de remover la maquina.
- No toque el agua directamente para verificar la temperatura, por favor utilice la interfaz de temperatura o un termómetro.
- El nivel del agua debe oscilar entre el el limite minimo de agua "MIN" y el limite maximo de agua "MAX", de lo contrario podría resultar en daños para la maquina.
- No toque ninguna de las superficies de la iVide plus thermal circulator durante o justo despues de usarse.
- Si hay liquido en la parte superior de la iVide plus thermal circulator (sobre el limite MAX), apague el dispositivo y este debe estar seco antes de usarse.
- Recomendamos a nuestros usuarios de la iVide Plus thermal circulator que reciban instrucciones completas antes del primer uso o que este sea supervisado por un usuario con experiencia.
- Mantenga el liquido lejos del receptaculo de alimentación y el disipador de calor en la parte trasera de la iVide Plus thermal circulator, de lo contrario podría producir daños al dispositivo y al usuario.

PARAMETROS TÉCNICOS

Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50HZ
alimentación	2300W
Temperatura de ajuste	5 - 95°C / 41 - 203°F
Tiempo de ajuste	5 min - 99 horas 59 minutos
Precisión del monitor	0.1
Tamaño	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Peso	2.2Kg

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO



1. Alimentación

- Cuando el fuente de alimentación este encendida, el botón y la luz indicadora se mostraran. El dispositivo cambiara a ahorro de energia despues de 2 segundos.
- En el modo de ahorro de energia, presione el botón de encendido para activar la maquina e ingresar al modo de espera. En este momento, la lectura digital (A) muestra la temperatura actual del agua, la lectura digital (B) muestra la anterior. La temperatura objetivo establecida en el proceso de trabajo, la lectura digital (C) muestra las últimas horas de trabajo establecidas del proceso de trabajo
- En el modo encendido (el botón estara completamente iluminado) presione este botón para entrar al modo de ahorro de energía. Este tambien puede ser presionado durante el proceso de cocción para entrar al modo ahorro de energia directamente.

FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

2. °C/°F

Botón interruptor de la unidad de temperatura

- Haga click en °C / °F para seleccionar las opciones de la unidad de temperatura del dispositivo. Por favor seleccione Celsius o Fahrenheit.

3. TEMP / TIME

Botón interruptor de la unida de tiempo

- Haga click en TEMP / TIME para cambiar la configuración de la temperatura o tiempo. Cuando la lectura digital de temperatura (B) este parpadeando, seleccione la temperatura deseada con + y -. Cuando la lectura digital de tiempo (C) este parpadeando, puede configurar el tiempo deseado usando + y -.
- * Si no se ha establecido el tiempo o temperatura despues de que este parpadee 10 veces, el iVide Plus Thermal Circulator saldra de la opcion TEMP/TIME. Si necesita restablecer haga clic nuevamente en TEMP / TIME para ingresar los detalles requeridos.
- * Para mostrar el tiempo y temperatura establecidos, presione TEMP / TIME por 3 segundos.

4. START / STOP

Botón START/STOP

- En el modo de espera, presione el botón START/STOP para comenzar.
- En modo de uso, presione START/STOP para detener el dispositivo.

5. + -

Botón de configuración

- Para configurar la temperatura o tiempo, presione el botón TEMP/TIME, seleccione la opcion requerida y utilice use + y - para ajustarlo.

6. Lectura Digital de Temperatura (A)

- Muestra en tiempo real la temperatura actual del dispositivo.

7. Lectura Digital de Temperatura (B)

- Muestra la temperatura configurada por el usuario.

8. Lectura Digital de Tiempo (C)

- En modo de espera, Muestra el tiempo configurado por el usuario.
- En modo de uso, Muestra el tiempo restante para culminar el proceso.

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO



LA APLICACIÓN

Descargando la aplicación iVide Plus Thermal Circulator

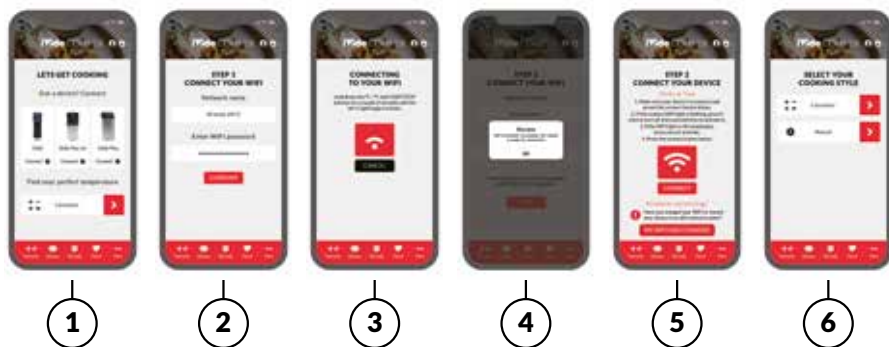
Si la aplicación del iVide Plus Thermal Circulator aún no se ha descargado, se puede descargar desde la Apple Store (iOS) o Google Play Store (Android). Es compatible con la versión de iOS 9.3.5 y posteriores. Es compatible con las versiones de Android 4.3 y posteriores.

Nota: Si tienes preguntas acerca de la Aplicación por favor verifica con tu telefono movil o con el fabricante.

Seis pasos para configurar la APP del iVide Plus Thermal Circulator

Instalar la aplicación del iVide Plus Thermal Circulator es rapido, en contraste con otras aplicaciones. The iVide APPS permiten uso instantaneo, proporcionando la información necesaria exactamente cuando la necesitas. Hemos desarrollado un enfoque completamente nuevo para este tipo de aplicaciococina debe ser inolvidable. La APP es compatible con el iVide Plunes porque cada momento en la s Thermal Circulator atraves de WIFI. La APP hace que cocinar con el iVide Plus Thermal Circulator sea increíblemente facil. Simplemente selecciona la comida, ajusta la configuración y presiona el botón de Start.

Seis Sencillos Pasos.



- 1 Seleccione el dispositivo que desea usar y presione "CONNECT".
- 2 La Aplicación detectara una conexión WIFI. Ingrese la contraseña y presione 'Confirm'.
- 3 La aplicación empezara a buscar el iVide Plus Thermal Circulator. Mantenga Presionado los botones de °C / °F y Start / Stop durante unos segundos hasta que la luz del WIFI empiece a parpadear. Espere hasta que el dispositivo termine con la configuración automatica.
- 4 A la final, usted vera un mensaje confirmando que el dispositivo esta listo para conectarse.
- 5 Asegurese de que la luz indicador de WIFI ha parado de parpadear y luego presione el botón 'Connect'. Si necesita ayuda, lea los consejos y sugerencias en la pantalla.
- 6 Felicidades! El iVide Plus Thermal Circulator ha sido configurado! Disfruta de tu cocina!

Nota: The Apple y iPhone logos son marcas registradas de Apple inc, registradas en USA y otros países. Apple Store es una marca de servicios de Apple Inc. Android; Google Play y Google Play logo son marcas registradas de Google Inc.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1 Comience por conectar el iVide Plus Thermal Circulator al recipiente de cocción. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj, forme un espacio entre el cuerpo principal y la perilla, inserte la máquina en el recipiente de cocción y apriete la perilla en sentido de las agujas del reloj para asegurar la máquina.
- 2 Agregue agua al recipiente de cocción, asegurándose de que la cantidad de agua se encuentre entre el nivel mínimo y el máximo.
- 3 Conecte la fuente de poder para encender e iluminar la pantalla digital. El iVide Plus Thermal Circulator entrará en modo de ahorro de energía después de 2 segundos. Después de este tiempo, presione el botón de encendido para encender la máquina.
- 4 Haga click en °C/°F para seleccionar la unidad de visualización de temperatura. El valor predeterminado de °C se recordará para la próxima vez que utilice la máquina.
- 5 Haga click en el botón TEMP/ TIME para seleccionar la temperatura o tiempo deseados con las teclas + y -.
- 6 Después de la configuración esta completa, haga click en el botón START/STOP para iniciar la máquina. Después de que la temperatura en el recipiente de cocción alcanza la temperatura requerida, la lectura digital de tiempo (C) comienza el conteo regresivo – ahora agregue sus alimentos empaquetados al vacío para una cocción a temperatura constante.
- 7 Después de que la cocción ha terminado, El iVide Plus Thermal Circulator emitirá un sonido. Haga click en el botón de START/STOP para apagarlo.

Nota: Si no se realiza ninguna operación, el dispositivo emitirá un sonido durante 20 segundos, mientras que la temperatura se mantendrá constante.

- 8 Retire su comida empaquetada al vacío de la máquina. La comida ahora está lista para la siguiente preparación.
- 9 Después de usar el iVide Plus Thermal Circulator, apáguelo y guárdelo.

!RECUERDA!: Antes de cocinar Sous Vide, la comida debe empaquetarse al vacío. El nivel del agua (después de que la comida está dentro) debe ser mayor al límite MIN, pero menor al límite MAX de agua marcado en la máquina. Para evitar dañar la máquina, drene el agua después de su uso y limpie el recipiente de cocción.

MANTENIMIENTO

Para evitar quemaduras, por favor asegúrese de que el iVide Plus Thermal Circulator está apagado y enfriado antes de limpiar.

- 1 Coloque el iVide Plus Thermal Circulator verticalmente después de limpiar, No lo coloque en posición horizontal o al revés.
- 2 Durante la limpieza, no dañe los componentes internos de la máquina. Una vez los componentes estén dañados, consulte con un especialista para que los revise y repare. No intente realizar reparaciones no autorizadas ya que esto podría resultar en un accidente.
- 3 Vacíe el agua después de cada uso. Vuelva a llenar con agua fresca la próxima vez que utilice el iVide Plus Thermal Circulator. Si se reutiliza el agua, residuos minerales podrían dañar los componentes internos.
- 4 Retire la cubierta posterior del iVide Plus Thermal Circulator para limpiar el tubo de calor y pruebe si la capacidad de descarga se reduce o si los componentes han acumulado suciedad. Es recomendable efectuar una limpieza al iVide Plus Thermal Circulator cada 20 usos o cada 100 horas de uso.
- 5 No introduzca el iVide Plus Thermal Circulator en agua fría debido a que esto podría causar daños al mismo. El iVide Plus Thermal Circulator debe enfriarse a temperatura ambiente y puesto en agua fría para usarse.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Preparación

iVide Plus Thermal Circulator puede ser limpiado vinagre (vinagre blanco, vinagre de manzana, etc.)

Por que la necesidad de limpiar?

Normalmente el agua contiene minerales que cuando son calentados a cierta temperatura crean una capa de sedimento que recubre el calentador o la superficie de la maquina. En estos casos la capa de sedimento afecta el rendimiento de la maquina. Es recomendable limpiar la maquina cada 20 veces o despues de 100 horas de uso. Usted puede limpiar la maquina de acuerdo a sus necesidades y dependiendo del tipo de agua en las diferentes areas.

Como Limpiar

- 1 Llene el recipiente con agua (hasta la linea MAX). Agregue 5g de vinagre en el agua.
- 2 Encienda el iVide plus Thermal Circulator, ajuste la temperatura a 80°C (176°F) y el tiempo a 3 horas (03:00). Haga click START/STOP. Despues de 3 horas, la maquina emitira un sonido y se apagara.
*Procedimiento rapido de limpieza: mantenga presionado los botones START/STOP y -. La lectura digital (B) mostrara la temperatura seleccionada 80°C, la lectura digital (C) mostrara el tiempo seleccionado 3:00. Suelte el botón y la lectura digital (B) & (C) parpadearan 10 veces. Haga click en el botón de START/STOP para empezar el proceso de limpieza.
- 3 Verifique si la maquina esta limpia. Si la maquina no esta limpia agregue mas vinagre y repita el proceso. Si la maquina esta limpia, por favor drene el vinagre de la maquina, y lavela con agua fresca, deje secar y guarde.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error DeCodigo	Causa Del Problema	Solución De Problema
E01	El nivel del agua es mas bajo que el nivel MIN de agua o mayor al nivel MAX de agua.	Apague la maquina. Si el nivel del agua es muy bajo, agregue la cantidad justa de agua al recipiente, Si el nivel de agua es muy alto, remueva agua del recipiente.
E02	1. La tuberia de calefacción se encuentra en buenas condiciones: 2. El cableado interno se encuentra en buenas condiciones: 3. Esta el sensor de temperatura calibrado?	Es necesario la asistencia de un profesional para las reparaciones
LP	La máquina repentinamente pierde energia durante el proceso de cocción	

** Durante el uso de la máquina, Si surge algún otro problema, por favor hable con un especialista. No intente realizar reparaciones sin autorización debido a que esto podría causar un accidente.

GARANTÍA & SERVICIO POSTVENTA

- 1 Asegurese de que la plataforma de trabajo este plana, limpia y ordenada.
- 2 La garantía esta limitada a daños causados por defectos de fabrica.
- 3 El costo de las partes y mantenimiento se cobrará debido al uso inadecuado o otros problemas de calidad que no sean del producto.
- 4 Por favor conserve la factura.

Tarjeta de mantenimiento

Nombre:	Apellido:
Telefono:	Correo Electronico:
Dirección:	
Modelo de la Máquina:	Fecha de Compra:
Proveedor:	

Registro de Reparación

Fecha	Causa	Por

CERTIFICADO CE

Declaración Europea de conformidad



Marking we

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvide tools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el producto

Artículo: Sous Vide Circulator

Marca Registrada: **sousvide**tools.com

Modelo no.: SVT-01006 & SVT-01006EU

A lo que se refiere esta declaración, se ajusta a las siguientes normas armonizadas

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.I.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.I.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.I.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Siguiendo las disposiciones de

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Fecha / Lugar

Nombre: Alex Shannon

Posición: Director General



SOBRE O IVIDE

Fundada em 2011, a Sousvide tools.com é uma empresa de alimentos e tecnologia com a missão de ajudar pessoas a cozinhar de maneira mais inteligente #clevercooking. Além disso, somos a principal autoridade em nosso campo de atuação, tendo produzido 2 livros de culinária, uma calculadora sous vide, um APP e um guia de treinamento em conjunto com a Campden BRI, líder de fornecimento de serviços práticos científicos, técnicos e consultivos no Reino Unido e agora o fogão sous vide, líder do mercado mundial.

Nossa equipe é composta por 15 vozes - e todos nós vamos trabalhar todos os dias com uma coisa em mente: trabalhar para criar melhores ferramentas que transformam o estresse do preparo em um sucesso na hora do jantar. (Nós chamamos isso de “#clevercooking.”) Por quê? Pois quanto mais você souber sobre cozinhar, melhor você ficará nessa empreitada. Nossos chefs de pesquisa estão constantemente cozinhando, e você é quem pode colher os benefícios em nome desta I&D.

Então por que o fogão iVide? Queremos tornar tudo mais fácil para os novatos e especialistas da sous vide, para que possam cozinhar comida de qualidade em suas casas, sempre com um acabamento perfeito. Então diga adeus à comida cozinhada excessivamente e seca, com gosto de papelão e diga “olá” a jantares gourmet.

O Circulador Térmico SousVideTools iVide Plus com uma tela sensível ao toque de alta resolução com 4.5 polegadas de largura. Funciona com WIFI, o que significa que você pode controlá-lo remotamente de qualquer lugar através do nosso aplicativo, também é projetado para garantir a segurança alimentar. Com uma capacidade de 80 litros, garante uma estabilidade de temperatura de 0,07 °C entre 40 °C e 100 °C. e 2 anos de garantia.

O iVide Plus é o primeiro dispositivo à prova de água para a cozinha comercial, com certificado IPX7. Sob a designação IPX7, o fogão iVide Plus Sous Vide será capaz de suportar imersão em água de até 1 metro por até 30 minutos. Isso significa que, caso um acidente aconteça, e o dispositivo esteja borrifado ou submerso, ele não sofrerá danos, porém a exposição prolongada - como a colocação em uma máquina de lavar louça - seria prejudicial.

SEGURANÇA

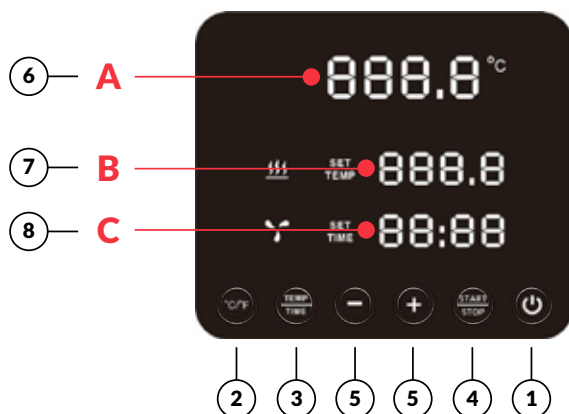
Por favor, siga estas precauções de segurança:

- Opere o Circulador Térmico iVide Plus apenas de acordo com o manual do usuário. Não fazer isso pode resultar em danos à máquina.
- Conecte a fonte de alimentação mostrada somente na etiqueta de classificação.
- Conecte apenas com o aterramento.
- Desligue a fonte de alimentação antes de remover a máquina.
- Não toque diretamente no líquido para verificar a temperatura. Por favor, use o display de temperatura ou termômetro.
- O nível da água deve estar entre o nível de água mais baixo "MIN" e o nível de água mais alto "MAX". Não fazer isso pode resultar em danos à máquina.
- Não toque em nenhuma superfície quente do Circulador Térmico iVide Plus durante ou imediatamente após o uso.
- Se o líquido estiver no topo do Circulador Térmico iVide Plus (acima do nível de água MÁX), desligue a energia e seque-o antes de usar.
- Recomendamos que os usuários do Circulador Térmico iVide Plus sejam previamente completamente instruídos antes do uso ou sejam supervisionados por um usuário experiente.
- Mantenha o líquido longe do receptáculo de energia e do ventilador na parte traseira do Circulador Térmico iVide Plus. Não fazer isso pode resultar em danos à máquina e ao usuário.

PARÂMETROS TÉCNICOS

Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50HZ
Potência nominal	2300W
Faixa de ajuste de temperatura	5 - 95°C / 41 - 203°F
Faixa de ajuste de tempo	5 min - 99 hours 59 minutes
Faixa de ajuste de tempo	0.1
Dimensões	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Peso	2.2Kg

FUNÇÃO DO PRODUTO



1. Potência

- Quando a energia estiver ligada, o botão e a luz indicadora demonstrarão. A máquina mudará para o modo de economia de energia após 2 segundos.
- No modo de economia de energia, pressione o botão de energia para ativar a máquina e entrar no modo de espera. Neste momento, a leitura digital (A) mostra a temperatura atual da água, a leitura digital (B) mostra a anterior. A temperatura definida no procedimento, a leitura digital (C), mostra o horário de trabalho definido do último procedimento.
- No modo ON (o indicador do botão está totalmente iluminado), pressione este botão para entrar no modo de economia de energia. Também pode ser pressionado durante o processo de cozimento para entrar assim diretamente no modo de economia de energia.

FUNÇÃO DO PRODUTO

2. °C/°F

Botão interruptor de temperatura

- Clique em °C/°F para selecionar a unidade de exibição de temperatura da máquina. Por favor selecione celsius ou fahrenheit.

3. TEMP / TIME (TEMP. / TEMPO)

Botão de ajuste de tempo e temperatura

- Clique em TEMP / TIME para alterar a temperatura ou a hora. Quando a leitura digital da temperatura (B) estiver piscando, ajuste a temperatura desejada com + e -. Quando a leitura digital do tempo (C) estiver piscando, o tempo desejado pode ser definido com + e -.
- * Se não houver tempo nem temperatura definidos após a leitura digital piscar 10 vezes, o Circulador Térmico iVide Plus sairá da opção TEMP / TIME. Se você precisar redefinir, clique em TEMP / TIME novamente para inserir os detalhes necessários.
- * Para exibir o tempo e a temperatura definidos, pressione o botão TEMP / TIME por 3 segundos.

4. START / STOP (INICIAR / PARAR)

Botão Start/Stop

- No modo de espera, clique em START / STOP para começar a trabalhar.
- No modo de trabalho, clique em START / STOP para parar de trabalhar

5. + -

Botão de ajuste

- Para ajustar a temperatura ou o tempo, clique em TEMP / TIME, selecione a opção desejada e use os botões + e - para ajustar.

6. Leitura Digital de Temperatura (A)

- Exibe a temperatura de trabalho em tempo real.

7. Leitura Digital de Temperatura (B)

- Exibe a temperatura ajustada para a operação.

8. Leitura Digital de Tempo (C)

- No modo de espera, o tempo definido é exibido.
- No modo de trabalho, o tempo de trabalho restante é exibido.

ESTRUTURA DO PRODUTO



O APP (APLICATIVO)

Fazendo o download do aplicativo do Circulador Térmico iVide Plus

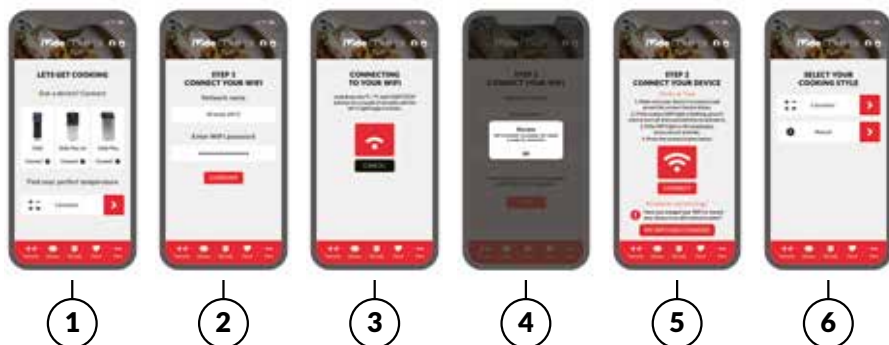
Se o aplicativo do Circulador Térmico iVide Plus ainda não tiver sido baixado, ele poderá ser baixado na Apple Store (iOS) ou no Google Play (Android). É compatível com o iOS versão 9.3.5 e posterior. É compatível com a versão Android 4.3 e posterior.

Nota: Consulte o fabricante do seu celular ou dispositivo se tiver dúvidas sobre o download de aplicativos.

Seis passos para configurar o aplicativo do Circulador Térmico iVide Plus

Instalar o aplicativo do Circulador Térmico iVide Plus é rápido, em comparação a outros aplicativos. Os aplicativos iVide permitem o seu uso instantâneo, fornecendo as informações necessárias exatamente quando você precisar. Desenvolvemos uma abordagem completamente nova para esse tipo de aplicativos, porque cada momento na cozinha deve ser inesquecível. O aplicativo é compatível com o Circulador Térmico iVide Plus equipado com Wi-Fi. O aplicativo torna o ato de cozinhar com o Circulador Térmico iVide Plus incrivelmente fácil. Basta selecionar a comida, ajustar as configurações e pressionar iniciar.

Seis Passos Fáceis



- 1 Selecione o aparelho que você deseja usar e pressione "CONNECT" (Conectar).
- 2 O aplicativo detectará uma rede Wi-Fi com conexão. Insira a senha e aperte 'Confirm' (Confirmar).
- 3 O aplicativo então começará a procurar o Circulador Térmico iVide Plus. Mantenha pressionados os botões °C / °F e start/stop (iniciar/parar) por alguns segundos até que a luz do Wi-Fi comece a piscar. Aguarde até que o aparelho conclua a configuração automática.
- 4 No final, você verá uma mensagem confirmando que o aparelho está pronto para ser conectado.
- 5 Certifique-se de que a luz do Wi-Fi parou de piscar e pressione o botão "Conectar". Se precisar de ajuda, leia as dicas e sugestões no visor.
- 6 Parabéns! O Circulador Térmico iVide Plus acaba de ser configurado! Desfrute de seu cozinhar!

Nota: Os logotipos da Apple e do iPhone são marcas comerciais da Apple Inc., registradas nos EUA e em outros países. Apple Store é uma marca de serviço da Apple Inc. Android; Google Play e seu logotipo são uma marca comercial da Google Inc.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

- 1 Comece ligando o Circulador Térmico iVide Plus ao recipiente de cozedura. Gire o botão no sentido anti-horário, forme um espaço entre o corpo principal e o botão, insira a máquina no recipiente de cozimento e aperte o botão girando no sentido horário para fixar a máquina.
- 2 Adicione água ao recipiente de cozimento, certificando-se de que o nível de água esteja entre o nível mínimo de água e o nível máximo de água.
- 3 Conecte à energia para ligar e iluminar o mostrador digital. O Circulador Térmico iVide Plus entrará no modo de economia de energia após 2 segundos. Após esse tempo, pressione o botão de energia para colocar a máquina no modo ON (LIGADO).
- 4 Clique em °C/ F para selecionar a unidade de exibição de temperatura. O padrão é ° C. Sua unidade de temperatura selecionada será lembrada para a próxima vez que você usar a máquina.
- 5 Clique em TEMP/TIME para selecionar a temperatura ou a hora e defina o valor desejado com as teclas + e -.
- 6 Após a conclusão da configuração, clique em START/STOP para iniciar a máquina. Depois que a temperatura no recipiente de cozimento atingir a temperatura desejada, a leitura digital do tempo (C) começará a contagem decrescente - agora adicione seu alimento embalado a vácuo para cozinhar em temperatura constante.
- 7 Depois de terminado o cozimento, o Circulador Térmico iVide Plus emitirá um sinal sonoro. Clique em START / STOP para desligar.

Nota: Se não estiver em operação, a máquina emitirá um bipe contínuo após 20 segundos, durante isso a temperatura da água permanecerá na temperatura predefinida.

8 Tire o seu alimento embalado a vácuo. A comida agora está pronta para o próximo procedimento.

9 Depois de usar o Circulador Térmico iVide Plus, desligue e guarde-o em local seguro.

NÃO SE ESQUEÇA: Antes de cozinhar com a Sous Vide, o alimento deve ser embalado a vácuo. O nível da água (após a colocação do alimento) deve ser maior que o MIN (mínimo), mas menor que o MAX (máximo) marcado na máquina. Para evitar danos à máquina, drene a água após o uso e limpe o recipiente.

MANUTENÇÃO

Para evitar queimaduras, certifique-se de que o Circulador Térmico iVide Plus esteja desligado e resfriado até a temperatura ambiente antes de limpar.

- 1 Coloque o Circulador Térmico iVide Plus verticalmente após a limpeza, não o coloque horizontalmente ou de cabeça para baixo.
- 2 Durante a limpeza, não danifique os componentes dentro da máquina. Se os componentes forem danificados, peça a um especialista para verificar e consertar. Não tente efetuar reparos não autorizados, pois isso pode resultar em um acidente.
- 3 Esvazie a água velha depois de cada uso. Volte a enchê-lo com água fresca quando for utilizar o Circulador Térmico iVide Plus. Se a água for reutilizada, a substância mineral pode danificar os componentes.
- 4 Remova a tampa traseira do Circulador Térmico iVide Plus para limpar o tubo de calor e a sonda se a capacidade de descarga diminuir ou os componentes tiverem coletado sujeira. Recomenda-se a limpar o circulador térmico iVide Plus a cada 20 usos ou após 100 horas de utilização.
- 5 Não coloque um Circulador Térmico iVide Plus quente em água fria, pois isso pode causar danos. O Circulador Térmico iVide Plus deve ser resfriado à temperatura ambiente e água fria deve ser colocada nele para uso.

COMO LIMPAR

Preparação

O Circulador Térmico iVide Plus pode ser limpo com vinagre de qualidade alimentar (vinagre branco, vinagre de maçã, etc.)

Por que a necessidade de limpar?

A água normal da torneira contém minerais que, quando a água é aquecida a uma certa temperatura, criam uma crosta no aquecedor ou na superfície da máquina. Neste caso, a crosta afetar o desempenho da máquina. Recomenda-se limpar a máquina a cada 20 usos ou após 100 horas de uso. Você pode limpar a máquina de acordo com suas necessidades reais devido aos diferentes tipos de água em diferentes áreas.

Como limpar

- 1 Encha o recipiente (até a linha MAX) com água. Adicione 5g de vinagre à água.
- 2 Ligue o Circulador Térmico iVide Plus, defina a temperatura de trabalho para 80°C (176 ° F) e o tempo para 3 horas (03:00). Clique em START/STOP. Após 3 horas, a máquina apitará e desligará.
- * Procedimento de limpeza rápida: Mantenha pressionados os botões START/STOP e -. A leitura digital (B) mostrará a temperatura ajustada 80°C, a leitura digital (C) mostrará o tempo ajustado de 3:00. Solte o botão e a leitura digital (B) e (C) piscará 10 vezes. Clique no botão START/STOP para iniciar a operação de limpeza.
- 3 Verifique se a máquina está limpa. Se a máquina não estiver limpa, adicione mais vinagre e inicie o processo novamente. Se a máquina estiver limpa, drene o vinagre da máquina, lave a máquina com água fresca, seque e guarde.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Causa do problema	Solução de Problemas
E01	O nível de água é menor que o nível de água mais baixo ou maior que o nível de água mais alto	Desligue a energia. Se o nível da água estiver muito baixo, adicione a quantidade certa de água ao recipiente; se o nível da água estiver muito alto, remova a água do recipiente.
E02	1. Se o tubo de aquecimento estiver normal; 2 Se a fiação interna da máquina estiver normal; 3. O sensor de temperatura está normal?	Precisa perguntar a um profissional para obter reparos
LP	A máquina de repente perde energia durante a cozedura normal	

** Se surgir algum outro problema durante o uso da máquina, fale com um especialista. Não tente efetuar reparos não autorizados, pois isso pode resultar em um acidente.

GARANTIA E SERVIÇO PÓS-VENDA

- 1 Certifique-se de que a plataforma de trabalho seja plana, esteja limpa e arrumada.
- 2 A garantia é limitada a danos causados por defeitos de produção.
- 3 O custo de peças e manutenção será cobrado devido ao uso inadequado ou outros problemas de qualidade não relacionados ao produto.
- 4 Por favor, guarde os comprovantes de compra.

Cartão de Manutenção

Nome:

Sobrenome:

Telefone:

E-mail:

Endereço:

Modelo da Máquina:

Data da Compra:

Fornecedor:

Registro de Reparos

Data	Causa	Por

CERTIFICADO CE

Declaração Europeia de Conformidade



Marking we

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

declarar sob nossa única responsabilidade que o produto

Artigo: Sous Vide Circulador

Marca: **sousvide**tools.com

Modelo no.: SVT-01006 & SVT-01006EU

A qual esta declaração se relaciona está em conformidade com as seguintes normas harmonizadas

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.1.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Seguindo as disposições de

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Data / Local

Nome: Alex Shannon

Cargo: Diretor Administrativo



ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ iVIDE

H SousvideTools.com είναι μια εταιρεία τεχνολογίας και τροφίμων που ιδρύθηκε το 2011 με στόχο να βοηθήσει τους ανθρώπους να μαγειρεύουν εξυπνότερα #clevercooking. Επιπλέον, είμαστε η κορυφαία εταιρεία στο αντικείμενο μας, έχοντας ήδη δημιουργήσει 2 βιβλία μαγειρικής, έναν μετρητή sous vide, μία εφαρμογή και έναν οδηγό εκπαίδευσης σε συνεργασία με το Campden BRI. Τον ηγετικό πάροχο τεχνικών, πρακτικών και συμβουλευτικών υπηρεσιών της Μ.Βρετανίας και πλέον της Παγκόσμιας αγοράς των sous vide cookers.

H ομάδα μας αποτελείται από 15 άτομα που μοιραζόμαστε καθημερινά τον ίδιο σκοπό, "Να δημιουργήσουμε το καλύτερο εργαλείο που θα μετατρέψει το άγχος της μαγειρικής σε ένα επιτυχημένο δείπνο", (#clevercooking). Γιατί έχουμε αυτόν τον σκοπό; Επειδή όσο καλύτερα γνωρίζεις την μαγειρική τόσο καλύτερος μάγειρας γίνεσαι! Οι chefs ερευνητές μας μαγειρεύουν ασταμάτητα και εκμεταλλεύονται πλήρως τα πλεονεκτήματα της έρευνας και ανάπτυξης σε μια συνεχόμενη βελτίωση (R&D).

Ωστόσο, γιατί το iVide Cooker; Θέλουμε να κάνουμε την δουλειά των αρχαίων και επαγγελματιών Sous Chefs ευκολότερη ούτως ώστε κάθε φορά να μαγειρεύουν στο σπίτι φαγητό εξαιρετικής ποιότητας και με άψογο τελείωμα. Οπότε πείτε αντίο στα παραμαγειρεμένα και στεγνά φαγητά και που έχουν γεύση πλαστικού και καλοδεχίτετε φαγητά gourmet!

Το SousVideTools iVide Plus Thermal Circulator έχει οθόνη αφής 4.5 ιντσών υψηλής ευκρίνειας, σύνδεση WIFI όπου σας επιτρέπει να το ελέγχεται από όπου θέλετε μέσω της εφαρμογής, και είναι σχεδιασμένο για να διασφαλίζει την ασφάλεια του φαγητού. Η χωρητικότητα 80 λίτρων εγγυάται σταθερότητα θερμοκρασίας 0.07°C σε συνθήκες θερμοκρασιών μεταξύ 40°C με 100°C, ακόμη, έχει εγγύηση 2 ετών.

Το iVide Plus είναι η πρώτη αδιάβροχη συσκευή επαγγελματικής κουζίνας, πιστοποιημένο με IPX7. Με τον σχεδιασμό IPX7 το iVide Plus Sous Vide cooker μπορεί να αντέξει σε εμβύθιση 1 μέτρου νερού έως και 30 λεπτά. Με τέτοιες συνθήκες σημαίνει ότι ατυχήματα μπορούν να συμβούν αλλά λόγω του ότι η συσκευή είναι κάτω από το νερό δεν προκαλεί κάποια ζημιά.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

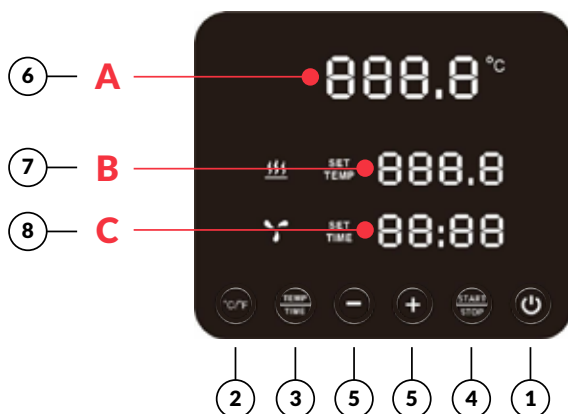
Παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες προφύλαξης :

- Χειριστή το the iVide Plus Thermal Circulator σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Ο λανθασμένος χειρισμός του μπορεί να προκαλέσει ζημία στο μηχάνημα.
- Συνδέστε την ηλεκτροδότηση μόνο στην ενδεικτική πινακίδα.
- Σύνδεση μόνο σε επίπεδη παροχή.
- Απενεργοποιήστε την ηλεκτροδότηση πριν να αφαιρέσετε την μηχανή.
- Μην ακουμπήσετε απευθείας το νερό για να ελέγξετε την θερμοκρασία, αλλά χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο ή την οθόνη θερμοκρασίας.
- Το επίπεδο νερού πρέπει να είναι μεταξύ του ελάχιστου επιπέδου (Min) και του μέγιστου επιπέδου (Max). Η λανθασμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημία στο μηχάνημα.
- Μην ακουμπήσετε το iVide Plus Thermal Circulator κατά την διάρκεια λειτουργίας ή άμεσα μετά την χρήση του.
- Εάν το επίπεδο νερού του iVide Plus Thermal Circulator είναι πάνω από το επιτρεπόμενο όριο (Max water level) τότε απενεργοποιήστε και στεγνώστε το πριν την χρήση.
- Παρακαλείστε να διάβαστε πλήρως τις οδηγίες ή να το λειτουργήσετε μαζί με κάποιο έμπειρο χειριστή πριν την πρώτη χρήση.
- Κρατήστε το νερό μακριά από το δοχείο και τον ανεμιστήρα που είναι στο πίσω μέρος του iVide Plus Thermal Circulator. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημία στο μηχάνημα και στον χειριστή του.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τροφοδοσία	220-240V~
Δείκτης συχνότητας	50HZ
Ισχύς	2300W
Εμβέλεια θερμοκρασίας	5 - 95°C / 41 - 203°F
Εμβέλεια χρόνου	5 λεπτά έως 99 ώρες και 59 λεπτά
Ακρίβεια οθόνης	0.1
Μέγεθος	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Βάρος	2.2Kg

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Λειτουργία

- Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη τότε το πλήκτρο εκκίνησης και η αντίστοιχη φωτεινή ένδειξη ανάβουν. Το μηχανήμα μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία εξοικονόμησης μπαταρίας σε 2 δευτερόλεπτα.
- Όταν είναι στην λειτουργία εξοικονόμησης μπαταρίας πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης για να επαναφέρετε το μηχανήμα και για να μπει σε λειτουργία αναμονής. Σε αυτή τη χρονική περίοδο το ψηφιακό εικονίδιο (A) δείχνει την τρέχον θερμοκρασία νερού, το ψηφιακό εικονίδιο (B) δείχνει την προηγούμενη θερμοκρασία νερού και το ψηφιακό εικονίδιο (C) δείχνει τον χρόνο λειτουργίας της τελευταίας χρήσης. Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι σε διαδικασία εφαρμογής.
- Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη (το πλήκτρο είναι φωτισμένο), πατήστε το πλήκτρο εξοικονόμησης μπαταρίας, επίσης, μπορείτε να το πατήσετε κατά την διάρκεια μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2. °C/°F

Πλήκτρο αλλαγής κλίμακας θερμοκρασία

- Επιλέξτε ποια κλίμακα θερμοκρασίας θέλετε να εμφανίζεται στην οθόνη, μεταξύ βαθμών κελσίου (°C) και φarenhait (°F).

3. TEMP / TIME

Θερμοκρασία/Χρόνος

- Πατήστε στο TEMP / TIME για να ρυθμίσετε την θερμοκρασία ή τον χρόνο. Όταν το ψηφιακό εικονίδιο (B) αναβοσβήνει ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα (+) (-). Όταν το ψηφιακό εικονίδιο (C) αναβοσβήνει ρυθμίστε τον επιθυμητο χρόνο με τα πλήκτρα (+) (-).
- * Αν αναβοσβήσουν τα ψηφιακά εικονίδια 10 φορές χωρίς να επιλεγεί η θερμοκρασία ή ο χρόνος τότε αυτή η επιλογή θα φύγει αυτόματα. Αν θέλετε να ξανα ρυθμίσετε τον χρόνο ή την θερμοκρασία τις επαναλάβετε την διαδικασία.
- * Για να εμφανιστεί η θερμοκρασία και ο χρόνος πιάστε το πλήκτρο TEMP / TIME για τρία δευτερόλεπτα.

4. Εκκίνηση/Τερματισμός

Πλήκτρο εκκίνησης και τερματισμού

- Σε λειτουργία αναμονής πατήστε το πλήκτρο START/STOP για εκκίνηση του μηχανήματος.
- Όταν το μηχάνημα είναι σε λειτουργία πατήστε το πλήκτρο START/STOP για τερματισμό του μηχανήματος.

5. + -

Πλήκτρο αλλαγής

- Για να αλλάξετε την θερμοκρασία ή τον χρόνο πατήστε το TEMP / TIME και επιλέξτε την επιθυμητή επιλογή και χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + και - για αλλαγές.

6. Ψηφιακό εικονίδιο θερμοκρασίας (A)

- Εμφανίζει την πραγματική θερμοκρασία λειτουργίας.

7. Ψηφιακό εικονίδιο θερμοκρασίας (B)

- Εμφανίστε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία λειτουργίας.

8. Χρόνος ψηφιακής ανάγνωσης (C)

- Σε λειτουργία αναμονής ο επιλεγμένος χρόνος λειτουργίας εμφανίζεται.
- Όταν το μηχάνημα είναι σε λειτουργία ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας εμφανίζεται.

ΔΟΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Κατεβάστε την εφαρμογή The iVide Plus Thermal Circulator APP

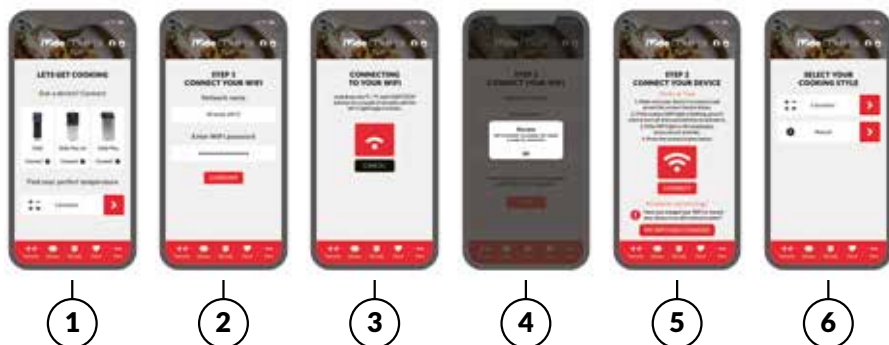
Αν δεν έχετε ήδη κατεβάσει την εφαρμογή, μπορείτε να την κατεβάσετε από το Apple Store (IOS) ή Google Play (Android). Η εφαρμογή είναι συμβατή σε IOS version 9.3.5 και Android version 4.3 και σε νεότερα λογισμικά τους.

Σημείωση: Παρακαλώ επικοινωνήστε με την κατασκευάστρια εταιρία του κινητού τηλεφώνου ή της συσκευής σας αν έχετε απορίες σχετικά με την λήψη της εφαρμογής.

Τα έξι βήματα εγκατάστασης της εφαρμογής

Συγκριτικά με άλλες εφαρμογές η εγκατάσταση του the iVide Plus Thermal Circulator APP είναι πολύ απλή. Το iVide APP επιτρέπει άμεση χρήση προσφέροντας τις απαραίτητες πληροφορίες όταν τις χρειάζεστε. Δημιουργήσαμε μια καινούργια προσέγγιση επειδή κάθε στιγμή στην κουζίνα πρέπει να είναι μοναδική! Η εφαρμογή είναι συμβατή με το iVide Plus Thermal Circulator και συνδέεται μέσω Wi-Fi. Η εφαρμογή μαζί με το iVide Plus Thermal Circulator incredibly κάνουν το μαγείρεμα μια εύκολη υπόθεση. Πολύ απλά, διαλέξετε φαγητό, αλλάξετε τις ρυθμίσεις και πατήστε εκκίνηση!

Τα έξι απλά βήματα



- 1 Επιλέξτε την οικιακή συσκευή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και πατήστε σύνδεση (CONNECT).
- 2 Η εφαρμογή θα εντοπίσει τα δίκτυα Wi-Fi, επιλέξτε το δίκτυο που επιθυμείτε και πληκτρολογήστε τον κωδικό σύνδεσης (Password) και έπειτα πατήστε επαλήθευση (Confirm).
- 3 Η εφαρμογή αυτόματα θα αναζητεί το iVide Plus Thermal Circulator, πιάστε αδιάκοπα τα πλήκτρα C / °F και start/stop για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει η φωτεινή ένδειξη του Wi-Fi, περιμένετε μέχρι να γίνει η εγκατάσταση.
- 4 Στο τέλος, θα δείτε ένα μήνυμα επιβεβαίωσης ότι η εφαρμογή είναι έτοιμη για χρήση.
- 5 Βεβαιωθείτε ότι η φωτεινή ένδειξη του Wi-Fi έχει σταματήσει να αναβοσβήνει και πατήστε το πλήκτρο σύνδεσης (Connect), αν χρειάζεστε κάποια βοήθεια, διαβάστε τις υποδείξεις από την οθόνη.
- 6 Συγχαρητήρια! Το iVide Plus Thermal Circulator έχει εγκατασταθεί! Απολάυστε ένα τέλειο μαγείρεμα!

Σημείωση: Τα λογότυπα της Apple και iPhone είναι εμπορικά σήματα της Apple Inc, και είναι καταχωρημένα στις Η.Π.Α. και σε άλλες χώρες στον κόσμο. Το Apple Store είναι σήμα υπηρεσιών της Apple Inc. Android; Το Google Play και το λογότυπο του Google Play logo είναι σήματα υπηρεσιών της of Google Inc.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- 1 Συνδέστε το iVide Plus Thermal Circulator με το μαγειρικό σκεύος, γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα, αφήστε λίγη απόσταση μεταξύ του διακόπτη και του σκεύους, βάλτε το μηχανήμα μέσα στο μαγειρικό σκεύος και γυρίστε τον διακόπτη δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε το μηχανήμα.
- 2 Προσθέστε νερό μέσα στο μαγειρικό σκεύος και βεβαιωθείτε ότι το νερό είναι μεταξύ του ελάχιστου και του μέγιστου επιπέδου νερού.
- 3 Ενεργοποιήστε το μηχανήμα και ανάψτε την οθόνη, το iVide Plus Thermal Circulator θα μπει σε λειτουργία εξοικονόμησης μπαταρίας σε 2 δευτερόλεπτα, μετά, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (Power Button) για να μπει το μηχανήμα σε κατάσταση λειτουργίας.
- 4 Πατήστε το °C/°F για να επιλέξετε θερμοκρασία, η επιλογή βαθμοί κελσίου °C είναι προεπιλεγμένη για εσάς, για την επόμενη χρήση το μηχανήμα θα επιλέξει αυτόματα την επιλογή σας.
- 5 Πατήστε το TEMP/TIME για να επιλέξετε θερμοκρασία και χρόνο και ρυθμίστε τα με το +/-.
- 6 Όταν τελειώσετε με τις ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσετε το μηχανήμα, όταν η θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους θα φτάσει το επιθυμητό επίπεδο τότε το ψηφιακό εικονίδιο (C) ξεκινάει την αντίστροφη μέτρηση. Εκείνη την στιγμή μπορείτε να βάλετε τη σακούλα με το συσκευασμένο φαγητό για ψήσιμο σε σταθερή θερμοκρασία.
- 7 Όταν τελειώσει το μαγείρεμα το iVide Plus Thermal Circulator θα κάνει ένα χαρακτηριστικό μπιπ. Πατήστε το πλήκτρο START/STOP για να το απενεργοποιήσετε.

Σημείωση: Αν δεν απενεργοποιήσετε το μηχανήμα τότε το χαρακτηριστικό μπιπ θα ηχηί για 20 δευτερόλεπτα και το νερό θα παραμείνει στην ίδια θερμοκρασία.

- 8 Βγάλετε έξω τη σακούλα με το συσκευασμένο φαγητό, το φαγητό είναι έτοιμο για την επόμενη ενέργεια.
- 9 Μετά τη χρήση του iVide Plus Thermal Circulator απενεργοποιήστε το και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το φαγητό πρέπει να είναι συσκευασμένο σε σακούλα πριν να μαγειρευτεί στο Sous Vide. Όταν τοποθετηθεί το φαγητό μέσα στο μαγειρικό σκεύος, το επίπεδο νερού πρέπει είναι μεγαλύτερο από το ελάχιστο (MIN) και μικρότερο από το μέγιστο (MAX) όπως αυτά αναγράφονται μέσα στο μηχανήμα. Για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημία, χύστε το νερό και καθαρίστε το μηχανήμα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Για να αποφύγετε τυχόν κάψιμο, πριν το καθαρίσετε σιγουρευτείτε ότι το iVide Plus Thermal Circulator έχει απενεργοποιηθεί και έχει πάρει θερμοκρασία δωματίου.

- 1 Τοποθετήστε το iVide Plus Thermal Circulator κάθετα και όχι οριζόντια ή ανάποδα μετά το καθαρίσμα.
- 2 Καθαρίστε το μηχανήμα προσεκτικά για να μην καταστραφεί κάποιο εξάρτημα στο εσωτερικό του μηχανήματος. Σε περίπτωση ζημιάς ζητήστε από κάποιον ειδικό να το επιδιορθώσει. Μη εξειδικευμένη επιδιόρθωση μπορεί να προκαλέσει ατύχημα.
- 3 Χύστε το χρησιμοποιημένο νερό μετά από κάθε χρήση. Για την επόμενη χρήση γεμίστε το iVide Plus Thermal Circulator με φρέσκο νερό. Τα εξαρτήματα μπορεί να καταστραφούν αν χρησιμοποιηθεί ξανά το παλιό νερό.
- 4 Αν μειωθεί η απόδοση ή τα εξαρτήματα πιάσουν βρωμιά τότε αφαιρέστε το πίσω κάλυμμα του iVide Plus Thermal Circulator για να καθαρίσετε τον σωλήνα θερμότητας. Συνιστάται ο καθαρισμός του iVide Plus Thermal Circulator μετά από 20 χρήσεις ή μετά από 100 ώρες λειτουργίας.
- 5 Σε περίπτωση που το iVide Plus Thermal Circulator είναι ζεστό μην το τοποθετήσετε σε κρύο νερό. Το iVide Plus Thermal Circulator πρέπει να πάρει θερμοκρασία δωματίου για να μπορεί να μπει σε κρύο νερό.

ΠΩΣ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΑΙ

Προετοιμασία

Το iVide Plus Thermal Circulator μπορεί να καθαριστεί με ξίδι φαγητού, όπως λευκό ξίδι, ξίδι μήλου κτλ.

Γιατί πρέπει να καθαριστεί;

Το νερό βρύσης περιέχει μέταλλα τα οποία όταν ζεσταίνονται σε συγκεκριμένη θερμοκρασία δημιουργούν πέτρα στην επιφάνεια του μηχανήματος. Σε αυτή την περίπτωση η πέτρα επηρεάζει την δράση του μηχανήματος. Συνιστάται ο καθαρισμός του μηχανήματος μετά από 20 χρήσεις ή μετά από 100 ώρες λειτουργίας. Η συχνότητα καθαρισμού εξαρτάται από το είδος νερού το οποίο διαφέρει σε κάθε περιοχή.

Πως καθαρίζεται

- 1 Γεμίστε το δοχείο μέχρι το μέγιστο επίπεδο με νερό και προσθέστε 5γρ. ξίδι.
- 2 Ενεργοποιήστε το iVide Plus Thermal Circulator και ρυθμίστε την θερμοκρασία στους 80 °C (176°F) και το χρόνο στις 3 ώρες (03:00), έπειτα πατήστε το πλήκτρο της εκκίνησης. Μετά από 3 ώρες το μηχάνημα θα ηχήσει τον χαρακτηριστικό μπιπ και τότε πρέπει να απενεργοποιηθεί το μηχάνημα.
*Για γρήγορο καθαρισμό: Πιέστε αδιάκοπα τα πλήκτρα START/STOP και το πλήκτρο -, τότε αυτόματα το ψηφιακό εικονίδιο (B) θα δείξει την θερμοκρασία στους 80°C, το ψηφιακό εικονίδιο (C) θα δείξει τον χρόνο στις 3 ώρες (03:00). Αφήστε τα πλήκτρα και τότε τα ψηφιακά εικονίδια (B) και (C) θα αναβοσβήσουν 10 φορές. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης START/STOP για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού.
- 3 Ελέγξτε αν το μηχάνημα έχει καθαριστεί, σε περίπτωση που δεν έχει καθαριστεί πλήρως προσθέστε περισσότερο ξίδι και επαναλάβετε την διαδικασία. Εάν έχει καθαριστεί τότε στεγνώστε καλά το ξίδι, πλύντε με καθαρό νερό, στεγνώστε και φυλάξτε το μηχάνημα.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Αιτία προβλήματος	Επίλυση προβλήματος
E01	Το επίπεδο νερού είναι μικρότερο από το ελάχιστο επίπεδο ή είναι μεγαλύτερο από το μέγιστο επίπεδο νερού.	Σε περίπτωση που το επίπεδο νερού είναι χαμηλό, απενεργοποιήστε το μηχάνημα και προσθέστε την σωστή ποσότητα νερού, σε περίπτωση που το επίπεδο νερού είναι μεγαλύτερο τότε αφερέστε νερό από το δοχείο.
E02	1.Είτε ο σωλήνας θερμότητας είναι εντάξει, 2. Είτε το εσωτερικό καλώδιο της μηχανής είναι εντάξει. 3.Είναι όμως η θερμοκρασία του αισθητήρα η σωστή;	Πρέπει να ζητήσετε από ένα ειδικό να σας το επισκευάσει.
LP	Το μηχάνημα ξαφνικά χάνει την δύναμη του κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.	

** Όταν το μηχάνημα είναι σε λειτουργία και κάποιο πρόβλημα προκύψει, παρακαλώ απευθυνθείτε σε κάποιο ειδικό. Μην επιχειρήσετε μη εξουσιοδοτημένες επισκευή γιατί μπορεί να προκαλέσετε κάποιο ατύχημα.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας είναι επίπεδος, καθαρός και συγυρισμένος.
- 2 Η εγγύηση ισχύει για ζημιές που προκλήθηκαν από ελαττωματικά προϊόντα.
- 3 Το κόστος εξαρτημάτων και συντήρησης θα χρεωθούν σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή λόγω κακής ποιότητας προϊόντων.
- 4 Φυλάξτε το παραστατικό αγοράς.

Κάρτα Συντήρησης

Όνομα :

Επώνυμο:

Αριθμός Τηλεφώνου :

Email:

Διεύθυνση:

Μοντέλο Μηχανήματος:

Ημερομηνία Αγοράς:

Προμηθευτής:

Ιστορικό επιδιορθώσεων

Ημερομηνία	Αίτια	Δηλών

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ CE

Ευρωπαϊκή δήλωση συμμόρφωσης



H

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvide tools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

δηλώνει με δική της ευθύνη ότι το προϊόν

Προϊόν : Κυκλοφορητής Sous Vide

Εμπορικό σήμα: **sousvide**tools.com

Αριθμός μοντέλου: SVT-01006 & SVT-01006EU

στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμμορφώνεται με τα ακόλουθα εναρμονισμένα πρότυπα

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12(2011)+A2(2013)

EN 62479: 2010

EN 55014-1:2006/A2:2011

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)

ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)

EN 300 328 V2.1.1: 2016-11

EN 60335-1:2012/All:2014

EN 60335-2-74:2003/A2:2009

EN 62233:2008

Σύμφωνα με τις διατάξεις του

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Ημερομηνία / Τόπος

Alex Shannon

Όνομα: Alex Shannon

Θέση: Διευθύνων Σύμβουλος



DESPRE IVIDE

Înființată în 2011, SousvideTools.com este o companie de produse alimentare și tehnologie, care este într-o misiune de-a ajuta oamenii să gătească mai deștept #gătitinteligent. Mai mult, suntem autoritatea principală în ceea ce privește domeniul nostru ales, având două cărți de bucate, un calculator sous vide, o aplicație mobilă și un ghid de formare în colaborare cu Campden BRI, cel mai important furnizor de servicii științifice practice, tehnice și de consultanță din Marea Britanie, și acum în fruntea Pieței Mondiale, aparatul de gătit al sous vide.

Echipa noastră este formată din 15 voci – și toți venim să lucrăm în fiecare zi cu un singur lucru în minte: să muncim pentru a crea unelte mai bune care să transforme stresul gătitului în succesul unei. (Numim asta, #gătitinteligent) De ce? Pentru că cu cât știți mai multe despre gătit, cu atât mai buni deveniți la gătit. Bucătarii noștri cercetători gătesc continuu, iar dumneavoastră obțineți beneficiile în numele cercetării și dezvoltării.

Deci, de ce aparatul de gătit iVide? Vrem să facem mai ușor pentru novicii și experții sous vide deopotrivă, să gătească mâncare, la nivelul calității restaurantelor, acasă cu finalul perfect de fiecare dată. Așa că spuneți la revedere mâncării arse și uscate care are gust de carton și spune bună unei gourmet.

Circulatorul Termic iVide Plus al SousVideTools are o interfață cu ecran tactil, lată de 11,43cm cu o rezoluție înaltă. Este dotat cu WIFI, însemnând că-l puteți controla de la distanță de oriunde cu ajutorul aplicației noastre, este de asemenea proiectat să asigure siguranța mâncării. Cu o capacitate de 80 litri, garantează o temperatură stabilă de 0,07°C între 40°C și 100°C. 2 ani garanție.

iVide Plus este primul dispozitiv rezistent la apă pentru bucătăria comercială, certificat de IPX7. Sub desemnarea IPX7, aparatul de gătit iVide Plus Sous Vide va fi capabil să suporte imersiunea în apă până la 1 metru pentru până la 30 minute. Asta înseamnă că dacă un accident va avea loc și dispozitivul este stropit sau scufundat, aparatul nu va avea nicio defecțiune, dar expunerea îndelungată — cum ar fi plasarea în mașina de spălat vase — va fi dăunătoare.

SIGURANȚĂ

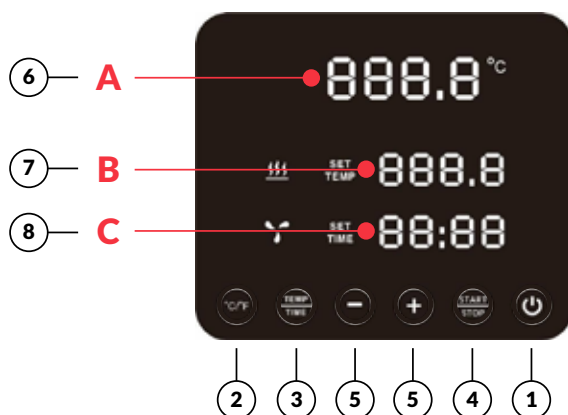
Vă rugăm să respectați aceste măsuri de siguranță:

- Utilizați Circulatorul Termic iVide Plus doar conform manualului de instrucțiuni. Nerespectarea acestui lucru poate duce la deteriorarea mașinii.
- Conectați alimentarea electrică afișată numai pe etichetă.
- Conectați-vă numai la sursa de alimentare cu împământare.
- Opriti sursa de alimentare înainte de a scoate aparatul.
- Nu atingeți lichidul direct pentru a verifica temperatura. Utilizați afișajul temperaturii sau termometrul.
- Nivelul apei trebuie să fie între nivelul minim de apă "MIN" și cel mai înalt nivel de apă "MAX". Nerespectarea acestui lucru poate duce la deteriorarea mașinii
- Nu atingeți nicio suprafață de pe Circulatorul Termic iVide Plus în timpul sau imediat după utilizare.
- Dacă există lichid deasupra Circulatorului Termic iVide Plus (deasupra nivelului MAX al apei), opriți alimentarea și uscați-l înainte de utilizare.
- Recomandăm utilizatorilor Circulatorului Termic iVide Plus să le fie date toate instrucțiunile înainte de utilizare sau să fie supervizați de către un utilizator cu experiență.
- Păstrați lichidul departe de priza de alimentare și ventilatorul de pe partea din spate a Circulator Termic iVide Plus. Nerespectarea acestui lucru poate duce la deteriorarea mașinii și vătămarea utilizatorului.

PARAMETRII TEHNICI

Voltajul nominal	220-240V~
Frecvența nominală	50HZ
Puterea nominală	2300W
Intervalul de reglare a temperaturii	5 - 95°C / 41 - 203°F
Intervalul de reglare a timpului	5 min - 99 hours 59 minutes
Acuratețea afișării	0.1
Mărime	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Greutate	2.2Kg

FUNCȚIILE PRODUSULUI



1. Putere

- Atunci când alimentarea este pornită, se va afișa butonul și indicatorul luminos. Aparatul va trece la modul de economisire a energiei după 2 secunde.
- În modul de economisire a energiei, apăsați butonul de alimentare pentru a porni aparatul și pentru a intra în modul de așteptare. În acest moment, indicatorul digital (A) arată temperatura curentă a apei, indicatorul digital (B) indică temperatura anterioară. Temperatura țintă stabilită în procesul de lucru, indicatorul digital (C) arată ultimele ore de lucru setate ale ultimul proces de lucru.
- În modul ON (indicatorul luminos al butonului este complet iluminat), apăsați acest buton pentru a intra în modul de economisire a energiei. Acest buton poate fi de asemenea apăsat în timpul procesului de gătire pentru a intra direct în modul de economisire a energiei.

FUNCȚIILE PRODUSULUI

2. °C/°F

Butonul de comutare a unității temperaturii

- Faceți clic pe °C / °F pentru a selecta unitatea de afișare a temperaturii aparatului. Selectați Celsius sau Fahrenheit.

3. TEMPERATURĂ / TIMP

Temperatură, butonul de reglare al timpului

- Faceți clic pe TEMP / TIME pentru a comuta temperatura sau setarea de timp. Când indicatorul digital de temperatură (B) clipește, setați temperatura țintă dorită cu + și -. Când indicatorul digital a timpului (C) clipește, timpul dorit poate fi setat cu + și -.
- * Dacă nu a fost setat niciun timp sau temperatură după ce indicatorul digital clipește de 10 ori, Circuitul Termic iVide Plus va ieși din opțiunea TEMP / TIME. Dacă trebuie să resetați apăsați TEMP / TIME din nou pentru a introduce detaliile necesare.
- * Pentru a afișa ora și temperatura setate, apăsați butonul TEMP / TIME timp de 3 secunde.

4. START / STOP

Butonul start/stop

- În modul de așteptare, faceți clic pe START / STOP pentru a porni aparatul.
- În modul de lucru, faceți clic pe START / STOP pentru a opri aparatul.

5. + -

Butonul de ajustare

- Pentru a regla temperatura sau timpul, faceți clic pe TEMP / TIME, selectați opțiunea dorită și folosiți butoanele + și - pentru a regla.

6. Indicatorul Digital de Citire a Temperaturii(A)

- Afișează temperatura de lucru în timp real.

7. Indicatorul Digital de Citire a Temperaturii (B)

- Afișează temperatura de funcționare setată.

8. Indicatorul Digital de Citire a Timpului

- În modul de așteptare, se afișează ora țintă setată.
- În modul de lucru, este afișat timpul de lucru rămas.

STRUCTURA PRODUSULUI



APLICAȚIA MOBILĂ

Descărcarea aplicației Circulatorului Termic iVide Plus

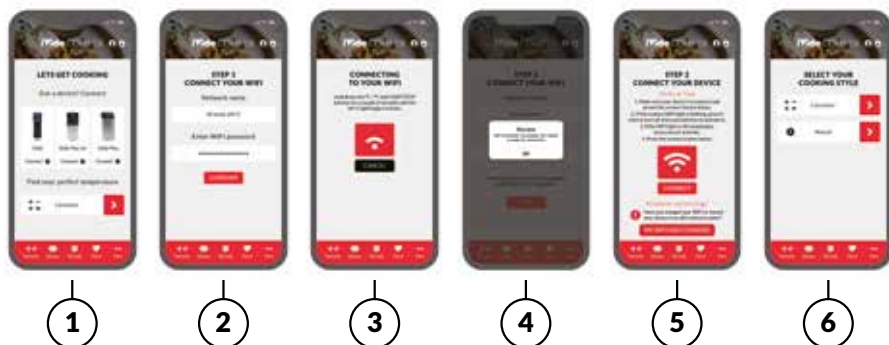
Dacă aplicația iVide Plus Thermal Circulator (Circulator Termic iVide Plus) nu a fost încă descărcată, poate fi descărcată de la Apple Store (iOS) sau Google Play (Android). Este compatibil cu versiunea IOS 9.3.5 și ulterioară. Este compatibil cu versiunea Android 4.3 și ulterioară.

Observație: Vă rugăm, consultați-vă cu producătorul dumneavoastră mobil dacă aveți orice întrebare legată de descărcarea aplicației.

Șase pași pentru configurarea aplicației Circulatorului Termic iVide Plus

Instalarea aplicației Circulatorului Termic iVide Plus este rapidă, spre deosebire de alte aplicații. Aplicațiile iVide permit utilizarea instantanee, furnizând informațiile necesare exact atunci când aveți nevoie de ea. Am dezvoltat o abordare complet nouă pentru acest tip de aplicații, deoarece fiecare moment în bucătărie ar trebui să fie de neuitat.

Șase Pași Ușori



- 1 Selectați aparatul pe care doriți să-l utilizați și apăsați pe "CONNECT".
- 2 Aplicația va detecta o rețea Wi-Fi conectată. Introduceți parola și apăsați pe 'Confirm'.
- 3 Aplicația începe să caute Circulatorul termic iVide Plus. Țineți apăsat butonul ° C / ° F și butonul start/stop pentru câteva secunde până când indicatorul Wi-Fi începe să clipească. Așteptați până când aparatul finalizează configurarea automată.
- 4 În final, veți vedea un mesaj care confirmă că aparatul este pregătit să se conecteze.
- 5 Asigurați-vă că indicatorul Wi-Fi nu mai clipește, apoi apăsați butonul "Conectare". Dacă aveți nevoie de ajutor, citiți indicațiile și sfaturile de pe ecran.
- 6 Felicitări! Circulatorul Termic iVide Plus tocmai a fost configurat! Bucură-te de gătit!

Observație: Siglele Apple și iPhone sunt mărci ale Apple Inc., înregistrate în SUA și în alte țări. Apple Store este o marcă de serviciu al Apple Inc. Android; Google Play și logo-ul Google Play sunt mărci ale Google Inc.

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

- 1 Începeți prin atașarea Circulatorului Termic iVide Plus la vasul de gătit. Rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic, formați un spațiu între corpul principal și buton, introduceți aparatul în vasul de gătit și strângeți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a fixa aparatul.
- 2 Adăugați apă în vasul de gătit, asigurându-vă că nivelul apei este între nivelul minim al apei și nivelul maxim al apei.
- 3 Conectați alimentarea pentru a porni și a ilumina afișajul digital. Circuitul termic iVide Plus va intra în modul de economisire a energiei după 2 secunde. După acest timp, apăsați butonul de alimentare pentru a pune aparatul în modul ON.
- 4 Faceți clic pe °C / °F pentru a selecta unitatea de afișare a temperaturii. Valoarea implicită este °C. Unitatea dvs. de temperatură selectată va fi reținută pentru următoarea utilizare a aparatului.
- 5 Faceți clic pe TEMP / TIME pentru a selecta temperatura sau ora și setați valoarea țintă cu tastele + și -.
- 6 După ce setarea este finalizată, faceți clic pe START / STOP pentru a porni aparatul. După ce temperatura din vasul de gătit atinge temperatura necesară, indicatorul digital de citire a timpului (C) începe numărarea inversă - acum adăugați alimentele ambalate în vid pentru prepararea la temperatură constantă.
- 7 După terminarea gătitului, Circulatorul termic iVide Plus va emite un semnal sonor. Faceți clic pe START / STOP pentru a opri.
 Observație: Dacă nu există nici o operație, aparatul va emite un semnal sonor continuu după 20 de secunde, în timp ce temperatura apei va rămâne la temperatura presetată.
- 8 Ele sunt acum gata pentru următorul proces.
- 9 După utilizarea Circulatorului Termic iVibe Plus, opriți-l și depozitați-l într-un loc sigur.

NU UITAȚI: Înainte de gătirea Sous Vide, alimentele trebuie să fie ambalate în vid. Nivelul apei (după ce alimentele sunt puse înăuntru) ar trebui să fie mai mare decât MIN, dar mai mic decât MAX marcat pe aparat. Pentru a evita degradarea aparatului, scurgeți apa după utilizare și curățați bazinul.

ÎNTREȚINERE

Pentru a evita arderea, vă rugăm, asigurați-vă că Circulatorul Termic iVide Plus este oprit și răcit la temperatura camerei înainte de curățare.

- 1 Puneți Circulatorul Termic iVide Plus în poziție verticală după curățare, nu-l poziționați orizontal sau cu susul în jos.
- 2 În timpul curățării, nu deteriorați componentele interioare ale aparatului. Odată ce componentele sunt deteriorate, vă rugăm să apelați la un specialist pentru a verifica și repara. Nu încercați reparații neautorizate deoarece acest lucru poate duce la un accident.
- 3 Goliți apa veche după fiecare utilizare. Reumpleți cu apă proaspătă următoarea dată când folosiți Circulatorul Termic iVide Plus. Dacă apa este refolosită, substanțele minerale pot afecta componentele.
- 4 Scoateți capacul din spate al Circulatorului Termic iVide Plus pentru a curăța tubul de încălzire și vedea dacă capacitatea de descărcare este redusă sau componentele au colectat murdărie. Se recomandă curățarea cCirculatorului Termic iVide Plus la fiecare 20 de ori sau după 100 de ore de utilizare.
- 5 Nu puneți un Circulator Termic iVide Plus fierbinte în apă rece, deoarece acest lucru poate provoca daune. Circulatorul Termic iVide Plus trebuie răcit până la temperatura camerei și introdus în apă rece pentru utilizare.

CUM SĂ-L CURĂȚAȚI

Pregătire

Circulatorul Termic iVide Plus poate fi curățat cu oțet alimentar (oțet alb, oțet de mere, etc.)

De ce trebuie curățat?

Apa normală de la robinet conține minerale care, atunci când apa este încălzită la o anumită temperatură, va crea calcar pe încălzitor sau pe suprafața aparatului. În acest caz, calcarul va afecta performanța aparatului. Se recomandă curățarea aparatului la fiecare 20 de ori sau după 100 de ore de utilizare. Puteți curăța aparatul în funcție de nevoile dumneavoastră reale datorită diferitelor ape în diferite zone.

Cum să-l curățați?

- 1 Umpleți recipientul (până la linia lui MAX) cu apă. Adăugați 5g oțet în apă.
- 2 Porniți Circulatorul Termic iVide Plus, setați temperatura de lucru la 80°C (176°F) și timpul la 3 ore (03:00). Apăsați pe START/STOP. După 3 ore. Aparatul va emite un semnal sonor și opri.

*Procedură rapidă de curățare: Tineți apăsat pe butonul START/STOP și butonul -. Indicatorul digital (B) va arăta temperatura setată de 80°C, indicatorul digital (C) va arăta timpul setat de 3:00. Eliberați butonul și indicatoarele digitale (B) & (C) vor clipi de 10 ori. Apăsați pe butonul START/STOP pentru a începe operația de curățare.

- 3 Verificați dacă mașina este curată. Dacă mașina nu este curată, adăugați mai mult oțet și porniți din nou procesul. Dacă mașina este curată, scoateți oțetul din mașină, spălați mașina cu apă proaspătă, uscați-o și depozitați-o.

DEPANARE

Codul erorii	Cauza problemei	Depanarea
E01	Nivelul apei este mai mic decât nivelul cel mai scăzut al apei sau este mai mare decât cel mai înalt nivel al apei.	Opriți alimentarea. Dacă nivelul apei este prea scăzut, adăugați cantitatea potrivită de apă în recipient; dacă nivelul apei este prea mare, îndepărtați apa din recipient.
E02	1. Dacă tubul de încălzire este normal; 2. Dacă cablajul intern al aparatului este normal; 3. Este senzorul temperaturii normal?	Trebuie să apelați la un profesionist pentru reparare.
LP	Aparatul pierde brusc energie în timpul gătitului normal	

** În timpul utilizării aparatului, dacă apar alte probleme, vă rugăm să discutați cu un specialist. Nu încercați reparații neautorizate deoarece acest lucru poate duce la un accident.

GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIEȚI

- 1 Asigurați-vă că platforma de lucru este plată, curată și ordonată.
- 2 Garanția este limitată la deteriorarea cauzată de defectele de producție.
- 3 Costul pieselor și al întreținerii vor fi percepute ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a altor probleme nelegate de calitatea produsului.
- 4 Vă rugăm să păstrați bonul fiscal sau factura

Card de Întreținere

Prenume:

Nume:

Telefon:

Email:

Adresă:

Modelul aparatului:

Data achiziției:

Furnizor:

Înregistrarea Reparației

Dată	Cauză	De către

CERTIFICAT CE

Declarația europeană de conformitate



Ne însemnăm

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

declarăm sub exclusiva noastră responsabilitate că produsul

Articol: Sous Vide Circulator

Marcă: **sousvide**tools.com

Număr Model: SVT-01006 & SVT-01006EU

La care se referă această declarație, este în conformitate cu următoarele standarde armonizate

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.1.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

În urma prevederilor din

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Data / Locul

Nume: Alex Shannon

Poziție: director general



O IVIDE

Założona w 2011 roku, SousvideTools.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 zamieniają 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 nowicjusom, 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 połącz się z ugotowanym suchym jedzeniem, które smakuje jak karton i przywitaj się z wykwinnym 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

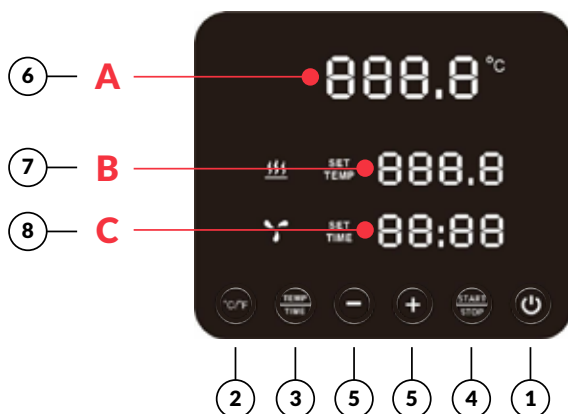
Proszę przestrzegać tych środków ostrożności:

- 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.
- Podłączyć tylko do 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 doświadczonych użytkowników.
- 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 Cykulatora termicznego iVide Plus

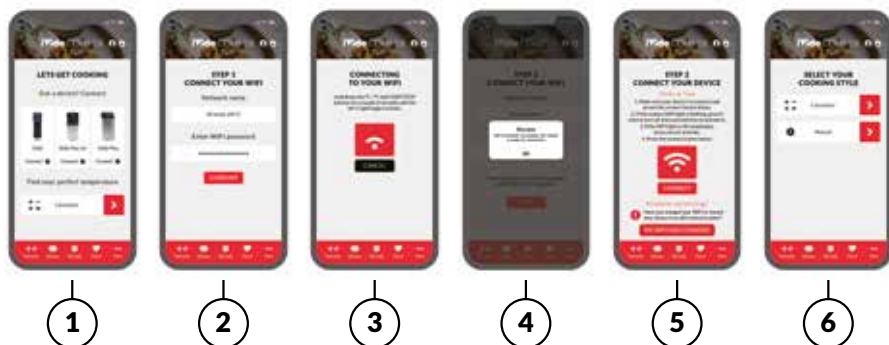
Jeśli aplikacja iVide Plus Thermal Circulator APP nie została jeszcze pobrana, można ją pobrać z Apple Store (iOS) lub Google Play (Android). Jest kompatybilny z systemem IOS w wersji 9.3.5 i nowszej. Jest kompatybilny z systemem Android w wersji 4.3 i nowszej.

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 cyklatorem termicznym iVide Plus z Wi-Fi. Aplikacja sprawia, że gotowanie z cyklatorem 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 cykulatora 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! Cykulator 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 pokrętkiem, 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. Uzupełnić 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 ciepłą 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.
- 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
LP	Maszyna nagle traci moc podczas normalnego gotowania.	

** Podczas pracy z maszyną, jeśli pojawiają 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

CERTYFIKAT CE

Europejska Deklaracja Zgodności



Oznaczamy

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvide tools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

Oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt

Artykuł: Sous Vide Circulator

Znak towarowy: **sousvide**tools.com

Model nr.: SVT-01006 & SVT-01006EU

Do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z zharmonizowanymi normami.

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.1.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Zgodnie z postanowieniami

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Data / Miejsce

Nazwa: Alex Shannon

Stanowisko: Dyrektor Zarządzający



OVER DE IVIDE

Opgericht in 2011, Sousvide tools.com is een food en technologiebedrijf met de missie mensen slimmer te laten koken #clevercooking. Bovendien zijn wij de marktleider in het door ons gekozen gebied, hebben wij twee kookboeken gemaakt, een sous vide meter, een APP en een trainingsgids in samenwerking met de Campden BRI, Englands toonaangevende aanbieder van praktische, wetenschappelijke, technische en raadgevende services en nu ook 's werelds toonaangevende sous vide apparaat.

Ons team bestaat uit 15 mensen - en wij gaan elke dag naar ons werk met een ding aan ons hoofd: het creëren van betere benodigheden die kookstress omzetten naar etenstijd succes. (Wij noemen dit "#clevercooking.") Waarom? Omdat hoe meer je weet over koken, des te beter word je erin. Onze onderzoek chefs zijn constant bezig met koken, en u plukt daar de vruchten van in de naam van O&O.

Waarom de iVide Cooker? Wij willen het makkelijk maken voor zowel sous vide beginners als experts om thuis restaurant kwaliteit eten te bereiden, met elke keer een perfect eindresultaat. Dus zeg maar dag tegen overgaar voedsel dat naar karton smaakt en zeg hallo tegen gastronomisch eten.

The SousVideTools iVide Plus Thermische Circulatiepomp met hoge resolutie 11.43cm breed touch screen bedieningsscherm. Het is uitgerust met Wifi zodat u het overal op afstand kan besturen via onze APP, ook is het ontwikkeld om voedselveiligheid te garanderen. Met een capaciteit van 80 liter garandeert het een stabiele temperatuur van 0.07°C tussen 40°C tot 100°C. 2 jaar garantie.

De iVide Plus is het eerste waterdichte apparaat voor de commerciële keuken, gecertificeerd met IPX7. Met toewijzing van IPX7, is de iVide Plus Sous Vide bestand tegen onderdompeling in water tot 1 meter tot 30 minuten. Dit betekent dat in het geval van een ongeluk, en het apparaat wordt nat of ondergedompeld, dit niet tot schade leidt, echter langdurige blootstelling aan water – zoals het plaatsen in de vaatwasser - zal schadelijk zijn.

VEILIGHEID

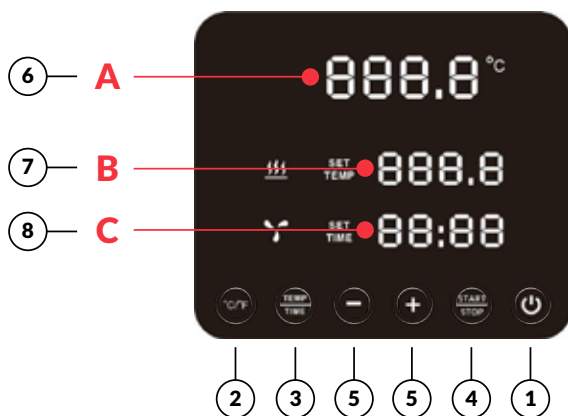
Volg alstublieft deze veiligheidsmaatregelen:

- Bedien de iVide Plus Thermische Circulatiepomp alleen volgens de gebruikers handleiding. Het niet volgen van de handleiding kan resulteren in het beschadigen van de machine.
- Sluit de voeding aan zoals getoond op het classificatie-etiket.
- Sluit alleen aan met de veilig geaarde voeding.
- Sluit de stroomvoorziening af alvorens het verwijderen van het apparaat.
- Raak de vloeistof niet direct aan om de temperatuur te controleren. Gebruik het temperatuur display of een thermometer.
- Het water niveau moet tussen het laagste level "MIN" en het hoogste level "MAX" in staan. Het negeren hiervan kan resulteren in schade aan het apparaat.
- Raak geen hete oppervlakken aan op de iVide Plus Thermische Circulatiepomp (boven het MAX water level), schakel de stroom uit en droog voor gebruik.
- Wij raden aan dat gebruikers van de iVide Plus Thermische Circulatiepomp volledige instructies krijgen voorafgaand gebruik of onder supervisie van een ervaren gebruiker staan.
- Houd vloeistof uit de buurt van stroomcontainer en ventilator op de achterkant van de iVide Plus Thermische Circulatiepomp. Het negeren hiervan kan resulteren in schade aan het apparaat en de gebruiker.

TECHNISCHE MAATSTAVEN

Nominale spanning	220 - 240V~
Nominale frequentie	50HZ
Nominale stroom	2300W
Temperatuur instelbereik	5 - 95°C / 41- 203°F
Tijd instelbereik	5 min - 99 uur 59 minuten
Weergave nauwkeurigheid	0.1
Maat	5.5"x5.6"x11.9"(140x143x302mm)
Gewicht	2.2Kg

PRODUCTFUNCTIE



1. Power

- Als de stroomtoevoer wordt ingeschakeld, worden de knop en het indicatielampje weergegeven. Het apparaat schakelt na 2 seconden over naar de energiebesparende modus.
- In de energie bespaarstand, druk op de aan / uit knop om het apparaat te activeren en naar de stand-by modus te gaan. Op dit moment geeft de digitale aflezing (A) de huidige water temperatuur weer, de digitale aflezing (B) geeft de vorige weer. De doeltemperatuur ingesteld in het werkproces, de digitale aflezing (C) toont de ingestelde werktijden van het laatste werkproces.
- In de ON-modus (de knop indicator is volledig verlicht), drukt u op deze knop om naar de energiebesparende modus te gaan. Dit kan ook tijdens het kookproces worden ingedrukt om rechtstreeks naar de energiebesparende modus te gaan.

PRODUCTFUNCTIE

2. °C/°F

Temperatuureenheid schakelknop

- Klik op °C / °F om de temperatuurweergave-eenheid van de machine te selecteren. Selecteer alstublieft Celsius of Fahrenheit.

3. TEMP. / TIJD

Temperatuur, tijd aanpassing schakelknop

- Klik op TEMP / Time om de temperatuur of tijd in te stellen. Wanneer de digitale temperatuur lezer (B) knippert, stelt u de gewenste doeltemperatuur in met + en -. Wanneer de digitale tijd lezer (C) knippert, kan de gewenste tijd worden ingesteld met + en -.
- * Als na 10 keer nadat de digitale lezer heeft geknippert geen tijd is ingesteld, zal de iVide Plus Thermische Circulatiepomp de TEMP / TIME optie verlaten. Als u opnieuw wilt instellen, klikt u nogmaals op TEMP / TIME om de vereiste gegevens in te voeren.
- * Druk gedurende 3 seconde op de knop TEMP / TIME om de ingestelde tijd en temperatuur weer te geven.

4. START / STOP

Start/stop knop

- Klik in de stand-by-modus op START / STOP om te beginnen met werken.
- Klik in de werkmodus op START / STOP om te stoppen met werken.

5. + -

Aanpassingsknop

- Om de temperatuur of tijd aan te passen, klik op TEMP / TIME, selecteer de gewenste optie en gebruik de + en - knop om aan te passen.

6. Digitale temperatuur lezer (A)

- Toont de real-time werkt temperatuur.

7. Digitale temperatuur lezer (B)

- Toont de ingestelde werkt temperatuur.

8. Digitale tijd lezer (C)

- In stand-by mode, de ingestelde doeltemperatuur wordt weergegeven.
- In werk mode, de resterende werktijd wordt weergegeven.

PRODUCT STRUCTUUR



DE APP

Downloaden van de iVide Plus Thermische Circulatiepomp APP

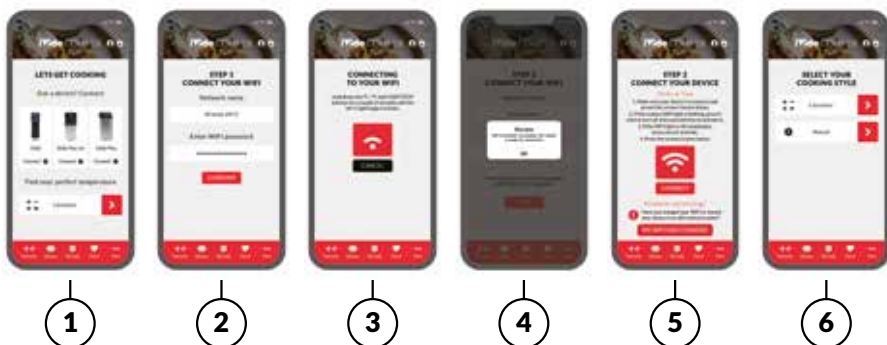
Als de iVide Plus Thermische Circulatiepomp APP nog niet gedownload is, kan deze gedownload worden van de Apple Store (IOS) of Google Play (Android). Deze is verenigbaar met de IOS versie 9.3.5 en latere versies en voor Android met versie 4.3 en latere versies.

Opmerking: Neem contact op met de fabrikant van uw mobiele telefoon of apparaat als u vragen heeft over het downloaden van de APP.

Zes stappen om te configureren met de iVide Plus Thermische Circulatiepomp APP

Het installeren van de iVide Plus Thermische Circulatiepomp APP is snel, in tegenstelling tot sommige andere apps. De iVide APPS maakt direct gebruik mogelijk en voorziet u van de benodigde informatie precies als u het nodig heeft. Wij hebben een compleet nieuwe aanpak ontwikkeld op dit soort applicaties omdat iedere moment in de keuken onvergetelijk zou moeten zijn. De APP is verenigbaar met de iVide Plus Thermische Circulatiepomp met Wi-Fi. De APP maakt koken met de iVide Plus Thermische Circulatiepomp ongelooflijk makkelijk. Kies eenvoudig het product, pas de instellingen aan en druk op start.

Zes makkelijke stappen



- 1 Selecteer het toestel dat u wilt gebruiken en druk op "VERBINDEN"
- 2 De app detecteert een verbonden Wi-Fi netwerk. Voer het wachtwoord in en druk op 'bevestigen'.
- 3 De applicatie zoekt naar de iVide Plus Thermische Circulatiepomp. Houdt voor een paar seconde de °C / °F en start/stop ingedrukt tot het Wi-Fi licht begint te knipperen. Wacht tot het toestel de automatische configuratie beëindigt.
- 4 Aan het eind ziet u het bericht dat het toestel klaar is om te verbinden.
- 5 Controleer of het Wi-Fi lampje niet meer knippert en druk vervolgens op de knop 'Verbinden'. Als u hulp nodig heeft, leest u de hints en tips op het scherm.
- 6 Gefeliciteerd! De iVide Plus Thermische Circulatiepomp is zojuist geconfigureerd! Geniet van je kookkunsten!

Opmerking: De Apple en iPhone logo's zijn handelsmerken van Apple Inc., geregistreerd in Amerika en andere landen. Apple store is een servicemerk van Apple Inc. Android; Google Play en het Google Play logo zijn handelsmerken van Google Inc.

HANDLEIDING

- 1 Begin bij de iVide Plus Thermische Circulatiepomp vast te maken aan het waterreservoir. Draai de knop tegen de klok in, zodat er een opening vormt tussen het hoofdgedeelte en de knop, plaats het apparaat in het reservoir en draai de knop met de klok mee vast.
- 2 Voeg water toe aan het reservoir, zorg ervoor dat het waterniveau tussen het minimum waterniveau en het maximale waterniveau ligt.
- 3 Zet de stroom aan om aan te zetten en het digitale display te verlichten. De iVide Plus Thermische Circulatiepomp zal na 2 seconde naar de energiebesparingsmodus overschakelen. Druk na deze tijd op de aan / uit-knop om de machine in de ON-modus te zetten.
- 4 Klik op °C / °F om de temperatuurweergave-eenheid te selecteren. De standaardinstelling is °C. De geselecteerde temperatuureenheid wordt onthouden voor de volgende keer dat u de machine gebruikt.
- 5 Klik op TEMP / TIME om de temperatuur of tijd te selecteren en stel de doelwaarde in met de + en - toetsen.
- 6 Nadat de instelling is voltooid, klikt u op START / STOP om de machine te starten. Nadat de temperatuur in het reservoir de gewenste temperatuur heeft bereikt, begint de tijd van het digitaal lezen (C) te lopen - voeg nu uw vacuümverpakte voedsel toe voor het koken op constante temperatuur.
- 7 Nadat het koken is voltooid, geeft de iVide Plus Thermische Circulatiepomp een pieptoon. Klik op START / STOP om uit te schakelen.
Opmerking: Als er geen bewerking plaatsvindt, laat het apparaat na 20 seconden een continue pieptoon horen, terwijl de watertemperatuur op de vooraf ingestelde temperatuur blijft.
- 8 Haal uw vacuümverpakte voedsel eruit. Het eten is nu klaar voor het volgende proces.
- 9 Schakel na gebruik de iVide Thermische Circulatiepomp uit en bewaar deze op een veilige plaats.

VERGEET NIET: Voordat Sous Vide wordt gekookt, moet het voedsel vacuüm worden verpakt. Het waterniveau (nadat het voedsel is ingebracht) moet hoger zijn dan MIN, maar lager dan MAX op de machine. Om de machine niet te beschadigen, laat u het water na gebruik leeglopen en maakt u het waterbad schoon.

ONDERHOUD

Om brand te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de iVide Plus Thermische Circulatiepomp is uitgeschakeld en afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u deze reinigt.

- 1 Plaats de iVide Plus Thermische Circulatiepomp na het reinigen verticaal, plaats hem niet horizontaal of ondersteboven.
- 2 Beschadig de componenten in de machine tijdens het reinigen niet. Als de componenten beschadigd zijn, vraag dan een specialist om deze te controleren en te repareren. Probeer geen ongeoorloofde reparaties, dit kan ongelukken tot gevolg hebben.
- 3 Leeg het oude water na elk gebruik. Vul opnieuw met vers water bij het volgende gebruik van de iVide Plus Thermische Circulatiepomp. Als het water wordt hergebruikt, kan de minerale substantie de componenten beschadigen.
- 4 Verwijder de achterklep van de iVide Plus Thermische Circulatiepomp om de warmtebuis en sonde schoon te maken als de ontladcapaciteit vermindert of als de componenten vuil hebben verzameld. Het wordt aanbevolen om de iVide Plus Thermische Circulatiepomp elke 20 keer of na 100 gebruiksuren te reinigen.
- 5 Plaats geen hete iVide Plus Thermische Circulatiepomp in het water om af te koelen, want dit kan schade veroorzaken. De iVide Plus Thermische Circulatiepomp moet worden afgekoeld tot kamertemperatuur en in koud water worden gezet om te gebruiken.

SCHOONMAKEN

Vorbereiding

De iVide Plus Thermische Circulatiepomp kan worden schoongemaakt met voedselkwaliteit azijn (witte wijnazijn, appelazijn, enz.)

Waarom de noodzaak om schoon te maken?

Normaal kraanwater bevat mineralen die wanneer het water verwarmd wordt tot een bepaalde temperatuur, een afzetting op de verwarming of op het oppervlak van het apparaat zullen creëren. In dat geval heeft deze afzetting invloed op de prestaties van het apparaat. Het wordt aanbevolen om de machine om de 20 keer te reinigen of na 100 uur gebruik. U kunt het apparaat op basis van uw werkelijke behoeften reinigen als gevolg van verschillend water in verschillende gebieden.

Schoonmaken

- 1 Vul de container (tot de MAX-lijn) met water. Voeg 5g azijn toe aan het water.
- 2 Zet de iVide Plus Thermische Circulatiepomp aan, stel de werktemperatuur in op 80°C (176°F) en tijd op 3 uur (03:00). Klik op START/STOP. Na 3 uur piept en schakelt de machine zich uit.
*Snelle schoonmaak procedure: Houd de START/STOP en – knoppen ingedrukt. De digitale aflezing (B) geeft de ingestelde temperatuur 80°C aan, de digitale aflezing (C) geeft de ingestelde tijd 3.00 aan. Laat de knop los en de digitale meting (B) & (C) zal 10 keer knipperen. Klik op de START/STOP-knop om het reinigen te starten.
- 3 Check of het apparaat schoon is. Als het apparaat niet schoon is, voeg dan meer azijn toe en start het proces opnieuw. Als het apparaat schoon is, moet u de azijn uit het apparaat legen, het apparaat met vers water wassen, drogen en opbergen.

PROBLEEMOPLOSSING

Foutmelding	Oorzaak	Probleemoplossing
E01	Het waterniveau is lager dan het laagste waterniveau of hoger dan het hoogste waterniveau.	Schakel de stroom uit. Als het waterniveau te laag is, voeg dan de juiste hoeveelheid water toe aan het reservoir; als het water te hoog is, verwijder het water uit het reservoir.
E02	1. Of de verwarmingsbuis normaal is; 2. Of de interne bedrading van de machine normaal is; 3. Is de temperatuursensor normaal.	Noodzaak om een professional te vragen voor reparatie.
LP	De machine verliest plotseling stroom tijdens het normale koken.	

** Als zich tijdens het gebruik van het apparaat andere problemen voordoen, neem dan contact op met een specialist. Probeer geen ongeoorloofde reparaties, dit kan ongelukken tot gevolg hebben.

GARANTIE & AFTER SALES SERVICE

- 1 Zorg ervoor dat het platform waarop u werkt plat, schoon en opgeruimd is.
- 2 Garantie is beperkt tot schade veroorzaakt door productiefouten.
- 3 De kosten van onderdelen en onderhoud worden in rekening gebracht als gevolg van oneigenlijk gebruik of andere niet-productkwaliteitsproblemen.
- 4 Bewaar de aankoopbonnen.

Onderhoudskaart

Voornaam:

Achternaam:

Telefoon:

Email:

Adres:

Machinemodel:

Aankoopdatum:

Leverancier:

Reparatie Document

Datum	Oorzaak	Door

CE-CERTIFICAAT

Europese conformiteitsverklaring



We markeren

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

verklaren onder onze eigen verantwoordelijkheid dat het product

Artikel: Sous Vide Circulator

Handelsmerk: **sousvide**tools.com

Model nr.: SVT-01006 & SVT-01006EU

Waarop deze verklaring betrekking heeft, is in overeenstemming met de volgende geharmoniseerde normen

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.1.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.1.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.1.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Volgens de bepalingen van

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Datum / Plaats

Naam: Alex Shannon

Functie: Algemeen directeur



OM IVIDE

Opprettet i 2011, Sousvidetools.com er et mat- og teknologifirma som ønsker å hjelpe folk lage mat smartere #clevercooking. Vi er et ledende firma innen vårt felt, vi har produsert 2 kokebøker, en sous vide kalkulator, en app, og en treningsguide i samarbeid med Campden BRI, Storbritannias ledende leverandør av praktisk vitenskapelig, teknisk og rådgivende tjenester, og nå verdensmarkedets ledende sous vide sirkulator

Vårt team består av 15 stemmer — og vi kommer alle på jobb hver dag, med én ting i tankene: jobb for å lage bedre redskaper for å gjøre matlagingsstress, til middagssuksess. (Vi kaller dette #clevercooking) Hvorfor? Fordi jo mer du vet om matlaging, jo bedre blir du på det. Våre forskningskokker lager alltid mat, og du får høste fruktene i forskningens og utviklingens navn.

Hvorfor iVide sirkulatoren? Vi ønsker å gjøre det enkelt for både sous vide nybegynnere, og ekspertene, å lage kvalitetsmat hjemme, med perfekt finish hver gang. Så si farvel til overkokt, tørr mat som smaker papp, og si hei til gourmetmat.

Med en høyoppløsnings 4.5 tommer berøringsskjerm, er SousVide Tools iVide Plus Thermal Circulator mulig å koble til trådløst nett, så du kan fjernkontrollere den fra hvor som helst gjennom appen. Den er også designet for å forsikre matsikkerhet, med en 80 liters kapasitet, garanterer den en stabilitet på 0.07 grader, mellom 40°C og 100°C. 2 års garanti

iVide Plus er den første vanntette maskinen for det profesjonelle kjøkken, sertifisert til IPX7. Under IPX7 beskrivelsen, vil iVide Plus Sous Vide sirkulatoren kunne senkes ned opp til 1 meter under vann, i opptil 30 minutter. Dette betyr at skulle et uhell oppstå, og man søler på, eller mister sirkulatoren i vannet, så vil det ikke gjøre noen skade, men langvarig utsettelse for vann, som for eksempel i en oppvaskmaskin, vil være skadelig.

SIKKERHET

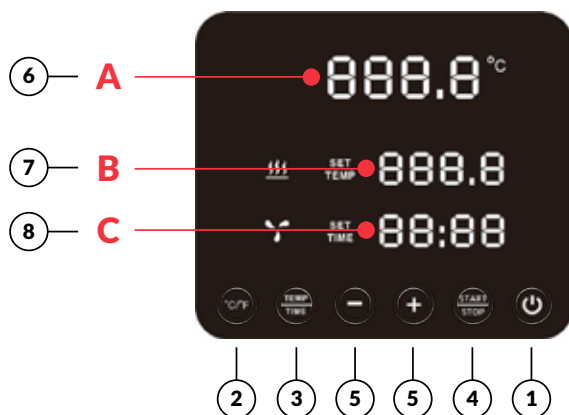
Vennligst følg disse forhåndsreglene:

- Bruk iVide Plus Thermal Cirkulator som beskrevet i brukermanualen. Annen bruk kan føre til skade på maskinen.
- Bruk kun strømforsyningen som vises på energietiketten
- Koble kun til med en trygg, jordet kabel.
- Skru av strømforsyningen før du fjerner maskinen
- Ikke stikk fingeren i vannet for å sjekke temperaturen. Vennligst bruk temperaturdysplayet eller et termometer.
- Vannnivået må være mellom laveste nivå "MIN", og høyeste nivå "MAX". Er det ikke det kan det føre til skade på maskinen.
- Ikke ta på noen varme overflater på iVide Plus Thermal Circulator under, eller rett etter bruk.
- Om det er væske på toppen av iVide Plus Thermal Circulator (over MAX vannivå), skru den av og tørk den før bruk.
- Vi anbefaler at brukere av iVide Plus Thermal Circulator gis fulle instruksjoner før bruk, eller er under oppsyn av en erfaren bruker
- Hold flytende unna strømmuttaket og viften bak på iVide Plus Thermal Circulator. Gjør man ikke det kan det føre til skade på maskinen og brukeren.

TEKNISK INFORMASJON

Strømforsyning	220-240V~
Frekvens	50HZ
Effekt (Watt)	2300W
Temperaturinstilling	5 - 95°C / 41 - 203°F
Tidsinstilling	5 min - 99 timer og 59 minutter
Displaynøyaktighet	0.1
Størrelse	5.5"x5.6"x11.9"(140x143x302mm)
Vekt	2.2Kg

FUNKSJONER



1. Strøm/ På

- Når maskinen er på, vil knappen og indikatorlampen lyse. Maskinen vil gå over i strømsparingsmodus etter 2 sekunder
- I strømsparingsmodus trykk på "På" knappen for å vekke maskinen, og sette den i standby modus. Nå vil den vise (A) nåværende vanntemperatur, (B) forrige avleste temperatur. Innstilt måltemperatur. Den digitale avleseren (C) viser antall arbeidstimer for siste økt.
- Når maskinen er PÅ (knappen er fullt opplyst), trykk på denne knappen for å sette den i strømsparingsmodus. Dette kan også gjøres mens den er i bruk for å sette den direkte i strømsparingsmodus.

PRODUCT FUNCTION

2. °C/°F

Endre temperaturmåleenhet

- Trykk på °C / °F for å velge temperaturmåleenhet for maskinen. Vennligst velg celsius eller fahrenheit

3. TEMP / TIME

Temperatur- og tidinnstillingsknapp

- Trykk på TEMP / TIME for å endre temperatur eller tidsinnstilling. Når avleseren (B) blinker, velg ønsket temperatur med + og -.
- * Hvis ingen tid eller temperatur er valgt innen avleseren har blinket 10 ganger, vil iVide Plus Thermal Circulator gå ut av TEMP / TIME velgeren. For å tilbakestille, trykk på TEMP / TIME igjen for å velge tid / temperatur.
- * For å vise valgt tid og temperatur, trykk ned TEMP / TIME knappen i 3 sekunder.

4. START / STOP

Start-/ stoppknappen

- I standby modus, trykk på START/STOP for å begynne.
- I arbeidsmodus, trykk på START/STOP for å stoppe.

5. + -

Knapp

- For å justere temperatur eller tid, trykk på TEMP / TIME, velg ønsket valg, og bruk + og - for å velge.

6. Temperaturavleseren (A)

- Viser temperatur i sanntid

7. Temperaturavleser (B)

- Viser valgt temperatur.

8. Tidsavleseren (C)

- I standby modus vises valgt tid
- I arbeidsmodus vises gjenstående tid

PRODUKTSTRUKTUR



APPEN

Laste ned iVide Plus Thermal Circulator appen

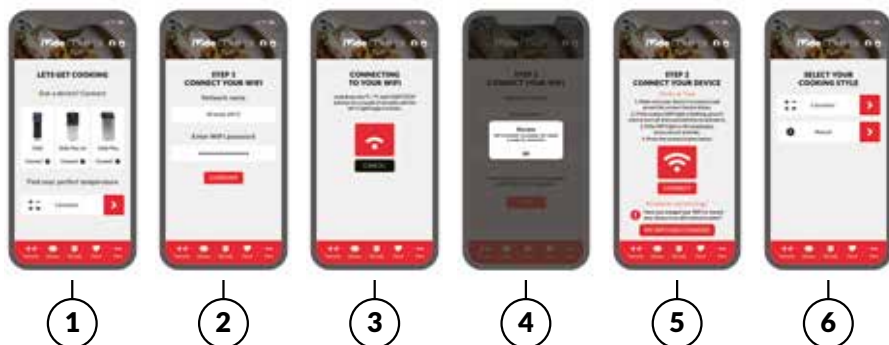
Om du ikke har lastet ned iVide Plus Thermal Circulator appen enda, kan den lastes ned fra Apple Store (IOS), eller Google Play (Android). Den er kompatibel med IOS versjon 9.3.5 og senere. Den er kompatibel med Android versjon 4.3 og senere.

Notat: Vennligst sjekk med din mobil- eller enhetsprodusent om du har spørsmål angående nedlasting av appen.

Seks steg for å konfigurere iVide Plus Thermal Circulator appen

Å installere iVide Plus Thermal Circulator appen går raskt, i forhold til noen andre apper. iVide appene er klare for bruk umiddelbart, og gir deg den nødvendige informasjonen akkurat når du trenger det. Vi har utviklet en helt ny fremgangsmåte for denne typen applikasjoner, fordi hvert øyeblikk på kjøkkenet burde være uforglemmelig. Appen er kompatibel med iVide Plus Thermal Circulator med Wi-Fi. Appen gjør det å lage mat med iVide Plus Thermal Circulator utrolig enkelt. Bare velg mat, still den inn, og trykk på start.

Seks enkle steg



- 1 Velg enheten du ønsker å bruke, og trykk på "CONNECT".
- 2 Appen vil oppdage tilkoblet nettverk. Tast inn passord og trykk på 'Confirm'.
- 3 Appen begynner å søke etter iVide Plus Thermal Circulator. Hold inne °C / °F og START/STOP knappene i et par sekunder, til Wi-Fi lampen begynner å blinke. Vent til maskinen er ferdig med den automatiske konfigurasjonen.
- 4 Til slutt vil du få en bekreftelse på at maskinen er klar til å bli tilkoblet.
- 5 Forsikre deg om at Wi-Fi lampen har sluttet å blinke, og trykk på 'Connect'. Om du trenger hjelp, les hint og tips på displayet.
- 6 Gratulerer! iVide Plus Thermal Circulator er blitt konfigurert! Nyt matlagingen!

Notat: Apple og iPhone logoene er varemerkene til Apple Inc. Registrert i USA og andre land. Apple Store er en servicetjeneste levert av Apple Inc. Android; Google Play og Google Play logoen er varemerker tilhørende Google Inc.

HVORDAN BRUKE PRODUKTET

- 1 Begynn med å feste iVide Plus Thermal Circulator til beholderen. Skru knotten mot klokkeretningen, lag et mellomrom mellom hoveddelen og knotten, senk maskinen ned i beholderen og skru fast knotten med klokkeretningen for å sikre maskinen.
- 2 Tilsett vann i beholderen, forsikre deg om at vannivået er mellom minimum og maximum
- 3 Koble til strøm for å skru på og lyse opp displayet. iVide Plus Thermal Circulator går inn i strømsparingsmodus etter 2 sekunder. Etter dette, trykk på av/på knappen for å sette den i PÅ modus.
- 4 Trykk på °C/°F for å velge temperaturenhet. Standard er °C. Maskinen vil huske valgt temperaturenhet til neste gang du bruker den
- 5 Trykk på TEMP /TIME for å velge temperatur eller og velg med + and -.
- 6 Etter oppsett er ferdig, trykk på START/STOP for å starte maskinen. Når temperaturen i beholderen når ønsket temperatur, vil avleser (C) starte nedtellingen – tilsett nå vakuumpakket mat for å tilberede den i en stabil temperatur
- 7 iVide Plus Thermal Circulator vil gi lyd når maten er klar. Trykk på START/STOP for å skru av
Notat: Hvis ingen handling er tatt, vil maskinen gi en lang lyd etter 20 sekunder, mens den holder vanntemperaturen.
- 8 Ta ut vakuumpakket mat. Maten er nå klar for neste steg.
- 9 Etter bruk av iVide Plus Thermal Circulator, skru av maskinen og sett den et trygt sted.

IKKE GLEM: Maten må være vakuumpakket før Sous Vide tilberedning. Vannivået (etter maten er lagt i vannet) skal være over MIN, og under MAX merket på maskinen. For å unngå skade på maskinen, tøm ut vannet etter bruk, og rens vannbadet

VEDLIKEHOLD

For å unngå brannskader, sørg for at iVide Plus Thermal Circulator er av, og avkjølt til romtemperatur før vask

- 1 Etter vask, plasser iVide Plus Thermal Circulator vertikalt, ikke horisontalt eller opp ned
- 2 Sørg for å ikke skade komponentene inne i maskinen under vask. Skulle de bli skadet, kontakt profesjonell reparatør. Ikke forsøk uautorisert reparasjon, da dette kan lede til uhell.
- 3 Tøm ut vannet etter hver bruk. Fyll med rent vann neste gang du bruker iVide Plus Thermal Circulator. Brukes vannet igjen, kan oppsamlede mineraler i vannet skade maskinen.
- 4 Fjern dekslet bak på iVide Plus Thermal Circulator for å rense varmerøret og sonden, om effekten reduseres eller det har samlet seg skitt på komponentene. Det anbefales å rense iVide Plus Thermal Circulator hver 20. bruk, eller etter 100 timers bruk.
- 5 Ikke sett en varm iVide Plus Thermal Circulator i kaldt vann, da dette kan føre til skade på maskinen. iVide Plus Thermal Circulator bør avkjøles til romtemperatur før den settes i kaldt vann for bruk igjen.

RENGJØRING

Forberedelse

iVide Plus Thermal Circulator kan vaskes med mateddik (hvit eddik, eplsesidereddik osv.)

Hvorfor trenger den vaskes?

Vanlig springvann inneholder mineraler, som når vannet varmes til en viss temperatur, vil føre til en oppbygning på varmeelementet og/eller overflaten på maskinen. I så tilfelle, vil denne oppbygningen føre til redusert effekt av maskinen. Det anbefales å rengjøre maskinen etter hver 20. bruk, eller 100 brukstimer. Du kan rengjøre maskinen etter eget behov basert på vannet i forskjellige områder.

Hvordan rengjøre

- 1 Fyll beholderen opp til MAX med vann, og tilsett 5g eddik i vannet.
- 2 Skru på iVide Plus Thermal Circulator, still inn temperaturen til 80°C (176°F), og tiden til 3 timer (03:00). Trykk på START/STOP. Etter 3 timer vil maskinen gi lyd og skru seg av.
*Rask rengjøring: Hold inne START/STOP og - knappene. Avleser (B) vil vise 80°C, avleser (C) vil vise 3:00 timer. Slipp knappen, og avleser (B) og (C) vil blinke 10 ganger. Trykk på START/STOP knappen for å starte rengjøringsprosessen.
- 3 Sjekk at maskinen er ren. Hvis maskinen ikke er ren, tilsett mer eddik og start på nytt. Er maskinen ren, tøm ut eddikvannet fra maskinen, vask maskinen med rent vann, tørk og sett vekk.

FEILSØKING

Feilkoder	Årsak til problemet	Feilsøking
E01	Vannivået er for høyt eller for lavt	Skru av maskinen. Hvis vannivået er for lavt, tilsett mer vann. Hvis vannivået er for høyt, tøm ut litt av vannet til det er under MAX merket
E02	1. Om varmerøret er normalt; 2. Om de innvendige koblingene er normale; 3. Er temperatursensoren normal?	Oppsøk profesjonell reparatør
LP	Maskinen mister plutselig effekt under normal bruk	

** Under bruk av maskinen, om andre problemer oppstår, vennligst prat med en spesialist. Ikke forsøk uautorisert reparasjon, da dette kan føre til uhell.

GARANTI & SERVICE

- 1 Sørg for at arbeidsoverflaten er flat, ren og ryddig.
- 2 Garantien er begrenset til skade forårsaket av feil på produktet.
- 3 Kostnaden av deler og vedlikehold vil bli belastet om det er grunnet feil bruk eller andre kvalitetsproblemer ikke forårsaket av produktet.
- 4 Vennligst ta vare på kvitteringen.

Vedlikeholds kort

Fornavn:

Etternavn:

Telefon:

Email:

Adresse:

Maskin Modell:

Kjøpsdato:

Leverandør:

Reparasjonslogg

Dato	Årsak	Av

CE-SERTIFIKAT

Europeisk samsvarserklæring



Markingr we

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

erklærer under vårt eneansvar at produktet

Artikkel: Sous Vide Circulator

Varemerke: **sousvide**tools.com

Modellnr.: SVT-01006 & SVT-01006EU

Denne erklæringen er i samsvar med de oppgitte harmoniserte standarder

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.I.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.I.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.I.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Etter bestemmelsene i

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Dato / sted

Navn: Alex Shannon

Stilling: administrerende direktør



OM IVIDE

Sousvide tools.com grundades 2011 och är ett livsmedel- och teknikföretag med uppdrag att hjälpa människor laga mat smartare #clevercooking. Utöver det är vi ledande inom vårt område och har producerat 2 kokböcker, en sous vide-kalkylator, en APP och en träningsguide i samarbete med Campden BRI som är Storbritanniens ledande leverantör av praktiskt vetenskapliga, tekniska och rådgivande tjänster, och nu även den världsledande sous vide-kokaren.

Vårt team består av 15 personer som alla kommer in till arbetet varje dag med en sak i åtanke; att skapa bättre verktyg som gör matlagningsstress till en middagssuccé! (Vi kallar detta "#clevercooking.") Varför? Jo, eftersom ju mer du vet om matlagning, desto bättre blir du på det. Våra forskningskockar lagar konstant mat och du får sedan skörda fördelarna genom FoU.

Så varför iVide kokaren? Vi vill göra det enkelt för både nybörjare och experter inom sous vide att laga restaurangliknande kvalitetsmat hemma med den perfekta finishen varje gång. Så säg hej då till överkokt torr mat med smak av kartong och säg hej till gourmetmiddag!

En SousVideTools iVide Plus värmecirkulator med högupplöst 4.5 tums bred pekskärm. Den är uppkopplad med WiFi vilket innebär att du kan styra den på distans från var som helst via vår app. iVide Plus är även utformad för att garantera hygiensäkerhet. Med en kapacitet på 80-liter garanterar den en temperaturstabilitet på 0,07 °C mellan 40 °C och 100 °C. 2 års garanti.

iVide Plus är den första vattentäta enheten för det kommersiella köket, certifierat till IPX7. Under IPX7-beteckningen kan iVide Plus Sous Vide-kokaren motstå nedsänkning i vatten upp till 1 meter under ett maximum av 30 minuter. Detta innebär att om en olycka inträffar och enheten stänks ner eller hamnar under vattenytan, så kommer inte detta att orsaka skador. Långvarig exponering, som till exempel placering i diskmaskin, skulle dock skada enheten.

SÄKERHET

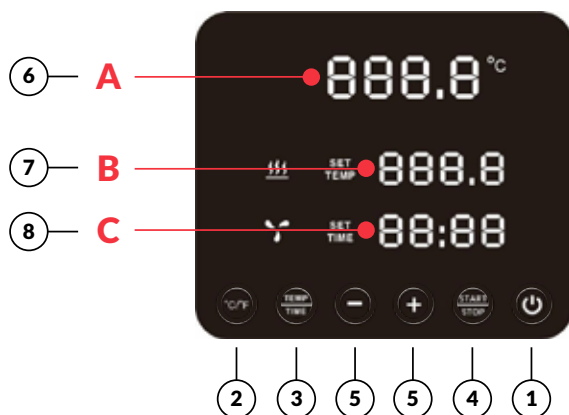
Vänligen följ dessa säkerhetsåtgärder:

- Använd endast iVide Plus värmecirkulator enligt bruksanvisningen. Att ej att göra det kan leda till skador på maskinen.
- Anslut endast med den strömstyrka som visas på enhetens märkning.
- Anslut endast till en säker jordad koppling.
- Stäng av strömmen innan du tar bort maskinen.
- Vidrör inte direkt vid vätskan för att kontrollera temperaturen. Använd temperaturdisplayen eller en termometer.
- Vattennivån måste vara mellan lägsta vattennivå "MIN" och högsta vattennivå "MAX". Att ej följa detta kan leda till skador på maskinen.
- Rör inte ytor som kan blivit varma på iVide Plus värmecirkulatorn under, eller omedelbart efter, användning.
- Om det finns vätska uppe på iVide Plus-värmecirkulatorn (över MAX-vattennivån), stäng av strömmen och torka av den innan användning.
- Vi rekommenderar att användarna av iVide Plus-värmecirkulator ges fullständiga instruktioner innan de används, alternativt övervakas av en erfaren användare.
- Håll borta fukt från eluttaget samt från fläkten på baksidan av iVide Plus värmecirkulator. Att ej göra det kan leda till skador både på maskin och användare.

TEKNISKA PARAMETRAR

Märkspänning	220-240V~
Frekvens	50HZ
Strömstyrka	300W
Temperaturskala	5 - 95°C / 41 - 203°F
Tidsskala	5 min - 99 timmar 59 minuter
Noggrannhet display	0.1
Storlek	5.5"x5.6"x11.9"(140x143x302mm)
Vikt	2.2Kg

FUNKTION



1. Ström

- När strömmen är påslagen lyser knappen och indikatorn. Maskinen växlar till energisparläge efter 2 sekunder.
- I energisparläget trycker du bara på strömbrytaren för att väcka maskinen och gå in i standby-läge. I det läget visar den digitala avläsningen (A) aktuell vattentemperatur och den digitala avläsningen (B) visar den föregående. Måltemperaturen som ställts in i arbetsprocessen visas också samt (C) den sista arbetsprocessens inställda arbetstid.
- I läget ON (då knappen och indikatorn lyser fullt), kan du trycka på knappen för att gå in i energisparläget. Detta kan också utföras under själva matlagningsprocessen för att då gå in i energisparläget direkt.

FUNKTION

2. °C/°F

Knapp för att ändra temperaturenhet

- Klicka på °C / °F för att välja vilken temperaturenhet maskinen ska visa. Välj mellan Celsius eller Fahrenheit.

3. TEMP / TID

Knapp för att ändra temperatur och tid

- Klicka på TEMP / TID för att växla mellan temperatur- eller tidsinställning. När den digitala avläsningen av temperatur (B) blinkar ställer du in önskad måltemperatur med + och -. När den digitala avläsningen av tid (C) blinkar kan önskad sluttid ställas in med + och -.
- * Om ingen tid eller temperatur har ställts in efter att den digitala avläsningen blinkat 10 gånger, avbryter iVide Plus värmecirkulator TEMP / TID-alternativet. Om du behöver ställa om klickar du på TEMP / TID igen för att ange önskad information.
- * För att visa inställd tid och temperatur, håll in TEMP / TID knappen i 3 sekunder..

4. START / STOPP

Start/stopp knappen

- I standby-läge, klicka på START/STOPP för att starta igång.
- In aktivt läge, klicka START/STOP för att stänga av.

5. + -

Justeringsknapp

- För att justera temperaturen eller tiden, klicka på TEMP / TID och välj önskat alternativ. Använd sedan knapparna + och - för att justera.

6. Digital läsning av temperatur (A)

- Visar arbetstemperatur i realtid.

7. Digital läsning av temperatur (B)

- Visa inställd arbetstemperatur.

8. Digital läsning av tid (C)

- I standby-läge visas inställd sluttid.
- I aktivt läget visas den återstående arbetstiden.

STRUKTUR



APPEN

Nedladdning av iVide Plus värmecirkulator App

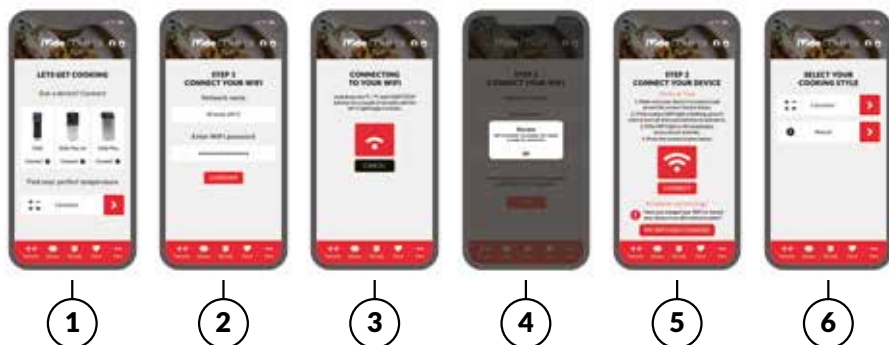
Om appen för iVide Plus- värmecirkulator inte har laddats ner, kan den hämtas från Apple Store (iOS) eller Google Play (Android). Den är kompatibel med iOS version 9.3.5 och senare upplagor samt med Android version 4.3 och senare.

Obs! Ta kontakt med tillverkaren av din mobiltelefon eller annan eventuell enhet om du har frågor kring nedladdningen av appar.

Sex steg för att konfigurera iVide Plus-värmecirkulator App

Att installera iVide Plus värmecirkulator App går snabbt i motsats till många andra appar. iVide appen möjliggör omedelbar användning samt tillhandahåller nödvändig information exakt när du behöver den. Vi har utvecklat ett helt nytt tillvägagångssätt för denna typ av applikationer eftersom varje ögonblick i köket bör vara oförglömligt. App är kompatibel med iVide Plus värmecirkulator med Wi-Fi och appen gör matlagning med iVide Plus-värmecirkulator oerhört lätt. Välj bara mat, justera inställningarna och tryck på Start.

Sex enkla steg



- 1 Välj den enhet du vill använda och tryck på "ANSLUT".
- 2 Appen kommer att upptäcka ett anslutet Wi-Fi-nätverk. Ange lösenordet och tryck på 'Bekräfta'.
- 3 Applikationen börjar söka efter iVide Plus värmecirkulator. Håll ned knapparna ° C / ° F och start / stopp i några sekunder tills Wi-Fi-lampan börjar blinka. Vänta tills apparaten avslutar automatisk konfiguration.
- 4 Efter ett tag visas ett meddelande som bekräftar att apparaten är klar att anslutas.
- 5 Kontrollera att Wi-Fi-lampan har slutat blinka och tryck sedan på "Anslut" -knappen. Om du behöver hjälp läser du vägledning och tips på skärmen.
- 6 Grattis! iVide Plus värmecirkulator har just blivit konfigurerad! Njut av din matlagning!

Vänligen notera: Apple- och iPhone-logotyperna är varumärken som tillhör Apple Inc. och är registrerade i USA samt andra länder. Apple Store är ett servicemärke från Apple Inc. Android; Google Play och Google Play-logotypen är varumärken som tillhör Google Inc.

ANVÄNDARINSTRUKTION

- 1 Börja med att fästa iVide Plus värmecirkulator i matlagningskärlet. Vrid vredet moturs och skapa ett mellanrum mellan huvuddelen och vredet. Sätt sedan in maskinen i matlagningskärlet och dra åt vredet medurs för att säkra maskinen.
- 2 Tillsätt vatten i matlagningskärlet, se till att vattennivån är mellan mini- och maxnivå.
- 3 Anslut strömmen för att starta och tända den digitala displayen. iVide Plus värmecirkulator kommer in i energisparläge efter 2 sekunder. Efter det trycker du på strömbrytaren för att maskinen i "ON" läge.
- 4 Klicka på ° C / ° F för att välja temperaturenhet. Standardvärdet är ° C. Din valda temperaturenhet kommer vara inställd nästa gång du använder maskinen.
- 5 Klicka på TEMP / TID för att välja temperatur eller tid och ställ in målvärdet med + och - tangenterna.
- 6 När inställningen är klar klickar du på START / STOPP för att sätta igång maskinen. När temperaturen i matlagningskärlet når önskad nivå börjar den digitala tidsavläsningen (C) att räkna ner. Lägg nu i din vakuumpförpackade mat för att laga den med en konstant temperatur.
- 7 När matlagningen är klar piper iVide Plus värmecirkulator. Klicka på START / STOPP för att stänga av.
Notera: Om maskinen inte arbetar kommer den börja avge en kontinuerlig pipande efter 20 sekunder. Vattentemperaturen förblir vid förinställd temperatur.
- 8 Ta ut din vakuumpförpackade mat. Maten är nu klar för nästa process.
- 9 Stäng av iVide Plus värmecirkulator efter användning och försvara på ett säkert ställe.

OBSERVERA: Innan man lagar mat med Souse Vide-teknologi så måste maten vara vakuumpförpackad. Vattennivån (efter att maten har lagts i) bör vara högre än MIN, men lägre än MAX markerad på maskinen. För att undvika att maskinen skadas, dränera vattnet efter användning och rengör vattenbadet.

UNDERHÅLL

För att undvika vidbränning, se till att iVide Plus värmecirkulator är avstängd och nedkyld till rumstemperatur före rengöring.

- 1 Placera iVide Plus värmecirkulator vertikalt efter rengöring, placera den aldrig horisontellt eller upp och ner.
- 2 Skada inte komponenterna inuti maskinen vid rengöring. Om komponenterna blir skadade så anlitad alltid en specialist för att kontrollera och reparera. Försök inte utföra obehöriga reparationer då detta kan leda till olycka.
- 3 Töm ut gammalt vatten efter varje användning och fyll på med nytt när du använder iVide Plus-värmecirkulator. Om vattnet återanvänds kan mineralämnen skada komponenterna.
- 4 Ta bort baksidan av iVide Plus-värmecirkulator för att rengöra värmecylindern och sonden om kapaciteten minskar eller komponenterna har samlat smuts. Det rekommenderas att rengöra iVide Plus värmecirkulator var 20:e gång eller efter 100 timmars användning.
- 5 Placera inte en varm iVide Plus värmecirkulator i kallvatten eftersom detta kan orsaka skador. iVide Plus värmecirkulator ska kylas ner till rumstemperatur och läggas i kallt vatten vid användning.

RENGÖRING

Förberedelse

iVide Plus värmecirkulator kan rengöras med ättika (vitvinäger, äppelcidervinäger, etc..)

Varför behövs rengöring?

Vanligt kranvatten innehåller mineraler som kan lämna en avlagring när vattnet värms till en viss temperatur. Bildas det en avlagring på värmesystemet eller maskinens yta kan detta påverka maskinens prestanda. Det rekommenderas att rengöra maskinen var 20: e gång eller efter 100 timmars användning. Du kan behöva rengöra maskinen efter annat schema då vattnet kan te sig annorlunda i olika områden.

Hur man rengör enheten

- 1 Fyll behållaren (upp till MAX-linjen) med vatten. Tillsätt 5 g ättika.
- 2 Sätt på iVide Plus-värmecirkulator och sätt arbetstemperaturen på 80 ° C (176 ° F) och ställ in 3 timmar (03:00). Klicka på START / STOPP. Efter 3 timmar piper maskinen och stänger av sig.
* Snabbrengöring: Håll ned START / STOPP-knapparna. Den digitala avläsningen (B) visar då den förinställd temperaturen 80 ° C och den digitala avläsningen (C) visar 3:00 timmar. Släpp knappen och båda avläsningarna (B) & (C) blinkar 10 gånger. Klicka på START / STOPP-knappen för att starta rengöringen.
- 3 Kontrollera om maskinen är ren. Är den inte det så lägg till mer ättika och starta processen igen. Om maskinen är ren, dränera maskinen och tvätta av den med rent vatten, torka och ställ undan.

PROBLEMSÖKNING

Felkod	Problemanledning	Problemsökning
E01	Vattennivån är lägre än den lägsta vattennivån eller högre än den högsta vattennivån	Stäng av strömmen. Om vattennivån är för låg, håll på mer vatten. Om vattennivån är för hög, håll ut vatten.
E02	1. Om värmeledningen är normal; 2. Huruvida maskinens interna ledningar är normala; 3. Om temperatursensorn är normal.	Fråga professionell reparatör
LP	Maskinen förlorar plötsligt ström under normal användning.	

** Om några andra problem uppstår vid användning av maskinen, kontakta en specialist. Försök inte utföra obehöriga reparationer eftersom det kan leda till en olycka.

GARANTI- OCH SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

- 1 Se till att arbetsytan är flat, ren och städad.
- 2 Garantin är begränsad till skador som orsakas av produktionsfel.
- 3 Kostnaden för delar och underhåll kommer att debiteras på grund av felaktig användning eller andra kvalitetsproblem som inte är av produktkvalitet.
- 4 Var god behåll kvitton

Underhållskort

Förnamn:

Efternamn:

Telefon:

E-post:

Adress:

Maskinmodell:

Inköpsdatum:

Leverantör:

Reparation registrering

Datum	Orsak	Av

CE CERTIFIKAT

EU-försäkran om överensstämmelse



Marking we

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

deklarerar under vårt ansvar att produkten

Artikel: Sous Vide Cirkulator

Varumärke: **sousvide**tools.com

Modellnr: SVT-01006 & SVT-01006EU

Som denna deklaration avser, överensstämmer med följande standarder

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.I.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.I.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.I.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Följer bestämmelserna

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Datum / Ort

Namn: Alex Shannon

Befattning: Verkställande Direktör



OM IVIDE

Grundlagt i 2011, SousvideTools.com er en mad og teknologi virksomhed med en mission om at hjælpe folk til at lave på en smartere måde #klogeremadlavning. Vi er desuden den førende myndighed på det valgte emne, med produktionen af 2 kogeboøger, en sous vide udregner, en APP og en træningsguide i samarbejde med Campden BRI, UKs førende udbyder af praktisk videnskabelig, teknisk og rådgivende tjenester og nu verdens førende sous vide cooker.

Vores team består af 15 personer – og vi går alle på arbejde hver dag med ét formål: at skabe bedre redskaber, som laver madlavningsstress om til aftenmadsucces. (Vi kalder det "Klogeremadlavning.") Hvorfor? Fordi jo mere du ved om madlavning jo bedre bliver du til det. Vores udviklingskøkket laver konstant mad, og du får lov til at nyde fordelene på vegne af R&D.

Så hvorfor lige IVide Cooker? Vi stræber efter at gøre det nemt for sous vide nybegyndere, eksperter og derimellem at lave mad i restaurant kvalitet der hjemme, med den perfekte finish hver gang. Så sig farvel til overtilberedt tør mad, som smager af pap og velkommen gourmet middag.

SousVideTools' IVide Plus Stav (Cirkulator) med en 11,43cm bred høj opløsnings touch skærm. Der er mulighed for at tilkoble Wifi, hvilket betyder at du kan kontrollere den uanset hvor du befinder dig ved hjælp af vores APP, som desuden er designet til at sikre fødevarer sikkerhed. Med en 80 liters kapacitet garanterer den temperatur stabilitet på 0,07°C mellem 40°C og 100°C. 2 års garanti.

IVide Plus er det første IPX7 certificerede vandfaste apparat til det kommercielle køkken. Med IPX7 klassificeringen, kan IVide Plus sous vide cookeren tåle nedsænkning i op til 1 meter vand i op til 30 minutter. Dette betyder at apparatet ikke vil tage skade af at blive udsat for vand, skulle uheldet være ude. Yderligere eksponering – så som at komme det i en opvaskemaskine – ville derimod være skadeligt.

SIKKERHED

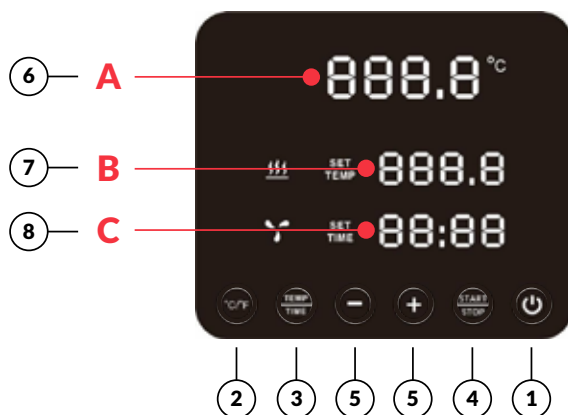
Følg venligst disse sikkerhedsinstruktioner:

- Anvend IVide Plus Staven som angivet i vejledningen. Forkert anvendelse kan føre til skade af apparatet.
- Vær sikker på at den elektriske spænding stemmer overens mellem IVide Plus Stav og el-installation.
- Sluk for strømforsyningen før du flytter apparatet.
- Rør ikke direkte ved væsken for at tjekke temperaturen. Benyt venligst temperatur displayet eller et termometer.
- Vand niveauet skal være mellem det laveste vand niveau "MIN" og det højeste vand niveau "MAX". Hvis ovenstående ikke overholdes kan det føre til skade på apparatet.
- Rør aldrig ved varmelegemet mens staven er i brug, men vent til den er slukket og afkølet.
- Hvis vandstanden overstiger det højeste vand niveau "MAX", sluk da apparatet og tør det før videre anvendelse.
- Vi anbefaler at IVide Plus staven benyttes af folk som har fået fuld instruktion i anvendelsen eller bliver vejledt af en erfaren bruger.
- Undgå væske i nærheden af strømforsyningen og blæseren på bagsiden af IVide Plus staven. Overholdes dette ikke, kan det føre til skade på apparatet eller brugeren.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	220-240V~ 50HZ
Effekt	2300W
Temperatur	5 - 95°C / 41 - 203°F
Tid	5 min - 99 hours 59 minutes
Display præcision	0.1
Mål	5.5"x5.6"x11.9" (140x143x302mm)
Vægt	2.2Kg

PRODUKT FUNKTION



1. Strøm

- Når strømmen er tilsluttet, vil der komme lys i knappen og i displayet. Apparatet skifter til strømsparetilstand efter 2 sekunder.
- Ved strømsparetilstand, trykkes der på power knappen for at vække apparatet og gå til stand-by tilstand. Her viser displayet (A) den nuværende vandtemperatur, (B) viser den forrige vandtemperatur. Den ønskede vandtemperatur sættes i processen, (C) viser den seneste arbejds process' arbejdstid.
- Ved tilstanden "ON" (her bliver indikations knappen lyst fuldt op), tryk på denne knap for at gå til strømsparetilstand. Denne knap kan også aktiveres under koge processen for at gå direkte til strømsparetilstand.

PRODUKT FUNKTION

2. °C/°F

Knap til valg af Temperatur måleenhed

- Tryk på °C/°F for at vælge måleenheden på displayet. Vælg derefter celsius eller fahrenheit.

3. TEMP/TID

Temperatur, tids justering knap

- Tryk på TEMP/TID for at skifte imellem temperatur eller tid. Når temperatur displayet (B) blinker kan du vælge den ønskede temperatur med + og -. Når tids displayet (C) blinker kan du vælge den ønskede tid med + og -.
- * Hvis hverken tid eller temperatur er valgt efter displayet har blinket 10 gange, vil IVide Plus staven lukke TEMP/TID menuen. Hvis du ønsker at åbne igen klik da endnu engang på TEMP/TID for at indtaste de nødvendige detaljer.
- * For at vise den valgte tid og temperatur, tryk på TEMP/TIME og hold den i 3 sekunder.

4. START / STOP

Start/stop knap

- Ved stand-by tilstand kan du klikke på START/STOP for at starte arbejdet.
- Ved arbejdstilstand kan du klikke på START/STOP for at stoppe arbejdet.

5. + -

Knap for at tilpasse

- For at tilpasse temperaturen eller tiden, kan du trykke på TEMP/TID, vælge den ønskede menu og tilpasse med + og - knapperne.

6. Temperatur digital aflæsning (A)

- Viser den nuværende arbejdstemperatur.

7. Temperatur digital aflæsning (B)

- Viser den valgte arbejdstemperatur.

8. Tid digital aflæsning (C)

- Ved stand-by tilstand bliver den valgte ønskede tid vist.
- Ved arbejdstilstand bliver den resterende arbejdstid vist.

PRODUKT STRUKTUR



APPEN

Download iVide Plus Thermal Circulator APP

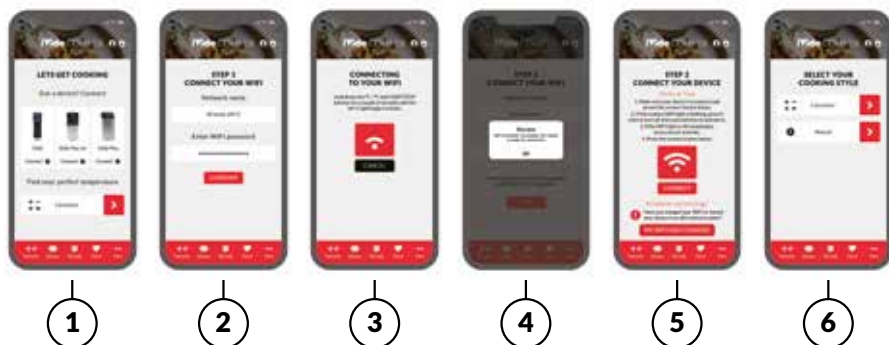
Hvis du ikke endnu har downloadet iVide Plus appen fra Apple Store (IOS) eller Google Play (Android). Den er kompatibel med IOS version 9.3.5 og senere versioner. Den er kompatibel med Android version 4.3 og senere versioner.

Bemærk: Vær venlig og forhør dig hos din mobil forhandler hvis du har spørgsmål omkring at downloade appen.

Seks trin for at konfigurere iVide Plus Thermal Circulator APP

I forhold til mange andre apps, er det hurtigt at downloade iVide Plus Thermal Circulator. iVide appen tilbyder øjeblikkelig anvendelse, og tilbyder den nødvendige information præcis når du har brug for det. Vi har udviklet en helt ny tilgang til denne type af applikationer, eftersom hvert eneste øjeblik i køkkenet bør være uforglemmeligt. Appen er kompatibel med iVide Plus Thermal Circulator sammen med Wifi. Appen gør madlavning med iVide Plus Thermal Circulator utrolig nemt. Alt du skal gøre er at vælge maden, tilpas indstillingerne og tryk på start.

Seks nemme trin



- 1 Vælg hvilket apparat du ønsker at benytte, og tryk "CONNECT"
- 2 Appen vil søge efter et kendt wifi netværk, indtast koden og tryk "Confirm".
- 3 Apparatet begynder at søge efter iVide Plud Thermal Circulator. Hold °C/°F og start/stop knapperne nede i et par sekunder indtil wifi lyset begynder at blinke. Vent indtil apparatet færdiggør automatisk konfiguration.
- 4 Til sidst vil du se en besked som bekræfter at apparatet er klar til at blive tilkoblet.
- 5 Vær sikker på at Wifi lyset ikke længere blinker og tryk derefter på "CONNECT" knappen. Hvis du har brug for hjælp kan du læse hints og tips på displayet.
- 6 Tillykke! iVide Plus Thermal Circulator er netop blevet konfigureret! Nyd din madlavning!

Bemærk: Apple og iPhone logoerne tilhører Apple Inc., Registreret i USA og andre lande. Apple Store servicemærke tilhørende Apple Inc. Android; Google Play og Google Play logo tilhører Google Inc.

OPERATIVE INSTRUKTIONER

- 1 Start ved at fastgøre iVide Plus staven til madlavningsudstyret. Drej knoppen imod urets retning, så der er mellemrum imellem hoveddelen og knoppen, sæt apparatet fast på madlavningsudstyret og stram knoppen med urets retning for at sikre apparatet.
- 2 Tilfør vand til madlavningsudstyret, men vær sikker på at vandstanden er imellem minimum og Maximum grænsen for vand.
- 3 Forbind strømmen for at tænde og lyse op i det digitale display. iVide Plus staven vil gå i strømsparetilstand efter 2 sekunder. Tryk herefter på Power knappen for at sætte apparatet i ON tilstand.
- 4 Klik på °C/°F for at vælge temperatur display enheden. Standarden er °C. Din valgte TEMP. Måleenhed vil blive husket til næste gang du bruger apparatet.
- 5 Klik på TEMP/TIME for at vælge temperatur eller tid og bestemt den ønskede mål værdi med + og - knapperne.
- 6 Når opsætningen er fuldført klikker du på START/STOP for at starte apparatet. Efter temperaturen i madlavningsværtøjet har nået den nødvendige temperatur starter den digital tids aflæsning (C) at tælle ned - nu kan du tilføje dit vacuum pakkede mad for en konstant temperatur tilberedning.
- 7 Når tilberedningen er færdig vil iVide Plus staven bippe. Klik START/STOP for at slukke.
Bemærk: hvis der ikke slukkes for apparatet vil iVide Plus staven udsende et konstant bip efter sekunder, imens vand temperaturen vil fortsætte på den indstillede temperatur.
- 8 Tag nu din vacuum pakkede mad ud. Maden er nu klar til den næste process.
- 9 Efter anvendelse af iVide Plus staven, slukkes den og opbevares et sikkert sted.

GLEM IKKE: Før du går igang med at lave sous vide skal maden være vacuum pakket. Vand niveauet (efter maden er kommet i) bør være højere end MIN niveauet men lavere end MAX mærket på apparatet. For at undgå at skade apparatet bør det tømmes for vand efter brug og vandbadet bør rengøres.

VEDLIGEHOLDELSE

For at undgå at blive brændt, bedes du sikre dig at iVide Plus staven er slukket og nedkølet til stuetemperatur før det rengøres.

- 1 Placer iVide Plus staven lodret efter rengøring. Undgå at placere den vandret eller omvendt.
- 2 Undgå at beskadige maskinens indvendige komponenter under rengøringen. Skulle komponenterne blive beskadiget bedes du kontakte en specialist for et tjek og evt. Reparation. Undgå venligst uautoriserede reparationer, da de kan føre til en ulykke.
- 3 Tøm for vand efter brug. Påfyld nyt vand næste gang du benytter iVide Plus Staven. Hvis vandet genbruges kan mineraler fra vandet skade apparatets komponenter.
- 4 Fjern bagsiden af iVide Plus staven for at rengøre varme røret og sonden hvis udlednings kapaciteten reduceres eller komponenterne har samlet snavs. Det anbefales at rengøre iVide Plus staven hver 20. Gang eller efter 100 timers brug.
- 5 Put ikke en varm iVide Plus Stav i koldt vand, da dette kan føre til beskadigelse. iVide Plus staven bør køles ned til stuetemperatur og sat i koldt vand for anvendelse.

SÅDAN BØR APPARATET RENGØRES

Forberedelse

iVide Plus staven kan rengøres med fødevaregodkendt eddike (hvid, æble etc.)

Hvorfor skal den rengøres?

Postevand indeholder mineraler, som vil lave mærker på varmelegemet eller apparatet når det bliver varmet op til en bestemt temperatur. Dette kan have en negativ effekt på apparatets ydeevne. Det anbefales at rengøre maskinen hver 20. Gang eller efter 100 timers brug. Du kan rengøre maskinen ud fra dine behov pga. Forskellen på vand i forskellige områder.

Sådan bør apparatet rengøres

- 1 Fyld beholderen (Til MAX linjen) med vand. Tilføj 5g eddike.
- 2 Tænd for iVide Plus staven og sæt arbejdstemperaturen på 80°C (176°F) og sæt tiden til 3 timer (03:00). Klik START/STOP. Efter 3 timer vil apparatet bippe og slukke. Hurtig rengørings procedure: Hold START/STOP og – knapperne nede. Det digitale (B) display vil vise temperaturen 80°C, det digitale (C) display vil vise tiden 3:00. Slip knapperne og (B) og (C) displayet vil blinke 10 gange. Klik på START/STOP knapperne for at begynde rengøringen.
- 3 Check om apparatet er rent. Hvis den ikke er ren tilføjes mere eddike og start processen igen. Hvis den er ren tømmes det resterende eddike, apparatet vaskes med frisk vand, tørres og sættes på plads.

FEJLFINDING

Fejlkode	Fejlbeskrivelse	Fejlfinding
E01	Vand niveauet er lavere end minimums niveauet eller højere end max.	Sluk for strømmen. Hvis vand niveauet er for lavt tilføjes den manglende del vand. Hvis niveauet er for højt fjernes vandet fra beholderen.
E02	1. Om varmerøret er normalt; 2. Om det interne lednings system er normalt; 3. Om temperatur sensoren er normal?	Det er nødvendigt med en professionel reparation.
LP	Apparatet mister pludselig kraft under normal madlavning	

** Under afbenyttelse af apparatet, bør du tale med en specialist hvis andre problemer opstår. Undgå venligst at benytte uautoriseret reparation da dette kan føre til en ulykke.

GARANTI OG KUNDESERVICE

- 1 Vær sikker på at arbejdsområdet er flag, rent og ryddeligt.
- 2 Garanti er begrænset til skader opstået af produktionsfejl.
- 3 Betaling for dele og vedligeholdelse vil blive opkrævet grundet forkert anvendelse eller andre ikke-produktkvalitets relaterede problemer
- 4 Gem venligst kvitteringen.

Vedligeholdelses kort

Fornavn:

Efternavn:

Tlf:

Email:

Adresse:

Model:

Købsdato:

Forhandler:

Reparations rapport:

Dato	Årsag	Af

CE-CERTIFIKAT

Europæisk overensstemmelseserklæring



Markerer vi

Gastronomy Plus Ltd t/a Sousvidetools.com

Central Barn
Claughton Business Park
Hornby Road
Claughton
Lancaster
United Kingdom

erklærer under vores eneste ansvar, at produktet

Artikel: Sous Vide Circulator

Varemærke: **sousvide**tools.com

Model nr. : SVT-01006 & SVT-01006EU

Denne erklæring er i overensstemmelse med følgende harmoniserede standarder

EN 60950-1: 2006+A11(2009)+A1(2010)+A12
(2011)+A2(2013)
EN 62479: 2010
EN 55014-1:2006/A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

ETSI EN 301 489-01 V2.I.1 (2017-02)
ETSI EN 301 489-17 V3.I.1 (2017-02)
EN 300 328 V2.I.1: 2016-11
EN 60335-1:2012/All:2014
EN 60335-2-74:2003/A2:2009
EN 62233:2008

Efter bestemmelserne i

2014/53/EU (RED directive)

2014/30/EU (EMC directive)

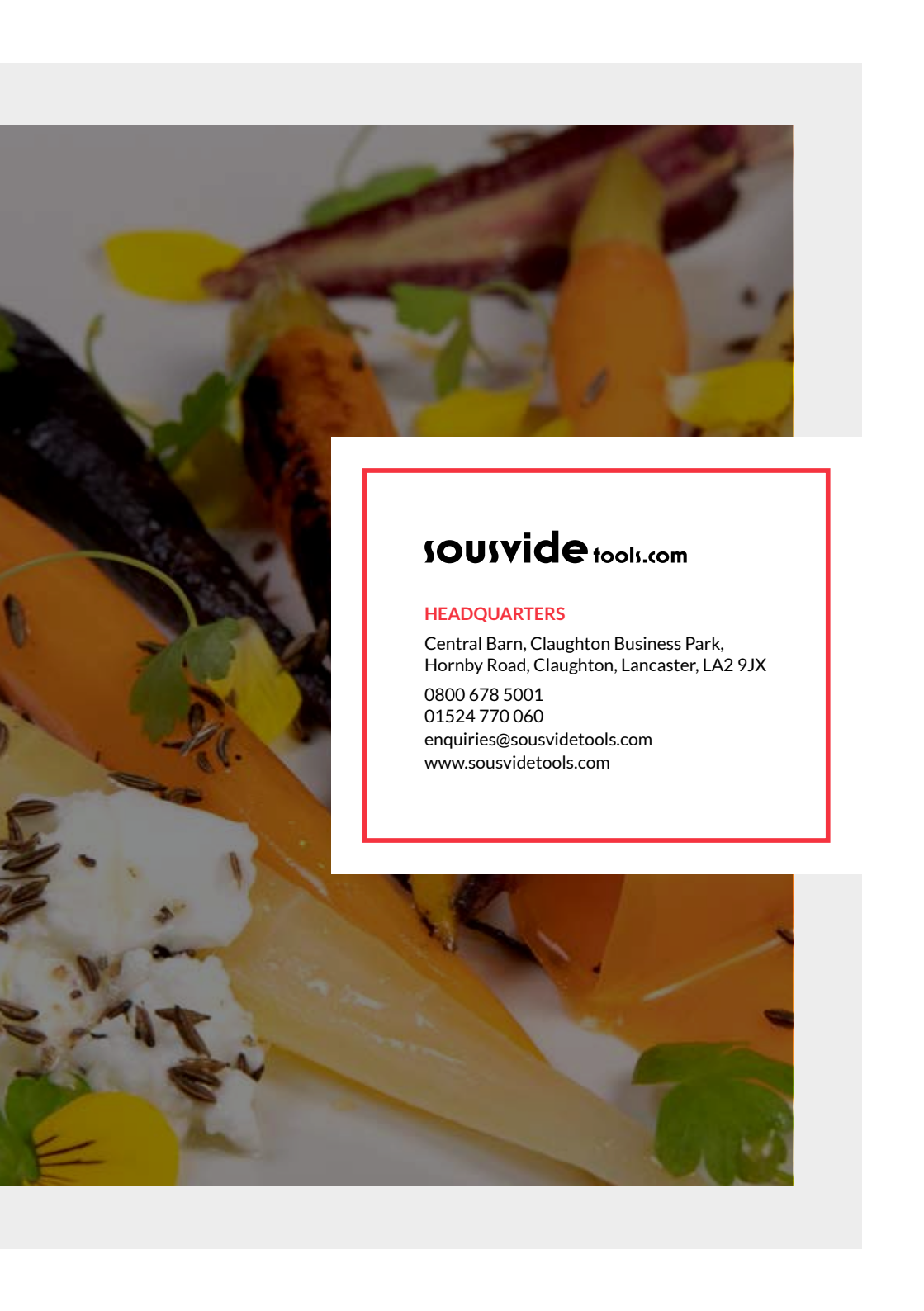
2014/35/EU (LVD directive)

01.10.2020

Dato / sted

Navn: Alex Shannon

Stilling: administrerende direktør



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