

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 Jnr presenta un'interfaccia touch screen da 4 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 5 °C e 95 °C. Garanzia di 2 anni.

iVide Plus Jnr è il primo dispositivo impermeabile per la cucina commerciale, certificato IPX7. Con la certificazione IPX7, la pentola iVide Plus Jnr 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

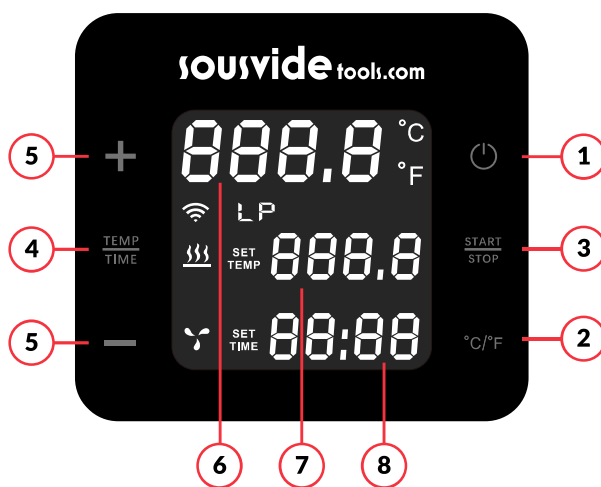
Vi consigliamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Utilizzare il circolatore termico iVide Plus Jnr 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 Jnr durante o immediatamente dopo il suo utilizzo.
- Se il liquido si trova sulla parte superiore del circolatore termico iVide Plus Jnr (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 Jnr 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	1500W
Intervallo regolazione temperatura	5 - 95°C / 41 - 203°F
Intervallo impostazione timer	5 min - 99 ore 59 minuti
Precisione display	0.1
Dimensioni	4.8"x6.3"x11.2" (121x159x285mm)
Peso	1.6 Kg

FUNZIONI PRODOTTO



1. ACCESO/SPENTO

In modalità standby, premere il tasto "on / off", la macchina entrerà nella modalità di preparazione dell'operazione. Il display mostrerà la temperatura corrente e il tempo di impostazione. La spia della temperatura si accenderà e la ventola funzionerà. Premere il tasto "on / off" per la seconda volta per tornare alla modalità standby e la ventola si arresterà automaticamente dopo circa 30 minuti.

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. START/STOP

In modalità di preparazione al funzionamento, premere il tasto "start / stop" per avviare la macchina (la spia di riscaldamento e la spia di circolazione dell'acqua inizieranno a lampeggiare). Premere il tasto "start / stop" per la seconda volta, la macchina inizierà il conto alla rovescia. Premere il tasto "Avvio / Stop" per la terza volta e la macchina smetterà di funzionare (la spia di riscaldamento e la spia di circolazione dell'acqua si spengono). Se la temperatura raggiunge la temperatura impostata, la macchina avvierà automaticamente il conto alla rovescia.

4. 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 Jnr 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.

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)

- In modalità preparazione operazione, 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 Jnr

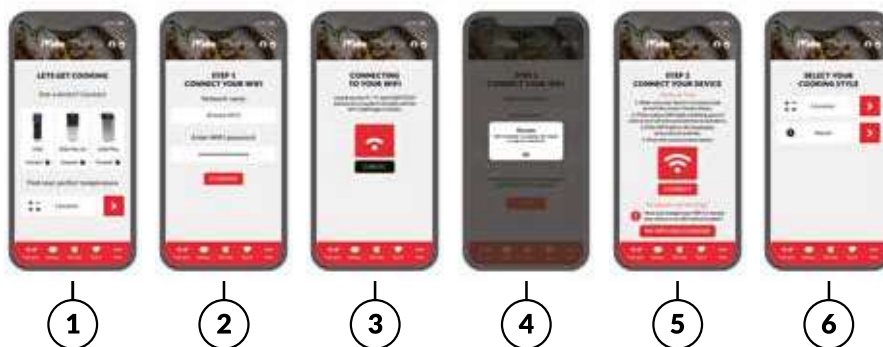
Se non avete ancora scaricato l'applicazione, potete farlo dall'Apple Store (IOS) o da Google Play (Android). È compatibile con IOS versione 9.3.5 e successive e con Android versione 4.3 e successive.

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 Jnr

Rispetto ad altre applicazioni, installare quella per circolatore termico iVide Plus Jnr 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 Jnr. 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 Jnr è appena stato configurato! Siete pronti per cucinare!

Nota: I loghi The Apple and 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 Jnr 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 il cavo di alimentazione per accendere la macchina ed entrare in modalità standby. Premere il tasto "on / off" per accedere alla modalità di preparazione dell'operazione.
- 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 Jnr 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 Jnr, 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 Jnr sia spento e a temperatura ambiente prima di pulirlo.

- 1 Posizionare verticalmente il circolatore termico iVide Plus Jnr 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 Jnr 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 Jnr ogni 20 utilizzi o dopo 100 ore di utilizzo.
- 5 Non mettere il circolatore termico iVide Plus Jnr caldo in acqua fredda poiché ciò potrebbe causare danni. Il circolatore termico iVide Plus Jnr deve essere raffreddato a temperatura ambiente e messo in acqua fredda per l'uso.

PULIZIA

Preparazione

Il circolatore termico iVide Plus Jnr 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 Jnr, 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 riparla.

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