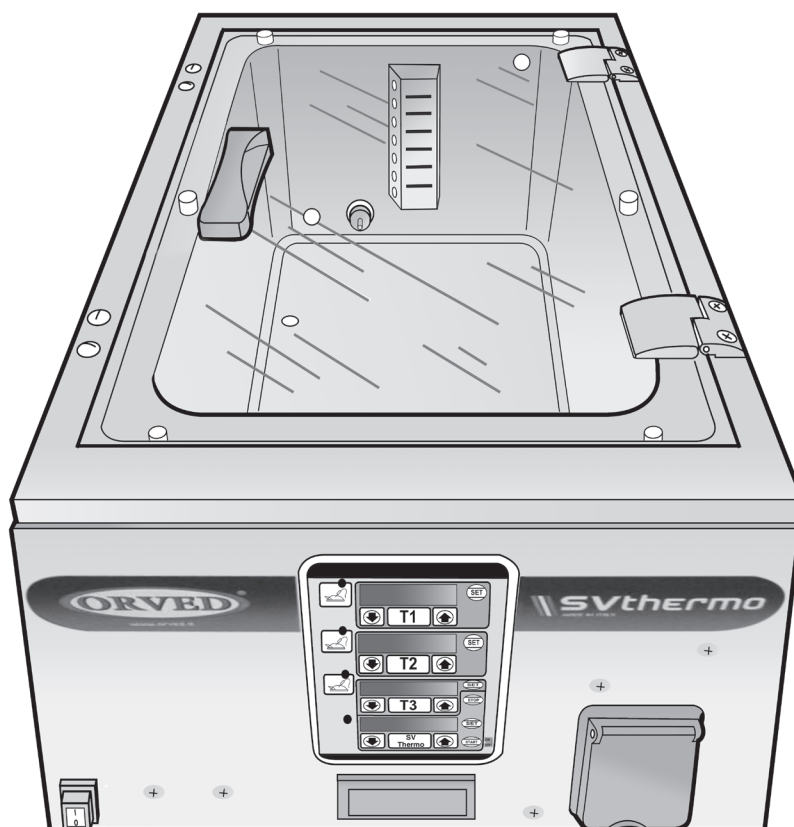




E-mail: orved.ve@tin.it - orved@orved.it - Web site: www.orved.it

Manuale d'uso e manutenzione
Operating and service manual
Mode d'emploi ed entretien
Bedienungs- und Wartungsanleitung
Manual de uso y mantenimiento



Codice Manuale 1500464 - Rev. 02 - 09/2012

BAGNO TERMOSTATICO PER LA COTTURA E LA RIGENERAZIONE DI PRODOTTI CONFEZIONATI SOTTOVUOTO
THERMOSTATIC BATH FOR COOKING AND REGENERATING VACUUM PACKED PRODUCTS
BAIN THERMOSTATIQUE POUR LA CUISSON ET LA RÉGÉNÉRATION DE PRODUITS CONDITIONNÉS SOUS VIDE
THERMOSTATBAD ZUM GAREN UND ZUR ZUBEREITUNG VON VAKUUMVERPACKTEN PRODUKTEN
BAÑO TERMOSTÁTICO PARA LA COCCIÓN Y LA REGENERACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS AL VACÍO

SVthermo
top

Sede legale e amministrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY - Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

INDICE

UTENTE

1	INFORMAZIONI GENERALI.....	8
1.1	Sul Manuale.....	8
1.2	Conservazione del Manuale.....	8
1.3	Identificazione del costruttore.....	8
1.4	Identificazione dell'apparecchio.....	9
1.5	Garanzia.....	10
1.6	Segnalazione di difetti o anomalie.....	10
1.7	Richiesta di ricambi.....	10
2	NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI	11
2.1	Simbologia presente sulle macchine.....	11
2.2	Simbologia presente nel manuale.....	11
2.3	Uso conforme della macchina.....	12
2.4	Avvertenze e pericoli derivanti dall'uso della macchina.....	12
2.4.1	Pericoli derivanti dall'utilizzo della macchina.....	12
2.4.2	Avvertenze relative agli allacciamenti alla rete idrica e fognaria.....	13
2.4.3	Personale addetto all'uso della macchina.....	13
2.4.4	Dispositivi di protezione e di sicurezza.....	13
2.4.5	Rischi di natura elettrica.....	13
2.4.6	Manutenzione, servizio e riparazione della macchina.....	14
2.4.7	Modifiche all'apparecchio.....	14
2.4.8	Prevenzione incendi.....	14
2.4.9	Pericoli derivanti dalla presenza di acqua calda e dal vapore generato dalla macchina.....	14
2.4.10	Pulizia e smaltimento della macchina.....	15
2.5	Dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina.....	15
2.5.1	Note sui dispositivi di sicurezza.....	15
2.5.2	Dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento della resistenza.....	15
2.5.3	Interruttore generale.....	15
2.5.4	Involucro protettivo.....	15
2.5.5	Guarnizione siliconica.....	15
2.5.6	Maniglie di trasporto.....	15
2.6	Igiene.....	16
2.7	Manutenzione ed assistenza tecnica.....	16
3	CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	17
4	MOVIMENTAZIONE E DISIMBALLO	18
4.1	Disimballo.....	18
4.2	Movimentazione ed immagazzinaggio.....	18
5	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA E DELLE FUNZIONI	19
5.1	Descrizione dell'apparecchio.....	19
5.1.1	SV-Thermo "Base".....	20
5.1.2	SV-thermo "Top".....	20
5.1.3	Accessori.....	22
5.2	Sonde al cuore.....	23
5.3	Modalità di cottura.....	23
5.3.1	Modalità di cottura (programmabili).....	23
5.3.2	Programmi di cottura impostati da fabbrica (non programmabili).....	25
5.4	Avvio ritardato con funzione GHIACCIO.....	25
5.4.1	Avviamento ritardato per prodotti congelati (FUNZIONE GHIACCIO SPENTA).....	25
5.4.2	Avviamento ritardato per prodotti conservati a 3°C con ausilio di ghiaccio granulare inserito in vasca (FUNZIONE GHIACCIO ATTIVA).....	25
6	PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA: NOZIONI SULLA SOTTOVUOTO, LA COTTURA SOTTOVUOTO E CONSIGLI UTILI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI.....	26
6.1	Nozioni sulle buste sottovuoto per cottura in OPA/PP.....	26
6.2	Nozioni sulla conservazione sottovuoto dei cibi.....	26
6.3	Nozioni sul confezionamento sottovuoto dei prodotti e la preparazione del prodotto.....	26
6.3.1	Preparazione del prodotto per la cottura sottovuoto.....	26
6.4	Nozioni sulla cottura sottovuoto.....	27

6.4.1	Il bagno termostatico.....	27
6.4.2	La cottura sottovuoto	27
6.4.3	Tempi di conservazione	28
6.4.4	Temperature per la cottura sottovuoto.....	29
6.4.5	Rigenerazione e mantenimento dei prodotti cotti in sottovuoto.....	30
6.4.6	Vantaggi della cottura sottovuoto	30

7 INSTALLAZIONE..... 32

8 FUNZIONAMENTO..... 35

8.1	Funzionamento (leggere anche § 5.3)	35
8.1.1	Glossario (riferimenti relativi al pannello comandi: vedi successivo § 8.2)	35
8.1.2	Logica di funzionamento.....	36
8.1.3	Fasi del ciclo di lavoro	37
8.1.4	Diagramma tempo – temperatura	37
8.1.5	Schema gerarchico delle funzioni.....	38
8.2	Comandi	39
8.2.1	Pannello comandi	39
8.2.2	Funzione dei tasti	39
8.3	Impostazioni data/ora e parametri utente	42
8.3.1	Memorizzazione data ed ora.....	42
8.3.2	Scelta della lingua del display.....	43
8.3.3	Impostazioni parametri utente	44
8.4	Programmazione e istruzioni operative.....	46
8.4.1	Note generali sulla programmazione	46
8.4.2	Cotture senza l'uso di sonde al cuore	48
8.4.3	Cotture con l'uso di sonde al cuore	56
8.4.4	Cotture con l'uso di sonde al cuore con sola funzione di lettura.....	68
8.4.5	Cotture con avvio ritardato con funzione ghiaccio spenta/ghiaccio attiva.....	70
8.4.6	Modalità d'uso Catering.....	74
8.4.7	Sospensione o interruzione del programma.....	78
8.4.8	Attivazione carico / scarico manuale dell'acqua	79
8.4.9	Blocco dei tasti	80

9 MANUTENZIONE ORDINARIA..... 81

9.1	Norme elementari di sicurezza.....	81
9.2	Pulizia delle superfici esterne	82
9.2.1	Scocca e coperchio in vetro temperato.....	82
9.2.2	Pannello comandi	82
9.2.3	Pulizia vasca.....	83
9.2.4	Pulizia filtri acqua e vassio filtrante.....	84
9.2.5	Pulizia portasonde	85
9.2.6	Pulizia sonde al cuore (opzionali)	85
9.2.7	Periodi di inattività.....	86
9.3	Malfunzionamento	86

INSTALLATORE

10 NORME DI INSTALLAZIONE..... 88

10.1	Avvertenze per l'installatore.....	88
10.2	Trasporto e movimentazione	88
10.3	Disimballo	89
10.4	Norme elementari di Sicurezza.....	89
10.5	Dati di targa	90
10.6	Allacciamento elettrico	90
10.7	Temperature ambiente e ricambio d'aria	91
10.8	Montaggio del coperchio.....	91
10.9	Allacciamento idraulico	91

11 DATI TECNICI..... 93

11.1	Dimensioni, pesi ed ingombri.....	93
11.2	Caratteristiche termiche	94
11.3	Caratteristiche elettriche	95

12 ANNOTAZIONI UTILI..... 95

13 TABELLA COMPILAZIONE RICETTE PROGRAMMI..... 96

RICAMBI PRINCIPALI	491
---------------------------------	------------

PREMESSA

- Nel ringraziarLa per la preferenza accordata, **ORVED S.p.A.** è lieta di annoverarLa tra i suoi affezionati Clienti e confida che l'uso di questo macchinario sia per Lei motivo di piena soddisfazione.
- Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni.
- I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale d'Uso sono di natura riservata e per questo, ogni informazione non può essere riprodotta né completamente né parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione di **ORVED S.p.A.** che ne è la proprietaria esclusiva.
- In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità **ORVED S.p.A.** si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi, **ORVED S.p.A. con socio unico, via dell'Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Italia,**
dichiariamo sotto la nostra propria responsabilità che i prodotti:

SV-THERMO

cui si riferisce la presente dichiarazione, sono realizzati conformemente a:

SICUREZZA ELETTRICA

Europa e stati aderenti alla normativa IEC:

Sicurezza degli apparecchi d'uso domestico e similare, **EN 60335-1 (2002) + A11 (2004) + A1 (2004) + A12 (2006) + A2 (2006) + A1/EC (2007) + A13 (2008) + EC (2009) + EC (2010) + A14 (2010)**

EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)

IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)

IEC 60335-1 (2001) + Ec1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A2/Ec1 (2006)

EN 62233 (2008)

EN 55014-1 (2006) + A1 (2009)

EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)

EN 61000-3-3 (2008)

EN 55014-2 (1997) + A1 (2001) + A2 (2008)

Nordamerica:

Certificazione **ETL-Intertek. UL 197 - Issue:2010/03/17** Ed:10 UL Standard for Safety Commercial Electric Cooking Appliances

REQUISITI DI IDONEITÀ AL CONTATTO ALIMENTARE:

Europa:

Regolamento **CE 1935/2004**; linee guida **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group):

EN 1672-2:2005 Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygienic Requirements

(**EN 1672-2:2005** Macchine alimentari – Concetti base – parte 2: requisiti igienici)

EN ISO 14159:2008 (E) Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery

(**EN ISO 14159:2008** (E) Sicurezza della macchina – Requisiti igienici per il design della macchina)

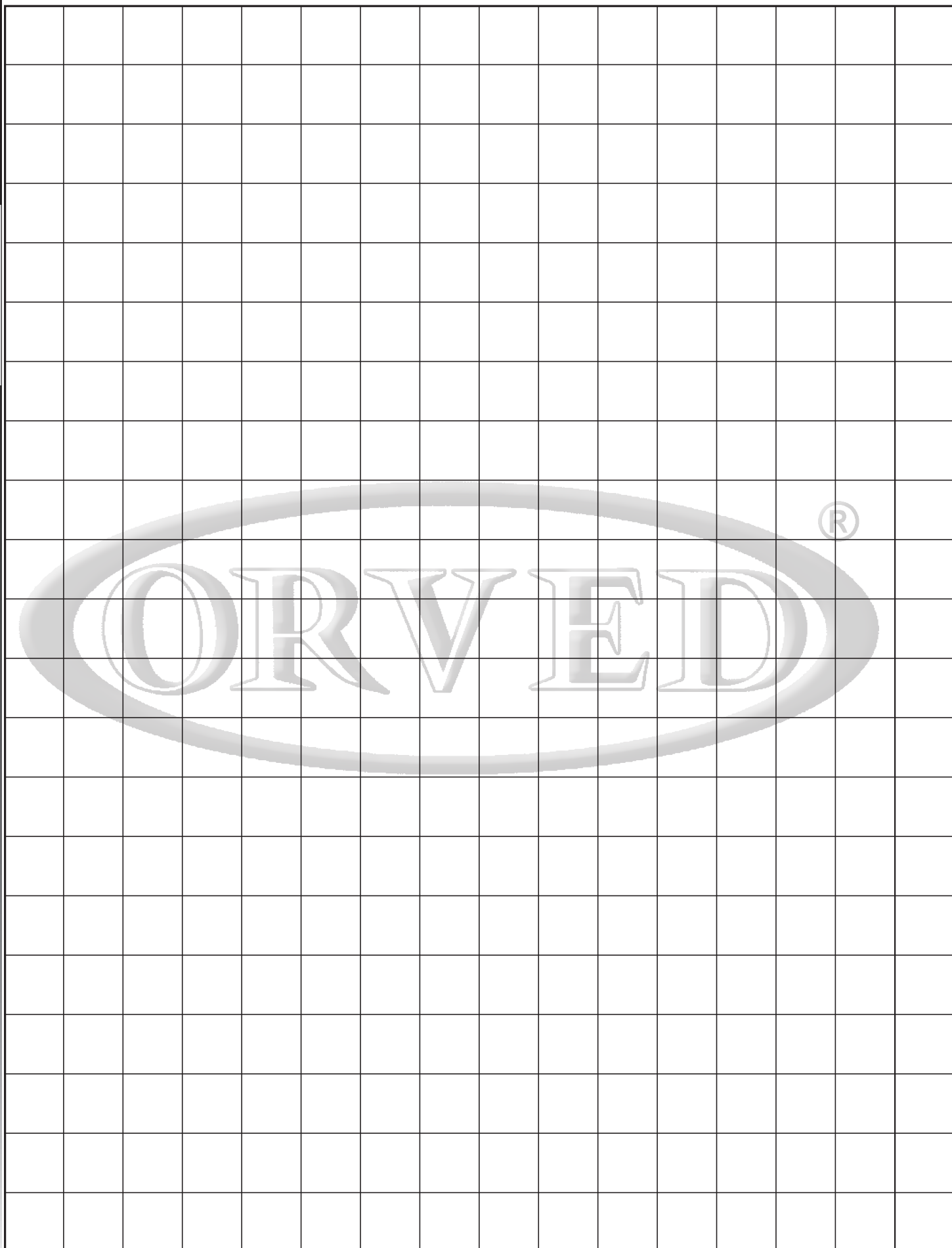
Nordamerica:

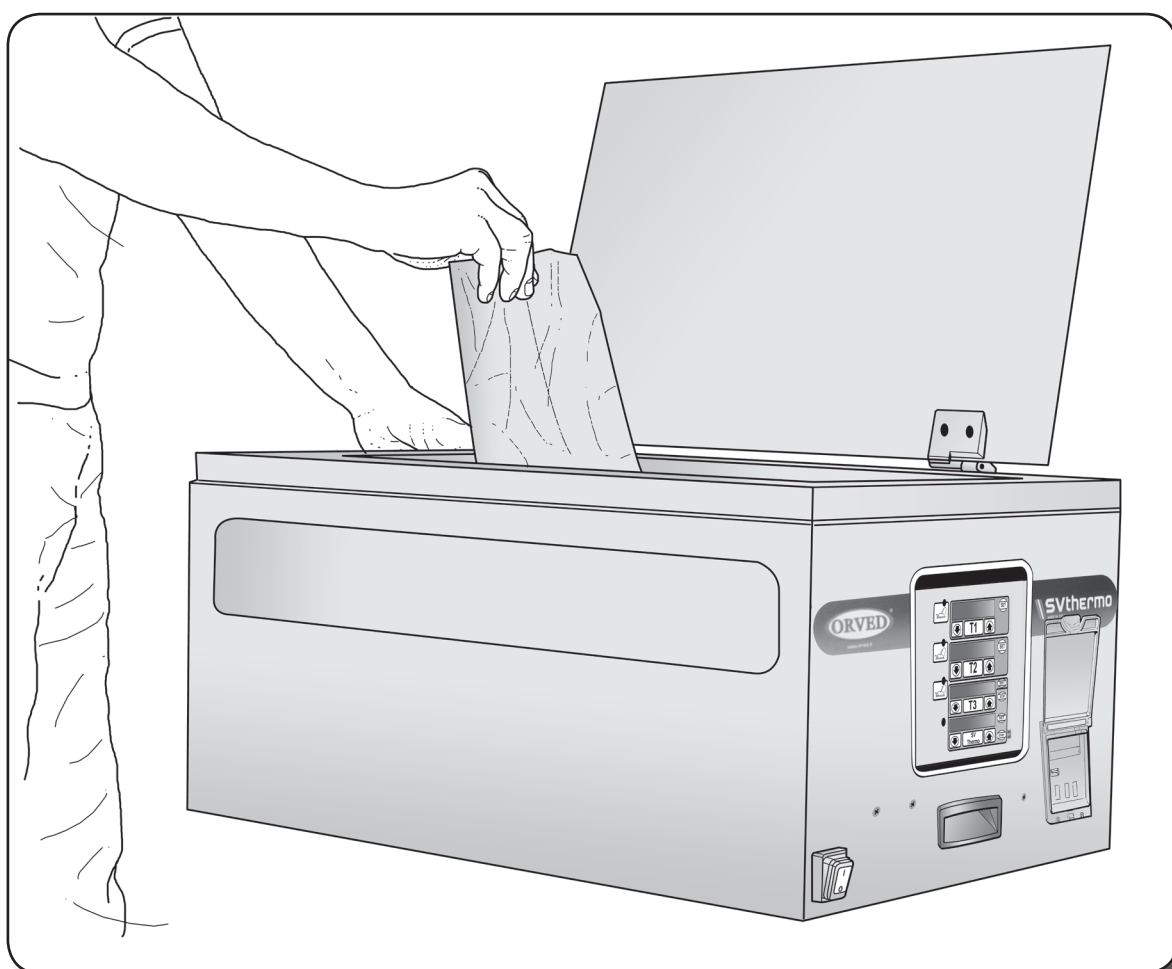
Applicazione parziale della norma **NSF 4 Issue:2009/04/22** Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment

Musile di Piave, Dicembre 2011

Sileo Vendraminetto
Direttore Generale Orved SpA







Utente

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 SUL MANUALE

- Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni.
- I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale d'Uso e manutenzione sono di natura riservata e, per questo, non è consentita la riproduzione parziale o completa di informazioni a terzi senza l'autorizzazione di **ORVED S.p.A.**
- In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità la Ditta Costruttrice si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso, pertanto le descrizioni e le immagini qui contenute non sono impegnative.
- Il manuale è da considerarsi parte integrante dell'apparecchio e come tale deve essere conservato e custodito per tutta la durata ed utilizzazione dello stesso; nel caso di passaggio dell'apparecchio a terze parti, questo documento deve essere consegnato al nuovo proprietario.
- L'acquirente ha l'obbligo di fare leggere attentamente questo manuale alle persone incaricate all'uso e alla manutenzione di questo apparecchio, dandogli la possibilità di poterlo consultare liberamente ogni qual volta ve ne fosse la necessità.
- La casa costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni riportate nel presente manuale, delle avvertenze per la sicurezza, delle modifiche riportate sull'apparecchio senza preventiva autorizzazione, dalle manomissioni e dall'impiego di parti di ricambio non originali.

IMMAGINI

- Le immagini del presente manuale rappresentano in modo chiaro il principio di funzionamento dei modelli citati sul frontespizio.

1.2 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

- Questo documento deve essere utilizzato in modo tale da non danneggiarne il contenuto. Al termine dell'uso riporre il manuale in luogo sicuro e protetto, ma di facile accessibilità a tutti gli operatori interessati all'uso e alla manutenzione dell'apparecchio. In caso di smarrimento, furto o danneggiamento, è possibile richiedere copia del presente manuale mediante ordine di acquisto da inoltrare a **ORVED S.p.A.**, specificando la versione, l'edizione, la revisione e il nome dell'apparecchio. Queste informazioni sono reperibili su ciascuna pagina del presente documento.
- Data di pubblicazione della presente Istruzione d'uso e manutenzione: **08.2011**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO** - Musile di Piave (VE)

1.3 IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE

Sede legale e amministrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

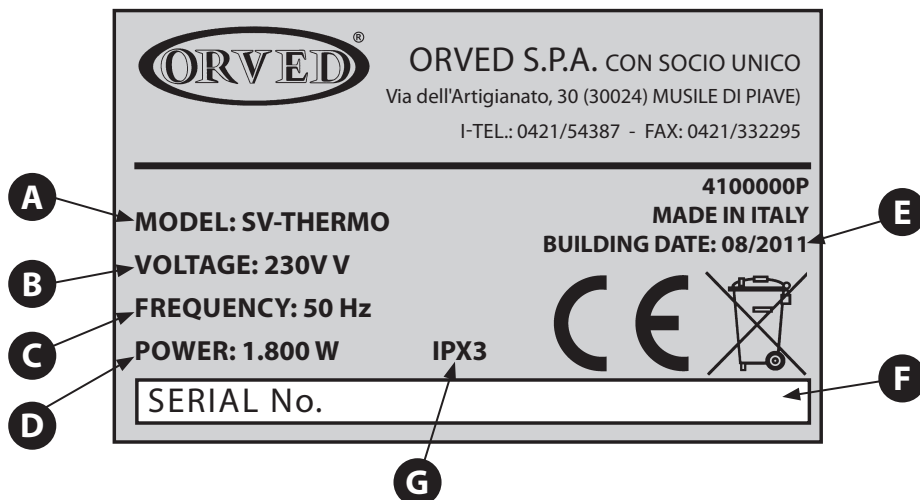
Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: **orved.ve@tin.it** - Internet: **www.orved.it**

1.4 IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è identificato attraverso una targa posta sul lato posteriore, sulla quale si possono rilevare le seguenti informazioni:

- A** Modello.
- B** Tensione e numero fasi (Volt).
- C** Frequenza (Hertz).
- D** Potenza massima assorbita (Watt).
- E** Anno di costruzione.
- F** Numero di matricola.
- G** Grado di protezione dall'umidità IPX3.



Al fine di facilitarne la lettura, il numero di matricola della macchina è applicato anche all'interno del supporto USB posto sul lato frontale. Sollevare lo sportello come indicato in **Fig. 1**.

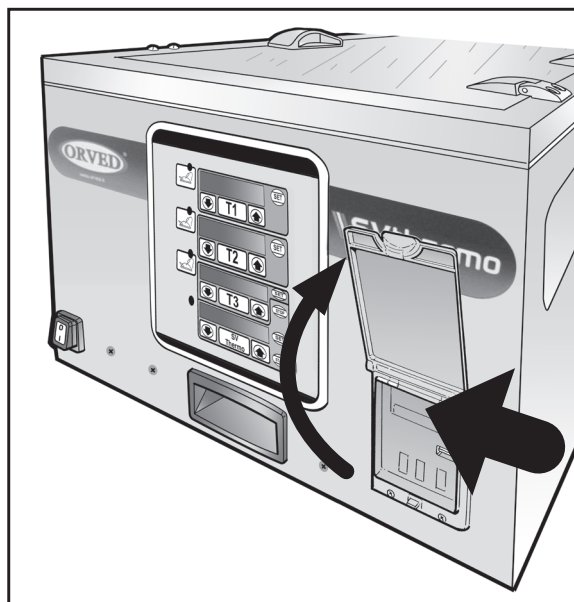
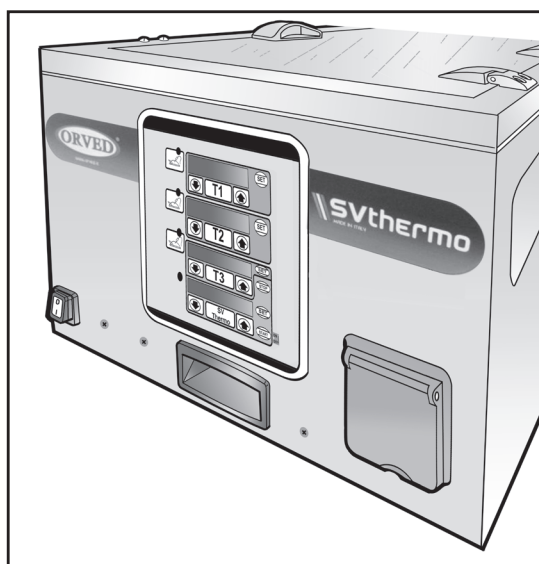
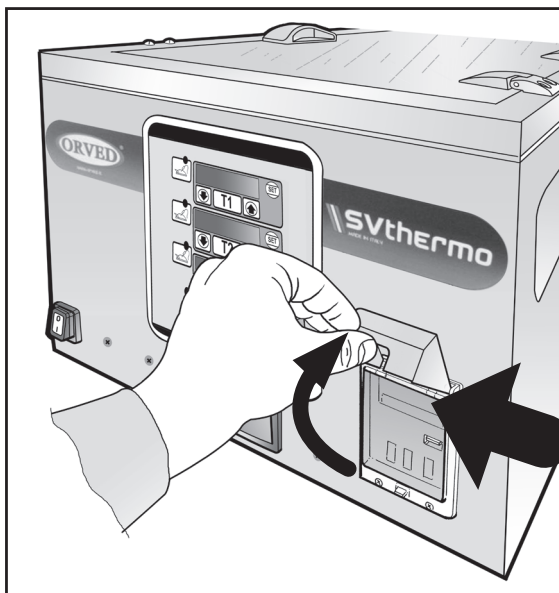


Fig. 1



INFORMAZIONI GENERALI

**1.5 GARANZIA**

Tutti i prodotti **ORVED** vengono normalmente sottoposti a severi controlli qualitativi funzionali prima dell'installazione a tutela della salvaguardia e dell'interesse dei propri Clienti.

COPERTURA

ORVED garantisce i suoi prodotti da tutti i difetti di costruzione e di lavorazione e si impegna a sostituire gratuitamente ai propri Clienti eventuali pezzi riscontrati difettosi dalla casa costruttrice stessa.

DURATA

ORVED garantisce i suoi prodotti ad uso professionale per la durata di 12 (dodici) mesi dalla data di vendita riportata sul documento di acquisto.

CONDIZIONI GENERALI

La garanzia ORVED prevede:

- a) La garanzia da diritto esclusivamente alla sostituzione gratuita dei componenti riconosciuti difettosi da **ORVED** o da un suo incaricato autorizzato.
- b) La responsabilità della **ORVED** è limitata alla sola sostituzione delle parti eventualmente riscontrate difettose; in nessun caso **ORVED** riconoscerà reclami per indennizzi di altro genere.
- c) La resa dei pezzi contestati e/o difettosi è prevista presso la sede **ORVED** e tutte le spese di trasporto per la consegna dei pezzi sono a totale carico del Cliente.
- d) Sono esclusi dalla garanzia i componenti di normale usura.
- e) Le eventuali riparazioni eseguite non determinano in alcun modo il prolungamento del periodo di garanzia.

CESSAZIONE

Oltre allo scadere del normale periodo di copertura, la garanzia si riterrà immediatamente decaduta nei seguenti casi:

- a) Targa di identificazione dell'apparecchio manomessa, alterata in qualsiasi modo o asportata senza che **ORVED S.p.A.** sia stata tempestivamente avvisata.
- b) Esecuzione di modifiche sull'apparecchio o a sue parti senza preventiva autorizzazione scritta di **ORVED S.p.A.** La manomissione dell'apparecchio o di sue parti, oltre che portare alla cessazione della garanzia, solleva la **ORVED S.p.A.** da qualsiasi danno riportato a persone, animali o cose.
- c) Mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale.
- d) Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto dal presente manuale.
- e) Danni o sinistri subiti dall'apparecchio derivanti da fattori esterni.
- f) Operazioni di conduzione, riparazione e/o manutenzione svolte da personale non specializzato.

1.6 SEGNALEZIONE DI DIFETTI O ANOMALIE

Per la segnalazione di difetti o di anomalie che trascendono il contenuto del manuale, rivolgetevi cortesemente al Vostro rivenditore di zona o direttamente a **ORVED S.p.A.**, che saranno lieti di potervi aiutare nella risoluzione del problema.

A tal fine tenete a portata di mano:

- Nome del modello
- Numero di serie

1.7 RICHIESTA DI RICAMBI

Per la richiesta di particolari di ricambio, rivolgetevi cortesemente al Vostro rivenditore di zona o direttamente a Orved S.p.A., indicando:

- Nome del modello
- Numero di serie
- Codice ricambio

2. NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI

Nella progettazione e realizzazione dell'apparecchio, **ORVED** ha analizzato le fondamentali operazioni riguardanti l'uso e la manutenzione; le modalità di intervento sono state studiate e riportate nel presente manuale per consentirne l'esecuzione in sicurezza. La mancata osservanza di tali norme può risultare estremamente pericolosa per l'incolumità dell'apparecchio e delle persone.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni riportate nel presente manuale, delle avvertenze per la sicurezza, delle modifiche riportate sull'apparecchio senza preventiva autorizzazione, dalle manomissioni e dall'impiego di parti di ricambio non originali.

2.1 SIMBOLOGIA PRESENTE SULLE MACCHINE

Sulle macchine sono presenti simboli ed avvertenze, che sono parte integrante dei dispositivi di sicurezza della macchina ed evidenziano possibili situazioni a rischio per l'incolumità dell'apparecchio e/o dell'operatore.



Pericolo di folgorazione; pericolo di natura elettrica.

PRIMA DI RIMUOVERE IL PANNELLO
(O APRIRE LA MACCHINA) STACCARE
LA PRESA DI CORRENTE

Interventi di manutenzione: staccare la presa di corrente prima di rimuovere il pannello posteriore della macchina.



Segnala il pericolo di bruciature nel caso si venga a contatto con superfici molto calde.

2.2 SIMBOLOGIA PRESENTE NEL MANUALE

Nel presente manuale sono impiegati simboli per evidenziare situazioni a rischio per l'incolumità dell'apparecchio e/o dell'operatore, norme di particolare importanza, consigli, avvertenze e precauzioni da seguire durante l'uso e la manutenzione. Tali simboli devono essere compresi dal personale addetto all'uso e alla manutenzione dell'apparecchio prima di qualsiasi intervento sullo stesso.



PERICOLO ELETTRICO

Pericolo di folgorazione.



PERICOLO

Segnala un possibile pericolo per la vita e la salute delle persone.

La mancata osservanza di questi avvertimenti può provocare danni alle persone, all'apparecchio o all'ambiente.



PERICOLO USTIONI

Segnala il pericolo di bruciature nel caso si venga a contatto con superfici molto calde.



NOTA

Segnala consigli per l'utilizzo ed altre informazioni utili.

2.3 USO CONFORME DELLA MACCHINA

Il bagno termostatico **SV-THERMO** è stato ideato e concepito per la tecnica culinaria denominata cottura sottovuoto ("Sous vide cooking"), che prevede la cottura e la rigenerazione di alimenti confezionati sottovuoto all'interno di apposite buste, attraverso l'immersione in acqua riscaldata ad una determinata temperatura, programmata dall'utente.

Non è consentito l'uso dell'apparecchio con modalità o per finalità diverse da quelle indicate da **ORVED S.p.A.** nel presente manuale. L'uso conforme dell'apparecchio comprende anche l'osservanza e la conoscenza delle avvertenze e degli avvisi contenute nel presente manuale d'istruzione, nonché la puntuale esecuzione di tutti i controlli, lavori di manutenzione e pulizia dell'apparecchio.

ORVED S.p.A. declina ogni responsabilità per danni arrecati a persone, animali o cose derivanti dall'uso non conforme dell'apparecchio.

2.4 AVVERTENZE E PERICOLI DERIVANTI DALL'USO DELLA MACCHINA

2.4.1 PERICOLI DERIVANTI DALL'UTILIZZO DELLA MACCHINA

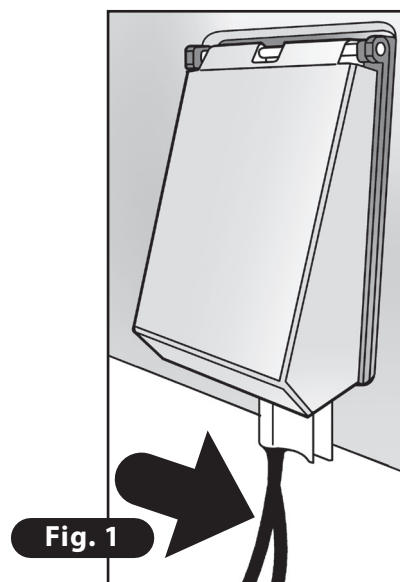
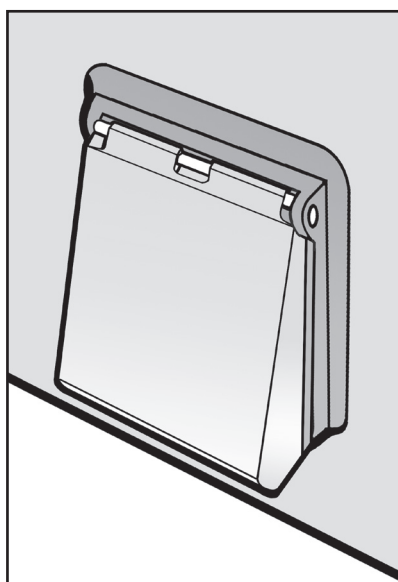


PERICOLO!

- Le macchine sono progettate e realizzate secondo le più moderne tecnologie disponibili e sono conformi alle norme di sicurezza vigenti. Ciò nonostante, esse possono costituire fonte di pericolo, in caso di mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza contenute in questo manuale o di utilizzo non conforme.

Osservate scrupolosamente le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Prima dell'utilizzo, accertatevi che la macchina sia integra e priva di segni di danneggiamento.
- Qualora la macchina resti inutilizzata per un periodo lungo, spegnetela a mezzo dell'interruttore principale.
- Posizionare l'apparecchio su un piano di appoggio orizzontale e stabile.
- Il riempimento della vasca deve avvenire solo con acqua potabile ed unicamente attraverso l'allacciamento alla rete idrica locale.
- Impedite l'accesso allo spazio di lavoro a persone non autorizzate.
- Usate indumenti di lavoro e guanti di protezione idonei.
- Non utilizzate mai la macchina in ambienti con rischio di esplosione, ovvero in presenza di vapori e gas infiammabili.
- Garantite sufficiente ventilazione del luogo di lavoro.
- Eliminate immediatamente tutti i disturbi e gli inconvenienti che possono compromettere la sicurezza.
- Svuotate completamente il bagno termostatico prima di spostare l'unità ed afferratela a mezzo delle apposite maniglie.
- Sia nell'uso con sonde al cuore (opzionali), sia senza l'uso delle sonde, lo sportello frontale deve rimanere sempre chiuso. Quando si usano sonde al cuore, fare uscire i cavi dalla parte inferiore come indicato in **Fig. 1**.



2.4.2 AVVERTENZE RELATIVE AGLI ALLACCIAMENTI ALLA RETE IDRICA E FOGNARIA



ATTENZIONE!

- **L'allacciamento alle reti idriche e fognarie deve essere effettuato da un tecnico qualificato.**

- Per l'allacciamento alla rete idrica per acqua fredda e calda, utilizzate tubi flessibili per acqua potabile, resistenti ad almeno 600 kPa (6 bar) e temperature fino a 90°C (versione Top). Diametro interno Ø 12-14 mm.
- Accertatevi che le tubazioni di scarico della rete alla quale allacciate l'apparecchio, siano in materiale resistente a temperature fino a 90°C.
- La Tubazione di scarico di cui è dotata la macchina, deve scaricare libera in un tubo di scarico della rete fognaria di almeno Ø63 mm (2"), resistente a temperature fino a 90°C. Non allungate o sostituite la tubazione di scarico con un tubo più lungo: lo scarico non funzionerebbe.
- Non utilizzare connessioni idrauliche danneggiate o con perdite.
- Prima della messa in funzione, verificate la completa assenza di perdite sulle connessioni.
- Accertatevi che la pressione dell'acquedotto non superi 300 kPa (3 bar) e fissate le tubazioni con idonee fascette stringi-tubo metalliche. L'acqua calda in ingresso non deve superare 60°C.
- Per le connessioni alla macchina, utilizzate unicamente tubi adatti all'acqua potabile.

2.4.3 PERSONALE ADDETTO ALL'USO DELLA MACCHINA



PERICOLO!

- **L'uso della macchina è consentito unicamente a personale istruito. Tale personale deve essere a conoscenza delle norme di sicurezza e delle istruzioni d'uso contenute nel presente manuale.**
- **Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o inesperte, a meno che non vengano supervisionate ed istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere controllati che non giochino con l'apparecchio.**

2.4.4 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA



PERICOLO!

- **Prima di ogni messa in funzione dell'apparecchio, verificare che tutti i dispositivi di sicurezza e di protezione siano presenti, efficienti e funzionanti.**

2.4.5 RISCHI DI NATURA ELETTRICA

PERICOLO ELETTRICO

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.
- Lavori all'impianto di alimentazione elettrica e l'accesso a parti in tensione, è consentito esclusivamente a personale qualificato. La rimozione del pannello posteriore è consentito solo a personale qualificato.
- Eseguire regolari controlli dell'impianto elettrico della macchina (i controlli vanno eseguiti esclusivamente da personale qualificato).
- Eliminare e/o sostituire immediatamente collegamenti allentati o cavi bruciati (la sostituzione va eseguita esclusivamente da personale qualificato).
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Alcune parti del coperchio della macchina possono diventare estremamente calde durante il funzionamento continuo.
- Utilizzare solamente spine e prese idonee alle caratteristiche elettriche riportate sulla targhetta identificativa della macchina.
- Non infilare oggetti nelle aperture di ventilazione della macchina: pericolo di folgorazione elettrica!
- L'utilizzo di acqua corrente, getti d'acqua e/o vapore è assolutamente vietato nel luogo di installazione della macchina: pericolo di folgorazione elettrica!
- La condensa evacuata dall'apparecchio potrebbe determinare sicurezza di esercizio ridotta negli apparecchi circostanti.



2.4.6 MANUTENZIONE, SERVIZIO E RIPARAZIONE DELLA MACCHINA

PERICOLO!

- La manutenzione straordinaria, il servizio e la riparazione della macchina devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Togliere la spina dalla presa di corrente prima di ogni intervento.
- Eseguire puntualmente tutte le operazioni di manutenzione e servizio della macchina.
- Eventuali danni devono essere riparati esclusivamente da personale qualificato.



2.4.7 MODIFICHE ALL'APPARECCHIO

PERICOLO!

- Non apportare alcuna modifica o cambiamento sulla macchina senza l'autorizzazione di **ORVED S.p.A.**
- Sostituire immediatamente tutti i pezzi deteriorati, usurati o danneggiati (la sostituzione deve essere eseguita da personale qualificato).
- Utilizzare unicamente pezzi di ricambio originali.



2.4.8 PREVENZIONE INCENDI

PERICOLO!

- Mantenere le aperture di ventilazione libere (distanza dalle parti circostanti di almeno 10 cm).
- Non posizionare la macchina in prossimità di prodotti infiammabili.



PERICOLO!

- Pericolo di bruciature: nel caso si utilizzino prodotti disinfettanti a base alcolica o infiammabili, ventilare l'ambiente. Non avvicinare fiamme aperte alla macchina! Non fumare!



2.4.9 PERICOLI DERIVANTI DALLA PRESENZA DI ACQUA CALDA E DAL VAPORE GENERATO DALLA MACCHINA

PERICOLO!

- Pericolo di bruciature: durante i cicli di cottura, non toccate il coperchio in vetro e/o la cornice perimetrale in acciaio: essi possono raggiungere temperature elevate!
- Aprite il coperchio afferendolo dalla maniglia, ponendovi sul lato delle cerniere, in modo tale che l'eventuale vapore sfoghi dalla vasca senza investire parti del corpo (**Fig.1**).
- Estraete le buste a mezzo di apposite pinze da cucina. Non estraetele mai senza adeguati indumenti di protezione quali ad esempio guanti resistenti ad alte temperature.

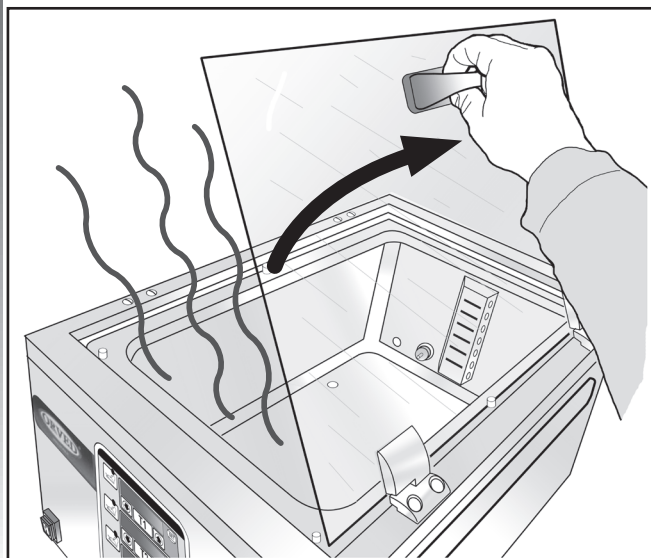
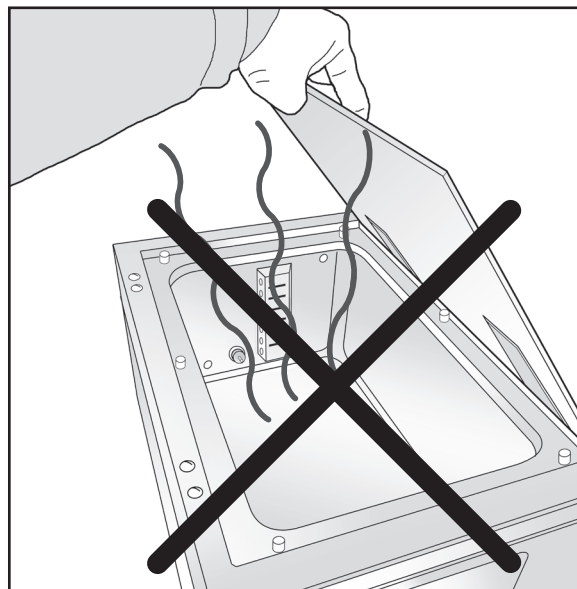


Fig. 1





2.4.10 PULIZIA E SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

ATTENZIONE!

- Pulire la macchina regolarmente seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale.
- Utilizzare e maneggiare i prodotti detergenti secondo le prescrizioni del produttore.
- Demolire e smaltire la macchina, parti di essa ed i prodotti detergenti utilizzati per la pulizia dell'apparecchio, osservando le norme in vigore.

2.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA PRESENTI SULLA MACCHINA

2.5.1 NOTE SUI DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Prima di ogni messa in funzione dell'apparecchio, verificare che tutti i dispositivi di sicurezza e di protezione siano presenti, efficienti e funzionanti. La macchina non deve essere utilizzata se uno o più dispositivi di sicurezza risultano assenti o danneggiati.
- Interventi di manutenzione, riparazione o sostituzione dei dispositivi di sicurezza possono essere eseguiti esclusivamente da personale istruito e qualificato.
- I dispositivi di sicurezza non devono assolutamente essere esclusi o messi fuori servizio.

La macchina dispone di serie dei seguenti dispositivi di sicurezza:

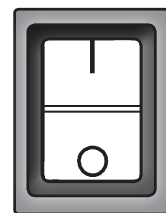
- Dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento della resistenza riscaldante.
- Interruttore generale.
- Guarnizione siliconica per l'isolamento termico della cornice superiore in acciaio inossidabile.
- Maniglie di trasporto.
- Grado di protezione dall'umidità IPX3.

2.5.2 DISPOSITIVO DI SICUREZZA CONTRO IL SURRISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA

SV-THERMO è dotato di un sistema di sicurezza, che a mezzo di un dispositivo interno alla resistenza, elimina il rischio di potenziale surriscaldamento e conseguente pericolo d'incendio conseguente ad un difetto o malfunzionamento nell'alimentazione elettrica della resistenza. Il funzionamento del dispositivo di sicurezza è completamente automatico in accordo alla temperatura propria della resistenza. A seguito dell'intervento della protezione, la funzionalità di riscaldamento può essere ripristinata dopo un periodo di raffreddamento.

2.5.3 INTERRUOTTORE GENERALE

Per mezzo dell'interruttore generale può essere interrotta l'alimentazione dall'apparecchio. Può essere usato anche come interruttore d'emergenza.



2.5.4 INVOLUCRO PROTETTIVO IMPIANTO ELETTRICO

L'impianto elettrico, che controlla tutte le funzioni della macchina, è completamente racchiuso in un involucro in acciaio.

2.5.5 GUARNIZIONE SILICONICA

Una guarnizione siliconica isola la vasca dalla cornice superiore, in modo tale da isolarla dal calore prodotto dal bagno.

2.5.6 MANIGLIE DI TRASPORTO

Due maniglie di trasporto, poste sul lato anteriore e posteriore, permettono di maneggiare l'apparecchio in sicurezza.

2.6 IGIENE

La macchina è costruita rispettando la **direttiva EN1672-2** (requisiti d'igiene per le macchine destinate alla preparazione e lavorazione degli alimenti), il **regolamento CE 1935/2004** e le **linee guida EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group); materiali, superfici e forme sono state scelte e studiate in modo tale da ridurre al minimo oppure eliminare il rischio di contagio o infezione di alimenti nei confronti dell'utilizzatore della macchina e viceversa, di ridurre al minimo oppure eliminare il rischio inquinamento dell'alimento attraverso l'operatore e la macchina stessa.

Ciò premesso, nel caso di confezionamento sottovuoto di alimenti, rispettate sempre le seguenti indicazioni:

- Effettuare una scrupolosa pulizia della macchina sia prima che dopo l'uso. In particolare pulite e disinfettate le superfici interne della vasca di riscaldamento e rimuovete incrostazioni calcaree con aceto o altri prodotti idonei.
- Lavorate in modo igienico, evitando il contatto diretto tra alimento e macchina.
- Mantenete i pannelli di comando e gli elementi di manovra puliti ed esenti da grassi ed oli.
- Chiudete il coperchio quando la macchina non viene utilizzata: in questo modo evitate che polvere e sporco si depositino all'interno della vasca.

2.7 MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

Nel presente manuale d'uso vengono distinti in modo chiaro i lavori di manutenzione, riparazione e servizio eseguibili dagli operatori della macchina e quelli che invece necessitano di tecnici qualificati ed istruiti di un centro di servizio ed assistenza autorizzato.

Nel caso di lavori di manutenzione, servizio o riparazione, rispettate sempre le seguenti indicazioni:

- Spegnerla la macchina mediante l'interruttore generale e togliere la spina dalla presa di corrente. Scollegate i collegamenti idrici.
- Rispettate le manutenzioni programmate e gli intervalli previsti dal presente manuale. Ritardi o mancata manutenzione possono causare interventi di riparazione costosi.
- Utilizzate esclusivamente ricambi, oli e lubrificanti originali **ORVED S.p.A.**
- Utilizzate utensili in buono stato; non abbandonate utensili all'interno della macchina dopo il lavoro.
- Non eseguite mai interventi per i quali è richiesto ed indicato l'intervento un tecnico qualificato da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- Fate eseguire gli interventi esclusivamente da centri di assistenza tecnica autorizzati da **ORVED S.p.A.**
- Dispositivi di sicurezza, disattivati o smontati temporaneamente da un tecnico qualificato per eseguire un intervento di manutenzione, devono essere ripristinati a fine intervento e la loro efficienza e funzionalità verificata.

3. CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



IMBALLO

- Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.
- Per lo smaltimento, seguite le normative locali.
- Non disperdete il materiale nell'ambiente. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



ROTTAMAZIONE/SMALTIMENTO

- L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.
- Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti o il rivenditore presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

4. MOVIMENTAZIONE E DISIMBALLO



AVVERTENZA!

- Prestare particolare attenzione a punti metallici, chiodi, rivetti, bordi taglienti o quant'altro si possa trovare di potenziale pericolo sull'imballo. Al ricevimento dell'imballo il Cliente è tenuto a verificarne l'integrità, comunicando tempestivamente al corriere o all'addetto al trasporto eventuali anomalie, mancanze o danni evidenti; tale notifica deve, in ogni caso, essere effettuata prima di eseguire qualsiasi altra operazione di movimentazione o disimballo.
- Un eventuale danno sull'imballo, può significare un probabile danno all'apparecchio o a sue parti; in caso di dubbi sulla effettiva integrità dell'apparecchio a seguito del trasporto, prima di qualsiasi altra operazione, richiedere informazioni al Vostro rivenditore o direttamente a ORVED S.p.A..
- L'apparecchio imballato deve essere conservato in un luogo protetto, idoneo a tale scopo, asciutto, coperto e non esposto agli agenti atmosferici. Il luogo previsto deve possedere una temperatura compresa tra 5°C e 40°C ed un valore di umidità relativa non superiore all'80%. Acqua e vapore acqueo devono essere tenuti a debita distanza dal luogo d'installazione o immagazzinaggio.

4.1 DISIMBALLO

- Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.
- Rimuovere il nastro adesivo che blocca il coperchio nelle fasi di trasporto e movimentazione.
- Rimuovere la fascetta in velcro che sostiene il cavo di alimentazione sul pannello posteriore e conservarla per eventuali trasporti.
- È consigliabile conservare integro l'imballo per eventuali esigenze future di movimentazione o immagazzinamento dell'apparecchio.
- In merito allo smaltimento e la sicurezza del materiale d'imballo, osservate quanto indicato al precedente capitolo 3.

4.2 MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAGGIO



AVVERTENZA!

- In caso di immagazzinaggio, l'apparecchio deve essere conservato in un luogo protetto, idoneo a tale scopo, asciutto, ventilato, coperto e non esposto agli agenti atmosferici.
- Il luogo previsto deve possedere una temperatura compresa tra 5°C e 40°C ed un valore di umidità relativa non superiore all'80%.
- Acqua e vapore acqueo devono essere tenuti a debita distanza dal luogo d'installazione o immagazzinaggio.

5. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA E DELLE FUNZIONI

5.1 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

SV-THERMO è un bagno termostatico ideato e concepito principalmente per la tecnica culinaria denominata cottura sottovuoto ("Sous vide cooking"), che prevede la cottura a temperature comprese generalmente tra 50 e 70°C (con punte massime di 100°C per le basi verdi) di alimenti confezionati sottovuoto all'interno di apposite buste in OPA/PP. A tale scopo, l'acqua potabile della rete idrica, immessa attraverso elettrovalvola/e in una vasca di circa 30 litri di capienza, viene riscaldata mediante una resistenza elettrica.

VERSIONI

a) Base:

Carico mediante singola elettrovalvola di carico; scarico manuale mediante valvola a sfera.

Due programmi di cottura.

Funziona con due livelli dell'acqua fissi e predeterminati, posizionati a 100 mm (Level 1) e 140 mm (Level 2) dal fondo; il mantenimento del livello dell'acqua (reintegro per evaporazione, scarico ecc.) è automatico.

b) "Top":

Carico mediante due elettrovalvole di carico per acqua fredda ed acqua calda; scarico automatico mediante elettrovalvola.

Cinque programmi di cottura e nove programmi pre-impostati.

Funziona con sei livelli dell'acqua fissi e predeterminati, posizionati a 50 mm (Level 1), 74 mm (Level 2), 98 mm (Level 3), 122 mm (Level 4), 146 mm (Level 5) e 170 mm (Level 6) dal fondo; i sei livelli permettono di ottimizzare la quantità d'acqua da scaldare. Il mantenimento del livello dell'acqua (reintegro per evaporazione, scarico ecc.) è automatico.

ALLACCIAMENTO IDRICO

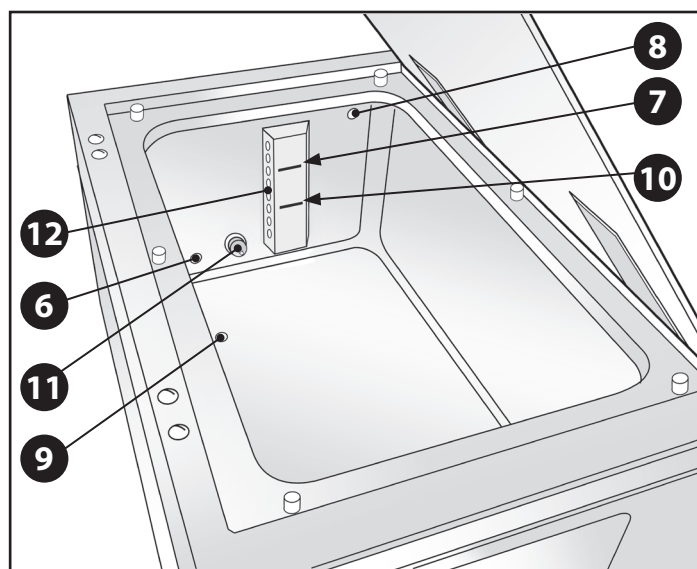
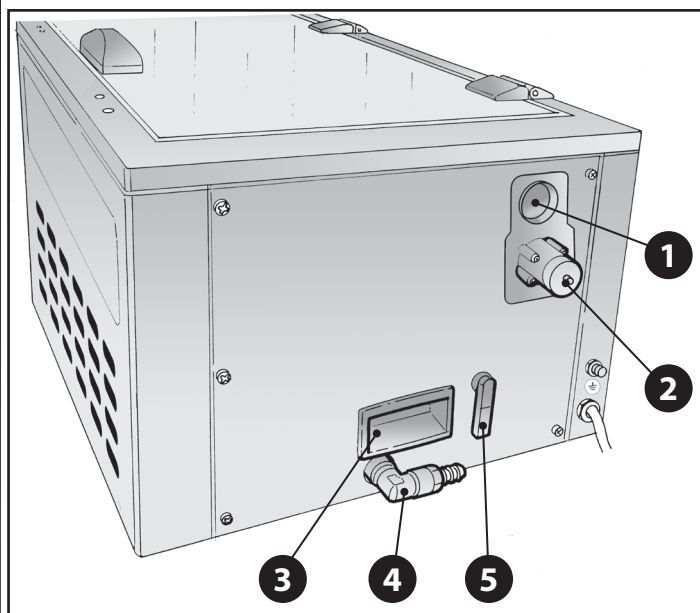
- Il caricamento dell'acqua può essere sia manuale che automatico.
- Nel caso di caricamento automatico, l'acqua viene caricata fino al raggiungimento del livello programmato.
- Lo scarico dell'acqua avviene mediante elettrovalvola nella versione "Top", manualmente nella versione base. Lo scarico è protetto da un apposito vassoio filtrante, che deve essere sempre posizionato sul fondo.
- L'acqua di immissione nella versione "Top" può essere caricata dalla rete di acqua potabile in modo distinto (cioè calda oppure fredda). In questo modo è possibile abbreviare o azzerare il tempo di preriscaldamento, mantenendo nel contempo la possibilità di raffreddare rapidamente l'acqua nei cicli di cottura che lo prevedono.
- L'interfaccia comandi, dotata di quattro display, permette la programmazione di cicli di cottura manuali, a tempo, manuali con avvio ritardato, a tempo con avvio ritardato, con sonda al cuore ed infine con sonda al cuore ed avvio ritardato.
- Come opzionale viene fornito un contenitore ("cestello portabuste") con pareti divisorie rimovibili, realizzato completamente in acciaio inox, che permette l'immersione nell'acqua in posizione verticale ed ordinata di un numero massimo di sette confezioni.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA E DELLE FUNZIONI



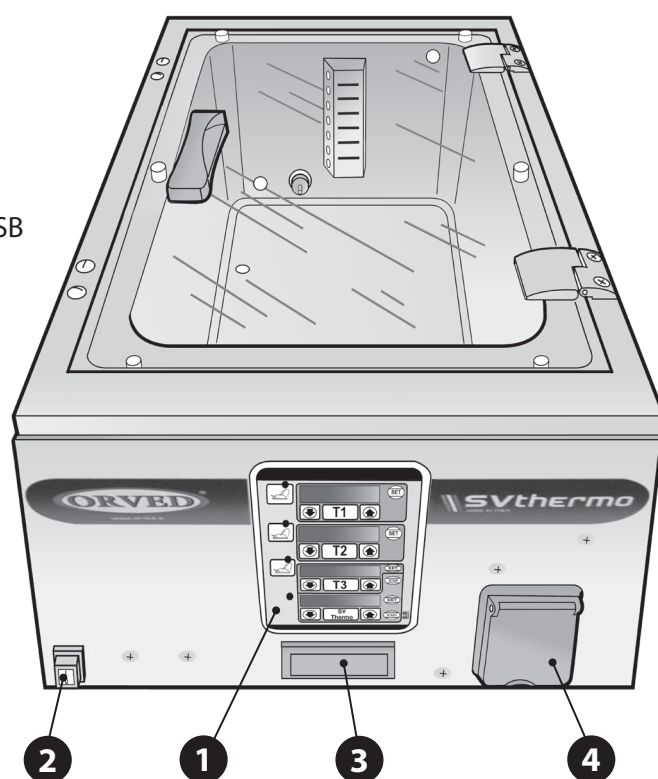
5.1.1 SV-THERMO "BASE"

- ➊ Attacco ½" gas F per carico di acqua
- ➋ Filtro impurità ispezionabile
- ➌ Maniglia di trasporto
- ➍ Attacco portagomma Ø16 per scarico acqua
- ➎ Valvola scarico manuale
- ➏ Carico acqua
- ➐ Sonda di livello L2
- ➑ Scarico di troppo pieno
- ➒ Scarico di fondo
- ➓ Sonda di livello L1
- ➔ Sonda di temperatura PT1000 acqua bagno
- ➕ Indicatore livello estraibile

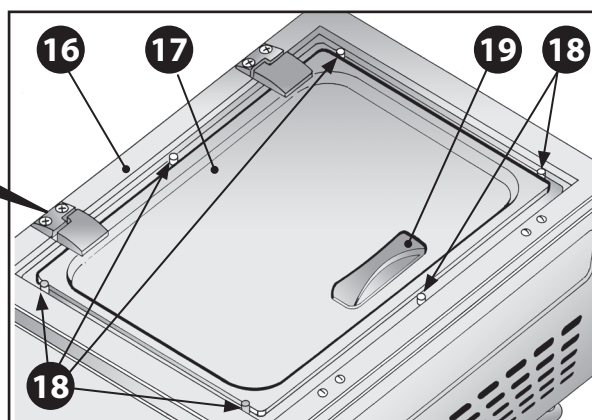
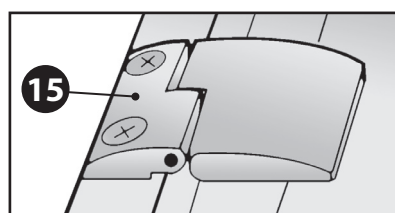
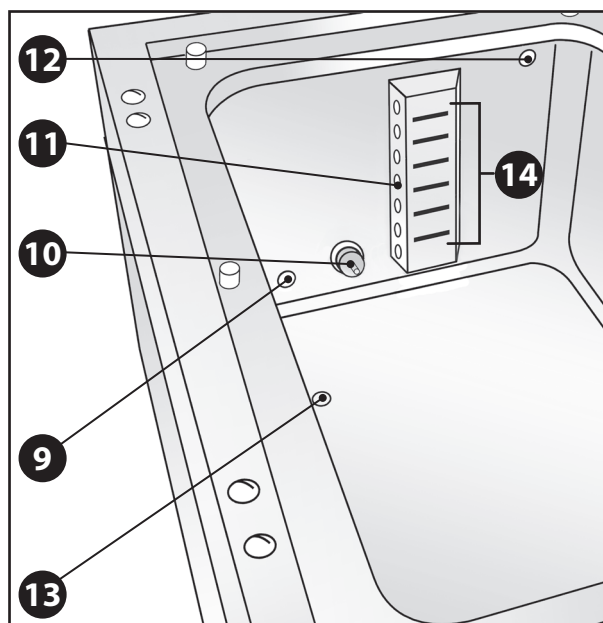
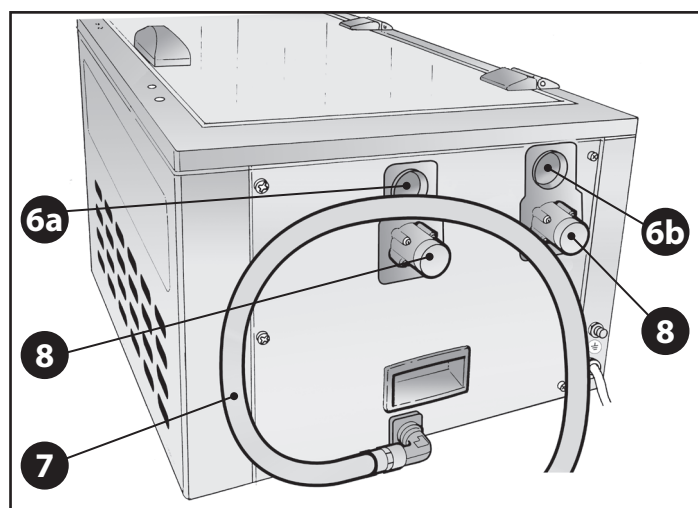
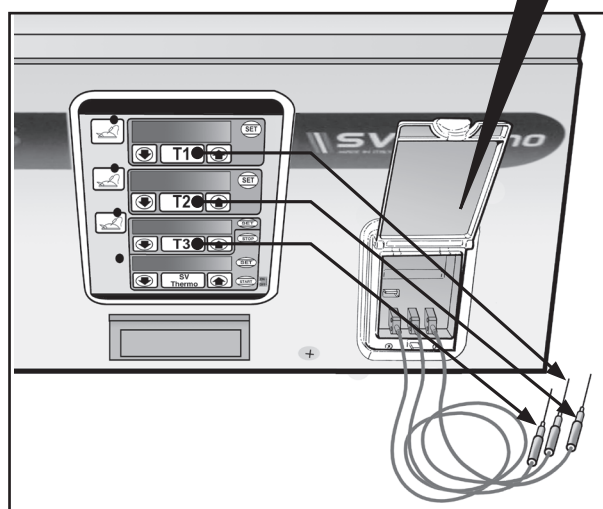
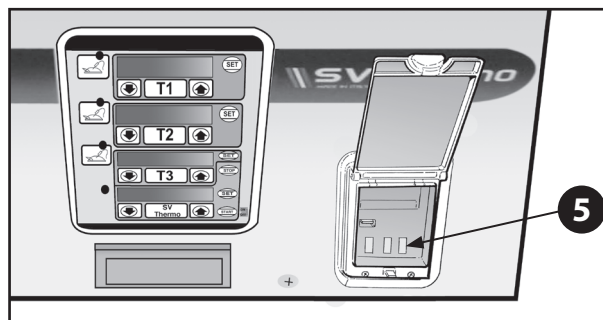


5.1.2 SV-THERMO "TOP"

- ➊ Pannello comandi con quattro display
- ➋ Interruttore generale
- ➌ Maniglia di trasporto
- ➍ Sportello di protezione per prese sonde a infilzare e porta USB (opzionali)



- 5** Prese per sonde a infilzare (opzionali); sonde a infilzare (opzionali) con marcature colorate rosse, gialle e nere corrispondenti ai tre display T1/T2/T3 per la visualizzazione dei parametri temperatura e timer
- 6** Attacco ½" gas F per carico di acqua calda (**6a**) e acqua fredda (**6b**).
- 7** Tubo di scarico
- 8** Filtri impurità ispezionabili
- 9** Carico acqua
- 10** Sonda di temperatura PT1000 acqua bagno
- 11** Indicatore livello estraibile
- 12** Scarico di troppo pieno
- 13** Scarico di fondo
- 14** Livelli 1 - 6
- 15** Cerniera coperchio in zama nichelata
- 16** Cornice inox sagomata in modo da permettere l'inserimento di una teglia Gastronorm GN 1/1 (EN 631)
- 17** Teglia Gastronorm GN 1/1 (EN 631) inserita nella cornice
- 18** N° 6 supporti in teflon sui quali appoggia il coperchio quando è in posizione chiusa
- 19** Maniglia coperchio

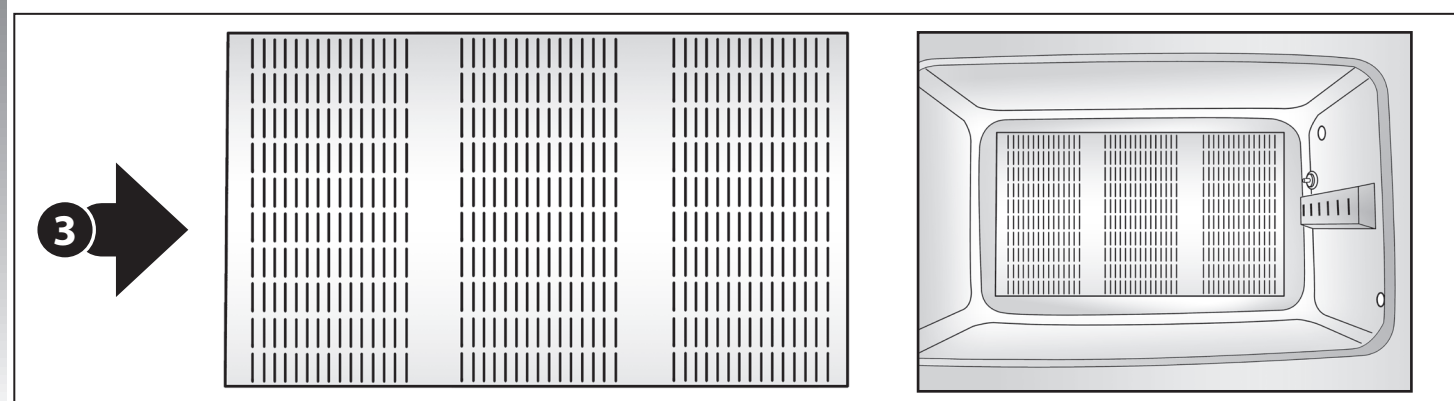
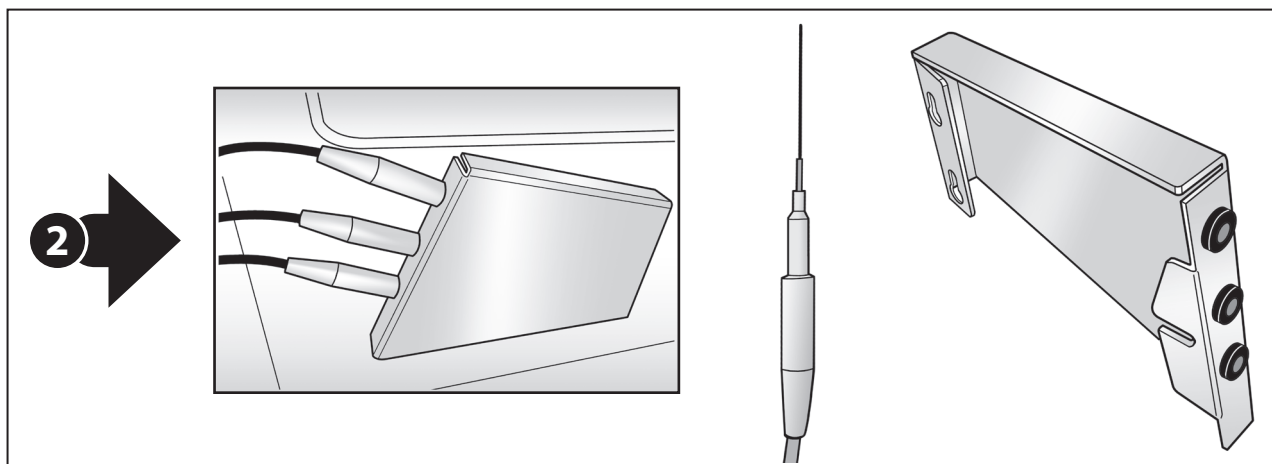
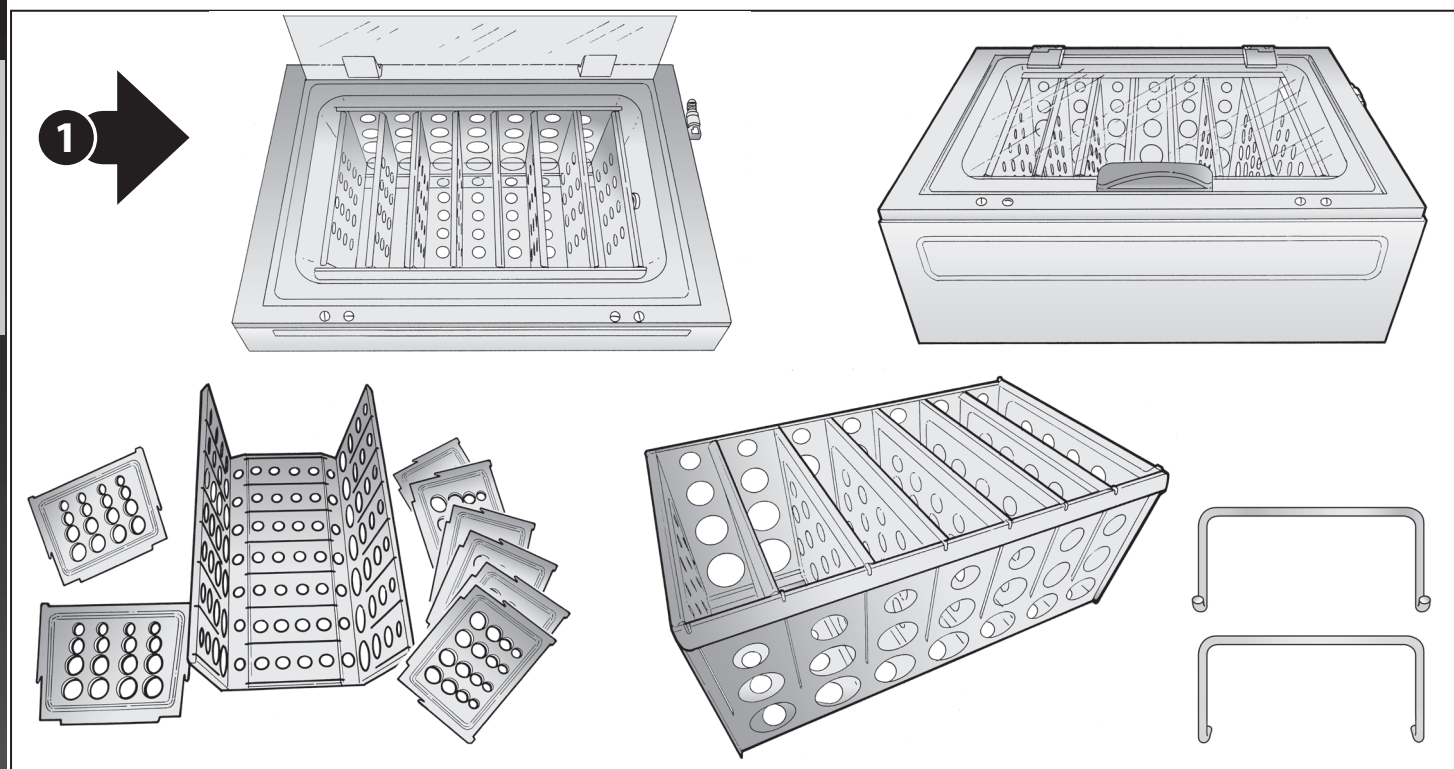


DESCRIZIONE DELLA MACCHINA E DELLE FUNZIONI



5.1.3 ACCESSORI

- 1 Cestello porta buste componibile a sette scomparti, composto da cestello e n° 8 divisori con 2 maniglie per la movimentazione.
- 2 Sonda PT1000 a infilzare con ago 80 mm Ø 1,50 mm, completa di porta sonde inox.
- 3 Vassoio filtrante per scarico vasca.



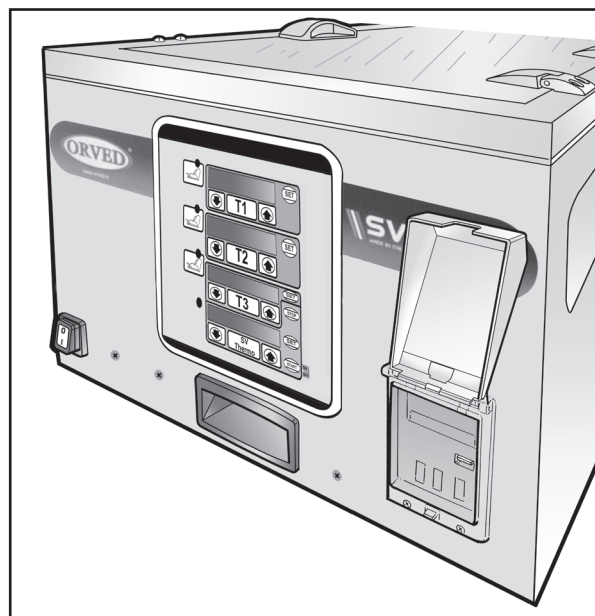
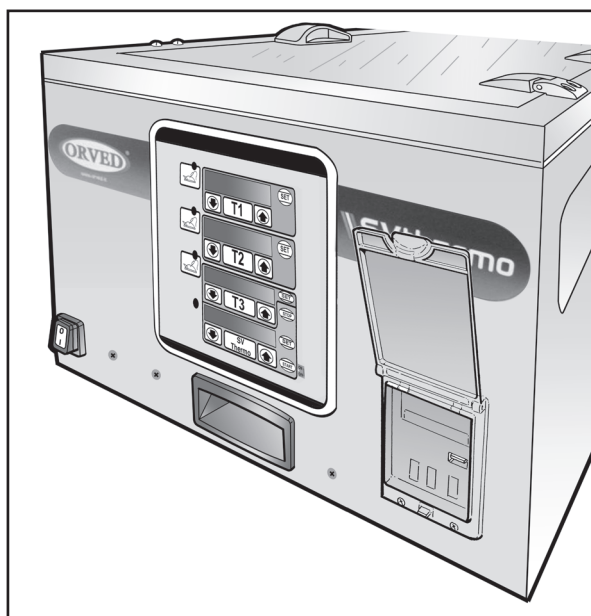
5.2 SONDE AL CUORE

Come opzione sono disponibili sonde a infilzare, abbinare ognuna ad un display, per il rilevamento della temperatura al cuore del prodotto e per l'avvio dei tempi di cottura in funzione del raggiungimento della temperatura al cuore impostata.

- Le sonde (PT1000 Classe A - opzionali) vengono collegate alle tre prese inserite nell'apposito supporto frontale, accessibile sollevando il coperchio a destra del pannello comandi.

N Come opzionale è disponibile un set di tre sonde, identificate mediante guaine colorate e corrispondenti ai colori presenti sui tre display T1, T2 e T3 del pannello comandi. A seguito la configurazione per la corrispondenza dei colori con i connettori sonda.

COLORE	CONNETTORE	DISPLAY
ROSSO	DESTRA	T1
GIALLO	CENTRO	T2
NERO	SINISTRA	T3



5.3 MODALITÀ DI COTTURA

Le modalità di cottura sono quattro nella versione "Top", tre nella versione base e sono strutturate per soddisfare le principali esigenze che nascono dalla tecnica di cottura sottovoto.

Si differenziano per l'utilizzo della sonda al cuore, per la successione di periodi di raffreddamento o per il mantenimento a regime della temperatura dell'acqua selezionata.

In tutti i casi è data la possibilità di posticipare l'avvio del ciclo di cottura e di utilizzare le sonde al cuore (opzionale).

In alternativa ai cicli programmabili suddivisi nelle cinque modalità di seguito elencate, è possibile scegliere un programma di cottura preimpostato tra i nove programmi disponibili di fabbrica.

5.3.1 MODALITÀ DI COTTURA (PROGRAMMABILI)

- COTTURA-SPEGNIMENTO:** cottura a tempo con spegnimento resistenza a fine ciclo (Base e "Top")
- COTTURA E RAFFREDDAMENTO:** cottura a tempo con raffreddamento a fine ciclo ("Top")
- COTTURA E MANTENIMENTO:** cottura a tempo con mantenimento temperatura minima ("Top")
- CATERING:** esclusione di carico/scarico e livelli automatico per utilizzo in ambiente privo di allacciamenti idraulici (Base e "Top").

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA E DELLE FUNZIONI

A) COTTURA-SPEGNIMENTO: COTTURA A TEMPO CON SPEGNIMENTO DELLA RESISTENZA A FINE CICLO (BASE E "TOP")

Funzionamento:

- 1) L'acqua del bagno raggiunge la temperatura impostata.
- 2) Inserimento del prodotto nel bagno.
- 3) A fine tempo di cottura, la resistenza viene spenta e l'acqua calda rimane in vasca.
- 4) Estrazione del prodotto cotto.

B) COTTURA E RAFFREDDAMENTO: COTTURA A TEMPO CON RAFFREDDAMENTO A FINE CICLO ("TOP")

Funzionamento:

- 1) L'acqua del bagno raggiunge la temperatura impostata.
- 2) Inserimento del prodotto nel bagno.
- 3) A fine tempo di cottura, la resistenza viene spenta, l'acqua calda scaricata e l'acqua fredda immessa fino al livello precedentemente impostato.

C) COTTURA E MANTENIMENTO: COTTURA A TEMPO CON MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA ("TOP")

Funzionamento:

- 1) L'acqua del bagno raggiunge la temperatura impostata.
- 2) Inserimento del prodotto nel bagno.
- 3) A fine tempo di cottura, l'acqua viene regolata alla temperatura impostata sul menu parametri utente (di fabbrica programmata a 65°C), con avvio tempo di cottura infinito.

D) CATERING: ESCLUSIONE DI CARICO/SCARICO AUTOMATICO PER UTILIZZO IN AMBIENTE PRIVO DI ALLACCIAMENTI IDRAULICI

In questa modalità, l'apparecchio funziona secondo il programma COTTURA-SPEGNIMENTO. La regolazione automatica dei livelli e le modalità di cottura B e C sono disattivate.

COTTURE CON 1 O PIÙ SONDE AL CUORE

Funzionamento: VERSIONE TOP

- 1) L'acqua del bagno raggiunge la temperatura impostata.
- 2) Inserimento di uno o più prodotti con una o più sonde nel bagno.
- 3) Il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata sui display T1, T2 e T3.

Al raggiungimento della temperatura al cuore desiderata, il ciclo di lavoro continua secondo una delle tre varianti A-B-C sopra indicate.

Funzionamento: VERSIONE BASE

- 1) L'acqua del bagno raggiunge la temperatura impostata.
- 2) Inserimento di uno o più prodotti (dello stesso tipo) con una o più sonde nel bagno.
- 3) Il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata sui display T1, T2 e T3.

Al raggiungimento della temperatura al cuore desiderata, il ciclo di lavoro continua se è stato impostato un tempo di mantenimento della temperatura al cuore.

5.3.2 PROGRAMMI DI COTTURA IMPOSTATI DA FABBRICA (NON PROGRAMMABILI)

- 1) Pastorizzazione bassa
- 2) Pastorizzazione alta
- 3) Pastorizzazione media
- 4) Cottura carni rosse al sangue (grandi pezzi cottura notturna, es. Roastbeef)
- 5) Cottura per bollito non bollito
- 6) Cottura verdura effetto croccante
- 7) Cottura basi verdi o verdure in genere
- 8) Cottura patata base
- 9) Cottura prosciutteria alternativa

5.4 AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO

L'apparecchio permette cotture e rigenerazioni con avvio ritardato, con ricaduta positiva sulla pianificazione dei lavori e dei consumi energetici.

Per questo motivo, la modalità di maggiore interesse permessa da SV-Thermo nella versione Top, è la cottura e rigenerazione di prodotto notturna, con mantenimento della temperatura del prodotto a 3°C fino all'avvio del ciclo. A tal fine, versando semplicemente del ghiaccio granulare all'interno della vasca, fino a coprire il prodotto, si ottiene il mantenimento nella vasca della temperatura di sicurezza di 3°C per il periodo necessario fino all'avvio del ciclo, che può essere effettuato fuori orario di lavoro. In questa modalità, si presume che l'operatore non sia presente: pertanto risulta ovviamente escluso l'utilizzo di timer aggiuntivi o di sonde al cuore.

L'apparecchio permette di scegliere tra due modalità di avvio ritardato:

5.4.1 AVVIAMENTO RITARDATO PER PRODOTTI CONGELATI (FUNZIONE GHIACCIO SPENTA)

Impostando il parametro utente "GHIACCIO" su "SPENTO", l'avvio del ciclo di cottura impostato viene semplicemente spostato all'ora programmata con il parametro "DELAY" sul display principale. Il ciclo parte secondo i parametri e le modalità impostate. Viene utilizzato prevalentemente quando si usano prodotti congelati da scongelare/rigenerare, se il processo non viene supervisionato da un operatore, oppure per ritardare l'avvio di cottura quando è invece presente l'operatore.

5.4.2 AVVIAMENTO RITARDATO PER PRODOTTI CONSERVATI A 3°C CON AUSILIO DI GHIACCIO GRANULARE INSERITO IN VASCA (FUNZIONE GHIACCIO ACCESA)

Impostando il parametro utente "GHIACCIO" su "ACCESO", nel momento in cui scatta l'ora programmata con parametro "DELAY" sul display principale, l'apparecchio esegue automaticamente una serie di scarichi alternati a carichi con acqua calda, che permettono lo scioglimento in breve tempo del ghiaccio granulare. Al termine, viene avviato automaticamente il ciclo impostato.

6. PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA: NOZIONI SULLA SOTTOVUOTO, LA COTTURA SOTTOVUOTO E CONSIGLI UTILI PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI

6.1 NOZIONI SULLE BUSTE SOTTOVUOTO PER COTTURA IN OPA/PP

Le buste per cottura (in OPA/PP) si differenziano dalle buste per conservazione (PA/PE) per lo strato sigillante, che è in polipropilene (PP), mentre lo strato barriera è in Poliammide (PA) come per le buste per conservazione.

Sono lisce e lucide e presentano normalmente uno spessore di 75-85 micron.

Sono indicate per la conservazione ma soprattutto per la tecnica culinaria denominata "cottura sottovuoto".

Oltre a garantire l'idoneità a venire a contatto con gli alimenti secondo normative vigenti, **ORVED S.p.A.**, attraverso regolari prove di laboratorio, garantisce l'idoneità delle buste in OPA/PP a resistere a temperature di cottura fino a 100°C per quattro ore e di 120°C per un ora.

6.2 NOZIONI SULLA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DEI CIBI

- I cibi mantenuti troppo a lungo a temperatura ambiente o che hanno appena terminato la preparazione o la cottura, perdono umidità nonché le qualità iniziali (colore, profumo, sapore, ecc..) e sono maggiormente soggetti a contaminazioni batteriche. **Si consiglia pertanto di confezionare sottovuoto prodotti che siano stati raffreddati in frigorifero o in abbattitore di temperatura alla temperatura di 3 °C.**
- I cibi (crudi o cotti) devono essere distribuirli in maniera uniforme all'interno della busta per facilitare la fuori uscita dell'aria. Non vanno riempiti in modo eccessivo per non pregiudicare la saldatura e la tenuta ermetica. E' buona regola riempire le buste per circa i 3/4 del loro volume.
- Verdura e la frutta, una volta lavate, vanno asciugate accuratamente per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide.
- Al fine di conservare le carni per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugatele per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso (costolette, braciole ecc.), ricopritela con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.

6.3 NOZIONI SUL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DEI PRODOTTI E LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO

La tecnica culinaria della cottura sottovuoto sfrutta il principio fisico della diminuzione della temperatura di ebollizione dell'acqua con la diminuzione della pressione atmosferica. Sulla base di questo principio, nella cottura sottovuoto le temperature di cottura sono inferiori a 100°C e quindi estremamente più basse rispetto alla cucina tradizionale, con il vantaggio di preservare inalterate le componenti organolettiche più sensibili, i colori ed il gusto del cibo.

Il prodotto viene confezionato sottovuoto all'interno di buste in OPA/PP e cotto con l'ausilio del bagno termostatico. Essenziale, affinché si realizzi una perfetta trasmissione del calore dall'esterno della busta al cuore del prodotto, è la rimozione dell'aria sia dalla busta, sia - nella massima misura possibile - dal cuore del prodotto.

Questo risultato si ottiene aggiungendo, compatibilmente con la natura del cibo, un tempo di vuoto aggiuntivo più lungo rispetto a quello impostato nei cicli di conservazione.

Nel caso non sia presente l'opzione di disaerazione, è opportuno ripetere più volte il ciclo di vuoto senza attivare la saldatura della busta, in particolare quando si è in presenza di sughi, salse e prodotti liquidi in genere, che per loro natura fisica inglobano al loro interno maggiori quantità di aria.

6.3.1 PREPARAZIONE DEL PRODOTTO PER LA COTTURA SOTTOVUOTO

- Ricordatevi che i prodotti da introdurre nella confezione devono essere freddi, con una temperatura non superiore a 3°C (es. prodotti che sono stati mantenuti in frigo o prodotti che hanno seguito un completo e corretto processo di abbattimento della temperatura).
- Pesare i prodotti calibrandone sempre il giusto quantitativo di sale e relativi condimenti.
- Non superate la quantità di 50gr di olio per chilogrammo di prodotto.

- Usando sali bilanciati, mantenete la calibratura di 20 gr per chilogrammo di prodotto.
- Riempite le buste al massimo per $\frac{3}{4}$ del loro volume.
- Distribuite il prodotto nella busta in unico livello in modo omogeneo e senza stratificarlo.
- Ponete attenzione alla sigillatura delle buste: deve risultare uniforme e ben marcata, per evitare infiltrazioni di aria, di liquido di cottura o di liquido di raffreddamento.
- Non arrotolate, stropicciate o stressate meccanicamente e termicamente la busta prima di effettuare il confezionamento sottovuoto, al fine di evitare di comprometterne la buona tenuta del vuoto.
- Non sporcate l'area della sigillatura della busta con sostanze grasse o materiali solidi che ne comprometterebbero il buon esito.
- Ricordarsi di pre-riscaldare l'acqua, prima di ogni cottura, ad una temperatura superiore a quella di cottura stessa, in proporzione al volume introdotto: per un 1 kg di massa fredda da frigo, è necessario aumentare la temperatura iniziale dell'8%. Impostate pertanto un programma di preriscaldamento: vi avviserà quando il bagno sarà pronto per la cottura.
- Nell'uso della sonda al cuore, ricordatevi di posizionarla esattamente al cuore del prodotto, con l'ausilio del apposito kit per cottura con sonda.

6.4 NOZIONI SULLA COTTURA SOTTOVUOTO

6.4.1 IL BAGNO TERMOSTATICO

Strumento oggi fortemente presente all'interno delle grandi e piccole cucine mondiali, il bagno termostatico è diventato un grandissimo alleato di tutti gli chef che si avvalgono del sistema di cottura e rigenerazione in sottovuoto, grazie alla sua precisione di temperatura, ai bassi consumi e alla facilità d'uso che lo rendono uno strumento duttile e completo.

Alcune importanti regole da seguire per lavorare con un bagno termostatico ORVED:

- Una volta riempita la vasca, aggiungete dell'aceto di vino bianco per evitare residui e depositi di calcare.
- Se non procedete alla sostituzione ad ogni nuovo ciclo di cottura (consigliato), sostituite l'acqua almeno una volta la settimana o in alternativa, quando inizia ad apparire sporca. Procedete ad una pulizia della vasca con guanti e detergenti non acidi o aggressivi (l'aceto bianco si presta benissimo) a fine ciclo di lavorazione. Non occorreranno particolari accortezze, data la forma della vasca priva di spigoli.
- Tenete il coperchio della macchina sempre chiuso per ridurre l'evaporazione dell'acqua e consentire di mantenere la temperatura costante.

6.4.2 LA COTTURA SOTTOVUOTO

Il sottovuoto è una condizione fisica che si ottiene meccanicamente nello svolgersi di due fasi: aspirazione e sigillatura ermetica.

Gli alimenti così trattati non subiscono alcuna contaminazione ed il processo di ossidazione causato dall'ossigeno risulta notevolmente rallentato. Il risultato sarà quello di avere un prodotto sano, fresco, con un minor calo peso e con tutte le proprietà organolettiche conservate per un tempo più lungo rispetto ai tradizionali metodi di conservazione.

Con la tecnica del sottovuoto la cottura diretta o indiretta:

DIRETTA	INDIRETTA
La cottura avviene direttamente sottovuoto spinto: Cottura diretta del prodotto condizionato al 99% di vuoto spinto, nel forno a vapore o per immersione in un bagno termostatico. Abbattimento della temperatura a +3°C Conservazione a +3°C	La cottura viene iniziata con i sistemi tradizionali: Abbattimento della temperatura. Completamento della cottura in sottovuoto. Abbattimento della temperatura a +3°C. Conservazione a +3°C OPPURE Abbattimento della temperatura condizionamento in sottovuoto. Pastorizzazione ad alta o bassa temperatura Abbattimento della temperatura a +3°C Conservazione a +3°C

6.4.3 TEMPI DI CONSERVAZIONE

I fattori che influenzano la qualità e la deperibilità dei cibi sono molteplici.

Di seguito consigli utili per la massima resa della conservazione.

MANIPOLAZIONE:

- Toccate gli alimenti con le mani solo se strettamente necessario, o preferibilmente utilizzando guanti in lattice.
- Usate possibilmente utensili come pinze, mestoli e cambiateli ad ogni lavorazione diversa, oppure puliteli frequentemente.
- Evitate contatti tra cibi cotti e crudi.

COTTURA:

- Cucinate i cibi accuratamente con le corrette temperature sia al cuore dei prodotti, che nel forno.
- Dopo ogni cottura abbattete immediatamente la temperatura dei prodotti a +3°C.
- Non riempite mai le buste toccando i prodotti con le mani nude.
- Evitate il contatto delle confezioni con prodotti taglienti o appuntiti, per evitare la foratura accidentale delle buste.

CONSERVAZIONE

- Verificate che la temperatura delle celle non superino i 3°C.
- Pulite accuratamente la macchina per il sottovuoto alla fine di ogni ciclo di produzione.
- Utilizzate le buste una sola volta.
- Evitare il rischio di foratura delle buste.

6.4.4 TEMPERATURE PER LA COTTURA SOTTOVUOTO



ATTENZIONE!

Le seguenti temperature sono PURAMENTE INDICATIVE!

PRODOTTO	TEMPERATURA BAGNO	TEMPERATURA CUORE
MANZO	da/a	da/a
Filetto	58°C	52°C/56°C
Roast Beef	54°/56°C	48°C/54°C
Arrosto	54°/68° C	54°C/60°C
Bollito	85°/92°C	82°C/90°C
VITELLO		
Coscia	75°C/80°C	75°C/78°C
Noce	75°C/80°C	75°C/78°C
Fricandeau	75°C/80°C	75°C/78°C
Spalla	75°C/82°C	75°C/80°C
Carrè	67°C/75°C	65°C/72°C
Sella	67°C/74°C	66°C/72°C
MAIALE		
Coscia	68°C/75°C	68°C/72°C
Carrè	65°C/72°C	65°C/70°C
Lonza	65°C/75°C	64°C/72°C
Spalla	66°C/78°C	65°C/75°C
Stinco	78°C/85°C	76°C/83°C
Prosciutto cotto	66°C/75°C	65°C/70°C
Porchetta	68°C/75°C	66°C/73°C
AGNELLO		
Coscia	78°C/85°C	78°C/83°C
Carrè	68°C/78°C	65°C/75°C
POLLAME		
Pollo	68°C/88°C	66°C/85°C
Tacchino	68°C/86°C	66°C/83°C
Petto di tacchino	67°C/75°C	65°C/72°C
Anatra	78°C/85°C	76°C/82°C
Petto anatra(da rosolare)	55°C/60°C	52°C/57°C
PESCE		
Salmone	55°C/63°C	48°C/62°C
Pesci interi (anche per bella vista)	65°C/70°C	62°C/65°C
Filetti pesce	65°C/72°C	60°C/65°C
CROSTACEI	68°C/82°C	67°C
MOLLUSCHI	78°C/98°C	68°C
PATÉ E TERRINE		
Paté	68°C/75°C	65°C/73°C
Foie-Gras	45°C/58°C	43°C
Terrina di pollo	64°C/68°C	62°C/65°C
Terrina di pesce	60°C/68°C	56°C/65°C

6.4.5 RIGENERAZIONE E MANTENIMENTO DEI PRODOTTI COTTI IN SOTTOVUOTO

La rigenerazione è sicuramente essenziale nella lavorazione in sottovuoto: una corretta rigenerazione non pregiudica, né vanifica il lavoro e la cura precedentemente applicati alla preparazione di un piatto o di un prodotto.

La rigenerazione può essere intesa come il processo che riporta a temperatura di cottura - spesso completando la cottura - di un prodotto, fornendo la sensazione di un prodotto "fresco" come appena cotto, con il valore aggiunto dei vantaggi della tecnica di cottura sottovuoto.

Lo strumento ideale per la rigenerazione è **SV-Thermo ORVED**, mentre la successiva finitura delle pietanze può avvenire per molteplici vie. La fase di finitura un prodotto infatti può avvenire tramite:

- Bagno termostatico **SV-Thermo**: per prodotti dall'aspetto già finito nella precedente lavorazione.
- Piastra, griglia o Fry Top.
- Forno a convezione vapore o Salamandra.
- Padella su fuoco o piastra ad induzione.
- Microonde.
- Armadi caldi.

L'abilità consiste nell'individuare una delle tipologie di rigenerazione tra quelle sopra elencate, più adatta alla natura ed alla pezzatura di prodotto. A titolo di esempio: la preparazione di un filetto di branzino da porzione può essere completata semplicemente applicandovi una panatura a freddo e gratinandolo in forno (o sotto una salamandra), perché la pezzatura modesta permette di gratinare - e al contempo rigenerare - il prodotto senza ossidarlo e disidratarlo eccessivamente. Rimangono inoltre inalterate le caratteristiche estetiche di brillantezza e freschezza esaltate precedentemente con la tecnica della cottura sottovuoto.

A fronte di una pezzatura più grande, con conseguente necessità di un tempo per la rimessa in temperatura maggiore, è utile anticipare la rigenerazione in bagno-maria con **Sv-Thermo**, in modo da ottenere una penetrazione termica dolce (+65°C è la temperatura di rigenerazione consigliata per la maggior parte dei prodotti), che anche in questo caso non altera la cottura originale del prodotto. Una volta che il prodotto risulta caldo, è possibile completare la cottura rosolandolo in padella, oppure in forno o infine gratinare, avendo la certezza di servire la pietanza calda fino al cuore e non solo esternamente.

I tempi di rigenerazione sono strettamente legati alle pezzature dei prodotti, ma ricordate che lasciare un prodotto esposto anche per ore ad una temperatura inferiore di almeno 3-4°C a quella utilizzata per la cottura, consente di riportare in temperatura il prodotto senza farlo proseguire di cottura.

6.4.6 VANTAGGI DELLA COTTURA SOTTOVUOTO

I vantaggi dell'applicazione della tecnica del sottovuoto sono molteplici e di diversa natura.

QUALITATIVI:

- Estensione della conservazione dei prodotti con tutti i principi nutritivi pressoché intatti.
- Concentrazione del gusto: gli aromi sono trattenuti dall'involucro.
- Marcatura dei colori: in assenza di ossigeno non avviene il processo di ossidazione
- Riduzione del 40% l'utilizzo delle quantità di condimenti e di materie grasse.
- Nessuna alterazione nocive per la salute delle materie grasse.
- Standardizzazione della qualità dei prodotti offerti.

ECONOMICI:

- Pianificazione degli acquisti in funzione del risparmio.
- Riduzione della dispersione derivante dalle fasi di lavorazione e conservazione dei prodotti

- Aumento della resa dei prodotti dovuta alla riduzione del calo peso per perdita della parte liquida.
- Estensione della conservabilità dei prodotti cotti/crudi con aumento del tempo di vendita.
- Riduzione dei consumi energetici dovuto all'utilizzo di temperature di cottura più basse e possibilità di lavorazioni a "pieno carico".

GESTIONALI:

- Migliore organizzazione del sistema produttivo.
- Pianificazione della produzione in funzione dell'estensione della conservabilità dei prodotti.
- Trasferimento dell'attività di produzione in tempi diversi da quelli di servizio.
- Potenziamento dell'attività di produzione nei tempi morti per migliorare e velocizzare il servizio a parità di forza lavoro impiegata.
- Razionalizzazione dell'uso delle celle frigorifere con la possibilità di ridurre il numero.

SERVIZIO:

- Aumento delle proposte ai clienti.
- Destagionalizzazione dei prodotti con aumento del periodo di offerta.
- Aumento della capacità e velocità di servizio.
- Standardizzazione della qualità e quantità dei cibi offerta.
- Eliminazione dei riferimenti nel menù relativi all'impiego di prodotti surgelati.

7. INSTALLAZIONE

Operate seguendo attentamente la successione dei seguenti punti da 1 a 5:

1) Disimballate la macchina (vedere cap.4)



ATTENZIONE!

- Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.
- Non rovesciate o inclinate mai la macchina: spostatela mantenendone sempre la posizione verticale. Ciò serve ad evitare l'apertura accidentale del vetro.
- Per spostare la macchina, utilizzate solamente forza umana, con la massima attenzione.

2) Posizionate la macchina su un piano orizzontale, stabile ed idoneo al carico (peso in servizio con livello d'acqua massimo kg 50-52 circa).



ATTENZIONE!

- L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale da permettere l'accessibilità da tutti i lati.
- Non ingombrate passaggi, vie di fuga o di servizio con la macchina. Non posizionate l'apparecchio davanti a uscite o porte d'emergenza.
- Assicurate la necessaria ventilazione della macchina, lasciando almeno 10 cm di spazio libero intorno a tutto l'apparecchio. I fori di ventilazione devono rimanere liberi e non ostruiti, al fine di mantenere la temperatura della pompa a livelli normali.
- Nei pressi del luogo d'installazione, è necessario disporre di un allacciamento alla rete idrica (calda e fredda per versione Top, fredda per versione Base) ed alla rete fognaria.

3) Allacciate la macchina alla rete idrica e fognaria (vedere cap. 10.9).



ATTENZIONE!

L'allacciamento deve essere effettuato da un tecnico specializzato.

- **Allacciamento alla rete idrica per acqua fredda e calda (versione Top):** utilizzate tubi flessibili per acqua potabile, resistenti ad almeno 600 kPa (6 bar) e temperature fino a 90°C (versione Top). Diametro interno Ø 12-14 mm. Gli attacchi predisposti sul lato posteriore hanno filetto ½" gas / femmina.
- Qualora non sia disponibile l'allacciamento all'acqua calda, tappare il corrispondente attacco con un tappo maschio ½"G. Programmare il parametro utente "CARICO ACQUA CALDA" su "OFF" (vedi §8.3.3).
- Accertatevi che la pressione dell'acquedotto non superi 300 kPa (3 bar).
- Se la macchina viene utilizzata fuori sede in modalità CATERING, il collegamento alla rete idrica va effettuata sull'attacco acqua fredda.
- **Allacciamento alla rete fognaria:** accertatevi che le tubazioni di scarico della rete alla quale allacciate l'apparecchio, siano in materiale resistente a temperature fino a 90°C.
- La Tubazione di scarico di cui è dotata la macchina, deve scaricare libera in un tubo di scarico della rete fognaria di almeno Ø63 mm (2"), resistente a temperature fino a 90°C. **NON ALLUNGATE O SOSTITUIATE LA TUBAZIONE DI SCARICO CON UN TUBO PIU' LUNGO: lo scarico non funzionerebbe!**
- Non utilizzare connessioni idrauliche danneggiate o con perdite.
- Quando si trasferisce l'apparecchio in altro luogo, è necessario utilizzare un nuovo kit di giunzioni mobili (guarnizioni).

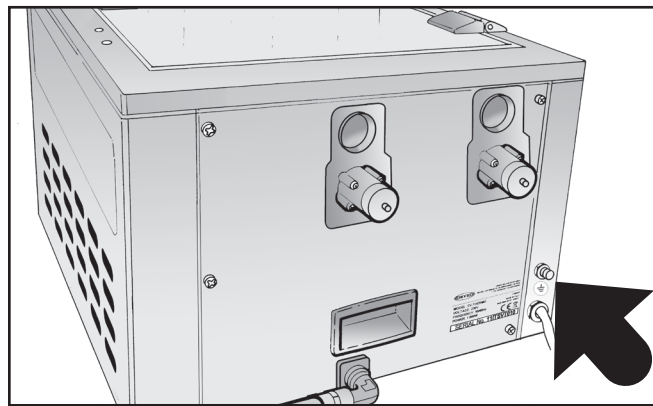
4) Allacciate la macchina alla rete di alimentazione elettrica.



ATTENZIONE!

- Controllate dalla Targa posta sul lato posteriore, che la frequenza e la tensione della macchina corrispondano con quelle della rete di alimentazione elettrica.
- Inserite la spina in una presa ad essa compatibile: non forzatela se non è compatibile, ma usate un adattatore di idonee caratteristiche.
- Verificate dai dati di targa, che la potenza disponibile alla rete sia sufficiente per alimentare la macchina.

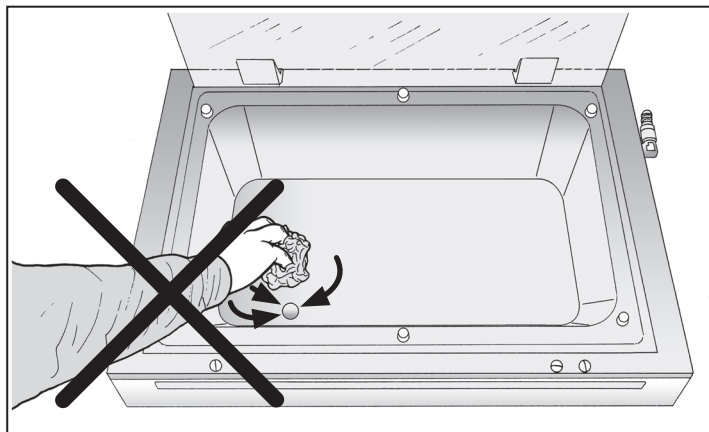
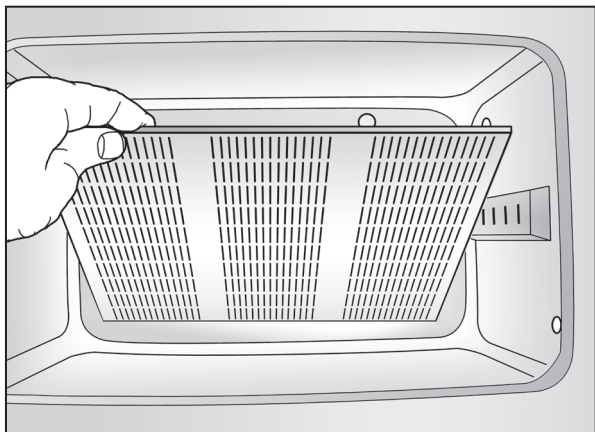
- 5) Collegate l'apparecchio ad un impianto di terra equipotenziale a mezzo dell'apposita vite posta sul lato posteriore dell'apparecchio.



- 6) Effettuate la Pulizia preliminare della vasca e del coperchio.


ATTENZIONE!

- Prima di effettuare la pulizia, estraete il vassoio filtrante dalla vasca e tappate lo scarico con uno straccio.
- Evitate di sciacquare il detergente ed i residui della pulizia attraverso lo scarico della vasca: eventuali impurità potrebbero compromettere la funzionalità dell'elettrovalvola di scarico!

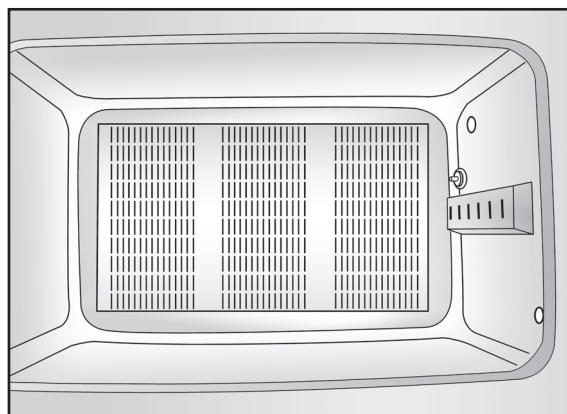


Le macchine, prima della spedizione, sono state scrupolosamente pulite e disinfettate. Ciò nonostante, Vi consigliamo di eseguire una nuova pulizia al fine di eliminare possibili elementi inquinanti depositatesi per contatto accidentale con fonti a rischio dopo il disimballo della macchina.

Eseguite la pulizia della vasca e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile. Si raccomanda di non servirsi di detersivi aggressivi, pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della vasca. Al termine della pulizia effettuare un accurato risciacquo con acqua potabile.


ATTENZIONE!

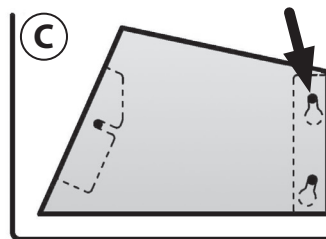
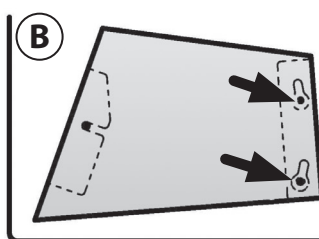
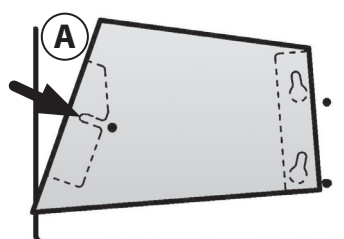
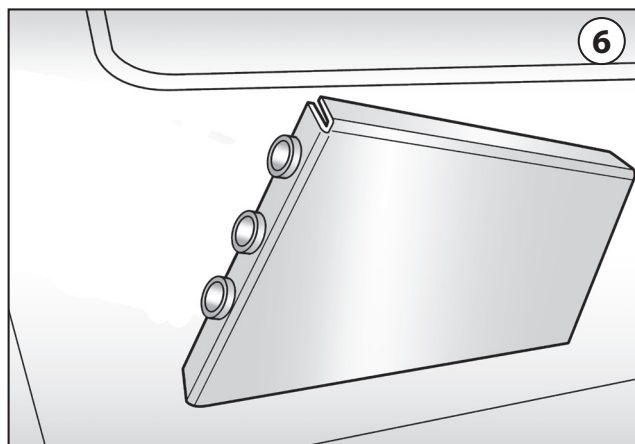
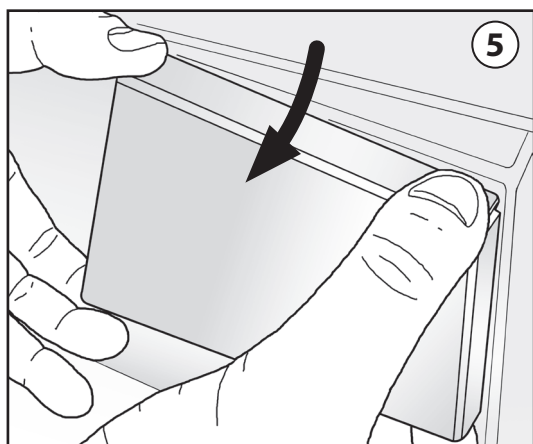
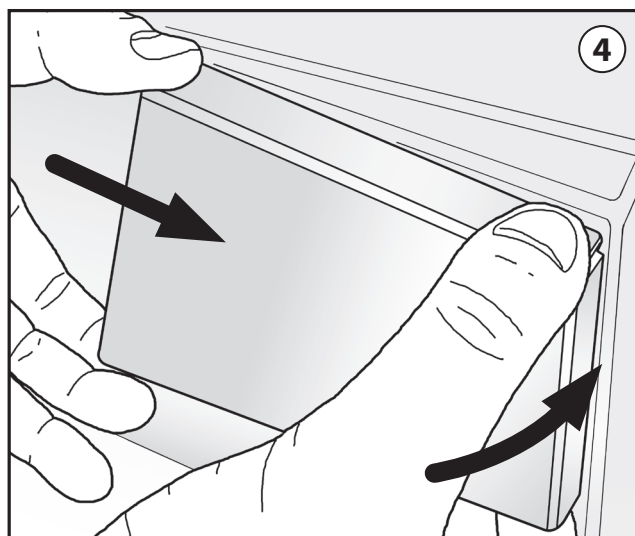
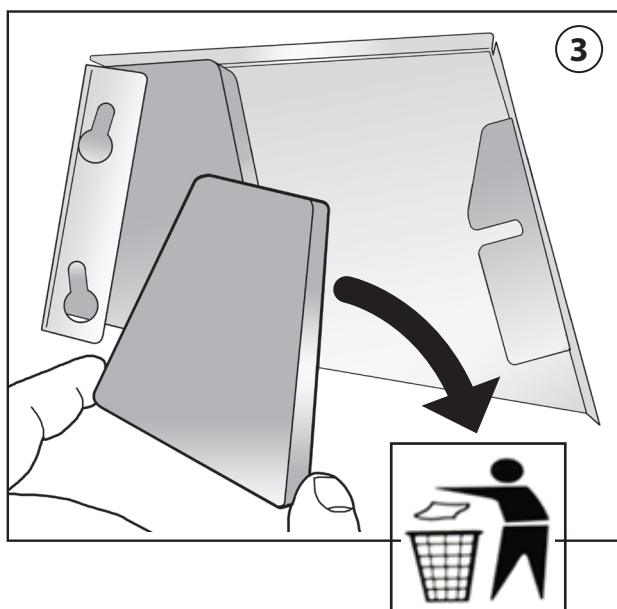
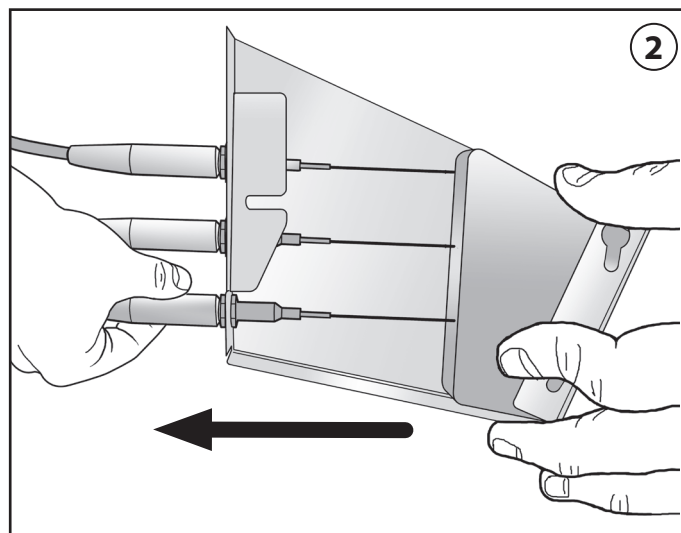
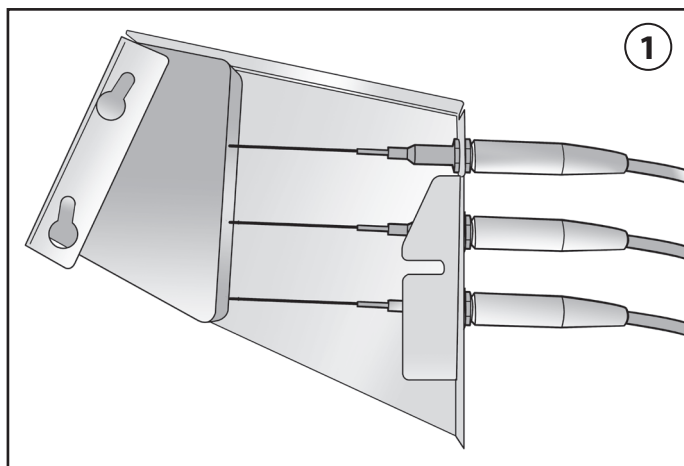
- Prima di ogni ciclo di cottura, assicuratevi che il vassoio filtrante sia posizionato nella vasca a protezione dello scarico.



INSTALLAZIONE



7) Montaggio del porta sonde (opzionale)



8. FUNZIONAMENTO

8.1 FUNZIONAMENTO (LEGGERE ANCHE § 5.3)

8.1.1 GLOSSARIO (RIFERIMENTI RELATIVI AL PANNELLO COMANDI: VEDI SUCCESSIVO § 8.2)

TERMINE	DESCRIZIONE / SIGNIFICATO
Display principale	Settore del pannello comandi, dove si visualizzano ed impostano le funzioni ed i parametri relative al bagno ed ai programmi di cottura.
Display T1 / T2 / T3	Settori del pannello comandi, dove si visualizzano ed impostano le funzioni ed i parametri relative alle sonde al cuore (opzionali) e le impostazioni iniziali (data/ora/menu utente/menu lingue/menu tecnico).
Sonde al cuore	Sonde tipo PT1000 classe A ad ago, adatte ad infilzare il prodotto confezionato sottovuoto all'interno di apposite buste con l'ausilio della valvola sonde al cuore SYV. Rilevano la temperatura interna (cuore) del prodotto.
Modalità di cottura a tempo COTTURA-SPEGNIMENTO	Cottura a tempo con spegnimento resistenza a fine ciclo (Base e "Top"). Uso con o senza sonde al cuore.
Modalità di cottura a tempo COTTURAERAFFREDDAMENTO	Cottura a tempo con raffreddamento a fine ciclo ("Top"). Con o senza sonde al cuore.
Modalità di cottura a tempo COTTURA E MANTENIMENTO	Cottura a tempo con mantenimento temperatura minima ("Top"), generalmente 65°C. Con o senza sonde al cuore.
Modalità di cottura a tempo CATERING	Esclusione di carico/scarico automatico per utilizzo in ambiente privo di allacciamenti idraulici.
Programma manuale	I valori impostati rimangono attivi fino a fine ciclo, ma vengono azzerati premendo "STOP" a fine ciclo.
Programmi memorizzabili 1-99	I valori impostati rimangono memorizzati.
Temperatura del bagno	Parametro principale della cottura. Da regolare in base alla tipologia di prodotto da cuocere. Nel caso di utilizzo di sonde al cuore, deve essere generalmente superiore di 2°C rispetto alla temperatura al cuore impostata su T1, T2, T3.
Temperatura sonda al cuore	Temperatura che deve raggiungere il cuore del prodotto, misurata dalla sonda a infilzare (opzionale). Al raggiungimento della temperatura al cuore più alta tra quelle impostabili su T1, T2 e T3, viene attivata la fase finale del ciclo seguendo la modalità di cottura programmata.
Tempo di cottura, impostato display principale (bagno)	In mancanza di tempo di sonde al cuore impostate, la fase finale del ciclo viene attivata allo scadere del tempo di cottura del bagno. Se sono impostati contemporaneamente uno o più tempi di cottura su T1, T2 e T3, allo scadere del tempo più lungo, il ciclo termina seguendo la modalità di cottura programmata. Allo scadere dei tempi di cottura più brevi, si attiva ogni volta una segnalazione acustico-visiva sul corrispondente display.
Tempo di cottura, impostato su T1, T2, T3	Se sono impostati contemporaneamente uno o più tempi di cottura su T1, T2 e T3, allo scadere del tempo più lungo, il ciclo termina seguendo la modalità di cottura programmata. Allo scadere dei tempi più brevi, si attiva una segnalazione acustico-visiva sul corrispondente display.
Livello L1 / L2 (base)	Livello dell'acqua impostabile: L1 = 10 cm, L2 = 14 cm
Livello L1 / L2 / L3 / L4 / L5 / Lmax (Top)	Livello dell'acqua impostabile: L1 = 5 cm, L2 = 7 cm, L3 = 9 cm, L4 = 12 cm, L5 = 14 cm, L6 = 16 cm
FUNZIONE GHIACCIO (OFF): avviamento ritardato per prodotti congelati	Avviamento ritardato per prodotti congelati. Impostando il parametro utente "GHIACCIO" su SPENTO (OFF), l'avvio del ciclo è semplicemente spostato all'ora programmata con il parametro "DELAY" sul display principale. Il ciclo parte secondo i parametri e le modalità impostate. Viene utilizzato prevalentemente quando si usano prodotti congelati.
FUNZIONE GHIACCIO (ON): avviamento ritardato per prodotti conservati a 3°C con ausilio di ghiaccio granulare inserito in vasca	Avviamento ritardato per prodotti conservati a 3°C con ausilio di ghiaccio granulare inserito in vasca. Impostando il parametro utente "GHIACCIO" su ACCESO (ON), all'ora programmata con parametro "DELAY" sul display principale, l'apparecchio esegue automaticamente una serie di scarichi alternati a carichi con acqua calda, che permettono lo scioglimento in breve tempo del ghiaccio granulare. Al termine, viene avviato automaticamente il ciclo impostato.

8.1.2 LOGICA DI FUNZIONAMENTO

Si possono programmare:

- Temperatura del bagno.
- Temperatura delle sonde al cuore.
- Quattro timer indipendenti (un timer bagno e tre timer sonde al cuore).
- Tre modalità di cottura (corrispondente ad altrettante modalità di conclusione del ciclo).
- Avviamento ritardato per prodotti congelati (funzione GHIACCIO spenta).
- Avviamento ritardato per prodotti conservati a 3°C con ausilio di ghiaccio granulare inserito in vasca (funzione GHIACCIO accesa).

Riscaldamento del bagno

Il bagno viene portato al livello d'acqua programmato **L1/L2** (base) o **L1/L2/L3/L4/L5/L6** (Top) e scaldato alla temperatura dell'acqua fino al raggiungimento valore programmato.

Sonde al cuore T1, T2 e T3

È presente il controllo contemporaneo di tutte le temperature di sonda al cuore attive, che possono essere differenziate: al raggiungimento di ciascuna temperatura, viene avviato il timer corrispondente T1, T2 e T3.

In mancanza di temperature di sonda al cuore programmate, il timer del bagno viene immediatamente attivato quando il bagno ha raggiunto la temperatura impostata.

Avvisi e segnalazioni acustiche e visive al raggiungimento dei set di tempo e temperatura impostati

Al raggiungimento di una temperatura impostata oppure allo scadere di un timer, vengono attivate segnalazioni acustiche e visive (led, icone e messaggi su display) per permettere l'avvio del ciclo di cottura, l'inserimento del prodotto, l'estrazione del prodotto e la conclusione del ciclo.

Modalità di cottura differenziate in base al tipo di fine ciclo impostato

Lo scadere dell'ultimo timer programmato (che può essere il timer bagno oppure uno dei tre timer delle sonde al cuore), determina la fase conclusiva del ciclo, che si svolge secondo una delle tre modalità selezionabili:

- **COTTURA E SPEGNIMENTO:** il riscaldamento si disattiva e l'acqua rimane in vasca. Il prodotto cotto deve essere estratto (versioni Top e Base).
- **COTTURA E RAFFREDDAMENTO:** il riscaldamento si disattiva, l'acqua calda scaricata e ricaricata acqua fredda (versione Top).
- **COTTURA E MANTENIMENTO:** la temperatura del bagno viene regolata automaticamente alla temperatura "hold" (mantenimento) impostabile sul menu utente (vedi § 8.3.3- versione Top).

Avviamento ritardato per prodotti congelati (FUNZIONE GHIACCIO SPENTA)

Impostando il parametro utente GHIACCIO su SPENTO (OFF), l'avvio del ciclo è semplicemente spostato all'ora programmata. Viene utilizzato prevalentemente con prodotti congelati a -23/24°C, oppure per il semplice avvio ritardato ma con sorveglianza dell'operatore.

Avviamento ritardato per prodotti conservati a 3°C con ausilio di ghiaccio granulare inserito in vasca (FUNZIONE GHIACCIO ACCESO)

Impostando il parametro utente GHIACCIO ACCESO (ON), l'apparecchio esegue automaticamente una serie di scarichi alternati a carichi con acqua calda, che permettono lo scioglimento del ghiaccio granulare. Permette l'avvio notturno della cottura di prodotti conservati a 3°C.

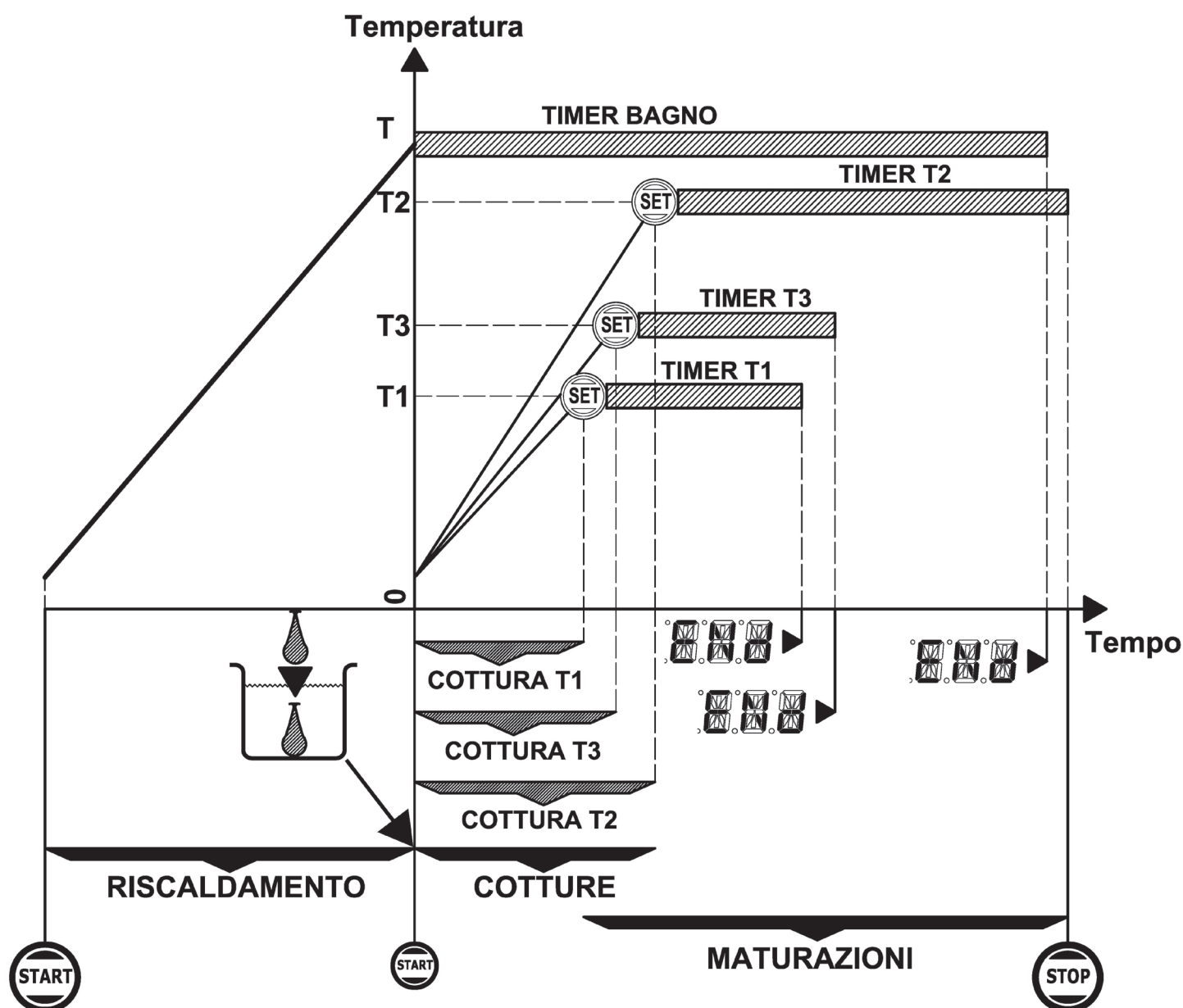
Modalità CATERING

Le elettrovalvole ed i livelli sono disabilitati in questa modalità. Il ciclo si svolge secondo la modalità COTTURA E SPEGNIMENTO. Carico e scarico acqua nonché la regolazione dei livelli avvengono manualmente. "CATERING" è un apposito programma studiato per utilizzare l'apparecchio fuori sede in luoghi privi di allacciamenti idrici.

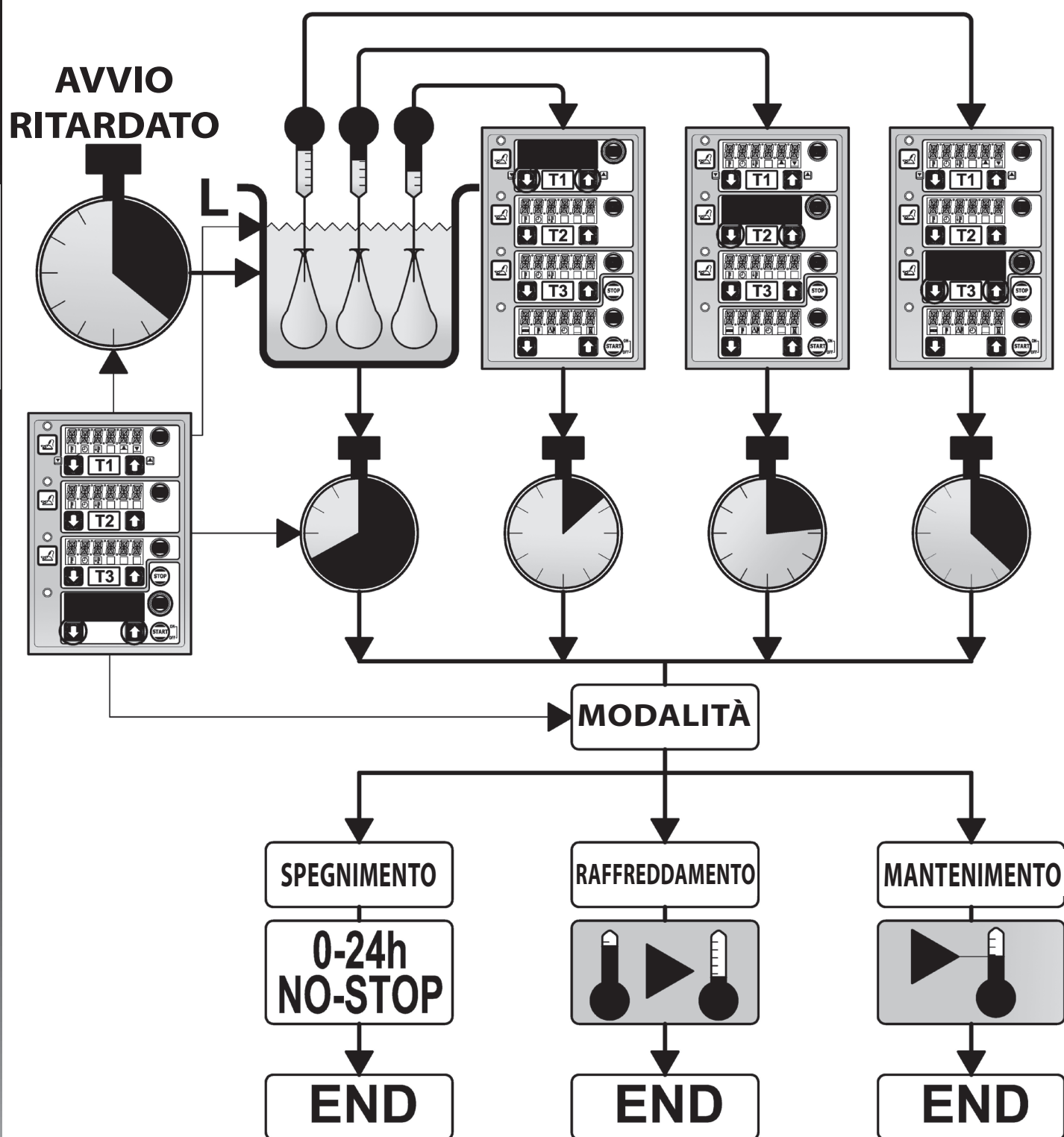
8.1.3 FASI DEL CICLO DI LAVORO

1	2	3	4
AVVIO RITARDATO Programmabile da 0 a 24 ore. GHIACCIO ON/OFF: modalità con oppure senza uso di ghiaccio.	RISCALDAMENTO L'acqua viene riscaldata fino alla temperatura bagno programmata.	COTTURA Dura per il tempo programmato sul timer vasca e/o sui timer delle tre sonde al cuore T1/T2/T3.	FINE CICLO SPEGNIMENTO RAFFREDDAMENTO MANTENIMENTO

8.1.4 DIAGRAMMA TEMPO - TEMPERATURA



8.1.5 SCHEMA GERARCHICO DELLE FUNZIONI

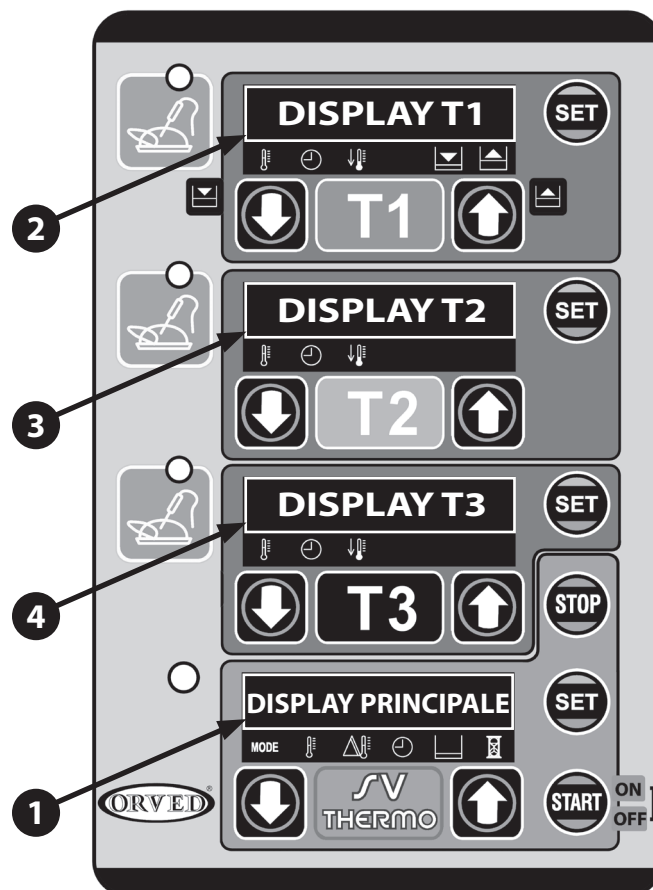


8.2 COMANDI

L'apparecchio è equipaggiato con comandi digitali, controllati da un microprocessore evoluto, che consente molteplici funzioni e possibilità di programmazione. Vi è la possibilità di attivare o disattivare la segnalazione acustica che accompagna i messaggi visivi.

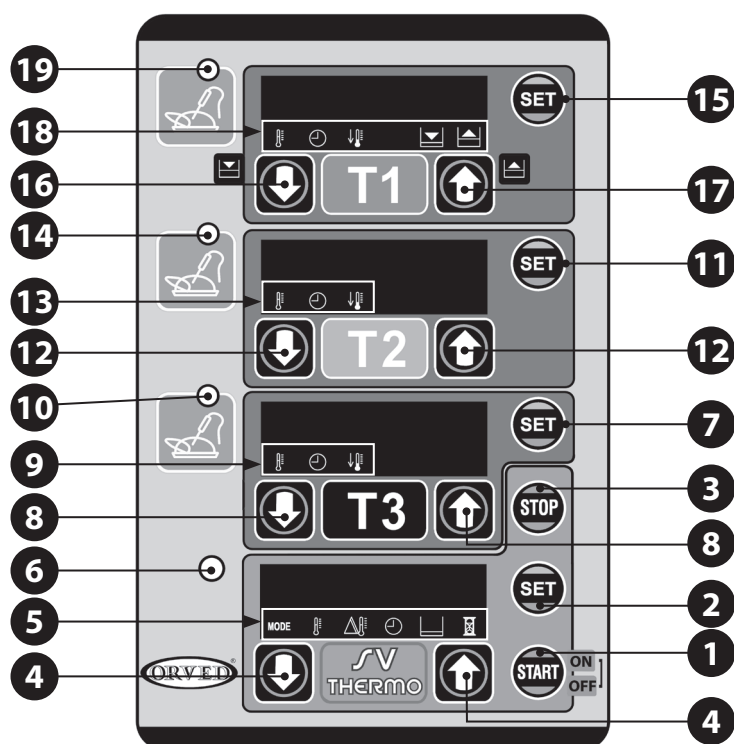
8.2.1 PANNELLO COMANDI

È suddiviso in quattro distinti settori corrispondenti ad altrettanti display: T1, T2 e T3 sono i settori abbinati alle tre sonde ad infilzare ed alla programmazione dei programmi di cottura che ne prevedono l'utilizzo; il settore inferiore visualizza la temperatura del bagno e tutti parametri programmabili relative alle singole modalità di cottura.



8.2.2 FUNZIONE DEI TASTI

POS.	DISPLAY	FUNZIONE
1	DISPLAY PRINCIPALE 	• Selezione programmi di cottura. • Impostazione temperatura bagno, tempo di cottura, livello acqua, avvio ritardato. • Avvio, spegnimento e pausa ciclo. • Visualizzazione programma, temperatura vasca, timer vasca, riscaldamento, Crono RAFFREDDAMENTO/MANTENIMENTO.
2	DISPLAY T1 	• Impostazione e visualizzazione timer e temperatura sonda al cuore T1. • Attivazione manuale carico / scarico acqua. • Visualizzazione data / ora, parametri utente/lingua/tecnico. • Variazione parametri utente / lingua / tecnico.
3	DISPLAY T2 	• Impostazione e visualizzazione timer e temperatura sonda al cuore T2. • Accesso menu utente /lingua/ tecnico. • Visualizzazione funzioni menu utente /lingua/ tecnico. • Visualizzazioni di stato (PRONTA / INSERIRE PRODOTTO / FINE PREMERE STOP).
4	DISPLAY T3 	• Impostazione e visualizzazione timer e temperatura sonda al cuore T3. • Attivazione/disattivazione del blocco tasti.



POS.	TASTI/SEGNALATORI	FUNZIONE
1	Tasto START e ON/OFF 	• Avvia il ciclo di cottura. • Esce dai menu DATA/ORA, UTENTE, LINGUA. • Esce dal menu programmazione. • Spegne l'apparecchio (modalità stand-by / OFF).
2	Tasto di Selezione SET Display Principale 	• Conferma il valore impostato. • Seleziona il parametro da programmare.
3	Tasto STOP 	• Premuto a lungo: interrompe il ciclo in corso. • Premuto brevemente: sospende il ciclo (Pausa). • Nel programma MANUALE, premuto a fine ciclo azzerà i valori settati.
4	Tasti cursore Display Principale 	• Variano i valori delle funzioni. • Scorrono i programmi. • Premuti contemporaneamente, permettono la programmazione di DATA ed ORA. • UP: premuto, permette la visualizzazione del Crono della fase RAFFREDDAMENTO/ MANTENIMENTO.
5	Icone Luminose Display Principale 	1 Modalità di cottura 2 Temperatura bagno: quando accesa: controllo in atto, quando lampeggia: valore raggiunto 3 Timer bagno: quando accesa: controllo in atto, quando lampeggia: valore raggiunto 4 Livello acqua 5 Avvio ritardato
6	Led Display Principale 	• Segnala (acceso fisso) la fase di riscaldamento e la fase di cottura, fino a fine ciclo. • Segnala (lampeggia) la fase di raggiungimento della temperatura bagno o del timer bagno.
7	Tasto di Selezione SET Display T3 	• Conferma il valore impostato. • Seleziona il parametro da programmare.

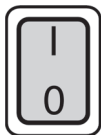
POS.	TASTI/SEGNALATORI	FUNZIONE
8	Tasti cursore Display T3 	• Variano i valori delle funzioni temperatura e tempo sonda T3. • Premuti contemporaneamente, attivano il blocco tastiera.
9	Icone Luminose Display T3 	1 Temperatura sonda al cuore T3: quando accesa: controllo in atto, quando lampeggia: valore raggiunto. 2 Timer sonda al cuore T3: quando accesa: timer attivo, quando lampeggia: timer finito.
10	Led Display T3 	• Acceso quando la sonda T1 è collegata.
11	Tasto di Selezione SET Display T2 	• Conferma il valore impostato. • Seleziona il parametro da programmare.
12	Tasti cursore Display T2 	• Variano i valori delle funzioni temperatura e tempo sonda T2. • Premuti contemporaneamente, permettono di entrare nel menu UTENTE, LINGUA o TECNICO. • Scorre i parametri UTENTE.
13	Icone Luminose Display T2 	1 Temperatura sonda al cuore T2: quando accesa: controllo in atto, quando lampeggia: valore raggiunto. 2 Timer sonda al cuore T2: quando accesa: timer attivo, quando lampeggia: timer finito.
14	Led Display T2 	• Acceso quando la sonda T1 è collegata.
15	Tasto di Selezione SET Display T1 	• Conferma il valore impostato. • Seleziona il parametro da programmare.
16	Tasto cursore giù Display T1 	• Varia i valori delle funzioni temperatura e tempo sonda T1. • Attiva lo scarico manuale. • Scorre i parametri lingua, utente e tecnico.
17	Tasto cursore sù Display T1 	• Varia i valori delle funzioni temperatura e tempo sonda T1. • Attiva il carico manuale. • Scorre i parametri lingua, utente e tecnico.
18	Icone Luminose Display T1 	1 Temperatura sonda al cuore T1: quando accesa: controllo in atto, quando lampeggia: valore raggiunto. 2 Timer sonda al cuore T1: quando accesa: timer attivo, quando lampeggia: timer finito. 3 Non attivo. 4 Scarico acqua acceso. 5 Carico acqua acceso.
19	Led Display T1 	• Acceso quando la sonda T1 è collegata.

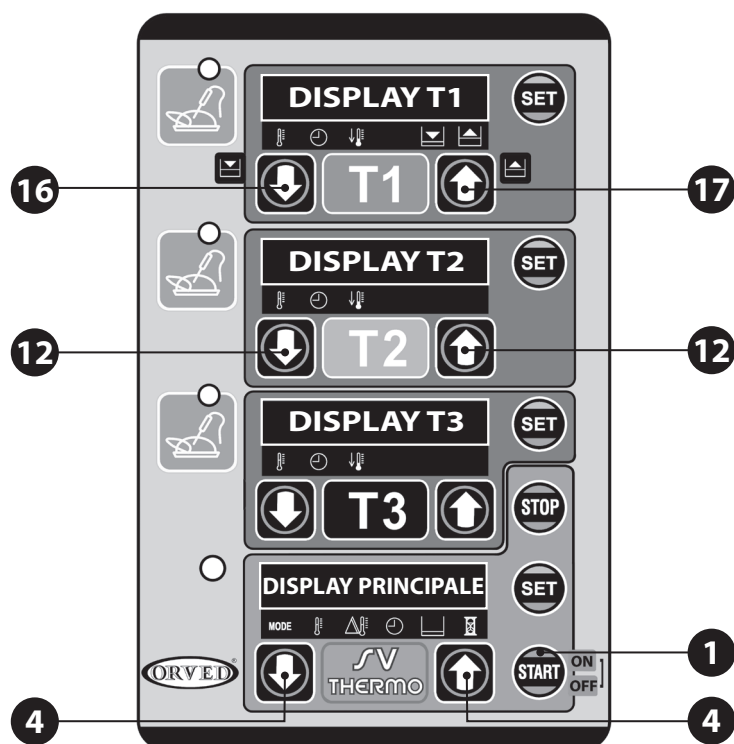
8.3 IMPOSTAZIONI DATA/ORA E PROGRAMMAZIONE PARAMETRI UTENTE

Alla prima messa in funzione, procedete alla programmazione dei seguenti parametri:

- 1) Memorizzazione di data ed ora (vedi § 8.3.1): gg/mm/aa – hh/mm
- 2) Scelta lingua display (vedi § 8.3.2): italiano o inglese.
- 3) Impostazione parametri utente (vedi § 8.3.3)
 - Attivazione / disattivazione carico acqua calda (versione Top).
 - Impostazione temperatura di mantenimento: selezione della temperatura di mantenimento per la modalità di cottura COTTURA E MANTENIMENTO. Di default è pari a 65°C.
 - Luminosità display: intensità luminosa di icone e digits.
 - Attivazione / disattivazione funzione GHIACCIO per avvio ritardato (vedi § 8.3.3 e 8.4.1).
 - Unità di misura: °C / °F

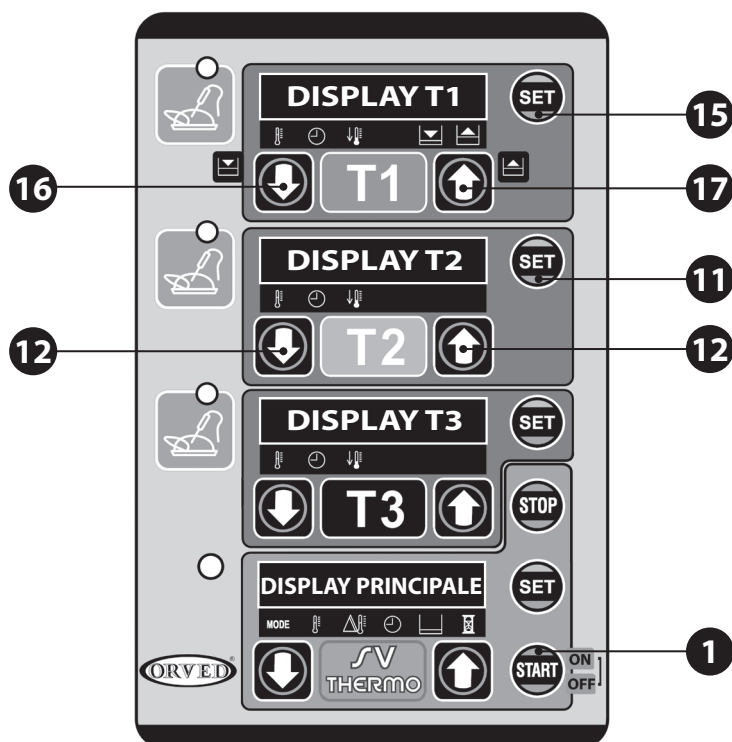
8.3.1 MEMORIZZAZIONE DATA ED ORA

FASE	DESCRIZIONE	TASTO
1	Accendere la macchina mediante l'interruttore generale ON/OFF . La macchina entra in stato di stand-by: si visualizza OFF sul display principale e l'ora impostata sul display T1.	
2	Premere contemporaneamente i tasti "UP / DOWN" (4) sul display principale: sul display T1 appare il valore (giorno/mese/anno/ore/minuti). Sul display T2 appare la descrizione del parametro.	
3	Selezionare il parametro da variare (giorno/mese/anno/ore/minuti) con i tasti "UP / DOWN" (12) su T2.	
4	Variare il valore del parametro selezionato con i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1.	
5	Premere "START" (1) per confermare l'impostazione.	



8.3.2 SCELTA DELLA LINGUA DEL DISPLAY

FASE	DESCRIZIONE	TASTO
1	Accendere la macchina mediante l'interruttore generale ON/OFF . La macchina entra in stato di stand-by: si visualizza OFF display principale e l'ora impostata sul display T1.	
2	Premere contemporaneamente i tasti "UP / DOWN" (12) su T2: sul display appare il menu da selezionare: LINGUA / UTENTE / TECNICO.	
3	Selezionare il menu LINGUA con i tasti "UP / DOWN" (12) su T2.	
4	Confermare menu LINGUA mediante il tasto "SET" (11) su T2.	
5	Selezionare la lingua del display con i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1.	
6	Confermare mediante il tasto "SET" (15) su T1.	
7	Per uscire dalla programmazione: premere "START" (1) sul display principale.	



FUNZIONAMENTO



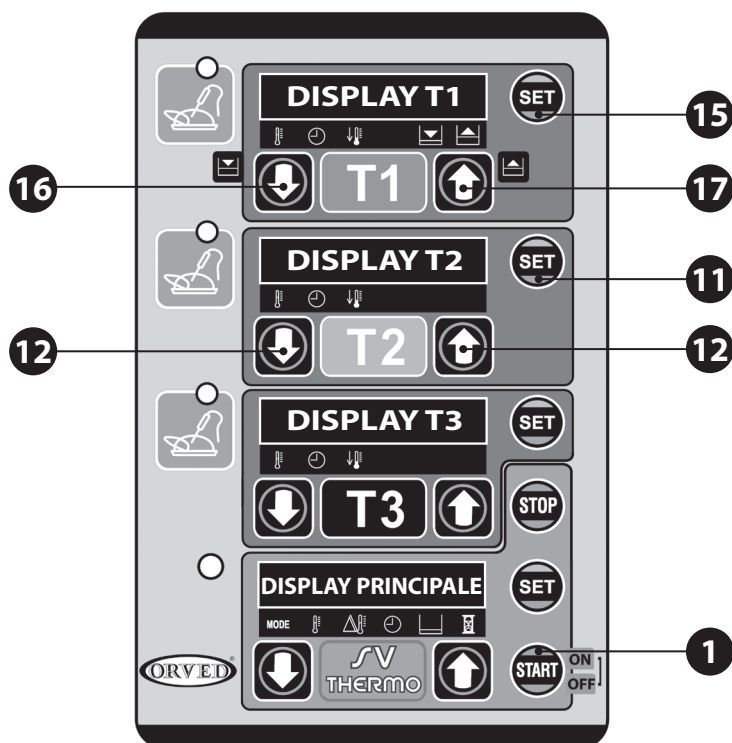
8.3.3 IMPOSTAZIONI PARAMETRI UTENTE



- I parametri utente **TEMPERATURA MANTENIMENTO** / **CARICO H₂O CALDA** / **GHIACCIO** sono presenti solamente nella versione **TOP**.
- La temperatura di mantenimento per la modalità **COTTURA E MANTENIMENTO** è impostata da fabbrica a **65°C**.

FASE	DESCRIZIONE	TASTO
1	Accendere la macchina mediante l'interruttore generale ON/OFF . La macchina entra in stato di stand-by: si visualizza OFF sul display principale e l'ora impostata sul display T1.	
2	Premere contemporaneamente i tasti "UP / DOWN" (12) su T2: Sul display appare il menu da selezionare: LINGUA / UTENTE / TECNICO .	
3	Selezionare il menu UTENTE con i tasti "UP / DOWN" (12) su T2.	
4	Confermare menu UTENTE mediante il tasto "SET" (11) su T2.	
5	Selezionare il parametro da programmare (TEMPERATURA MANTENIMENTO / CARICO H₂O CALDA / LUMINOSITA' DISPLAY / (GHIACCIO)) con i tasti "UP / DOWN" (12) su T2.	
6	Variare il valore del parametro TEMPERATURA MANTENIMENTO mediante i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1: temperatura da 10 a 99°C (default 65°C).	
7	Confermare mediante il tasto "SET" (15) su T1.	
8	Variare il valore del parametro CARICO H₂O CALDA mediante i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1: ACCESO / SPENTO	
9	Confermare mediante il tasto "SET" (15) su T1.	
10	Variare il valore del parametro LUMINOSITA' DISPLAY mediante i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1: da 20 a 200.	
11	Confermare mediante il tasto "SET" (15) su T1.	
12	Variare il valore del parametro GHIACCIO mediante i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1: ACCESO / SPENTO	
13	Confermare mediante il tasto "SET" (15) su T1.	
14	Selezionare L'UNITÀ DI MISURA (U.M.) mediante i tasti "UP / DOWN" (16-17) su T1: °C / °F	
15	Confermare mediante il tasto "SET" (15) su T1.	

16	Per uscire dalla programmazione: premere "START" (1) sul display principale.	
----	---	---



8.4 PROGRAMMAZIONE E ISTRUZIONI OPERATIVE

8.4.1 NOTE GENERALI SULLA PROGRAMMAZIONE

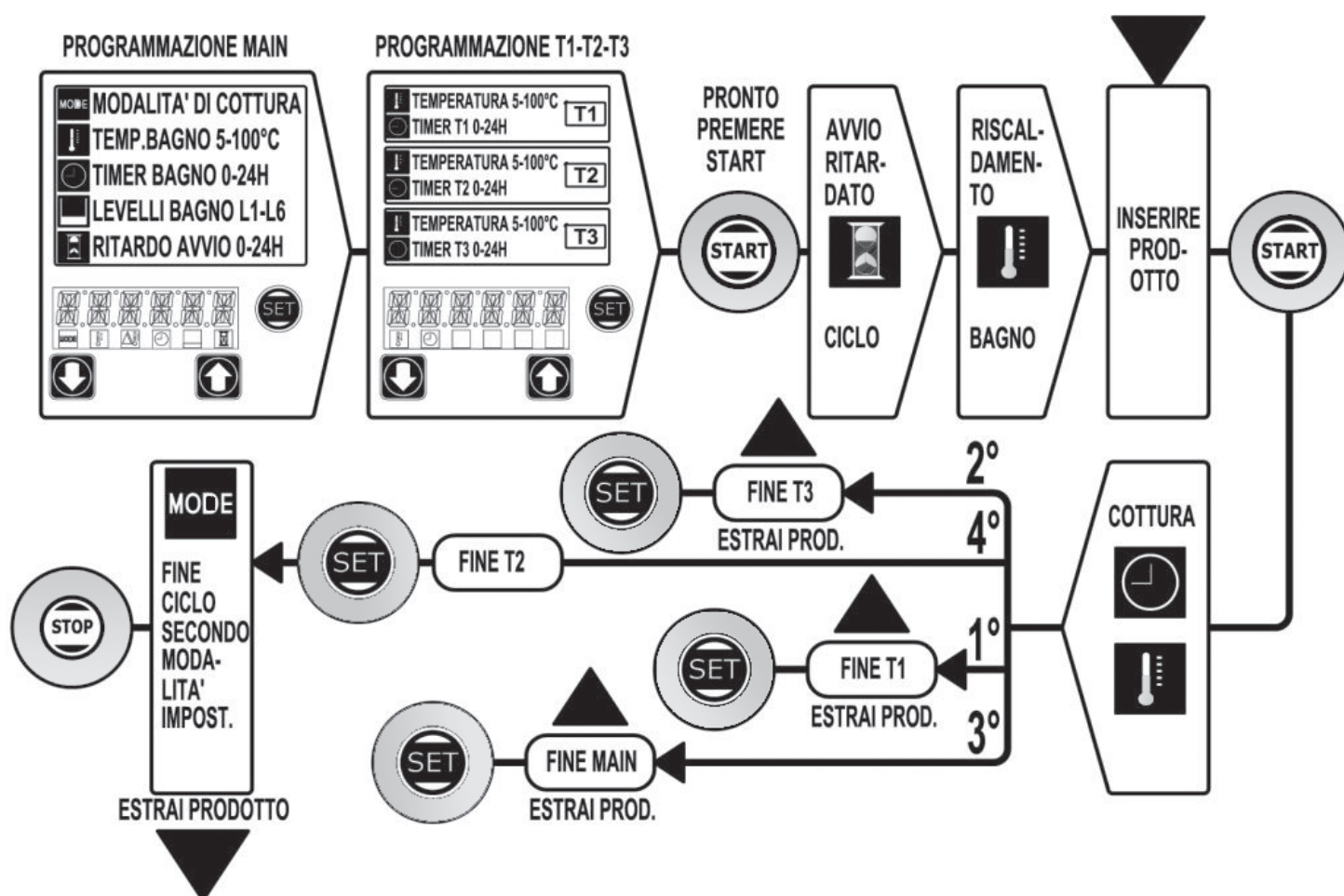
Poiché l'apparecchio permette la combinazione di numerose variabili (cottura con/senza sonde, utilizzo di sonde in sola lettura, avviamento ritardato ecc.), sfruttate la possibilità di memorizzare fino a 99 programmi, utilizzando per ogni modalità un programma diverso. **E' consigliabile compilare e tenere a portata di mano la tabella inserita alla fine del manuale.**

Ovviamente è possibile utilizzare il programma manuale: ricordatevi che in questo caso, una volta terminato il programma di cottura con il tasto STOP, tutti i valori vengono azzerati.

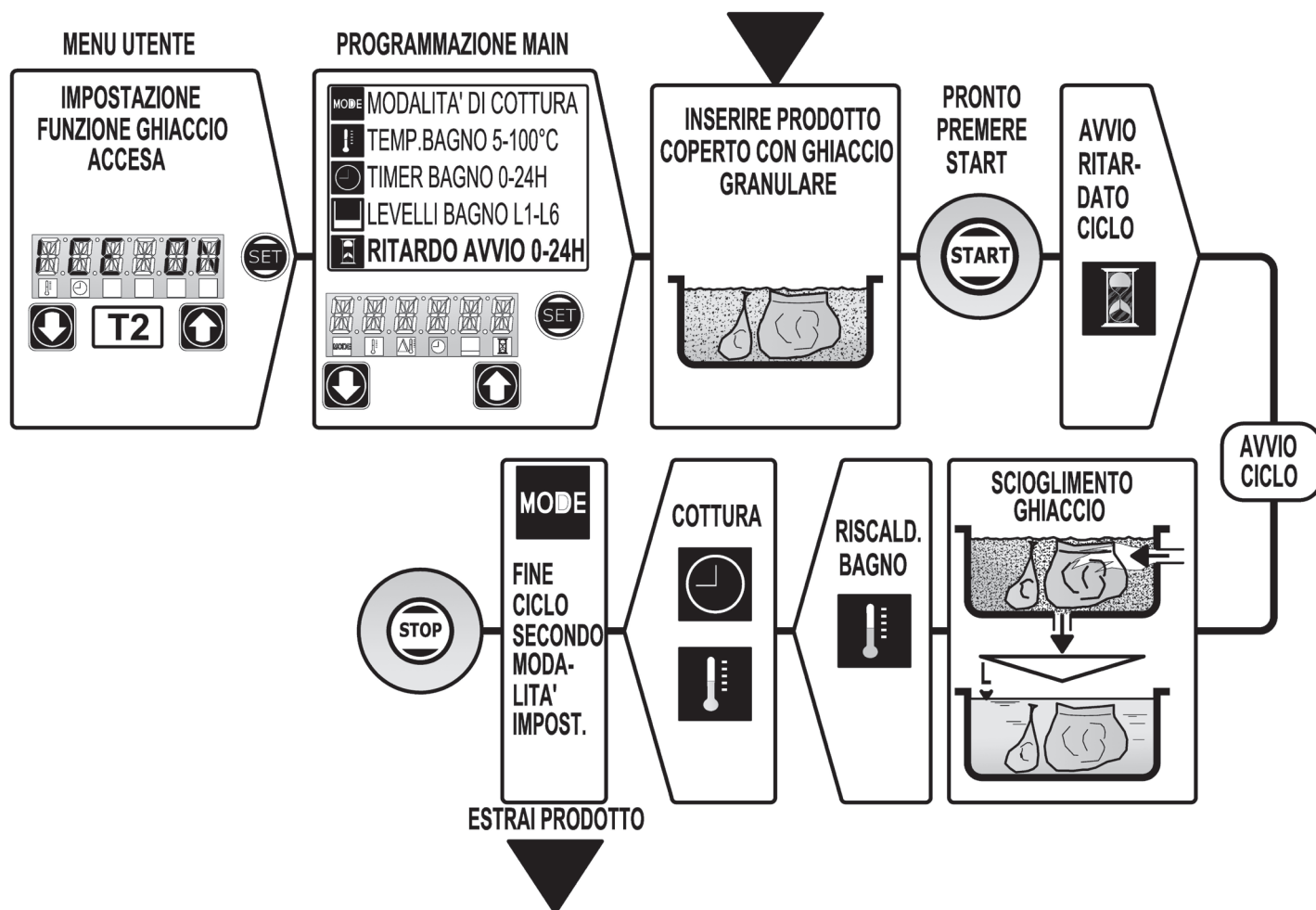
Di seguito troverete le istruzioni per la programmazione delle sotto elencate modalità di cottura:

- Cotture senza l'uso di sonde al cuore (8.4.2)
- Cotture con uso di sonde al cuore (8.4.3)
- Cotture con uso di sonde al cuore in sola lettura (8.4.4)
- Cotture con avvio ritardato e funzione ghiaccio spenta / accesa (GHIACCIO) (8.4.5)
- Cotture in modalità "CATERING" (8.4.6)

Fasi della programmazione e delle operazioni CON AVVIO IMMEDIATO



Fasi della programmazione e delle operazioni CON AVVIO RITARDATO E FUNZIONE GHIACCIO ACCESA

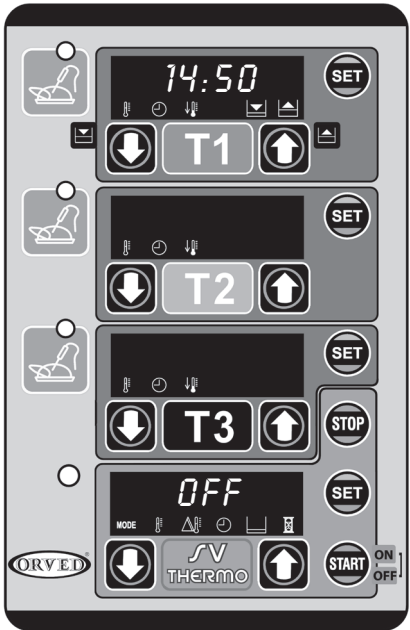
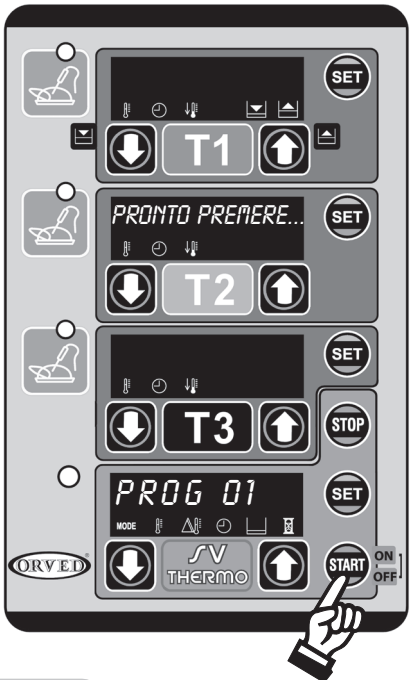


- 1) Quando il ciclo di cottura è stato avviato (premendo START dopo la visualizzazione del messaggio "INSERIRE PRODOTTO"), l'apparecchio permette la variazione dei parametri impostati (compreso i timer) sul display principale e sui display T1/T2/T3. Queste variazioni NON rimangono memorizzate.
- 2) Con utilizzo di sonde al cuore, la temperatura del bagno deve essere superiore alle temperature delle sonde. Di norma la temperatura del bagno è superiore di +2°C.
- 3) Con utilizzo di sonde al cuore, se inavvertitamente una sonda viene disconnessa in fase di cottura (raggiungimento della temperatura al cuore programmata), la lettura della temperatura viene interrotta e ripresa al ripristino della connessione. Se invece l'interruzione avviene quando la temperatura al cuore è già stata raggiunta ed è avviato il timer (fase di maturazione del prodotto), quest'ultimo continua a funzionare per il tempo programmato.
- 4) Con utilizzo di sonde al cuore, il modo più semplice di procedere è di utilizzare prodotti dello stesso tipo, anche se di diversa pezzatura. L'apparecchio permette però di cuocere anche prodotti diversi, ovvero con sonde al cuore impostate su tre diversi livelli di temperatura e con quattro timer differenziati: in questo caso, il ciclo di cottura termina quando l'ultima sonda al cuore ha raggiunto la temperatura e concluso il tempo di cottura (vedere il grafico § 8.1.4). E' dunque necessario estrarre puntualmente i prodotti che terminano il ciclo di cottura.
- 5) Solo la modalità di COTTURA-SPEGNIMENTO permette l'impostazione del tempo di cottura infinito (NOSTOP), poiché le modalità COTTURA E RAFFREDDAMENTO termina automaticamente con lo svuotamento della vasca ed il carico di acqua fredda, mentre COTTURA E MANTENIMENTO prosegue con il mantenimento della temperatura del bagno al valore di mantenimento impostato (normalmente 65°C) per una durata infinita, che termina solo quando l'operatore preme il tasto STOP.
- 6) Nella modalità CATERING, le elettrovalvole ed i livelli sono disabilitati. Il carico/scarico dell'acqua avviene manualmente, premendo i tasti 16 / 17. Nella modalità Catering, il collegamento del carico nelle versioni Top va effettuato SOLO sull'attacco per acqua fredda. Inoltre, nella modalità CATERING, l'avviamento ritardato è disabilitato.
- 7) Impostando nel menu utente la funzione GHIACCIO ACCESA, l'apparecchio esegue automaticamente una serie di scarichi alternati a carichi con acqua calda, che permettono lo scioglimento del ghiaccio granulare. Pertanto, accertatevi della disponibilità di acqua calda e del corretto allacciamento idrico sul lato posteriore della macchina.

8.4.2 COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

La presenza dei tre display T1, T2 e T3 per il controllo della temperatura e del tempo delle sonde al cuore permette di programmare fino a tre timer aggiuntivi, che si aggiungono al timer del display principale, permettendo così - a parità di temperatura di cottura - di controllare quattro processi contemporaneamente.

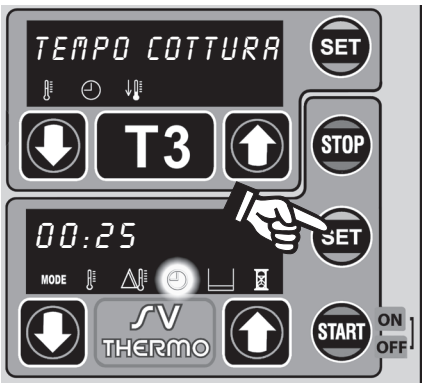
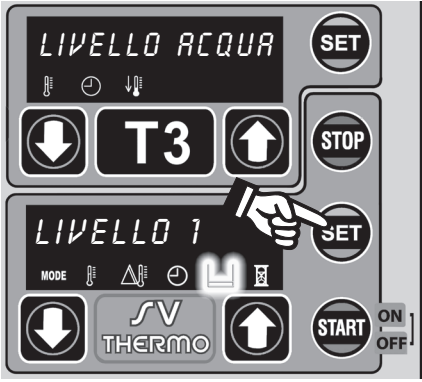
Seguire i passi sotto descritti.

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A - ACCENSIONE			
Passare dallo stato Stand-by alla modalità operativa			
1	Accendere la macchina tramite l'interruttore principale.	Se sul display T1 è visualizzata l'ora corrente e sul display principale è presente la scritta "OFF" la macchina è in Stand-by.	
2	Passare alla modalità operativa, mantenendo premuto il pulsante verde "START" per 4 secondi. Per tornare alla modalità Stand-by eseguire nuovamente la precedente operazione.	Sul display T2 appare "PRONTA-PREMI START O SET". Sul display principale appare il numero di programma memorizzabile.	

COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
B - PROGRAMMAZIONE DELLE FUNZIONI DI BASE SUL DISPLAY PRINCIPALE Impostare i principali parametri: temperatura bagno, livello, timer, modalità di cottura			
3	Scegliere un PROGRAMMA con i tasti "UP / DOWN" sul display principale	• MANUAL: se non si intende memorizzare i valori impostati. • 1 – 99: se si intende memorizzare i valori impostati. • C1-C9: preimpostati.	
4	Premere "SET" sul display principale per selezionare il parametro da programmare.	MODALITÀ DI COTTURA 	
5	Selezionare la "MODALITÀ DI COTTURA" desiderata con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	• COTTURA E SPEGNIMENTO • COTTURA E RAFFREDDAMENTO • COTTURA E MANTENIMENTO • CATERING	
6	Confermare con tasto "SET" sul display principale. Confermando si passa al successivo parametro da programmare.	TEMPERATURA VASCA 	
7	Impostare la "TEMPERATURA BAGNO" con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	5 – 100°C	

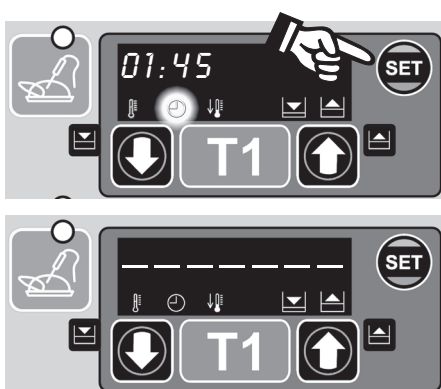
COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
8	Confermare con tasto "SET" sul display principale. Confermando si passa al successivo parametro da programmare	TEMPO COTTURA 	
9	Impostare il "TEMPO COTTURA" con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	• In tutte le modalità di cottura: compreso tra 0 – 24h (hh:mm) • Solo modalità COTTURA E SPEGNIMENTO: NOSTOP (infinito) • Se non si imposta il timer: OFF	
10	Confermare con tasto "SET" sul display principale. Confermando si passa al successivo parametro da programmare.	LIVELLO BAGNO 	
11	Impostare il "LIVELLO BAGNO" con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	Versione Base: L1 / L2 Versione Top: L1 - L6 (=LMAX)	

COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
12	Confermare con tasto "SET" sul display principale.	Su T3 appare "PROGRAMMA SALVATO". Su T2 appare il messaggio "PRONTA - PREMERE START O SET"	
C - PROGRAMMARE T1/T2/T3 Programmazione fino a tre timer aggiuntivi su T1, T2 e T3. Disattivazione della lettura della temperatura in assenza di sonde al cuore su T1, T2 e T3. Disattivazione totale di T1, T2 e T3 (temperatura sonde e timer su OFF).			
13	Premere il tasto "SET" su T1 e selezionare il parametro "TEMPERATURA SONDA T1".	TEMPERATURA SONDA T1	
14	Disattivare la "TEMPERATURA SONDA T1" con i tasti "UP / DOWN" su T1, selezionando "OFF".	OFF	
15	Confermare con tasto "SET" su T1. Confermando si passa alla programmazione del "TIMER SONDA T1".	TIMER T1	
16	Impostare il "TIMER SONDA T1" con i tasti "UP / DOWN" su T1.	0 - 24h (hh:mm) oppure: NOSTOP oppure: OFF	

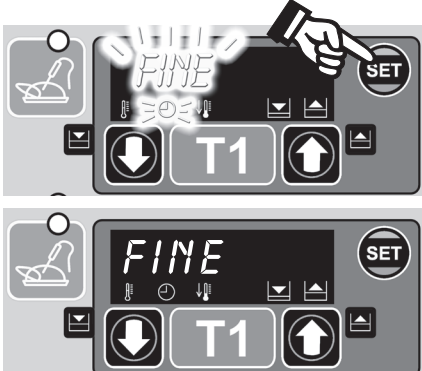
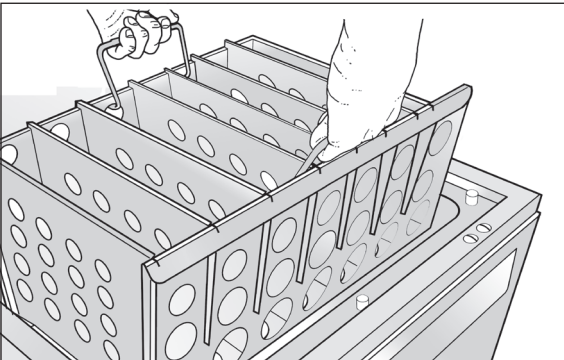
COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
17	Confermare con tasto "SET" su T1.	Se è stato impostato un valore diverso da OFF, l'ICONA TIMER rimane accesa e sul DISPLAY T1 appare il valore del timer impostato. Se il TIMER SONDA T1 è impostato su OFF, l'ICONA TIMER risulterà spenta ed il DISPLAY T1 è in modalità OFF totale (trattini).	
18	Ripetere 13-17 sui display T2 e T3.		
D - AVVIO DEL PROGRAMMA			
Avviando il programma, viene attivata la fase di RISCALDAMENTO.			
19	Premere "START" sul display principale.	Su T1, T2 e T3 appare il valore "TIMER" (se impostato). Le ICONE TIMER su T1, T2 e T3 sono accese (se impostate). Sul display principale appare il messaggio "RISCALDAMENTO" alternato al PROGRAMMA ed alla temperatura del bagno. Il "LED display principale si accende.	

COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
E – RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA BAGNO E INSERIMENTO PRODOTTO Avviso acustico e visivo: immergere il prodotto nella vasca.			
		Il display T2 visualizza il messaggio "INSERIRE PRODOTTO E PREMERE START". Il display principale visualizza il numero di programma alternato alla temperatura del bagno. Il LED display principale lampeggia . I display T1, T2 e T3 visualizzano il valore "TIMER" (se impostato). Le ICONE TIMER sono accese (se impostate).	
20	Immergere il prodotto confezionato sottovuoto nella vasca mediante una pinza, eventualmente utilizzando l'opzionale cestello porta buste. In questo caso, utilizzare le due maniglie incluse nell'accessorio.		

COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
21	Premere "START" sul display principale.	I display T1, T2 e T3 visualizzano il valore "TIMER" (se impostato). Le ICONE TIMER sono accese. Il display principale visualizza il numero di programma alternato alla temperatura del bagno. Il LED display principale, l'ICONA TEMP. BAGNO e TIMER BAGNO sono accesi.	
F - FINE DEI TIMER IMPOSTATI E FINE CICLO Ciascun timer che termina viene segnalato acusticamente, dal lampeggio dell'icona TIMER e dal lampeggio del messaggio END sui rispettivi display T1, T2 T3. Allo scadere dell'ultimo TIMER impostato, il ciclo termina secondo la MODALITÀ DI COTTURA programmata (COTTURA-SPEGNIMENTO / COTTURA E RAFFREDDAMENTO / COTTURA E MANTENIMENTO).			
	Il primo Timer termina (su T1, T2, T3 o sul display principale..)	Avviso acustico. Sul corrispondente display lampeggia l'ICONA TIMER ed appare la scritta "FINE" lampeggiante.	
22	Per tacitare la segnalazione, premere il tasto "SET" sul display che visualizza il FINE TIMER.	Sul corrispondente Display T1, T2, T3 o sul display principale appare il messaggio "FINE". L'ICONA TIMER si spegne.	
23	Estrarre il prodotto corrispondente dalla vasca. Ripetere l'operazione ogni volta che un timer termina.		

COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
24	L'ultimo timer che finisce determina il fine ciclo, che si completa secondo la modalità di cottura programmata.	Su T2 appare "FINE - PREMI STOP" Su tutti i display appare il messaggio "FINE". Tutte le ICONE TIMER display sono spente.	
	Modalità di cottura "COTTURA-RAFFREDDAMENTO E COTTURA-MANTENIMENTO": premere "DOWN" sul display principale per visualizzare il tempo trascorso.	Il display principale visualizza il messaggio "CHRONO" alternato al tempo trascorso dall'inizio della fase di mantenimento o raffreddamento.	
25	Premere "STOP".	Su T2 appare "PRONTA - PREMI START O SET". I rimanenti display tornano in stato di attesa. Il cronometro delle fasi di mantenimento e raffreddamento sul display principale si azzerava.	

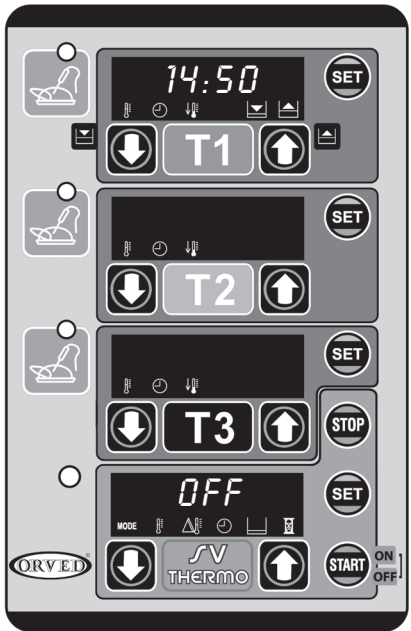
COTTURE SENZA L'USO DI SONDE AL CUORE

8.4.3 COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

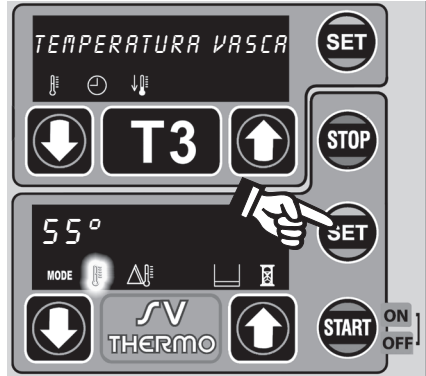
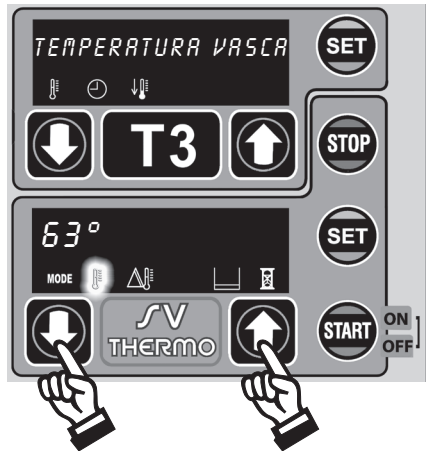
La programmazione differisce dal § 8.4.1 per l'aggiunta della programmazione della temperatura sonda al cuore sui display T1, T2 e T3.

- N**
- 1) Ricordate di impostare il valore di temperatura bagno di 2°C maggiore rispetto alla temperatura al cuore più alta impostata (salvo diverse indicazioni di processo).
 - 2) E' consigliabile gestire la cottura di prodotti uguali oppure di utilizzare una sola sonda al cuore del prodotto che intendete controllare.
 - 3) In caso di prodotti differenti con lettura contemporanea della temperatura al cuore, ricordatevi di estrarre tempestivamente, allo scadere del corrispondente tempo di cottura T1, T2 e/o T3, il prodotto che ha terminato il ciclo, soprattutto quando la differenza tra temperatura del bagno e temperatura della sonda al cuore più bassa risulta elevata. Esempio: Temperatura bagno 65°C, temperatura T1 63°C, temperatura T3 59°C e temperatura T2 50°C. T2 avrà un tempo di maturazione breve o nullo (con Timer T2 programmato per pochi minuti oppure su OFF), poiché la permanenza nel bagno a 65°C rischia di mandare in sovra-cottura il prodotto controllato da T2. Il rischio è conseguentemente minore con il prodotto controllato da T3 e con il prodotto controllato dalla sonda T1.
 - 4) Pulite accuratamente l'ago della sonda con un disinfettante o detergente idoneo, prima di infilzare la sonda nel prodotto.
 - 5) Pulite accuratamente la busta nella zona in cui intendete applicare la striscia adesiva, in modo da garantire la massima adesione.

Seguire i passi sotto descritti:

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A - ACCENSIONE			
Passare dallo stato Stand-by alla modalità operativa			
1	Accendere la macchina tramite l'interruttore principale.	Se sul display T1 è visualizzata l'ora corrente e sul display principale è presente la scritta "OFF" la macchina è in Stand-by.	
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE			

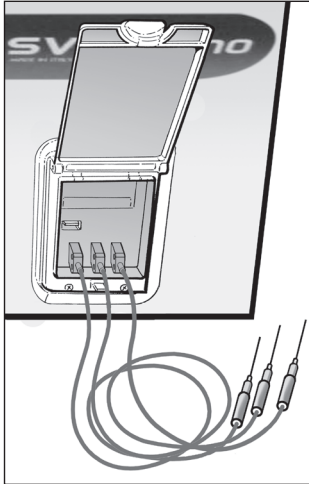
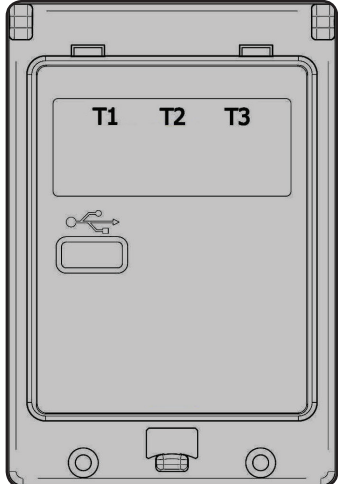
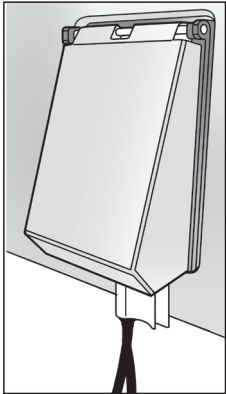
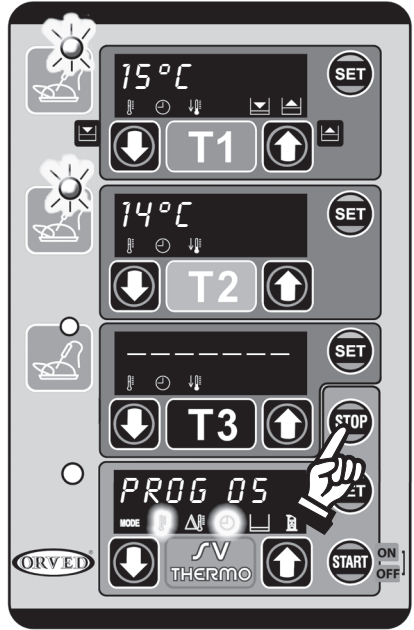
FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A - ACCENSIONE Passare dallo stato Stand-by alla modalità operativa			
2	Passare alla modalità operativa, mantenendo premuto il pulsante verde "START" per 4 secondi. Per tornare alla modalità Stand-by eseguire nuovamente la precedente operazione.	Sul display T2 appare "PRONTA-PREMI START O SET". Sul display principale appare il numero di programma memorizzabile.	
B - PROGRAMMAZIONE DELLE FUNZIONI DI BASE SUL DISPLAY PRINCIPALE Impostare i principali parametri: temperatura bagno, livello, timer, modalità di cottura			
3	Scegliere un PROGRAMMA con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	• MANUAL: se non si intende memorizzare i valori impostati. • 1 - 99: se si intende memorizzare i valori impostati. • C1-C9: preimpostati.	
4	Premere "SET" sul display principale per selezionare il parametro da programmare.	MODALITÀ DI COTTURA	
5	Selezionare la "MODALITÀ DI COTTURA" desiderata con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	• COTTURA E SPEGNIMENTO • COTTURA E RAFFREDDAMENTO • COTTURA E MANTENIMENTO • CATERING	
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE			

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
6	Confermare con tasto "SET" sul display principale. Confermando si passa al successivo parametro da programmare.	TEMPERATURA BAGNO 	
7	Impostare la "TEMPERATURA BAGNO" con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	5 – 100°C	
8	Confermare con tasto "SET" sul display principale. Confermando si passa al successivo parametro da programmare.	TIMER BAGNO 	
9	Impostare il "TIMER BAGNO" con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	• In tutte le modalità di cottura: compreso tra 0 – 24h (hh:mm) • Solo modalità COTTURA E SPEGNIMENTO: NOSTOP (infinito) • Se non si imposta il timer: OFF	

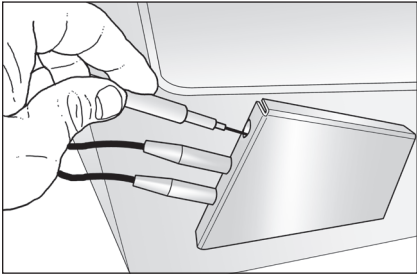
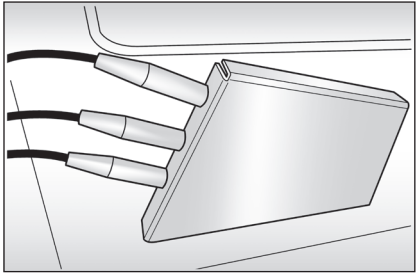
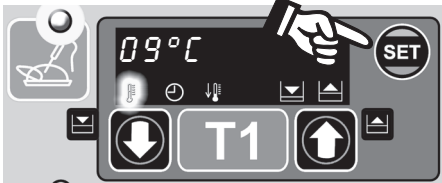
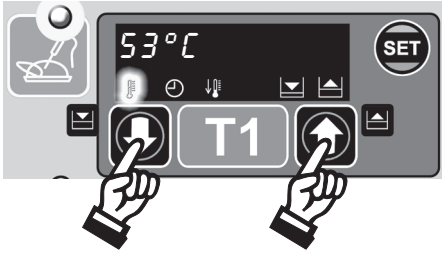
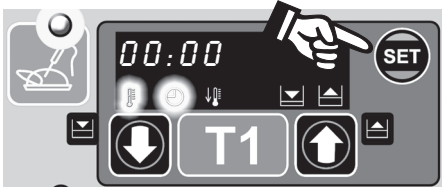
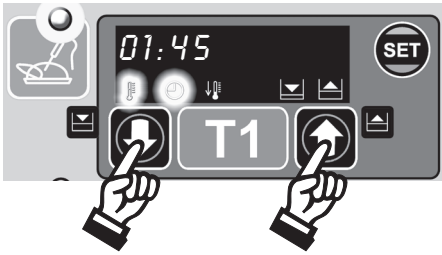
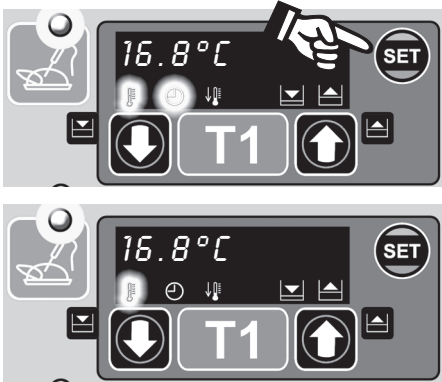
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

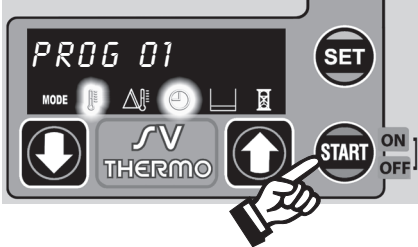
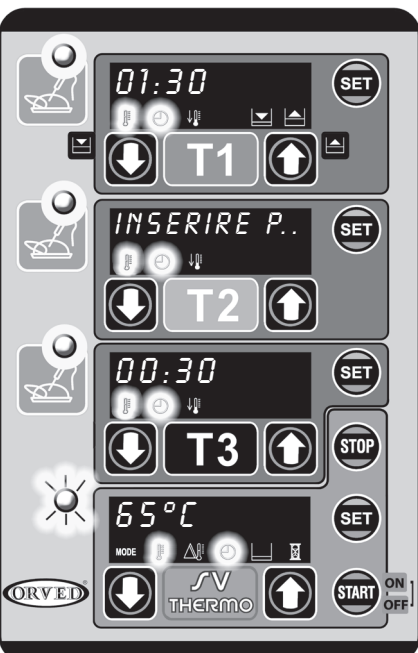
FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
10	Confermare con tasto "SET" sul display principale. Confermando si passa al successivo parametro da programmare..	LIVELLO BAGNO 	
11	Impostare il "LIVELLO BAGNO" con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	Versione Base: L1 / L2 Versione Top: L1 - L6 (=LMAX)	
12	Confermare con tasto "SET" sul display principale.	Su T3 appare "PROGRAMMA MEMORIZZATO". Su T2 appare il messaggio "PRONTA - PREMERE START O SET"). 	

COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
C - PROGRAMMAZIONE DELLE SONDE AL CUORE T1/T2/T3 Impostare le temperature sonda al cuore su T1, T2 e T3. Impostare i timer sonda al cuore su T1, T2 e T3.			
13	Alzare lo sportello frontale ed inserire una o più sonde nei corrispondenti connettori T1, T2 e T3, facendo passare i cavi attraverso la linguetta di plastica.	Colore sonde = colore display - T1 = GIALLO T2 = ROSSO T3 = NERO 	
14	Abbassare lo sportello frontale in modo da coprire i connettori e proteggerli da eventuali liquidi.		
		Con sonda connessa, i corrispondenti LED T1, T2 E T3 si accendono. I display con sonda inserita indicano la temperatura istantanea rilevata dalla sonda.	

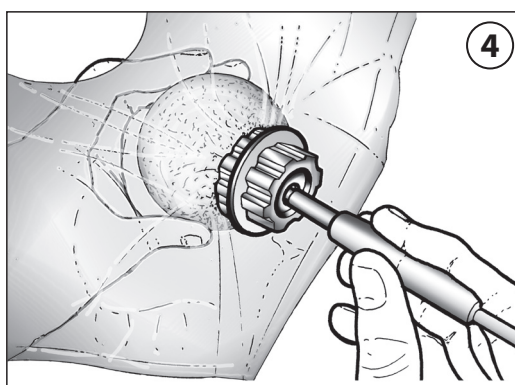
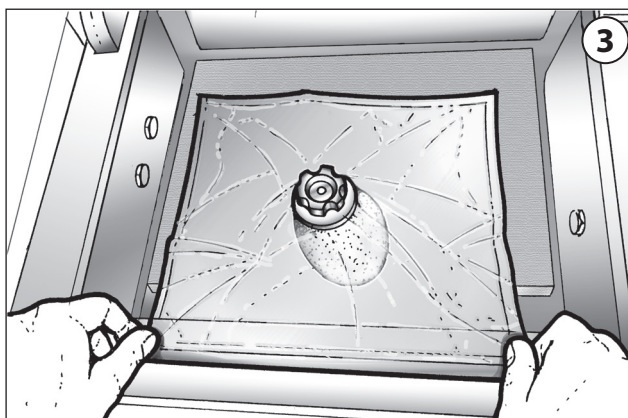
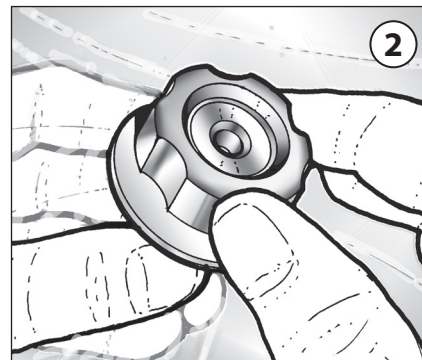
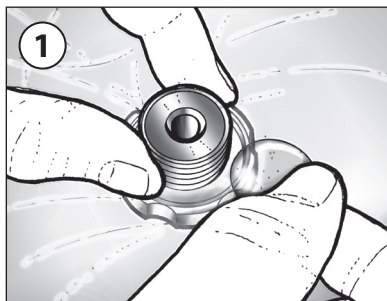
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

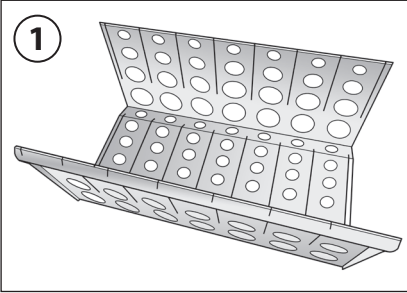
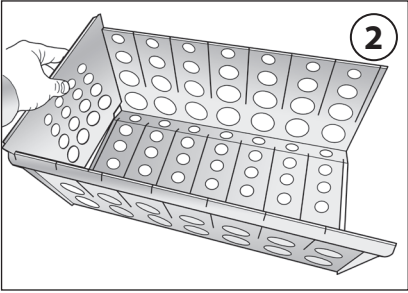
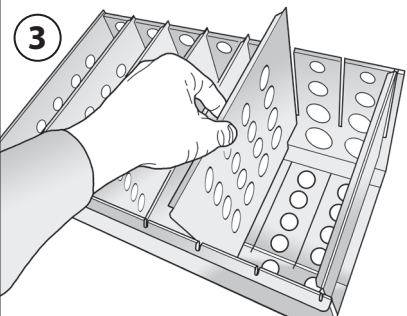
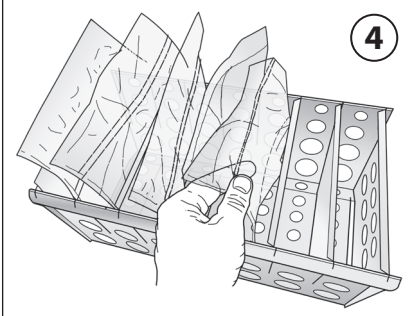
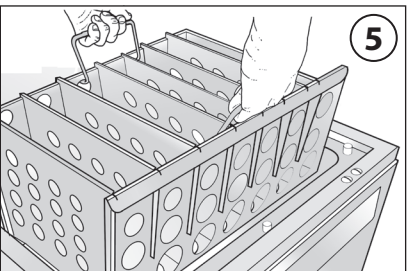
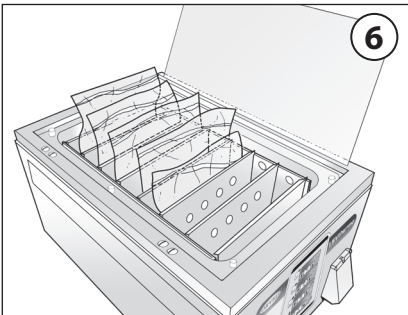
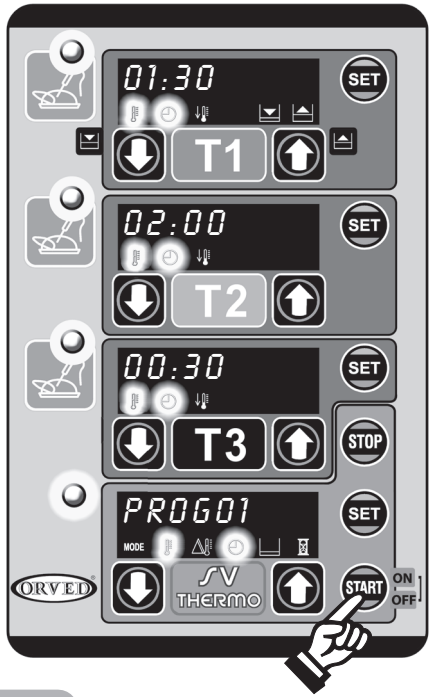
FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
15	Inserire le sonde nell'apposita porta sonde posto a lato dell'apparecchio.		
16	Premere il tasto SET su T1 e selezionare il parametro TEMPERATURA SONDA T1.	TEMPERATURA SONDA T1 	
17	Impostare la TEMPERATURA SONDA T1 con i tasti UP / DOWN su T1.	5 – 100°C. (NOTA: la temperatura deve essere inferiore alla temperatura bagno). L'ICONA TEMPERATURA rimane accesa e sul DISPLAY T1 appare il valore della temperatura impostata.	
18	Confermare con tasto SET su T1. Confermando si passa alla programmazione del TIMER SONDA T1.	TIMER T1 	
19	Impostare il "TIMER SONDA T1" con i tasti "UP / DOWN" su T1.	0 – 24h (hh:mm) oppure: NOSTOP oppure: OFF	
20	Confermare con tasto "SET" su T1.	Se è stato impostato un valore diverso da OFF, l'ICONA TIMER rimane accesa e sul DISPLAY T1 appare il valore di temperatura sonda T1. Se il TIMER SONDA T1 è impostato su OFF, l'ICONA TIMER risulterà spenta ed il DISPLAY T1 visualizzerà la temperatura sonda T1.	
21	Ripetere 13-20 sui display T2 e T3. COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE		

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
D - AVVIO DEL PROGRAMMA			
Avviando il programma, viene attivata la fase di RISCALDAMENTO.			
22	Premere "AVVIO" sul display principale.		
	I display T1, T2 e T3 visualizzano il valore TIMER e TEMPERATURA. Le ICONE TIMER, TEMPERATURA ed i LED su T1, T2 e T3 sono accesi. Sul display principale appare il messaggio RISCALDAMENTO alternato al PROGRAMMA (PROG...) ed alla temperatura del bagno. Il LED display principale è acceso.		
23		I display T1, T2 e T3 visualizzano il valore TIMER e TEMPERATURA. Le ICONE TIMER, TEMPERATURA ed i LED su T1, T2 e T3 sono accesi. Su T2 appare il messaggio INSERIRE PRODOTTO E PREMERE START. Il display principale visualizza il PROGRAMMA (PROG...) alternato alla TEMPERATURA e TIMER del bagno. Il LED display principale lampeggia.	

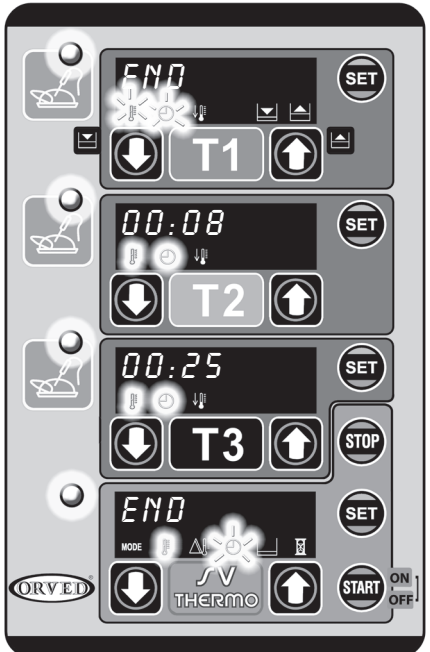
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

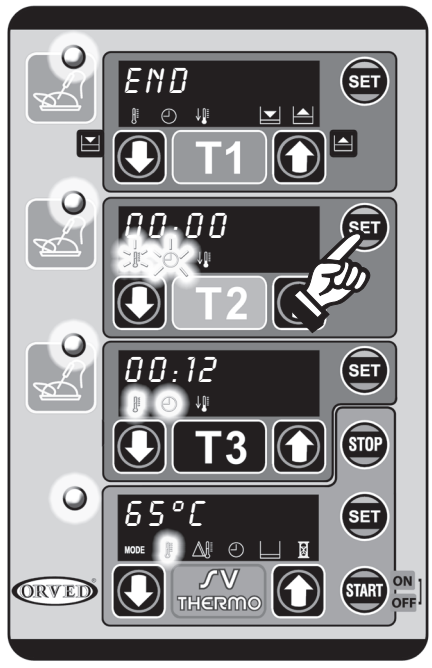
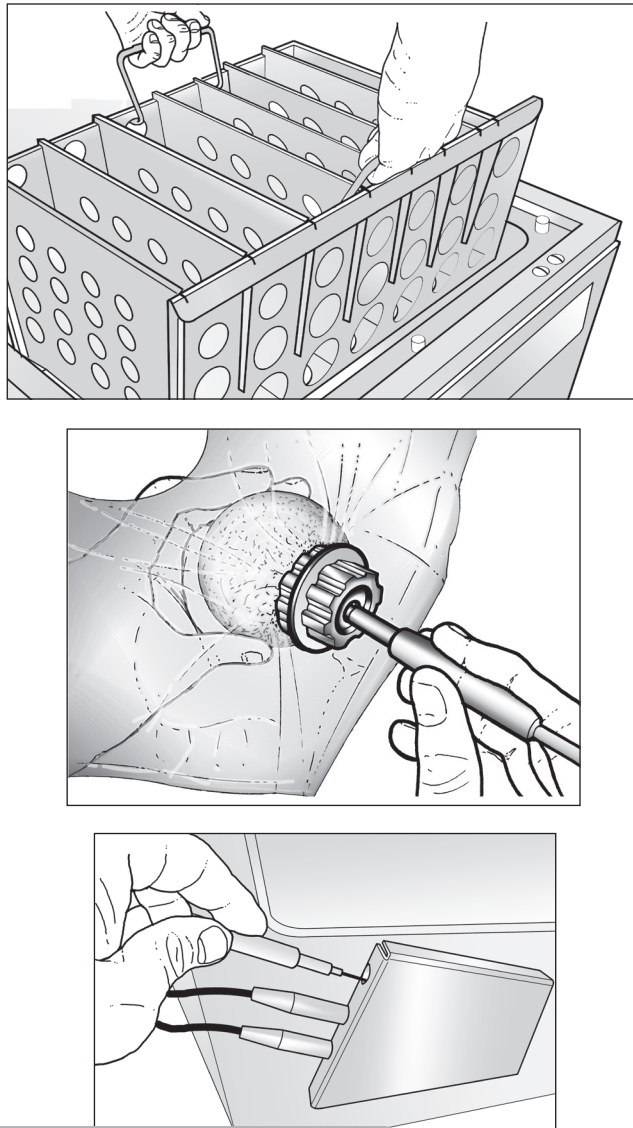
FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
E – RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA BAGNO E INSERIMENTO PRODOTTO			
Avviso acustico e visivo: inserimento della sonda nel prodotto ed immersione in vasca.			
24	Applicare la valvola sonda al cuore ORVED SYV sulla busta da confezionare sottovuoto. Inserire il prodotto nella busta, centrandolo rispetto alla valvola ed eseguire il vuoto mediante una confezionatrice sottovuoto a campana. Pulite accuratamente l'ago della sonda con un disinfettante idoneo. Infilzate la sonda nel prodotto fino al cuore, attraversando attraversando la valvola SYV. Verificare che la busta mantenga il vuoto.		


COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
25	Immergere i prodotti confezionati sottovuoto con sonda inserita, nella vasca mediante una pinza, oppure utilizzando l'opzionale cestello porta buste (1-6). In questo caso, utilizzare le maniglie incluse nell'accessorio.	     	
26	Premere "START" sul display principale.	I display T1, T2 e T3 visualizzano il valore TIMER e TEMPERATURA. Le ICONE TIMER, TEMPERATURA ed i LED su T1, T2 e T3 sono accesi. Il display principale visualizza il PROGRAMMA (PROG...) alternato alla TEMPERATURA e TIMER del bagno. Il LED display principale, le ICONE TEMPERATURA e TIMER BAGNO sono accese.	

COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
F - FINE DEI TIMER T1/T2/T3 E FINE CICLO Al raggiungimento delle temperature di sonda T1, T2 e T3, la corrispondente icona TEMPERATURA lampeggia. I timer T1, T2 e T3 vengono attivati automaticamente al raggiungimento delle corrispondenti temperature di sonde al cuore programmate. Ogni timer che termina, viene segnalato acusticamente, dal lampeggio dell'icona TIMER e dal lampeggio del messaggio END sui rispettivi display T1, T2 T3. Su display principale lampeggia l'icona TIMER. Allo scadere dell'ultimo TIMER impostato, il ciclo termina secondo la MODALITÀ DI COTTURA programmata (COTTURA-SPEGNIMENTO / COTTURA E RAFFREDDAMENTO / COTTURA E MANTENIMENTO).			
	Raggiungimento della TEMPERATURA SONDA T1, T2 o T3: se impostato, parte automaticamente il corrispondente TIMER SONDA.	Avviso acustico. I display T1, T2 e T3 visualizzano il valore TIMER alternato alla TEMPERATURA SONDA. L'ICONA TEMPERATURA del corrispondente display lampeggia. L'ICONA TIMER del corrispondente display è accesa.	
	Il primo TIMER termina (su T1, T2, T3 o sul display principale).	Avviso acustico. Display T1 / T2 / T3: Sul corrispondente display T1, T2 o T3 lampeggia l'ICONA TIMER in aggiunta all'ICONA TEMPERATURA ed appare la scritta FINE lampeggiante. Display principale: lampeggia l'ICONA TIMER ed appare la scritta FINE lampeggiante.	
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE			

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
27	Per tacitare la segnalazione, premere il tasto SET sul display che visualizza il fine TIMER.	Sul corrispondente Display T1, T2, T3 o display principale appare il messaggio FINE. L'ICONA TIMER corrispondente si spegne.	
28	Estrarre il prodotto corrispondente dalla vasca. Sfilare la sonda al cuore dal prodotto e riporla nel porta sonde. Ripetere l'operazione allo scadere di ogni TIMER.		

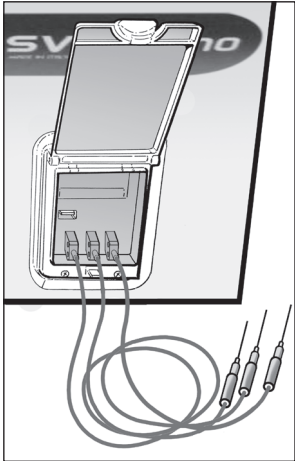
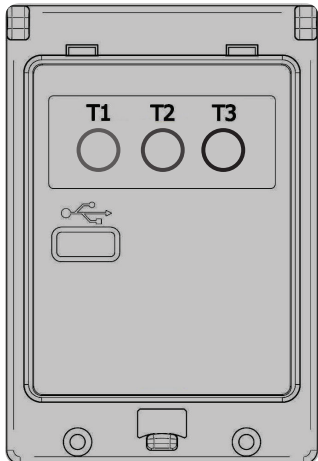
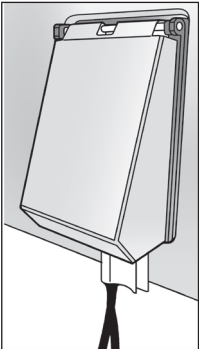
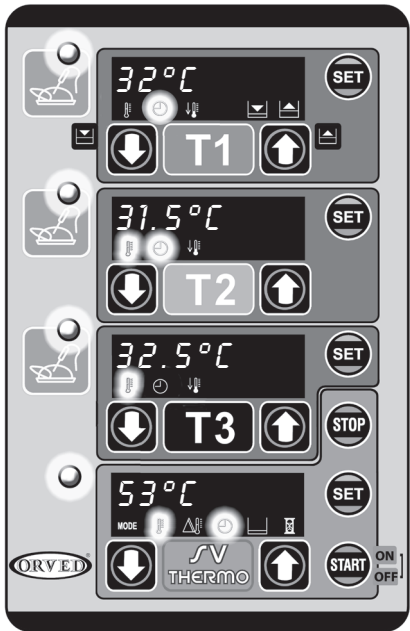
COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

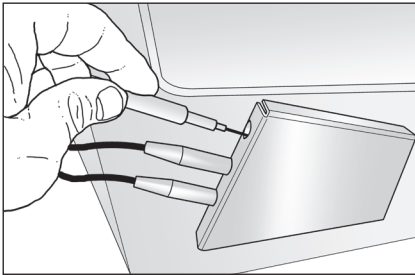
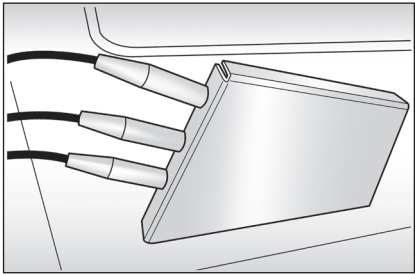
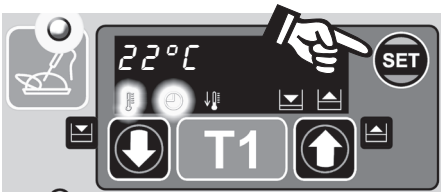
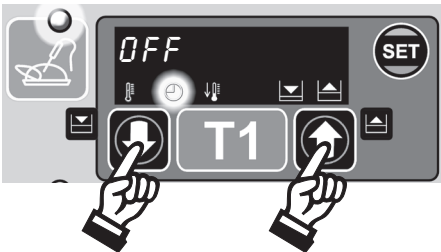
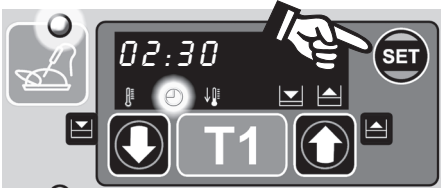
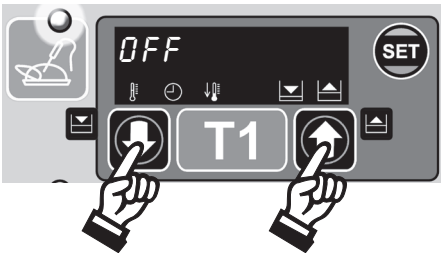
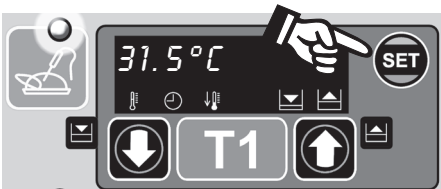
FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
	L'ultimo timer che finisce determina il fine ciclo, che si completa secondo la modalità di cottura programmata.	Su T2 appare FINE – PREMI STOP Su tutti i display viene visualizzato FINE. Tutte le ICONE TIMER sono spente.	
	Modalità di cottura COTTURA-RAFFREDDAMENTO E COTTURA-MANTENIMENTO: premere DOWN sul display principale per visualizzare il tempo trascorso.	Il display principale visualizza il messaggio CHRONO alternato al tempo trascorso dall'inizio della fase di mantenimento o raffreddamento	
29	Premere "STOP".	Su T2 appare PRONTA – PREMI START O SET I rimanenti display tornano in stato di attesa. L' ICONA TEMPERATURA sul display principale si spegne.	

COTTURE CON L'USO DI SONDE AL CUORE

8.4.4 UTILIZZO DELLE SONDE AL CUORE CON SOLA FUNZIONE DI LETTURA

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A - ACCENSIONE: seguire pt.1-2 § 8.4.2			
B - PROGRAMMAZIONE DELLE FUNZIONI DI BASE SUL DISPLAY PRINCIPALE: seguire pt.1-2 § 8.4.2			
C - PROGRAMMAZIONE DELLE SONDE AL CUORE T1/T2/T3 PER SOLA LETTURA			
1	Alzare lo sportello frontale ed inserire una o più sonde nei corrispondenti connettori T1, T2 e T3, facendo passare i cavi attraverso la linguetta di plastica.	Colore sonde = colore display - T1 = GIALLO T2 = ROSSO T3 = NERO  	
2	Abbassare lo sportello frontale in modo da coprire i connettori e proteggerli da eventuali liquidi.		
		Con sonda connessa, i corrispondenti LED T1, T2 E T3 si accendono. I display con sonda inserita indicano la temperatura istantanea rilevata dalla sonda.	

UTILIZZO DELLE SONDE AL CUORE CON SOLA FUNZIONE DI LETTURA

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
3	Inserire le sonde nell'apposita porta sonde posto a lato dell'apparecchio.		
4	Premere il tasto SET su T1 e selezionare il parametro TEMPERATURA SONDA T1.	TEMPERATURA SONDA T1 	
5	Impostare la TEMPERATURA SONDA T1 con i tasti UP / DOWN su T1 su OFF.	Display: OFF ICONA TEMPERATURA T1: spenta	
6	Confermare con tasto SET su T1. Confermando si passa alla programmazione della TIMER SONDA T1.	TIMER T1 	
7	Impostare il TIMER SONDA T1 con i tasti UP / DOWN su T1 su OFF	Display: OFF ICONA TIMER T1: spenta.	
8	Confermare con tasto SET su T1.	LE ICONE TIMER E TEMPERATURA T1 sono spente ed il DISPLAY T1 visualizza la temperatura rilevata dalla sonda T1.	
9	Ripetere 13-20 sui display T2 e T3.		

UTILIZZO DELLE SONDE AL CUORE CON SOLA FUNZIONE DI LETTURA

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
D - AVVIO DEL PROGRAMMA: seguire pt.22 § 8.4.2 E - RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA BAGNO E INSERIMENTO PRODOTTO: seguire pt.23-26 § 8.4.2 F - FINE CICLO Ogni timer che termina, viene segnalato acusticamente, dal lampeggio dell'icona TIMER e dal lampeggio del messaggio FINE sui rispettivi display T1, T2 T3. Sul display principale lampeggia l'icona TIMER. Il ciclo termina secondo la MODALITÀ DI COTTURA programmata (COTTURA-SPEGNIMENTO/ COTTURA E RAFFREDDAMENTO / COTTURA E MANTENIMENTO). Estraete il prodotto dal bagno come descritto nel § 8.4.2.			

UTILIZZO DELLE SONDE AL CUORE CON SOLA FUNZIONE DI LETTURA

8.4.5 COTTURE CON AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO SPENTA / GHIACCIO ATTIVA

A) Avvio ritardato con funzione GHIACCIO SPENTA. Se la FUNZIONE GHIACCIO è programmata su SPENTA (OFF) nel menu impostazione parametri utente (leggere attentamente § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1), la funzione di avvio ritardato permette di avviare il ciclo di cottura all'orario desiderato, indipendentemente dalla situazione di temperatura e livello dell'acqua del bagno, che l'apparecchio rileva al momento di avvio. Questo tipo di avvio ritardato è adatto per lo scongelamento / rigenerazione di prodotti congelati.



1) Per la cottura di prodotti congelati, quando impostate il tempo di **AVVIO RITARDATO** sul display principale, valutate attentamente il tempo di scongelamento del prodotto in funzione del suo peso: ai fini igienico-sanitari, durante il periodo di permanenza in vasca prima dell'avvio del ciclo di cottura, il prodotto non deve superare 3°C.

2) L'orario di avvio ritardato rimane ovviamente memorizzato fino a nuova programmazione. Ricordatevi pertanto di riprogrammarlo qualora ve ne sia necessità.

B) Avvio ritardato con funzione GHIACCIO ATTIVA. La modalità di maggiore interesse permessa da SV-Thermo nella versione Top, è la cottura o rigenerazione notturna con mantenimento della temperatura del prodotto a 3°C fino all'avvio del ciclo (FUNZIONE GHIACCIO – leggere attentamente § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1). A tal fine, usando il semplice accorgimento di versare del ghiaccio granulare coprendo il prodotto inserito nella vasca, nel menu parametri utente la FUNZIONE GHIACCIO deve risultare ACCESA (ON) (vedi § 8.3.3 / 8.4.1).

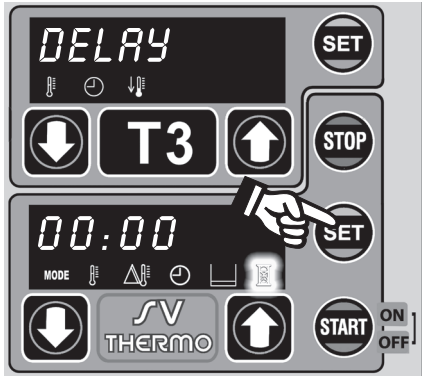
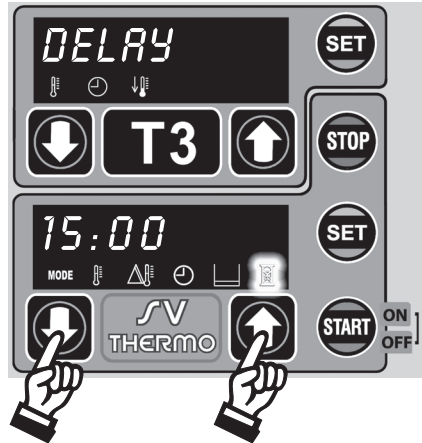


1) Impostando nel menu utente la funzione **GHIACCIO ATTIVA** (vedi §8.3.3), l'apparecchio esegue automaticamente una serie di scarichi alternati a carichi con acqua calda, che permettono lo scioglimento del ghiaccio granulare. Pertanto, accertatevi della disponibilità di acqua calda e del corretto allacciamento del tubo di acqua calda sul corrispondente attacco sul lato posteriore della macchina.

2) Impostazione FUNZIONE GHIACCIO su menu parametri utente: vedi § 8.3.3.

3) L'assenza dell'operatore esclude l'utilizzo di sonde al cuore o di timer aggiuntivi.

A - AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO SPENTA

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A- ACCENSIONE: seguire pt.1-2 § 8.4.2			
B- IMPOSTAZIONE PARAMETRO UTENTE – FUNZIONE GHIACCIO: seguire pt.1-12 § 8.3.3			
C - PROGRAMMAZIONE DELLE FUNZIONI DI BASE SUL DIPLAY PRINCIPALE: Seguire pt.1-2 § 8.4.2 (programmazione modalità di cottura, temperatura bagno, timer bagno e livello con aggiunta del parametro AVVIO RITARDATO			
1	Selezionare con tasto SET sul display principale il parametro AVVIO RITARDATO.	AVVIO RITARDATO 	
2	Impostare l'ORA DI INIZIO DEL CICLO con i tasti UP / DOWN sul display principale.	ORA: 0 – 24 Esempio: ore 15.00	
3	Confermare con tasto SET sul display principale.	Su T3 appare PROGRAMMA MEMORIZZATO. Su T2 appare il messaggio PRONTA – PREMERE START O SET	

A - AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO SPENTA

FUNZIONAMENTO



FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
4	Inserire il prodotto (eventualmente congelato) nella vasca. Premere START sul display principale per 4 secondi.	Sul display principale appare il messaggio AVVIO RITARDATO. L'apparecchio entra in stato SPENTO, con visualizzazione dell'orario sul display T1.	
F - FINE CICLO. Il ciclo procede e termina automaticamente secondo le impostazioni programmate Estraete il prodotto dal bagno come descritto nel § 8.4.2. A - AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO SPENTA			

B - AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO ATTIVA

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A- ACCENSIONE: seguire pt.1-2 § 8.4.2 B - IMPOSTAZIONE PARAMETRO UTENTE – FUNZIONE GHIACCIO: seguire pt.1-12 § 8.3.3 C - PROGRAMMAZIONE DELLE FUNZIONI DI BASE SUL DISPLAY PRINCIPALE: Seguire pt.1-2 § 8.4.2 (programmazione modalità di cottura, temperatura bagno, timer bagno e livello con aggiunta del parametro AVVIO RITARDATO:			
1	Selezionare con tasto SET sul display principale il parametro AVVIO RITARDATO	AVVIO RITARDATO 	
B - AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO ATTIVA			

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
2	Impostare l'ORA DI INIZIO DEL CICLO con i tasti UP / DOWN sul display principale.	ORA: 0 – 24 Esempio: ore 5.00 di mattino	
3	Confermare con tasto SET sul display principale.	Su T3 appare PROGRAMMA MEMORIZZATO. Su T2 appare il messaggio PRONTA – PREMERE START O SET	
4	Inserire il prodotto nella vasca comprendolo con ghiaccio granulare.		
5	Premere START sul display principale per 4 secondi.	Sul display principale appare il messaggio AVVIO RITARDATO. L'apparecchio entra in stato SPENTO, con visualizzazione dell'orario sul display T1.	
F - FINE CICLO. Il ciclo procede e termina automaticamente secondo le impostazioni programmate. Estraiete il prodotto dal bagno come descritto nel § 8.4.2.			
B - AVVIO RITARDATO CON FUNZIONE GHIACCIO ATTIVA			

8.4.6 MODALITÀ D'USO "CATERING"

È una modalità che consente l'uso dell'apparecchio in ambienti fuori sede (Catering esterni, Fiere ecc.), dove spesso non sono presenti allacciamenti idrici di acqua calda e fredda.

In modalità "CATERING" è conseguentemente esclusa la gestione automatica delle elettrovalvole di carico e scarico, presumendo che non siano presenti gli allacciamenti di acqua calda e fredda, ma è comunque mantenuta la possibilità di attivare il carico di acqua fredda e lo scarico manualmente (vedi § 8.4.8).

Per lo stesso motivo è escluso anche il controllo automatico dei livelli.

Conseguentemente, è possibile la cottura con timer e sonde al cuore, ma senza raffreddamento o mantenimento della temperatura a fine ciclo (RAFFREDDAMENTO / MANTENIMENTO).



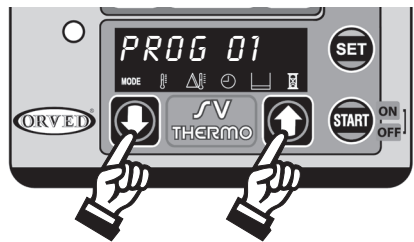
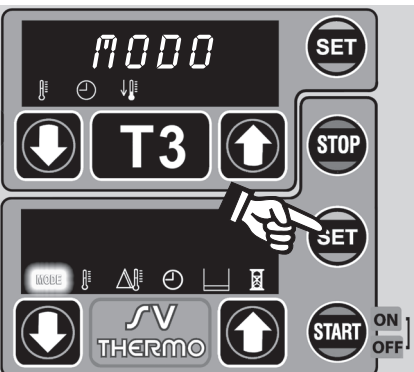
ATTENZIONE!

- Leggere attentamente le avvertenze di sicurezza cap. 2 e installazione cap. 7: trattandosi di impiego fuori dalla sede d'installazione abituale, le caratteristiche di sicurezza dell'impianto elettrico e le dotazioni di sicurezza dell'ambiente in cui si intende operare, devono rispettare tutte le normative di sicurezza vigenti. In particolare, assicuratevi preventivamente che la rete elettrica sia a norma, adeguata alle caratteristiche elettriche dell'apparecchio e che sia presente un efficiente impianto di messa a terra.
- Verificate che nel luogo d'installazione sia disponibile acqua potabile
- Quando si trasferisce l'apparecchio in altro luogo, è necessario utilizzare un nuovo kit di giunzioni mobili (guarnizioni).
- Scarico: in assenza di scarichi fognari, utilizzate un contenitore con capienza di 30 l resistente a temperature fino a 100°C.



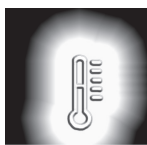
PERICOLO USTIONI!

- Utilizzate indumenti protettivi per la manipolazione di contenitori per lo scarico di acqua calda!
- Carrelli, tavoli e/o supporti su cui appoggia l'apparecchio devono garantirne la stabilità ed impedire il rovesciamento accidentale nel modo più assoluto!

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A - ACCENSIONE: seguire pt.1-2 § 8.4.2			
B - PROGRAMMAZIONE DELLE FUNZIONI DI BASE SUL DISPLAY PRINCIPALE: seguire pt.1-2 § 8.4.2 impostando la modalità "CATERING"			
1	Scegliere un PROGRAMMA con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	• MANUAL: se non si intende memorizzare i valori impostati. • 1 - 99: se si intende memorizzare i valori impostati. • C1-C9: preimpostati.	
2	Premere SET sul display principale per selezionare il parametro da programmare.	MODALITÀ DI COTTURA 	

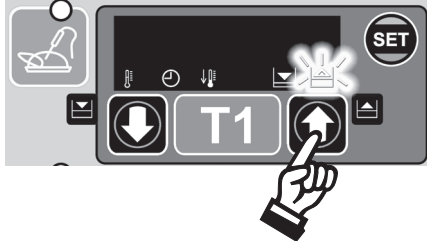
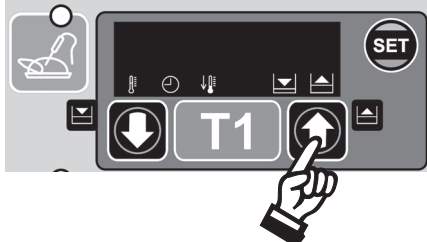
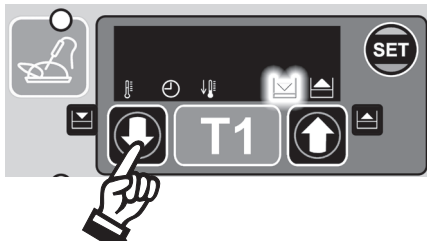
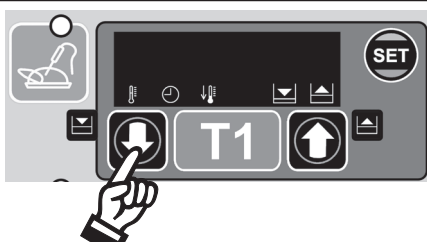
MODALITÀ D'USO "CATERING"

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
3	Selezionare la "MODALITÀ DI COTTURA" desiderata con i tasti "UP / DOWN" sul display principale.	CATERING	
4	Confermare con tasto SET sul display principale. Confermando si passa ai successivi parametri da programmare.	TEMPERATURA BAGNO: 5-100°C TIMER BAGNO: 0-24h LIVELLO BAGNO: NON ATTIVO	

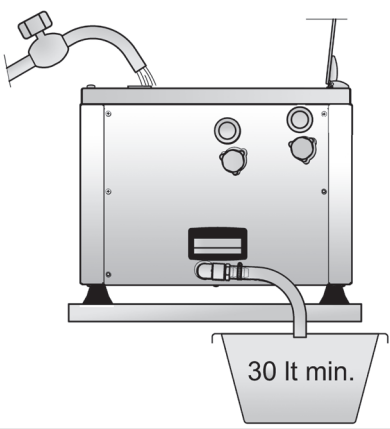
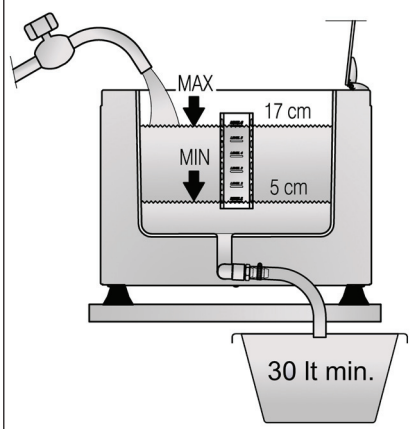

C - PROGRAMMARE T1/T2/T3: seguire 8.4.2
D – REGOLAZIONE LIVELLO ACQUA: con acqua fredda e scarico allacciati

5	Collegare l'attacco acqua fredda POTABILE sul lato posteriore della macchina (a destra, con contrasegno blu) Posizionare un contenitore di almeno 30 l allo scarico.	
---	---	--

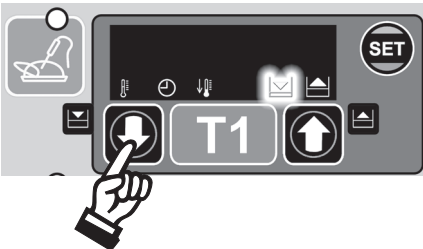
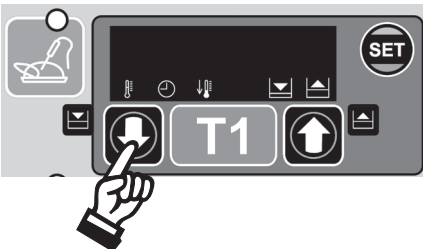
MODALITÀ D'USO "CATERING"

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
6	Attivazione carico acqua fredda: premere per 3 secondi il tasto UP sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA CARICO ACQUA lampeggia. 	
	Disattivazione carico acqua fredda: premere nuovamente per 3 secondi il tasto UP sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA CARICO ACQUA è spenta. 	
	Attivazione scarico: premere per 3 secondi il tasto DOWN sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA SCARICO ACQUA è accesa. 	
	Disattivazione scarico: premere nuovamente per 3 secondi il tasto DOWN sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA SCARICO ACQUA è spenta. 	

E – REGOLAZIONE LIVELLO ACQUA: senza acqua fredda e scarico

5	Riempite la vasca manualmente fino al livello desiderato (entro i limiti minimo 5cm – massimo 17cm) con ACQUA POTABILE. Posizionare un contenitore di almeno 30 l allo scarico.		
---	---	--	---

MODALITÀ D'USO "CATERING"

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
6	Attivazione scarico: premere per 3 secondi il tasto DOWN sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA SCARICO ACQUA è accesa. 	
	Disattivazione scarico: premere nuovamente per 3 secondi il tasto DOWN sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA SCARICO ACQUA è spenta. 	
F - AVVIO DEL PROGRAMMA: seguire 8.4.2 G – RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA BAGNO E INSERIMENTO PRODOTTO: seguire 8.4.2 H - FINE DEI TIMER IMPOSTATI E FINE CICLO: seguire 8.4.2 MODALITÀ D'USO "CATERING"			

8.4.7 SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DEL PROGRAMMA

In qualsiasi momento, il programma può essere sospeso (PAUSA: la temperatura Bagno viene mantenuta, il/i timer sono sospesi) oppure interrotto definitivamente.

In questo caso, l'apparecchio torna in modalità PRONTO – PREMERE START O SET.

FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
1	Premere BREVEMENTE STOP per sospendere il ciclo.	Sul display T2 si visualizza PAUSA	
2	Premere BREVEMENTE STOP per riattivare il ciclo.	Riprendono le visualizzazioni di stato attivo.	
3	Premere STOP per 4 secondi per INTERRUOMPARE il ciclo.	Sul display T2 si visualizza STOP	

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DEL PROGRAMMA

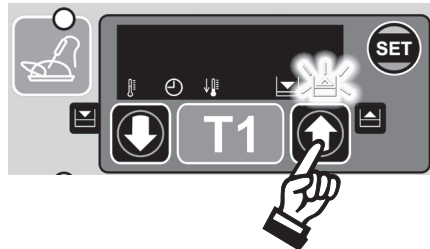
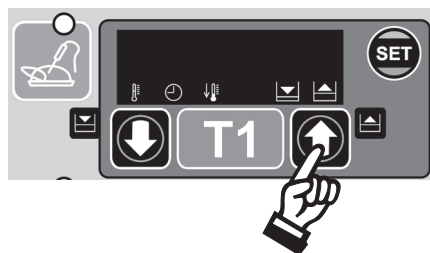
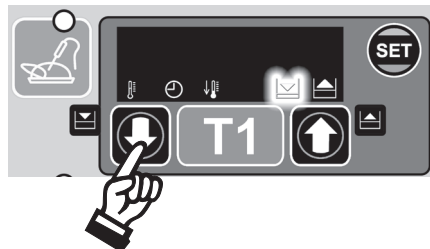
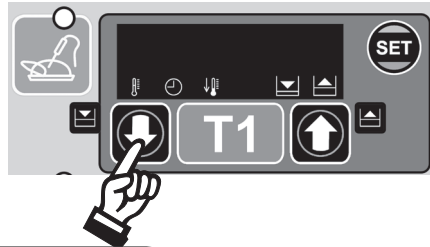
8.4.8 ATTIVAZIONE CARICO / SCARICO MANUALE DELL'ACQUA

L'attivazione manuale di carico e lo scarico dell'acqua sono abilitati in:

- Programmi COTTURA-RAFFREDDAMENTO e COTTURA-MANTENIMENTO, non in esecuzione.
- Programma CATERING in esecuzione.



In modalità di carico con attivazione manuale viene immessa ACQUA FREDDA.

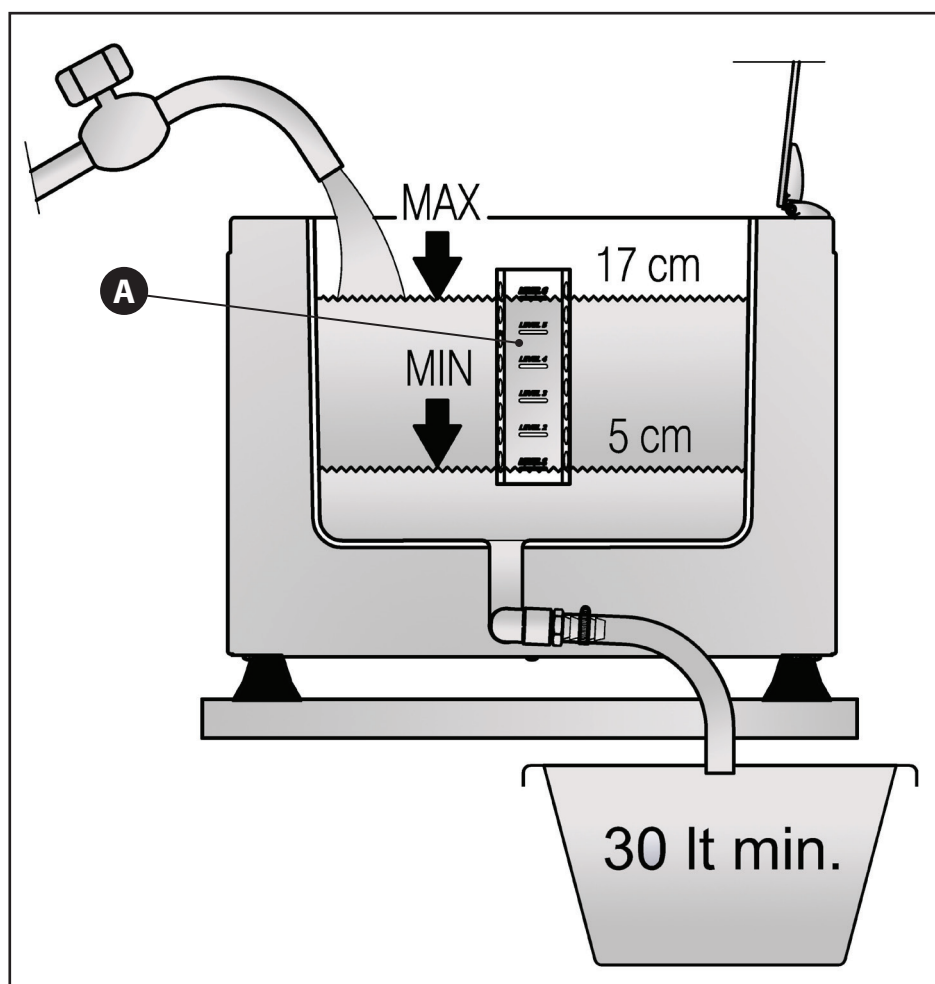
FASE	DESCRIZIONE	VALORE / PARAMETRO VISUALIZZAZIONE	DISPLAY
A- ATTIVAZIONE CARICO MANUALE			
1	Attivazione: premere per 3 secondi il tasto UP sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA CARICO ACQUA lampeggia. 	
2	Disattivazione: premere nuovamente per 3 secondi il tasto UP sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA CARICO ACQUA è spenta. 	
B- ATTIVAZIONE SCARICO MANUALE			
1	Attivazione: premere per 3 secondi il tasto DOWN sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA SCARICO ACQUA è accesa. 	
2	Disattivazione: premere nuovamente per 3 secondi il tasto DOWN sul display T1.	DISPLAY T1: L'ICONA SCARICO ACQUA è spenta. 	

ATTIVAZIONE CARICO / SCARICO MANUALE DELL'ACQUA



Nel caso di riempimento manuale dall'esterno:

- Il livello dell'acqua deve essere compreso tra quello minimo (5 cm) e massimo (17 cm), riferendosi all'indicatore di livello posto all'interno della vasca **A**.
- Deve essere effettuato sotto sorveglianza.
- La portata massima non deve superare il limite di 0,25 litri/sec. (15 litri/min.)



8.4.9 BLOCCO DEI TASTI

Il blocco dei tasti è possibile in qualsiasi momento, con macchina accesa.

FASE	DESCRIZIONE	DISPLAY
1	Attivazione: premere contemporaneamente i tasti UP / DOWN sul display T3.	
2	Disattivazione: premere contemporaneamente i tasti UP / DOWN sul display T3.	

BLOCCO DEI TASTI

9. MANUTENZIONE ORDINARIA

Le informazioni e le istruzioni di questo capitolo sono destinate a tutto il personale che opera sulla macchina: **l'utilizzatore e il manutentore**.

9.1 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

Per effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria in sicurezza, richiamiamo le seguenti norme:

- Per qualsiasi operazione di manutenzione, scollegate sempre la macchina dalla rete di alimentazione elettrica, senza tirare il cavo di alimentazione.
- Non toccate la macchina con mani o piedi nudi, umidi o bagnati.
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni, le aperture e le parti in movimento dell'apparecchio.



PERICOLO!

E' severamente vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza per effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria. ORVED S.p.A. declina ogni responsabilità per incidenti causati dall'inadempienza del suddetto obbligo.



PERICOLO!

Non utilizzate solventi, diluenti o altri prodotti classificati come tossici per la deterzione delle superfici.



PERICOLO!

Nel caso si utilizzino disinfettanti a base alcoolica o infiammabili, ventilate l'ambiente.



ATTENZIONE!

Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione ed indumenti di protezione (guanti ecc.).



ATTENZIONE!

Non raschiare le superfici con corpi appuntiti o abrasivi.



ATTENZIONE!

Prima di procedere ad operazioni di manutenzione e pulizia, attendete che le superfici siano raffreddate ed assicuratevi che la vasca sia vuota.



ATTENZIONE!

Nei casi in cui per la manutenzione ordinaria si presenti la necessità di scollegare gli allacciamenti idrici di carico, è necessario utilizzare un nuovo kit di giunzioni mobili (guarnizioni).

9.2 PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE

9.2.1 SCOCCA E COPERCHIO IN VETRO TEMPERATO

Le superfici esterne di SV-THERMO, in acciaio inossidabile, ed il coperchio in vetro, vanno pulite con un panno morbido o una spugna ed un detergente neutro seguendo la direzione della satinatura.

Sciacquate con un panno imbevuto di acqua potabile.

Si raccomanda di non servirsi di pagliette inox, raschietti o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici in acciaio.

Dopo la pulizia, è consigliato di proteggere le superfici esterne con prodotti specifici per acciaio inossidabile, a base oleosa.



ATTENZIONE!

Prima di procedere ad operazioni di manutenzione e pulizia, attendete che le superfici siano raffreddate ed assicuratevi che la vasca sia vuota.



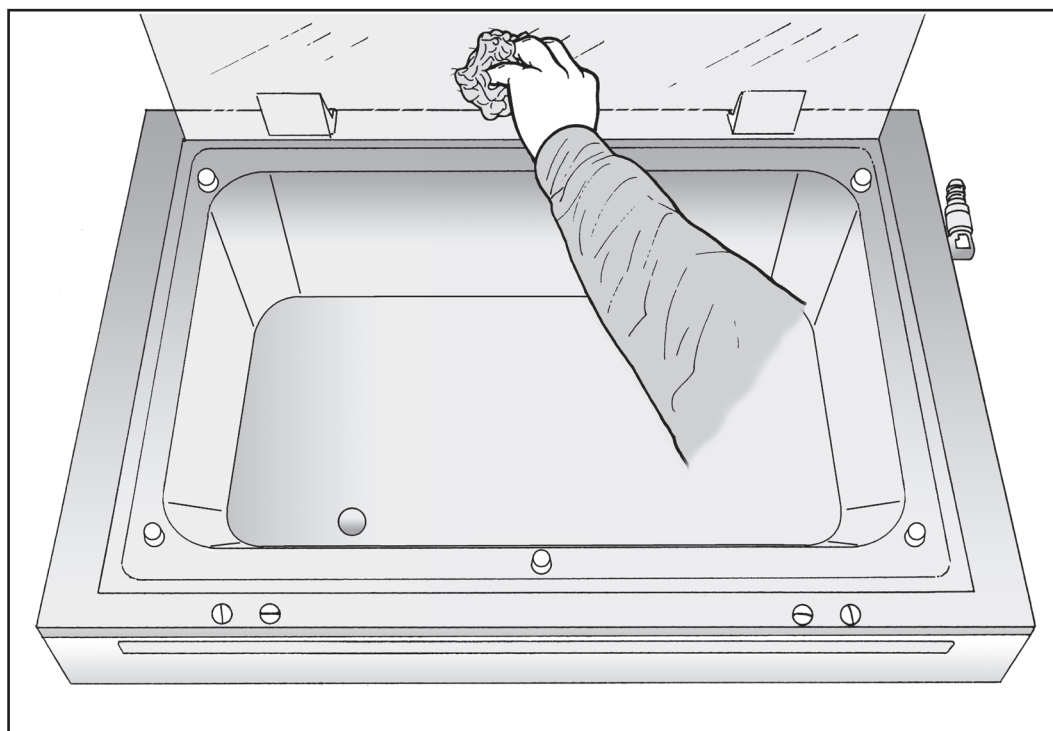
ATTENZIONE!

Durante la pulizia NON rimuovere le targhette matricola. Esse forniscono informazioni importanti sull'apparecchiatura per l'assistenza tecnica.



ATTENZIONE!

Non utilizzate getti d'acqua o di vapore per sciacquare o pulire l'apparecchio; evitate di utilizzare getti d'acqua e vapore in prossimità dell'apparecchio.



9.2.2 PANNELLO COMANDI

Si raccomanda di usare un panno morbido con poco detergente e di asciugare con cura.

Non utilizzate solventi o alcool.

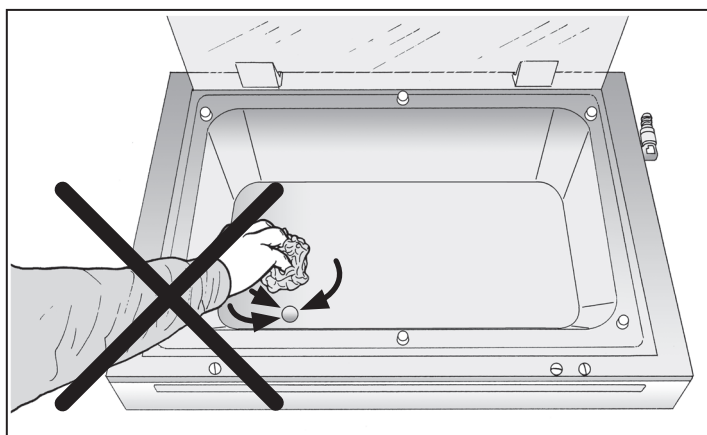
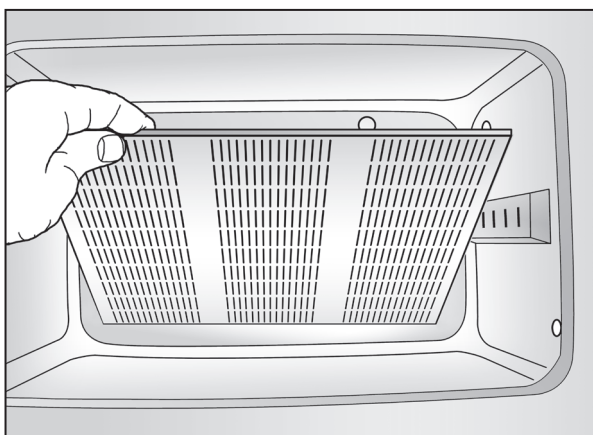
9.2.3 PULIZIA VASCA

N Per ridurre la formazione di calcare, aggiungete dell'aceto bianco all'acqua di cottura.



ATTENZIONE!

Prima di effettuare la pulizia, estraete il vassoio filtrante dalla vasca e tappate lo scarico con uno straccio. Evitate di sciacquare il detergente ed i residui della pulizia attraverso lo scarico della vasca: eventuali impurità potrebbero compromettere la funzionalità della valvola di scarico!



Si consiglia la pulizia della vasca al termine di ogni utilizzo con aceto bianco, oppure detergente neutro, oppure con prodotto disinfettante a base alcolica.

La conformazione della camera agevola la pulizia.

Si raccomanda l'utilizzo di un panno morbido o di una spugna non abrasiva.

Passate il panno imbevuto di prodotto detergente e/o disinfettante sulle superfici interne, eliminate i residui passando un panno imbevuto di acqua potabile ed infine asciugate con un panno morbido.

Prima di procedere alla pulizia della vasca, levare l'indicatore di livello:

- Indicatore di livello versione Base (**Fig. 1**).
- Indicatore di livello versione Top (**Fig. 2**).

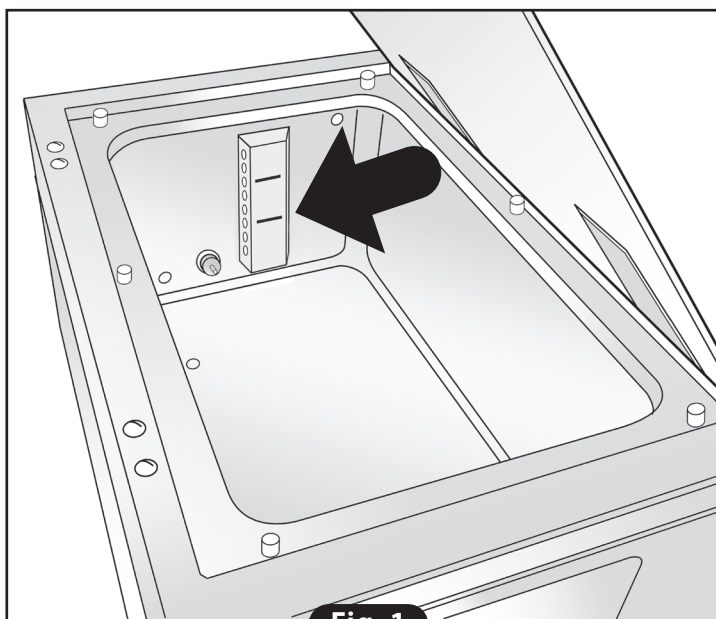


Fig. 1

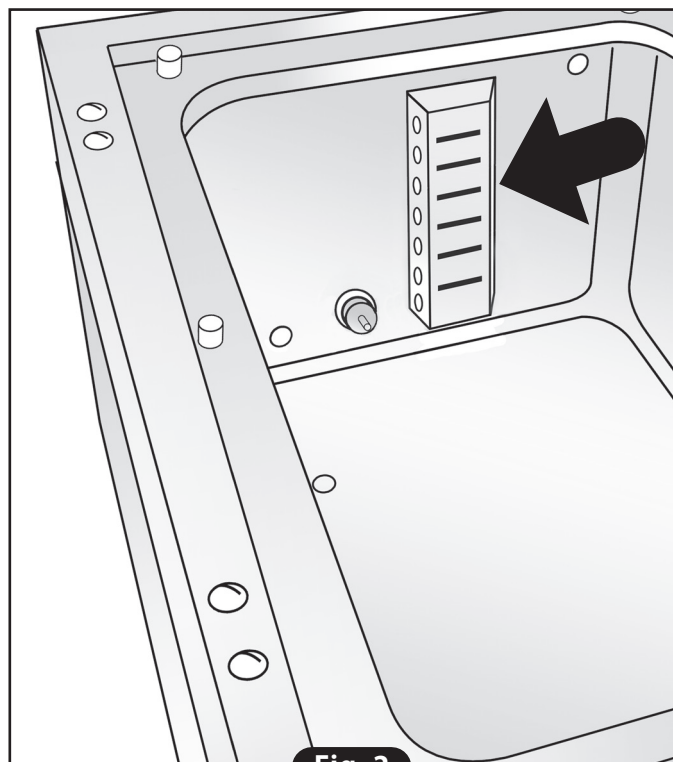
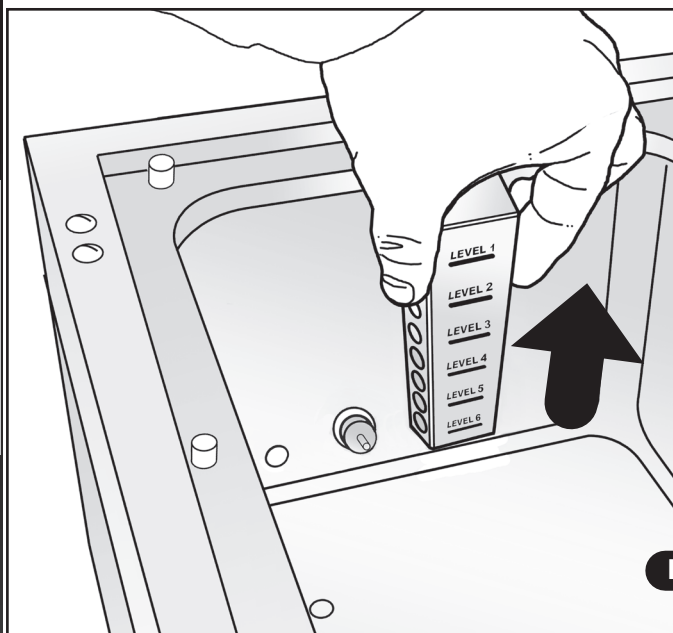
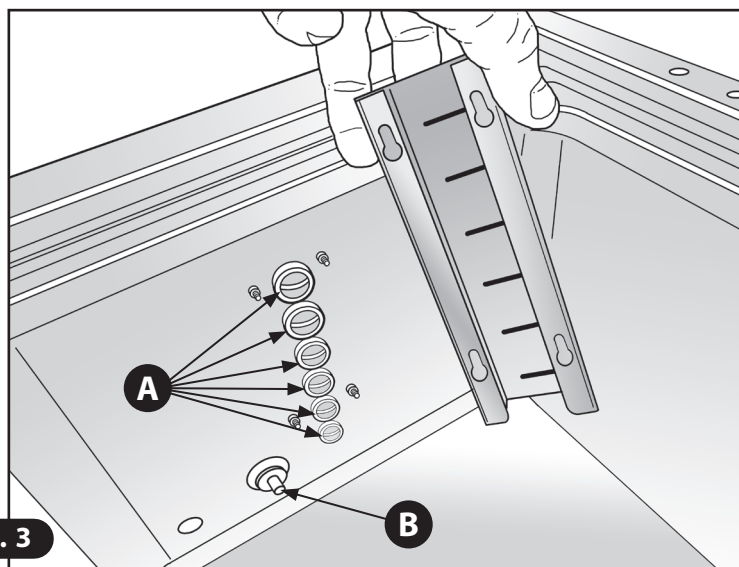


Fig. 2

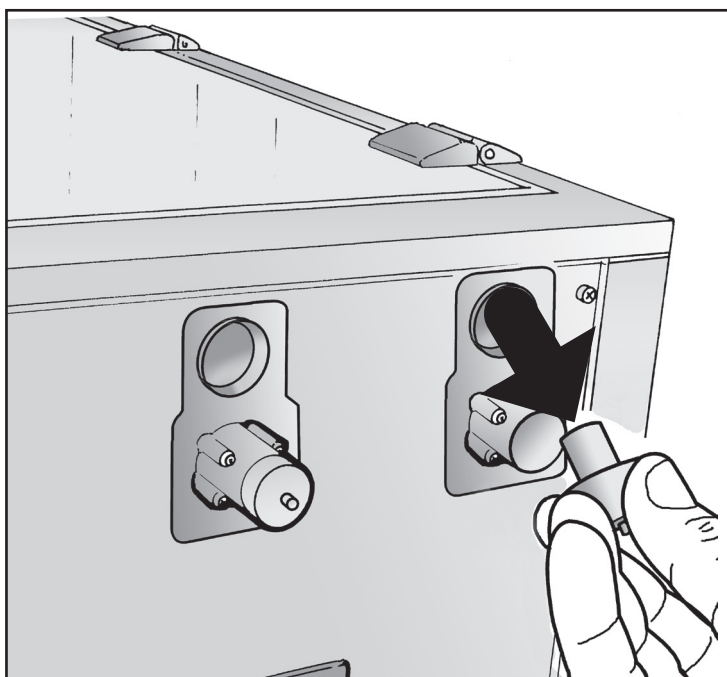
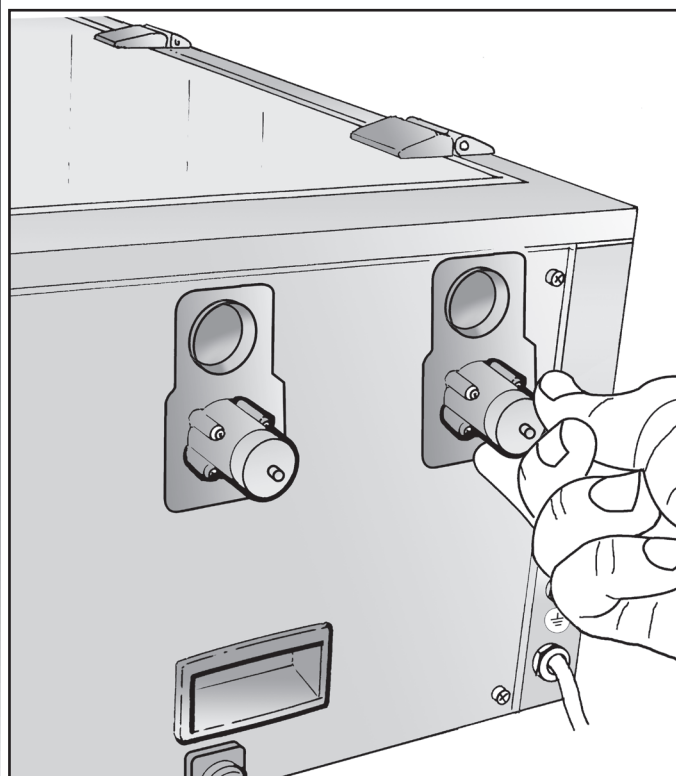
- Alzare l'indicatore verso l'alto ed estrarlo dalla vasca (**Fig. 3**).
- Effettuare un accurata pulizia delle sonde di livello **A** e della sonda di temperatura **B**.

**Fig. 3**

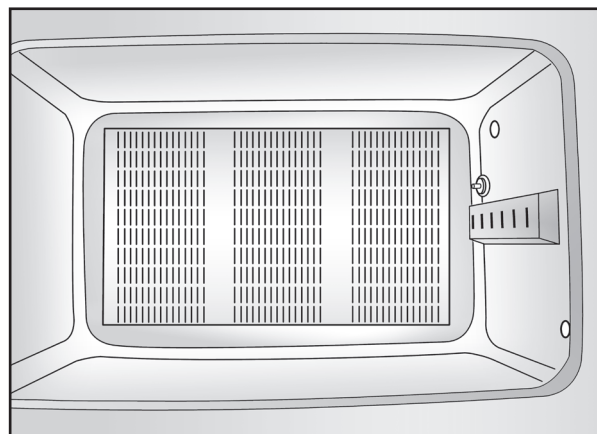
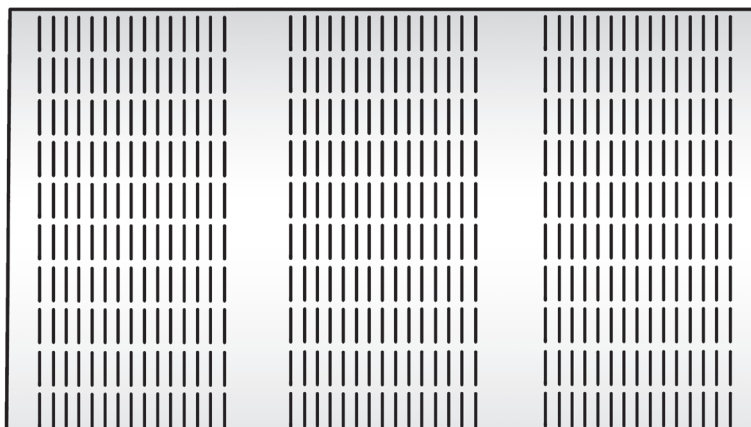
9.2.4 PULIZIA FILTRI ACQUA E VASSOIO FILTRANTE

Effettuate periodicamente la pulizia dei filtri dell'acqua di carico e del vassoio filtrante.

- 1) Svitare il tappo del filtro (versione base) o dei due filtri (versione Top), posti sul lato posteriore.
- 2) Estraetelo dalla sede e pulite accuratamente la cartuccia. Nel caso siano presenti incrostazioni calcaree, eliminatele lasciando la cartuccia immersa in aceto per 24 ore.
- 3) Inserite nuovamente il tappo ed avvitate a fondo.



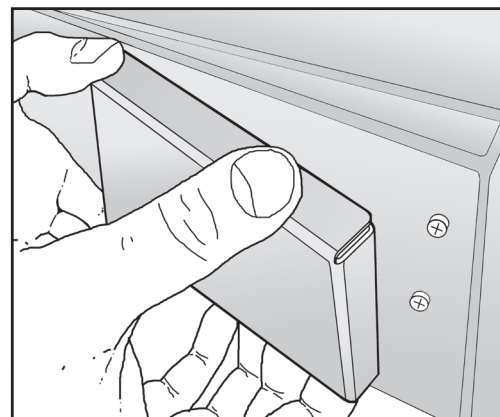
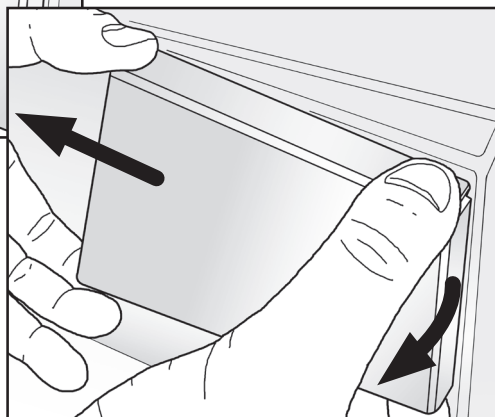
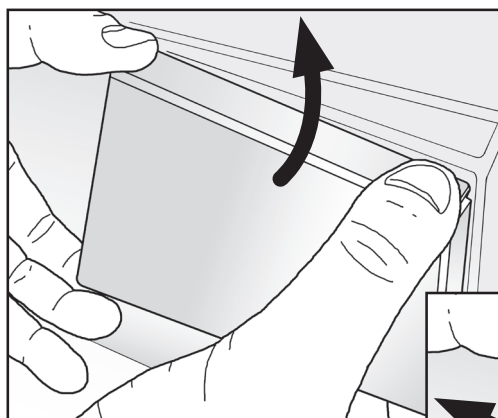
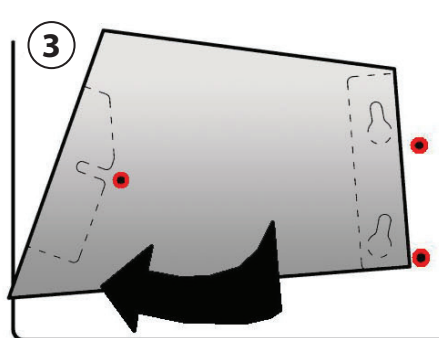
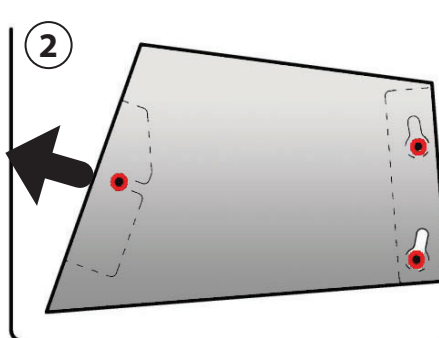
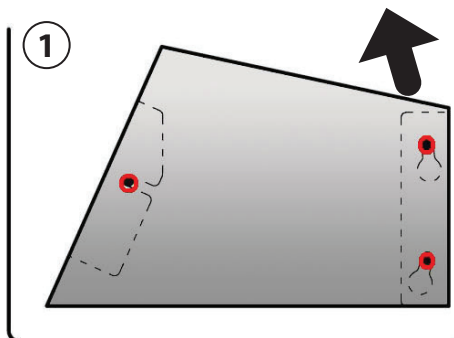
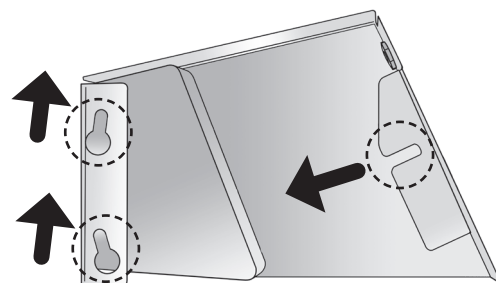
- 4) Estraete il vassoio filtrante e pulitelo accuratamente, eliminando le impurità. Nel caso siano presenti incrostazioni calcaree, eliminatele lasciando il vassoio immerso in aceto per 24 ore.



9.2.5 PULIZIA PORTA SONDE (OPZIONALE)

Effettuate periodicamente la pulizia del porta sonde (opzionale).

- 1) Estraete le sonde e riponetele in un luogo sicuro.
- 2) Alzate il porta sonde verso l'alto.
- 3) Procedete alla pulizia del particolare.
- 4) Riagganciate il porta sonde sui tre perni.

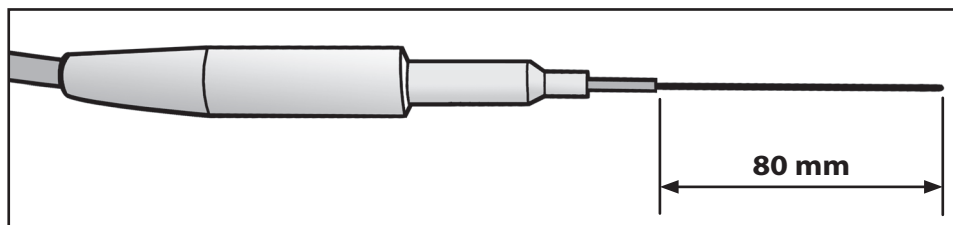


9.2.6 PULIZIA SONDE AL CUORE (OPZIONALI)


ATTENZIONE!

Effettuate la pulizia delle sonde prima e dopo ogni uso: esse, penetrando l'alimento fino al cuore, potrebbero altrimenti provocare contaminazioni batteriche!

Nell'immagine è evidenziato l'ago della sonda, **lungo 80 mm**, che deve essere accuratamente pulito e reso idoneo al contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.



9.2.7 PERIODI DI INATTIVITÀ

Se non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo, effettuate una accurata pulizia interna ed esterna e proteggete le superfici esterne con prodotti specifici per inox a base oleosa.


ATTENZIONE!

Scollegare la spina fino al nuovo utilizzo.

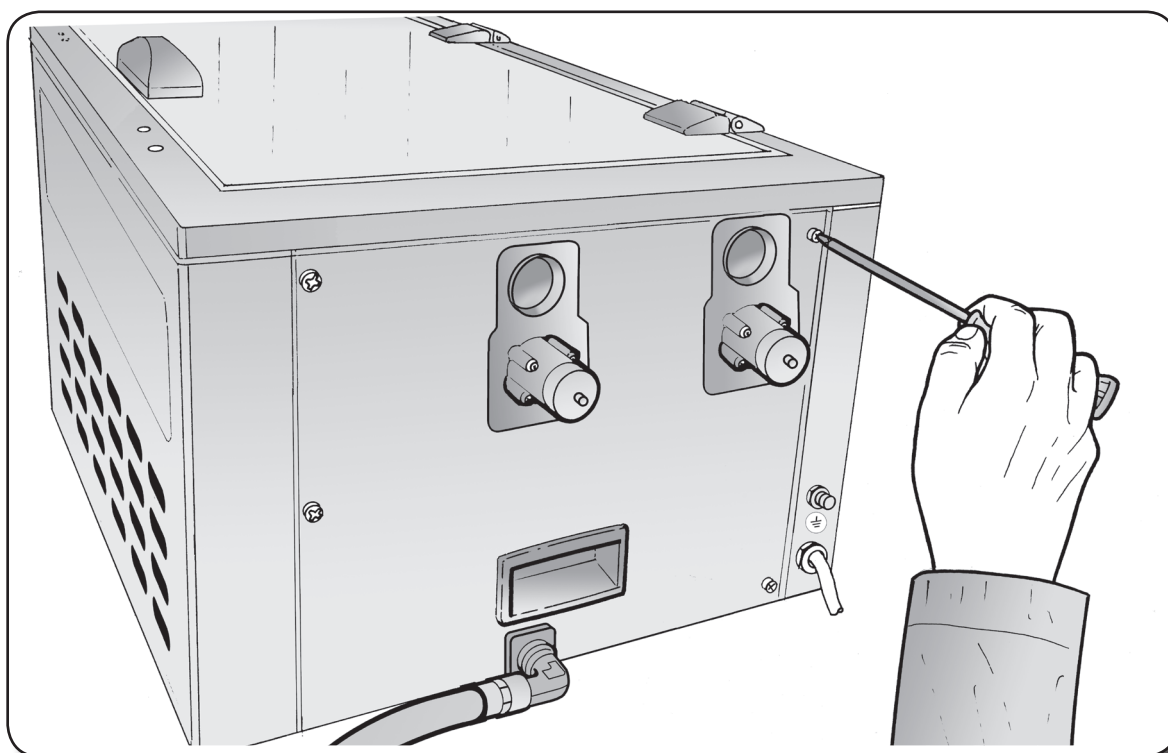
Prima di un nuovo utilizzo controllare l'integrità dell'apparecchiatura ed effettuare una pulizia accurata.

9.3 MALFUNZIONAMENTO


ATTENZIONE!

In caso di malfunzionamento, prima di chiamare il Rivenditore per il servizio di assistenza verificate il corretto inserimento del cavo di alimentazione ed accertatevi che ci sia corrente elettrica.

Non tentate di riparare o modificare l'apparecchiatura in nessuna delle sue parti, potrebbe essere potenzialmente pericoloso e far decadere la garanzia; affidatevi esclusivamente a tecnici qualificati ed autorizzati.



Installatore

10. NORME DI INSTALLAZIONE

10.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione della macchina.



È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).

L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per la cottura in bagnomaria degli alimenti confezionati in sottovuoto.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:

- Una installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti.
- Modifiche o interventi non specifici per il modello.
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.
- Inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale.
- Inosservanza durante l'installazione delle norme antiinfortunistiche e delle leggi in vigore.

PREMESSA



L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz, n° fasi e potenza disponibile).
- L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
- Il Fabbricante dichiara la conformità alle normative europee vigenti.

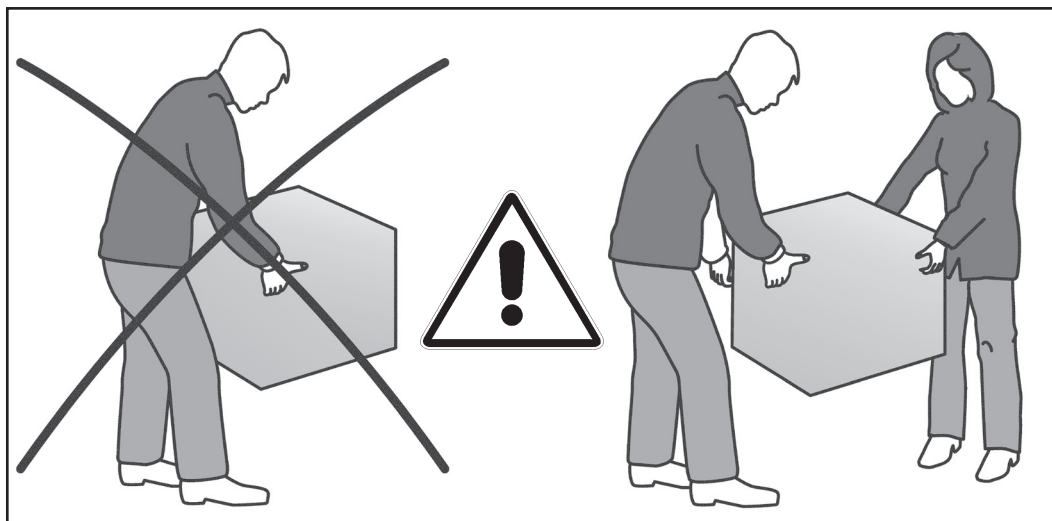
10.2 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Il carico e lo scarico dell'apparecchio dal mezzo di trasporto può essere effettuato con mezzi idonei oppure con due persone.



ATTENZIONE!

Per la movimentazione dell'apparecchio devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per non danneggiarlo e per non arrecare danni a persone o cose, rispettando le indicazioni poste sull'imballo.

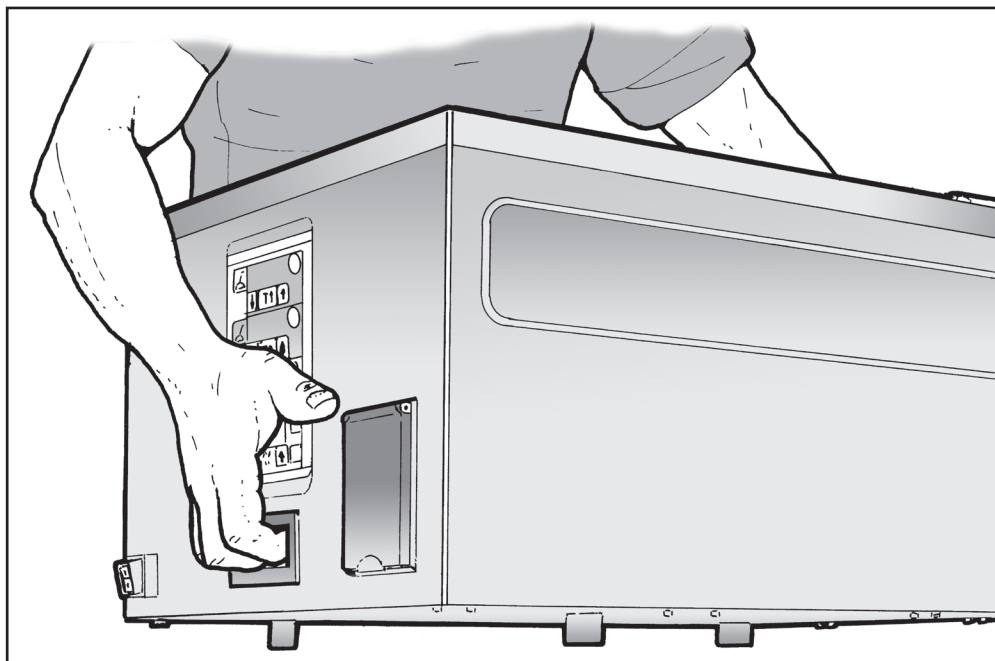


10.3 DISIMBALLO



ATTENZIONE!

Per la movimentazione, devono essere utilizzate le due apposite maniglie presenti sul lato posteriore ed anteriore della macchina.



Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi subito dell'integrità dell'apparecchiatura; in caso di anomalie NON far funzionare l'apparecchio e rivolgersi al Costruttore.



NOTE ECOLOGICHE:

tutti i vari componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.



ATTENZIONE!

I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!

10.4 NORME ELEMENTARI DI SICUREZZA

La responsabilità delle operazioni effettuate sulla macchina, trascurando le indicazioni riportate nel presente manuale viene demandata all'utilizzatore.

Di seguito sono riportate le principali norme di sicurezza generali per l'installazione:

- Non toccare la macchina con mani/piedi umidi o bagnati o senza protezioni (guanti e scarpe adeguati).
- Non inserire cacciaviti, utensili da cucina o altro tra le protezioni.
- Operare dopo aver scollegato la macchina (non tirando il cavo di alimentazione).
- Per qualsiasi operazione di manutenzione, movimentazione, installazione e pulizia dell'apparecchio, usare sempre opportuni mezzi di prevenzione e protezione (guanti ecc.).

Le macchine devono essere installate e collaudate nel completo rispetto delle norme di legge antinfortunistiche, degli ordinamenti tradizionali e delle vigenti normative.

10.5 DATI DI TARGA

Come leggere la targa matricola

I dati di targa sono posizionati su:

- Imballo esterno in cartone: 1 etichetta (**Fig. 1**).
- Apparecchio: 1 targa, posizionata nel retro dell'apparecchio ed una di fronte, nello sportello per il collegamento delle sonde al cuore (**Fig. 2**).

ATTENZIONE!
Si raccomanda di non togliere, danneggiare o modificare le targhe matricola applicate sull'apparecchio.

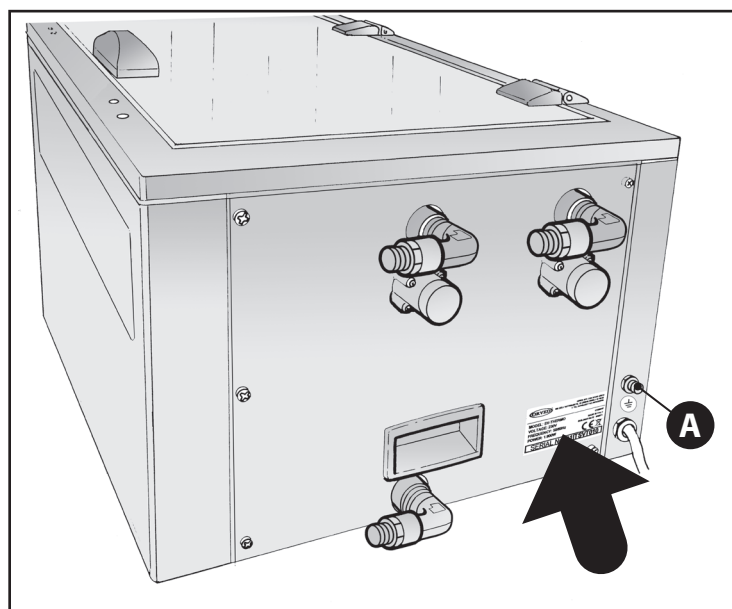
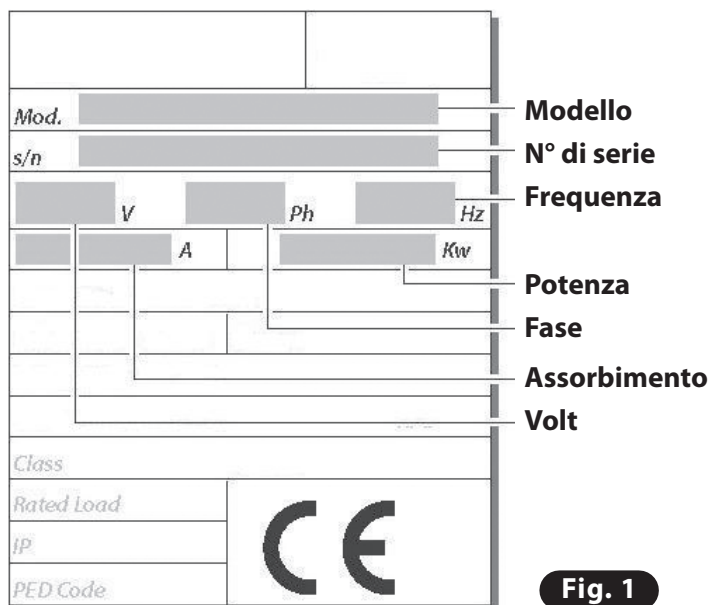
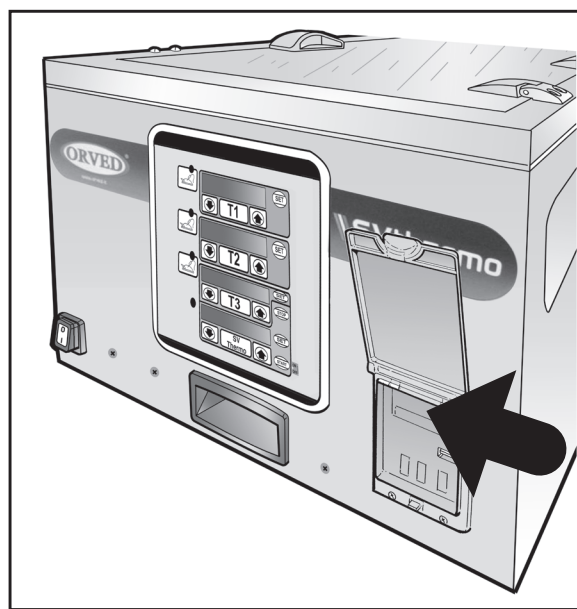


Fig. 2



10.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz e potenza disponibile).

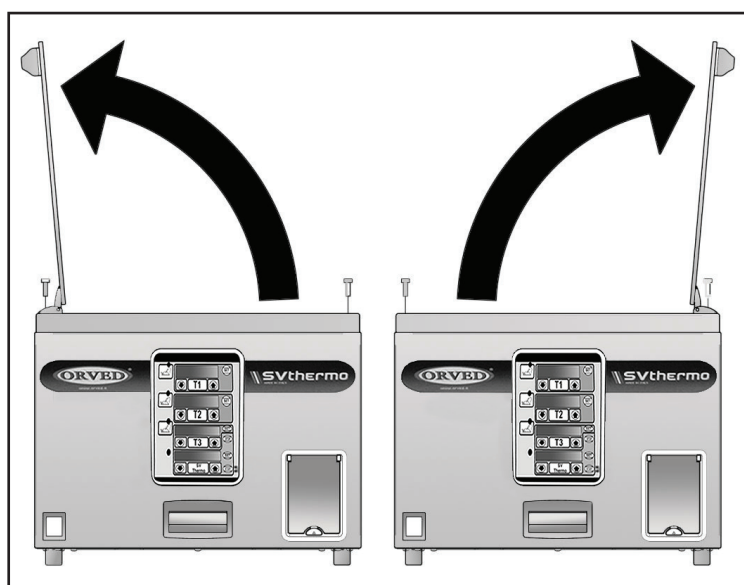
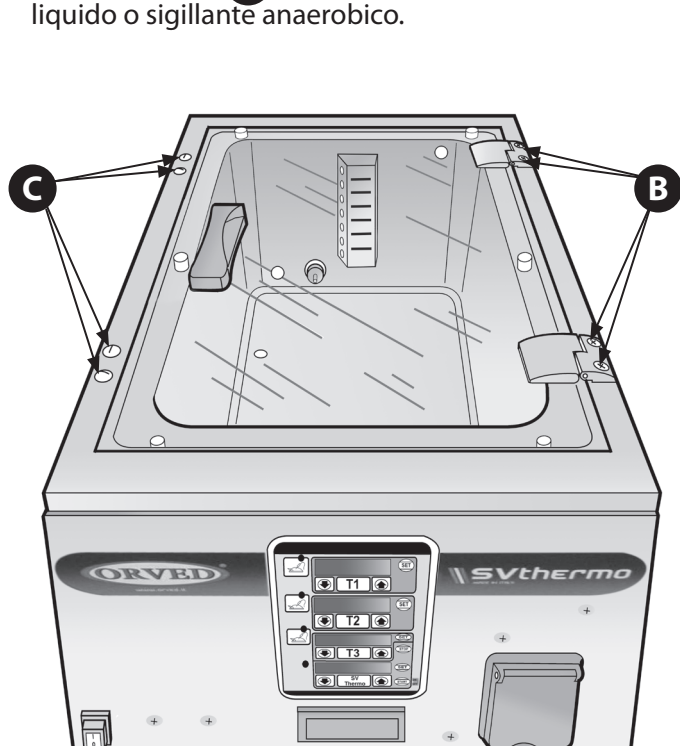
- ATTENZIONE!**
- Fare in modo che la spina risulti accessibile anche dopo l'avvenuta installazione dell'unità!
 - Nel caso in cui la spina dell'apparecchio non risulti facilmente accessibile, la rete di alimentazione deve essere dotata di dispositivi per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
 - Se non viene utilizzata tutta la lunghezza del cavo, NON arrotolatelolo su se stesso ma lasciatelo libero e assicuratevi che non sia di intralcio e pericolo al passaggio delle persone; accertatevi inoltre che non sia schiacciato o piegato.
 - Accertatevi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive.
 - Non permettete che bambini o animali giochino con il cavo di alimentazione.
 - Collegate l'apparecchio ad un impianto di terra equipotenziale a mezzo dell'apposita vite **A** posta sul lato posteriore dell'apparecchio.
 - Il cavo di alimentazione è lungo 300 cm e per problemi legati al surriscaldamento non è possibile utilizzare prolunghe o cavetti per allungarlo. Tenete conto della posizione delle prese per la sistemazione dell'apparecchio.

10.7 TEMPERATURE AMBIENTE E RICAMBIO D'ARIA

- Si raccomanda di evitare il posizionamento in luoghi chiusi ad elevate temperature e scarso ricambio d'aria, alla luce diretta del sole o degli agenti atmosferici, vicino a fonti di calore.
- La temperatura aria dell'ambiente di funzionamento non deve superare i 25°C. Oltre tale temperatura non sono garantite le rese dichiarate.

10.8 MONTAGGIO DEL COPERCHIO

- SV-Thermo è dotato di doppi attacchi per il fissaggio delle cerniere, su ambo i lati lunghi dell'apparecchio, al fine di rendere il senso di apertura idoneo agli spazi ed agli ingombri presenti nel luogo d'installazione.
- In base al posizionamento su un piano dell'apparecchio, scegliete il verso di apertura più indicato e procedete all'eventuale smontaggio delle cerniere, svitando le quattro viti **B**.
- Utilizzate le viti **C** per avvitarle sui fori filettati che rimangono inutilizzati. E' opportuno sigillare le viti con un teflon liquido o sigillante anaerobico.



10.9 ALLACCIAMENTO IDRAULICO



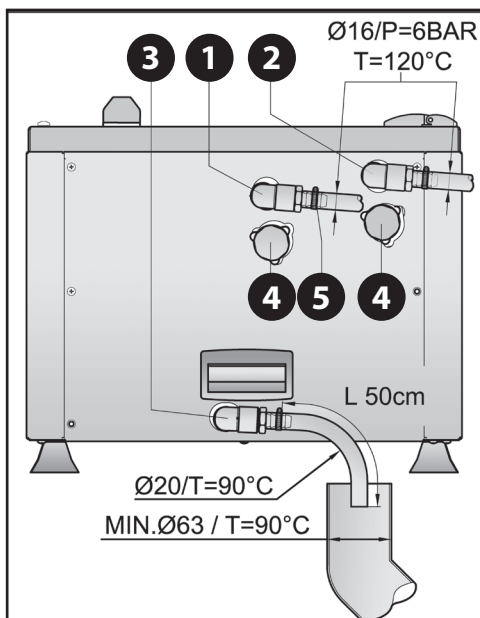
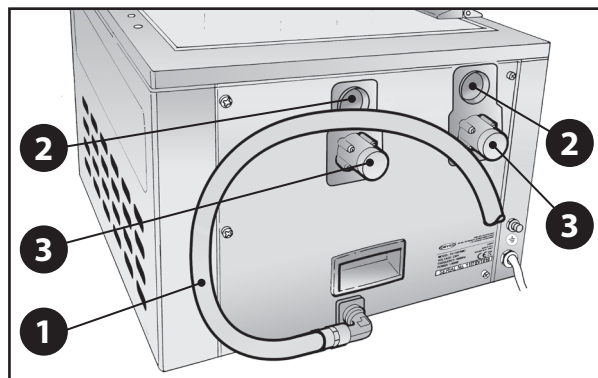
ATTENZIONE!

L'allacciamento deve essere effettuato da un tecnico qualificato.

- **Allacciamento alla rete idrica per acqua fredda e calda (versione Top):** utilizzate tubi flessibili per acqua potabile, resistenti ad almeno 600 kPa (6 bar) e temperature fino a 90°C (versione Top). Diametro interno Ø 12-14 mm. Gli attacchi predisposti sul lato posteriore hanno filetto ½" gas / femmina.
- Accertatevi che la pressione dell'acquedotto non superi 300 kPa (3 bar). L'acqua calda in ingresso non deve superare 60°C.
- Qualora non sia disponibile l'allacciamento all'acqua calda, tappare il corrispondente attacco con un tappo maschio ½"G. Programmare il parametro utente "CARICO ACQUA CALDA" su "OFF" (vedi §8.3.3).
- Se la macchina viene utilizzata fuori sede in modalità "CATERING", il collegamento alla rete idrica va effettuata sull'attacco acqua fredda. Tappare il corrispondente attacco con un tappo maschio ½"G.
- Quando si trasferisce l'apparecchio in altro luogo, è necessario utilizzare un nuovo kit di giunzioni mobili (guarnizioni).

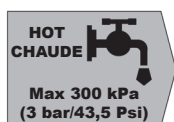
- **Allacciamento alla rete fognaria:** accertatevi che le tubazioni di scarico della rete alla quale allacciate l'apparecchio, siano in materiale resistente a temperature fino a 90°C.
- La Tubazione di scarico di cui è dotata la macchina, deve scaricare libera in un tubo di scarico della rete fognaria di almeno Ø63 mm (2"), resistente a temperature fino a 90°C. **NON ALLUNGATE O SOSTITUIATE LA TUBAZIONE DI SCARICO CON UN TUBO PIU' LUNGO:** lo scarico non funzionerebbe!
- Non utilizzare connessioni idrauliche danneggiate o con perdite.
- Il livello della tubazione di scarico deve essere inferiore a quello dell'attacco dello scarico.
- Prima della messa in funzione, verificate la completa assenza di perdite sulle connessioni.

- 1 Tubo di scarico
- 2 Attacco ½" gas F per carico di acqua calda
- 3 Filtri impurità ispezionabili
- 4 Attacco ½" gas F per carico di acqua fredda

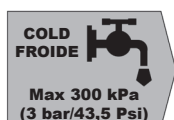


TOP

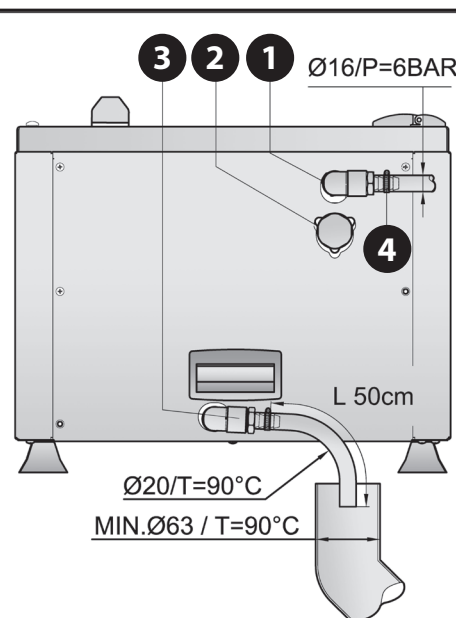
- 1 Attacco carico acqua calda ½"G femmina (raccordi di passaggio non inclusi).



- 2 Attacco carico acqua fredda ½"G femmina (raccordi di passaggio non inclusi)

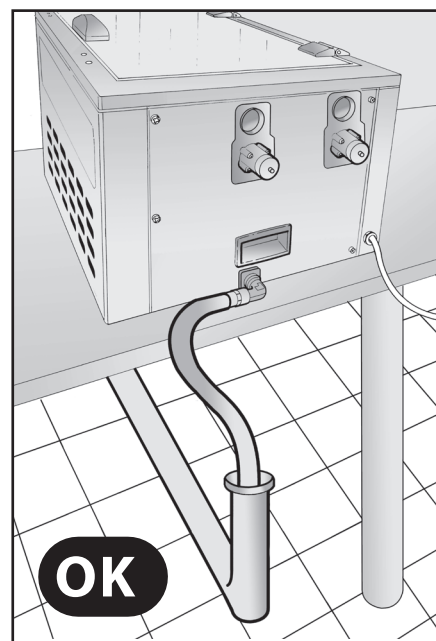


- 3 Scarico con tubo flessibile mt 0,5 Ø20
- 4 Filtro carico acqua
- 5 Fascetta stringi tubo (non inclusa)



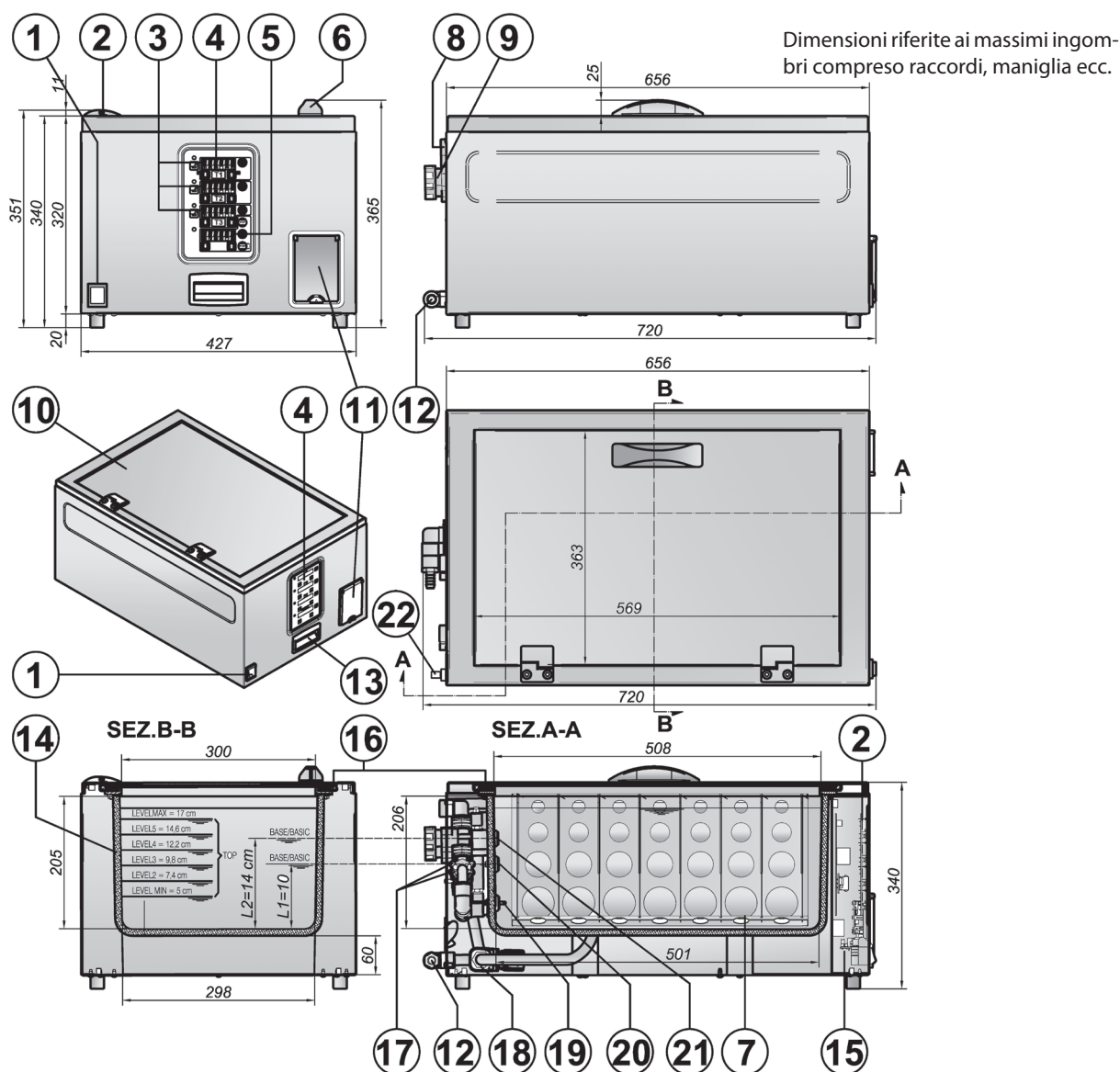
BASE

- 1 Attacco carico acqua ½"G femmina (raccordi di passaggio non inclusi).
- 2 Filtro carico acqua
- 3 Scarico con tubo flessibile mt 0,5
- 4 Fascetta stringi tubo (non inclusa)



11. DATI TECNICI

11.1 DIMENSIONI, PESI ED INGOMBRI



LEGENDA

- | | |
|--|---|
| 1 Interruttore generale | 12 Attacco portagomma Ø19 con tubo flessibile per scarico acqua |
| 2 Cerniera in zama pressofusa nichelata | 13 Maniglia di trasporto anteriore |
| 3 Display T1, T2 e T3 per visualizzazione temperatura al cuore delle sonde (opzionali) | 14 Isolamento coibentante |
| 4 Pannello comandi | 15 Impianto elettrico comprendente scheda potenza, scheda comandi, scheda controllo livelli, relè SSR. |
| 5 Display principale | 16 Guarnizione di isolamento e tenuta in silicone alimentare |
| 6 Maniglia coperchio | 17 Elettrovalvole di carico acqua calda e acqua fredda |
| 7 Cestello portabuste con divisori | 18 Elettrovalvola di scarico acqua (versione "Top") |
| 8 Attacchi carico acqua calda e fredda da ½"G femmina (raccordi di passaggio non inclusi) | 19 Sonda di temperatura dell'acqua |
| 9 Filtri ispezionabili per filtrazione acqua di rete | 20 Sonda di livello L1 (versione base) |
| 10 Coperchio in vetro temperato spessore 4mm | 21 Sonda di livello L2 (versione base) |
| 11 Sportello apribile di protezione per tre prese per sonde di temperatura al cuore e porta USB (opzionale) | 22 Vite per impianto a terra equipotenziale |

DATI TECNICI



APPARECCHIO:

- Larghezza:mm 427
- Lunghezza:mm 675 (mm 720 compreso raccordi)
- Altezza:mm 365

VASCA:

- Larghezza:mm 300
- Lunghezza:mm 508
- Profondità:mm 206 (utile al troppo pieno: mm 187)
- Volume utile:28,4 l (quota troppo pieno)

QUOTE LIVELLO ACQUA:

- Versione Base:L1 = 100mm (pari a 15 litri); L2 = 140mm (pari a 21,10 litri)
- Versione "Top":mm 50 (livello 1 - minimo), 74 mm (Livello 2), 98 mm (Livello 3), 122 mm (Livello 4), 146 mm (Livello 5), 170 mm (livello 6 - massimo)

PESI:

- Peso a vuoto:kg 23,0
- Peso cestello porta buste:kg 6,82
- Peso prodotto imballato con pallet plastica:kg 32,5 (senza accessori) - kg 40,5 (con accessori)

- **DIMENSIONE SCATOLA IMBALLO, SENZA PALLET:**mm 795x520xH435

11.2 CARATTERISTICHE TERMICHE

TEMPI DI PRERISCALDAMENTO

- Misure realizzate a temperatura ambiente pari a 21 °C.
- Temperatura finale: 100°C

LIVELLO	TEMPERATURA INIZIALE °C	TEMPO PER RAGGIUNGERE 50°C	TEMPO PER RAGGIUNGERE 70°C	TEMPO PER RAGGIUNGERE 100°C
L1 (15 l)	24,8	17 min.	33 min.	1h 15 min.
L2 (21,10 l)	24,7	26 min.	50 min.	1h 40 min.

TEST DI MANTENIMENTO TEMPERATURA CON GHIACCIO IN VASCA

Il test consiste nel misurare la variazione di temperatura dopo un tempo prestabilito, con vasca riempita di ghiaccio granulare e coperchio chiuso. Il test verifica il grado di isolamento termico della vasca, che con il presente apparecchio è risultato pienamente soddisfacente, consentendo di utilizzare il bagno in modalità di avviamento posticipato con mantenimento del prodotto a temperature accettabili per la sicurezza alimentare.

LIVELLO	T INIZIALE °C CAMERA	TEMPO	T FINALE °C CAMERA	AUMENTO TEMPERATURA
kg 5	-0,5 °C	8h	+0,5°C	1°C dopo 8h
kg 6	-0,5 °C	40h	+7°C	7,5°C dopo 40h

11.3 CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Si prevedono seguenti tensioni standard:

- Unione europea: 230V 50Hz
- USA-CANADA: 110-130V 60Hz
- Mercati extraeuropei (Brasile, Taiwan, Thailandia): 230V 60Hz

- Potenza assorbita: 1800W
- Corrente massima assorbita: 8,2 A
- Protezione resistenza: 180°C
- Sonda temperatura vasca: tipo PT1000
Tolleranza d'errore: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
Risoluzione: $0,1^{\circ}\text{C}$
- Sonde al cuore PT1000 Classe A
Tolleranza d'errore: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
Risoluzione: $0,1^{\circ}\text{C}$

12. ANNOTAZIONI UTILI

Data di acquisto: _____

Dati Rivenditore:

Nome: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____

Fax: _____

DATI COSTRUTTORE: ORVED S.p.A. con SOCIO UNICO

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved.ve@tin.it • http: www.orved.it

Centro di Assistenza più vicino raccomandato:

Nome: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____

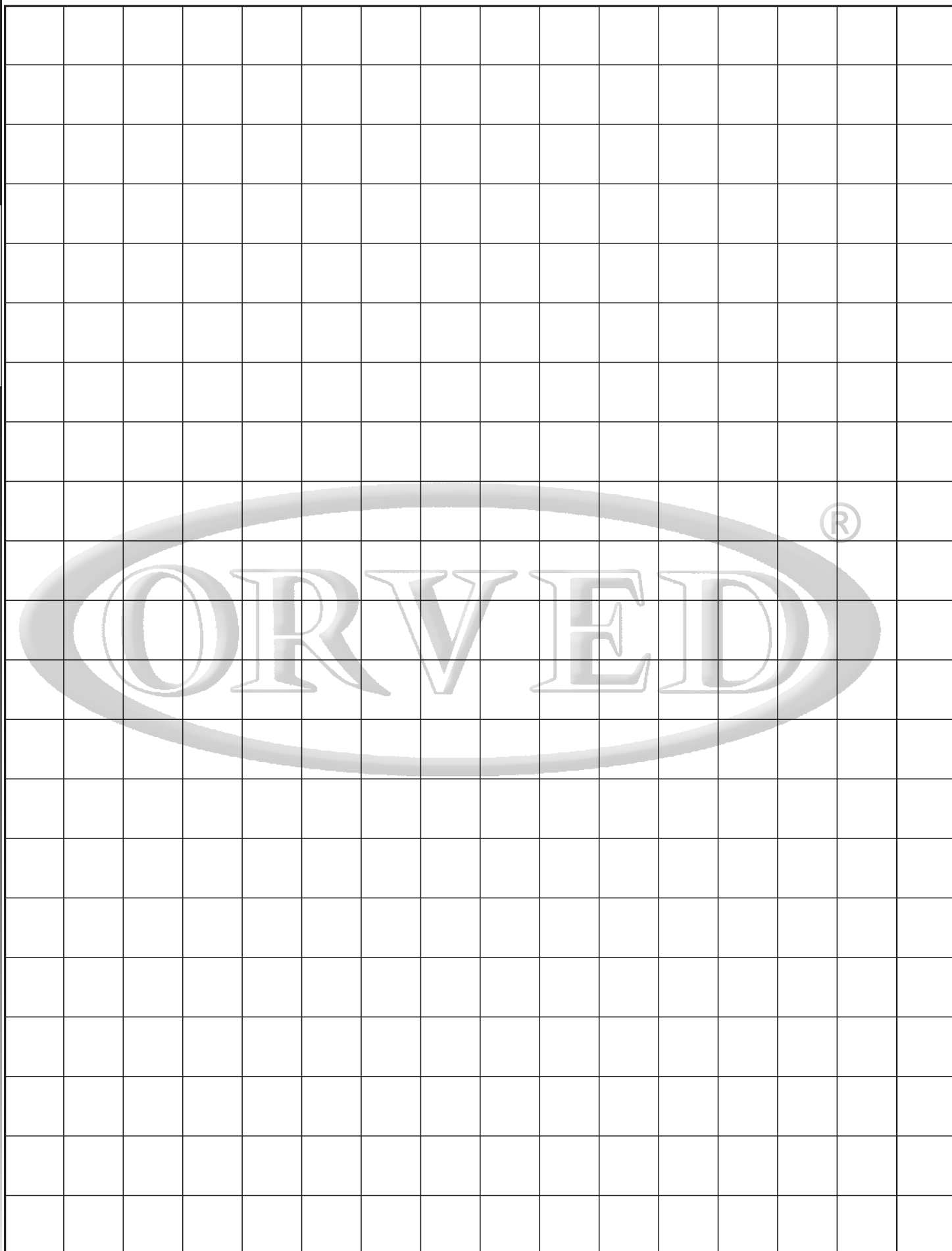
Fax: _____

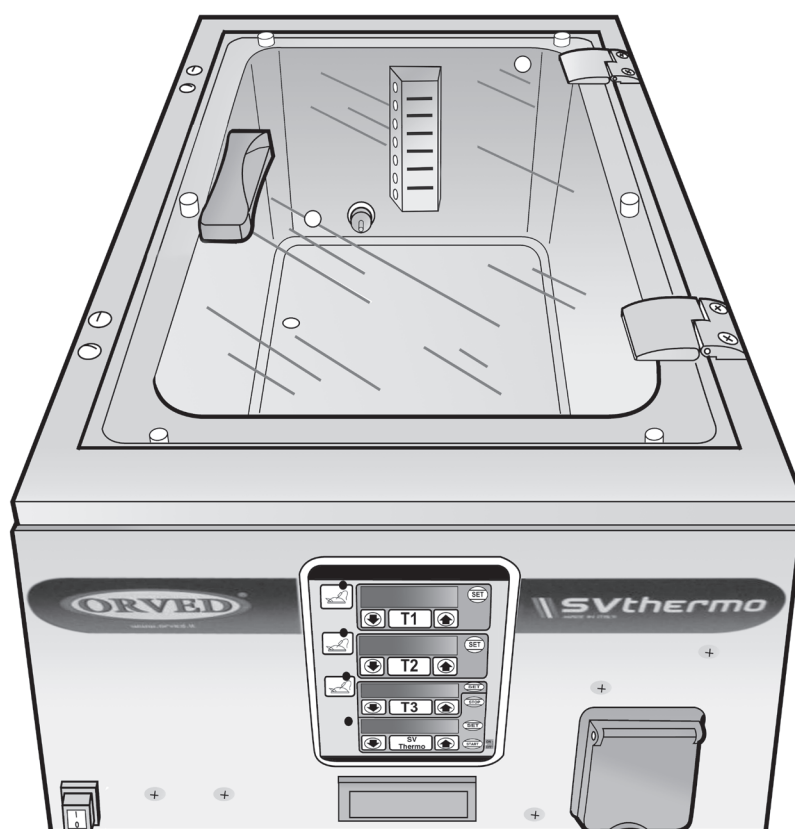
TABELLA COMPILAZIONE RICETTE PROGRAMMI

13. TABELLA COMPILAZIONE RICETTE PROGRAMMI

DISPLAY PRINCIPALE						DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
PROG.	PRODOTTO	MODE										
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												

PROG.	PRODOTTO	DISPLAY PRINCIPALE				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												





SVthermo
top

ENGLISH

INDEX

USER

1	GENERAL INFORMATION	106
1.1	The Manual	106
1.2	Storing the Manual	106
1.3	Identification of the manufacturer.....	106
1.4	Identification of the appliance	107
1.5	Warranty	108
1.6	Reporting defects or anomalies.....	108
1.7	Request for parts	108
2	GENERAL SAFETY STANDARDS AND ACCIDENT PREVENTION	109
2.1	Symbols on the machines	109
2.2	Symbols in the manual.....	109
2.3	Compliant use of the machine	110
2.4	Warnings and hazards deriving from machine use	110
2.4.1	Hazards deriving from machine use.....	110
2.4.2	Warnings relative to the water and drains connections.....	111
2.4.3	Personnel assigned to use the machine	111
2.4.4	Protection and safety devices	111
2.4.5	Electrical risks.....	112
2.4.6	Machine maintenance, service and repairs	112
2.4.7	Modifying the appliance.....	112
2.4.8	Fire prevention	112
2.4.9	Hazards deriving from the presence of hot water and steam generated by the machine.....	112
2.4.10	Cleaning and disposing of the machine	113
2.5	Safety devices on the machine.....	113
2.5.1	Notes on safety devices.....	113
2.5.2	Safety device that prevents the Resistance from overheating	113
2.5.3	Main switch.....	113
2.5.4	Protective casing	113
2.5.5	Silicone gasket.....	113
2.5.6	Transport handles	113
2.6	Hygiene.....	114
2.7	Maintenance and technical support	114
3	RECOMMENDATIONS TO PROTECT THE ENVIRONMENT	115
4	HANDLING AND UNPACKING	116
4.1	Unpacking	116
4.2	Handling and storing	116
5	DESCRIPTION OF THE MACHINE AND ITS FUNCTIONS.....	117
5.1	Description of the appliance.....	117
5.1.1	SV-Thermo "Basic"	118
5.1.2	SV-thermo "Top"	118
5.1.3	Accessories.....	120
5.2	Core probes	121
5.3	Cooking modes.....	121
5.3.1	Cooking modes (programmable).....	121
5.3.2	Factory-set cooking programs (not-programmable)	123
5.4	Delayed start-up with ICE function.....	123
5.4.1	Delayed start-up for frozen products (ICE FUNCTION OFF)	123
5.4.2	Delayed start-up for products stored at 3°C using granular ice inside the tank (ICE FUNCTION ON)	123
6	BEFORE USING THE MACHINE: NOTIONS REGARDING VACUUM PACKING, VACUUM COOKING AND USEFUL RECOMMENDATIONS ON PREPARING THE PRODUCTS	124
6.1	Notions regarding the vacuum cooking bags made of OPA/PP	124
6.2	Notions regarding preservation of vacuum packed food	124
6.3	Notions regarding vacuum packed products and product preparation	124
6.3.1	Preparing the product for vacuum cooking	124
6.4	Notions regarding vacuum cooking.....	125

6.4.1	The thermostatic bath.....	125
6.4.2	Vacuum cooking.....	125
6.4.3	Preservation times.....	126
6.4.4	Vacuum cooking temperatures.....	127
6.4.5	Regenerating and maintaining vacuum cooked products.....	128
6.4.6	Advantages of vacuum cooking.....	128

7 INSTALLATION 130

8 OPERATION 133

8.1	Operation (read also § 5.3).....	133
8.1.1	Glossary (references relating to control panel: see next § 8.2).....	133
8.1.2	Operation logic.....	134
8.1.3	Work cycle phases.....	135
8.1.4	Temperature – time diagram.....	135
8.1.5	General functions diagram.....	136
8.2	Controls.....	137
8.2.1	Control panel.....	137
8.2.2	Key functions.....	137
8.3	Date/Time and user parameters settings.....	140
8.3.1	Date and time saving.....	140
8.3.2	Display language choice.....	141
8.3.3	User parameters settings.....	142
8.4	Operational instructions and programming.....	144
8.4.1	General programming notes.....	144
8.4.2	Cooking without the use of core probes.....	146
8.4.3	Cooking with the use of core probes.....	154
8.4.4	Cooking with the use of core probes with read-only function.....	166
8.4.5	Cooking with delayed start-up with ICE OFF / ICE ACTIVE function.....	168
8.4.6	Catering mode of use.....	172
8.4.7	Suspension or interruption of the program.....	176
8.4.8	Activation of manual water fill-up / drain.....	177
8.4.9	Key lock.....	178

9 ROUTINE MAINTENANCE 179

9.1	Elementary Safety Standards.....	179
9.2	Cleaning external surfaces.....	180
9.2.1	Bodywork and lid made of tempered glass.....	180
9.2.2	Control panel.....	180
9.2.3	Cleaning the bath.....	181
9.2.4	Cleaning the water filters.....	182
9.2.5	Probe holders cleaning.....	183
9.2.6	Core probes cleaning (optional).....	184
9.2.7	Idle periods.....	184
9.3	Faults.....	184

INSTALLER

10 INSTALLATION STANDARDS 186

10.1	Warnings for the installer.....	186
10.2	Transport and handling.....	186
10.3	Unpacking.....	187
10.4	Elementary Safety Standards.....	187
10.5	Plate data.....	188
10.6	Electrical connection.....	188
10.7	Ambient temperature and air circulation.....	189
10.8	Mounting the lid.....	189
10.9	Water connection.....	189

11 TECHNICAL DATA..... 191

11.1	Dimensions, weights and clearance.....	191
11.2	Thermal specifications.....	192
11.3	Electrical specifications.....	193

12 USEFUL NOTES 193

13 PROGRAMS RECIPE COMPILATION TABLE..... 194

MAIN SPARE PARTS	491
-------------------------------	------------

FOREWORD

- Thank you for your purchase. **Orved S.p.A.** is pleased to consider you part of its loyal Customers and is confident that this machine shall provide complete satisfaction.
- This User Manual is used as a reference guide for correct and rapid identification of all the machine parts in any version.
- The diagrams, tables and all that contained in this User Manual are confidential and therefore, no information is to be reproduced in whole or in part or communicated to third parties, without the approval of **Orved S.p.A.**, who is the sole proprietor.
- In accordance with the Company's policy aimed at continuous quality improvement, **Orved S.p.A.** reserves the right to make any changes deemed necessary, at any time and without prior notice.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

*We, **ORVED S.p.A. (sole proprietorship)**, located in via dell'Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Italy, declare under our own responsibility that the products:*

SV-THERMO

which this declaration refers to, are manufactured in compliance with:

ELECTRICAL SAFETY

Europe and IEC-compliant States:

Safety of household and similar electrical appliances, **EN 60335-1 (2002) +A11 (2004) +A1 (2004) +A12 (2006) +A2 (2006) +A1/EC (2007) +A13 (2008) + EC (2009) + EC (2010) + A14 (2010)**

EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)

IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)

IEC 60335-1 (2001) +Ec1 (2002) +A1 (2004) +A2 (2006) +A2/Ec1 (2006)

EN 62233 (2008)

EN 55014-1 (2006) +A1 (2009)

EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)

EN 61000-3-3 (2008)

EN 55014-2 (1997) +A1 (2001) +A2 (2008)

North America:

ETL-Intertek. UL 197 - Issue:2010/03/17 Ed:10 UL Standard for Safety Commercial Electric Cooking Appliances

SUITABILITY REQUISITES FOR CONTACT WITH FOOD:

Europe:

Regulation **EC 1935/2004; EHEDG** guidelines (European Hygienic Engineering and Design Group):

EN 1672-2:2005 Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygienic Requirements

(**EN 1672-2:2005** Macchine alimentari – Concetti base – parte 2: requisiti igienici)

EN ISO 14159:2008 (E) Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery

(**EN ISO 14159:2008 (E)** Sicurezza della macchina – Requisiti igienici per il design della macchina)

North America:

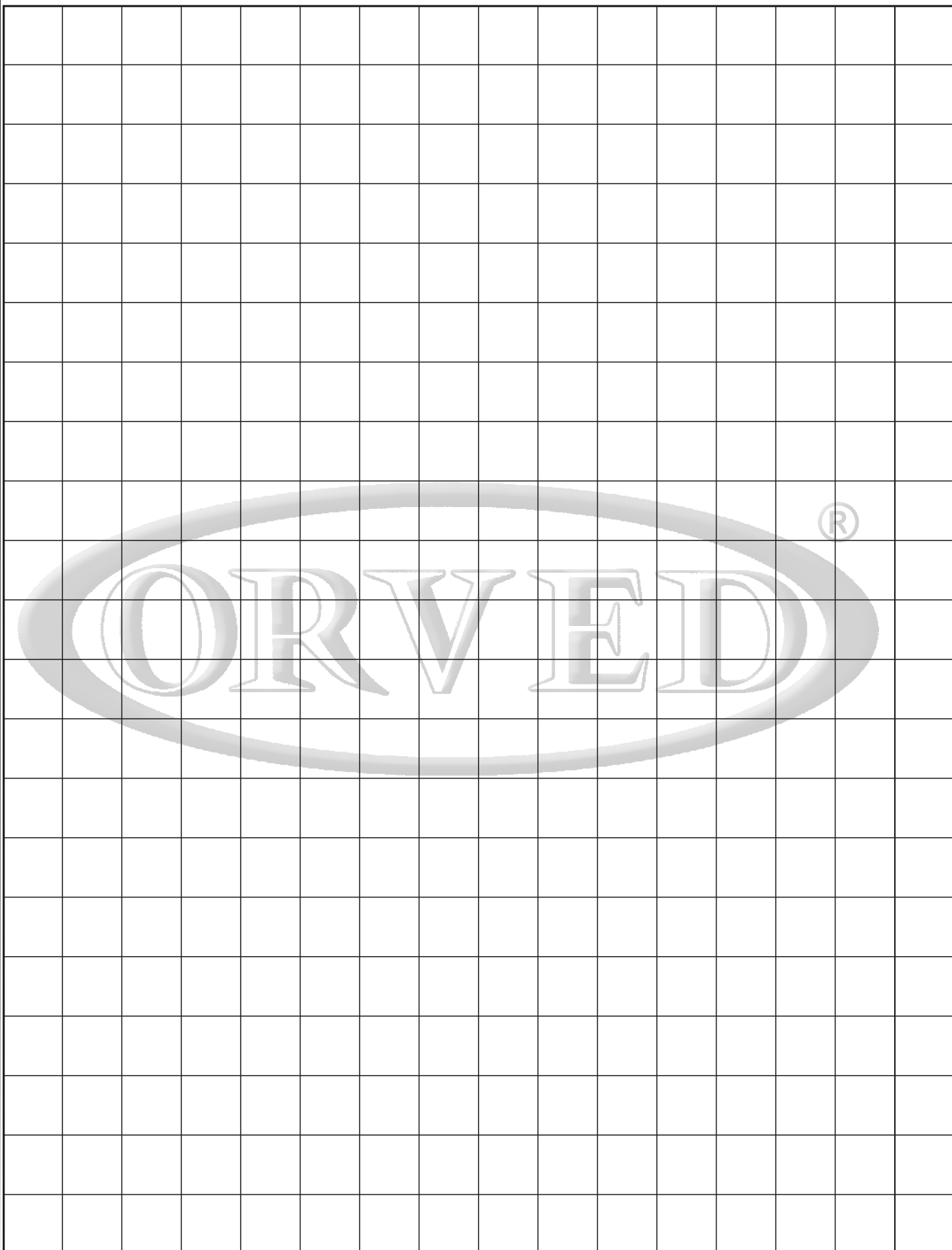
Partial application of the **NSF 4 Standard Issue:2009/04/22** Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment

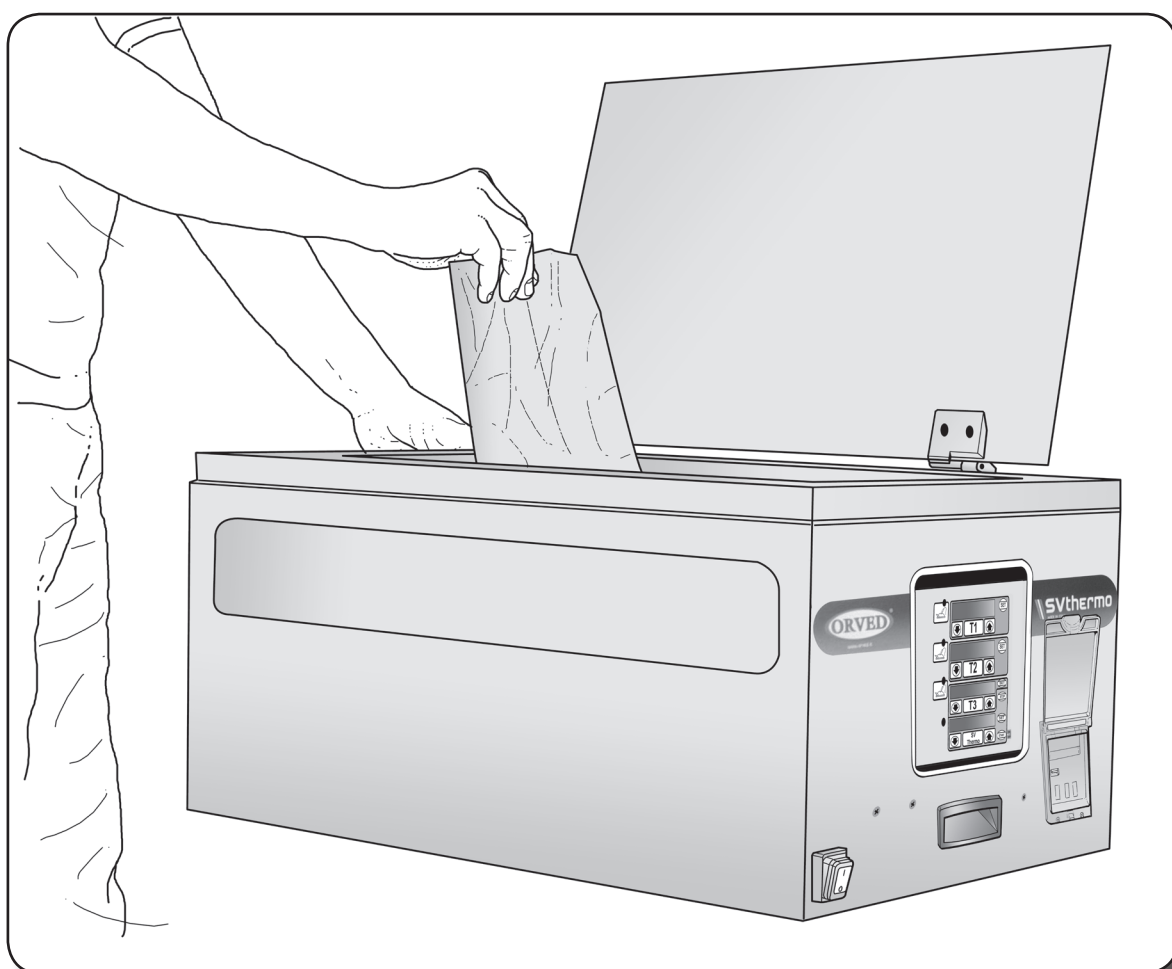
Sileo Vendraminetto

General Manager Orved SpA

Musile di Piave, December 2011







User

1. GENERAL INFORMATION

1.1 THE MANUAL

- This User Manual is used as a reference guide for correct and rapid identification of all the machine parts in any version.
- The diagrams, tables and all that contained in this Operating and Service Manual are confidential and therefore, it is prohibited to pass on any information in whole or in part to third parties, without the approval of **ORVED S.p.A.**
- In accordance with the Company's policy aimed at continuous quality improvement, the Manufacturing Company reserves the right to make any changes deemed necessary, at any time and without prior notice. The descriptions and images contained herein are not binding.
- This manual is to be considered an integral part of the appliance, therefore it must be conserved and kept throughout its duration and use. If the appliance is transferred to third parties, this document must be passed on to the new owner.
- The buyer is obliged to ensure that all personnel assigned to use and service this appliance read this manual carefully, allowing them to consult it freely whenever necessary.
- The manufacturer declines all liability for damage caused to persons, objects or animals deriving from non-compliance with the requirements stipulated in this manual, safety warnings, alterations to the appliance without prior authorisation, tampering with and non-original spare parts being used.

DIAGRAMS

- The diagrams in this manual clearly represent the operating principle of the models referred to on the cover page.

1.2 STORING THE MANUAL

- The contents must not be ruined when this document is used. After using the manual, place it in a safe and protected place, which is easily accessible by all operators who use and/or service the appliance. A copy of this manual can be requested, should it be lost, stolen or damaged, by sending a purchase order to **ORVED S.p.A.**, specifying the version, edition, revision and name of the appliance. This information can be found on each page of this document.
- Date of publication of this Operating and Service Manual: **08.2011**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. (SOLE PROPRIETORSHIP)** - Musile di Piave (VE)

1.3 IDENTIFICATION OF THE MANUFACTURER

Registered and Administrative Office: **ORVED S.p.A. (SOLE PROPRIETORSHIP)**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

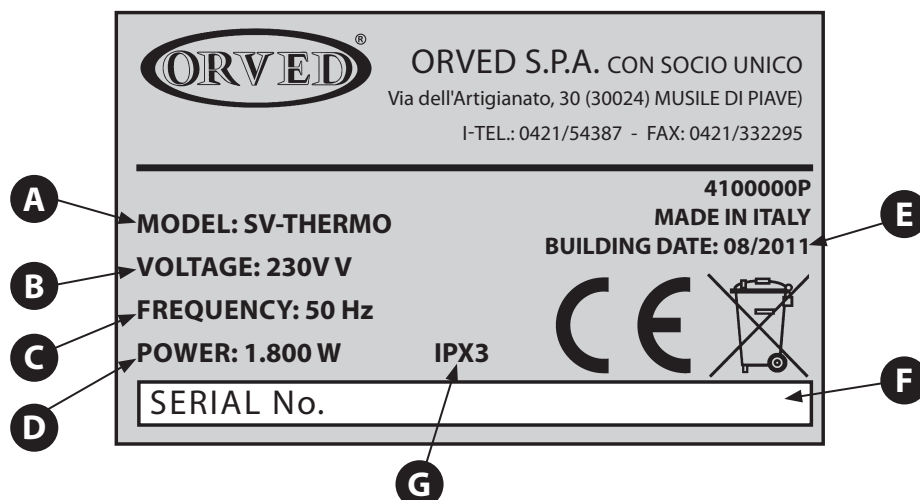
Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

1.4 IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

The appliance is identified from a plate on the rear side that bears the following information:

- A** Model.
- B** Voltage and number of phases (Volt).
- C** Frequency (Hertz).
- D** Maximum power consumption (Watt).
- E** Year of manufacture.
- F** Serial number.
- G** Degree of protection against moisture IPX3.



In order to facilitate legibility, the serial number of the machine is also applied inside the USB support on the front part. Lift the lid as shown below (**Fig. 1**).

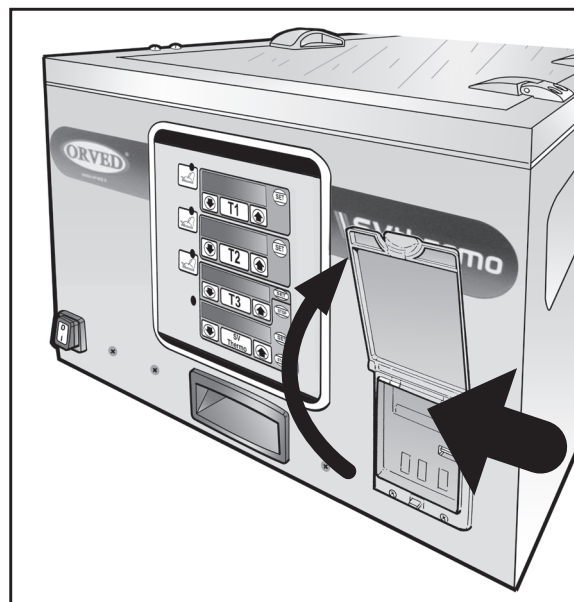
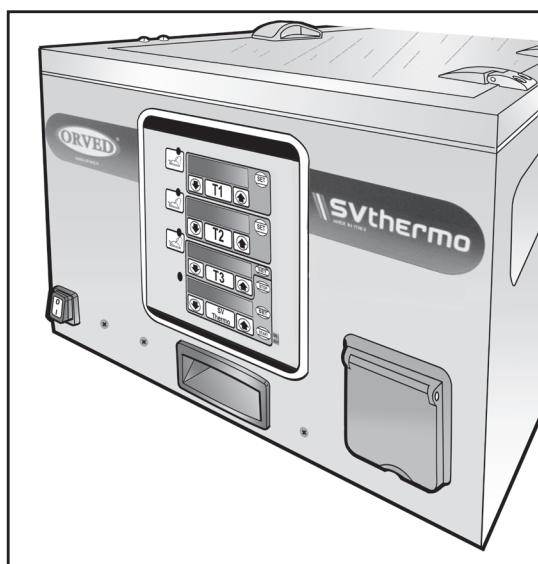
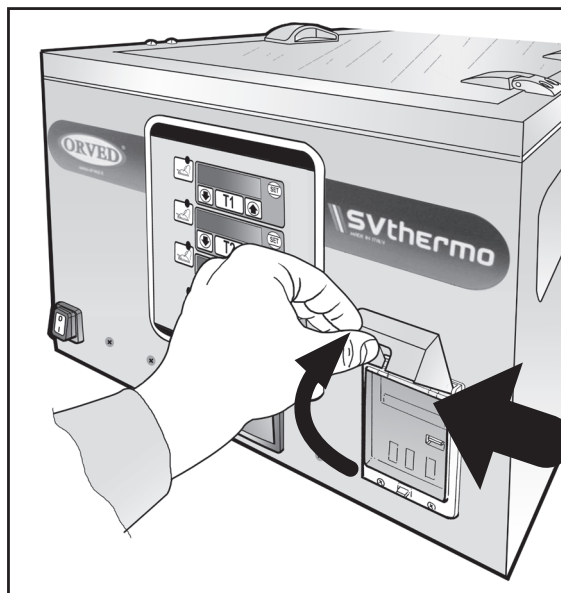
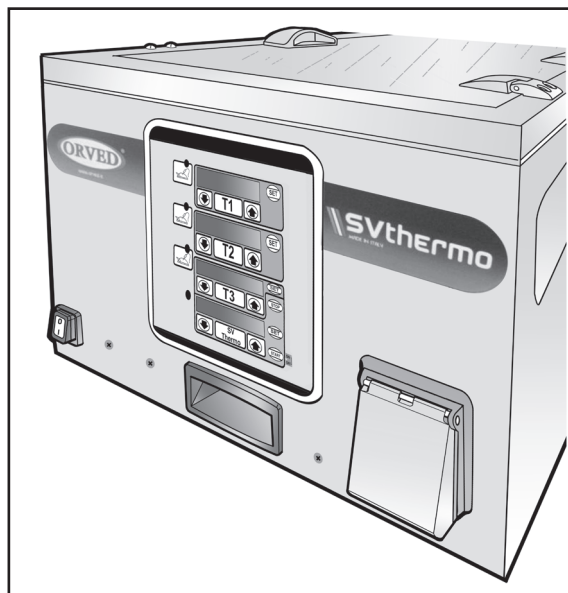


Fig. 1



1.5 WARRANTY

All **ORVED** products are normally subjected to severe qualitative and functional controls before being installed in order to safeguard and protect the Customers.

COVERAGE

ORVED guarantees its products from all manufacturing and processing defects and agrees to replace any parts that may be found to be defective by the manufacturer, free of charge.

DURATION

ORVED guarantees its professional use products for 12 (twelve) months from the date of sale shown on the purchase document.

GENERAL CONDITIONS

The ORVED warranty:

- a) Entitles the user to free replacement of defective components acknowledged by **ORVED** or an authorised representative.
- b) **ORVED's** liability is limited to defective parts being replaced; under no circumstances shall **ORVED** acknowledge compensation claims for anything different.
- c) The parts in question must be returned to **ORVED** and all transport expenses for the parts to be delivered are entirely borne by the Customer.
- d) Normal wear and tear of the components is excluded from the warranty.
- e) The warranty period is not extended if any repairs are performed.

TERMINATION

Besides normal expiry of the period of cover, the warranty is immediately rendered null and void in the following cases:

- a) The identification plate of the appliance being tampered with, altered in any way or removed without **ORVED S.p.A.** having been promptly notified.
- b) Altering the appliance or its parts without prior written authorisation from **ORVED S.p.A.** Tampering with the appliance or its parts relieves **ORVED S.p.A.** from any damage caused to persons, animals or objects, besides rendering the warranty null and void.
- c) Failure to comply with the instructions provided in this manual.
- d) Using the appliance for purposes other than those indicated in this manual.
- e) Damage or accidents caused to the appliance due to external factors.
- f) Unskilled personnel using, repairing and/or servicing the appliance.

1.6 REPORTING DEFECTS OR ANOMALIES

Please report any defects or anomalies that go beyond the contents of this manual to the dealer in your area or directly to **ORVED S.p.A.**, who will gladly help resolve the problem.

Have the following readily available:

- Name of model
- Serial number

1.7 REQUEST FOR PARTS

Please request spare parts from the dealer in your area or directly from ORVED S.p.A., specifying:

- Name of model
- Serial number
- Part code

2. GENERAL SAFETY STANDARDS AND ACCIDENT PREVENTION

ORVED has analysed the basic operations regarding use and maintenance while designing and creating the appliance. The methods of intervention have been studied and included in this manual for them to be performed safely. Failure to comply with these Standards can be extremely hazardous for the safety of the appliance as well as that of the personnel. The manufacturer declines all liability for damage caused to persons, objects or animals deriving from non-compliance with the requirements stipulated in this manual, safety warnings, alterations to the appliance without prior authorisation, tampering with and non-original spare parts being used.

2.1 SYMBOLS ON THE MACHINES

Symbols and warnings are found on the machines, which are an integral part of the safety devices of the machine and highlight potentially hazardous situations for the safety of the appliance and/or the operator.



Risk of electric shock; electrical hazard.

DISCONNECT THE POWER PLUG
BEFORE REMOVING THE PANEL
(OR OPENING THE MACHINE)

Maintenance: disconnect the power plug before removing the rear panel of the machine.



Indicates the risk of burns if contact is made with very hot surfaces.

2.2 SYMBOLS IN THE MANUAL

This manual contains symbols to highlight hazardous situations for the safety of the appliance and/or the operator, particularly important Standards, recommendations, warnings and precautions to be complied with when using or servicing the machine. These symbols must be understood by the personnel using and servicing the appliance before commencing any operation.



ELECTRICAL HAZARD

Risk of electric shock.



DANGER

Indicates a potential hazard to life and health.

Failure to comply with these warnings can cause damage to persons, the appliance or the environment.



RISK OF BURNS

Indicates the risk of burns if contact is made with very hot surfaces.



NOTE

Indicates recommendations for use and other useful information.

2.3 COMPLIANT USE OF THE MACHINE

The **SV-THERMO** thermostatic bath has been designed and constructed for vacuum cooking ("Sous vide cooking"), which consists of cooking and regenerating vacuum packed food inside special bags, by immersing them in water heated to a specific temperature, which is set by the user.

It is prohibited to use the appliance in a manner or for a purpose other than those indicated by **ORVED S.p.A.** in this manual. Proper use of the appliance also includes compliance and awareness of the instructions and warnings contained in this instruction manual, as well as the timely implementation of all inspections, servicing and cleaning of the appliance.

ORVED S.p.A. declines all liability for damage caused to persons, animals or objects deriving from non-compliant use of the appliance.

2.4 WARNINGS AND HAZARDS DERIVING FROM MACHINE USE

2.4.1 HAZARDS DERIVING FROM MACHINE USE

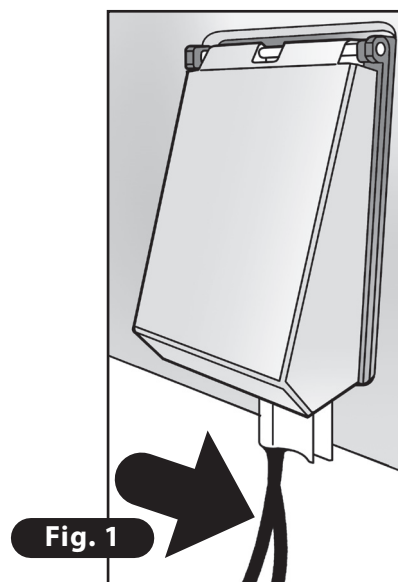
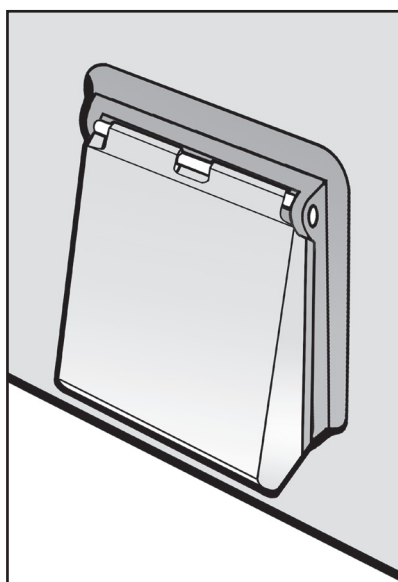


DANGER!

- The machines are designed and manufactured according to the latest technology available and are compliant with applicable safety Standards. Nevertheless, they may be a source of danger if the safety requirements contained in this manual are not complied with or in the event of improper use.

Strictly comply with the following safety guidelines:

- Before use, make sure the machine is intact and bears no signs of damage.
- If the machine is not used for a long period of time, it must be switched off from the main switch.
- Place the appliance on a stable horizontal plane.
- The bath must only be filled with drinking water and solely from the local water mains connection.
- Prevent unauthorised persons from accessing the work area.
- Use suitable work clothes and protection gloves.
- Never use the machine in potentially explosive environments, or in the presence of flammable vapours and gas.
- Make sure there is sufficient ventilation in the workplace.
- Immediately remove all obstacles and interference that can compromise safety.
- Empty the thermostatic bath completely before moving the unit and grasp it from the handles.
- Whether using core probes (optional) or without the use of them, the front protective door must remain closed. When using core probes, pull out the cables in the bottom of the protective door, as shown in **Fig. 1**.



2.4.2 WARNINGS RELATIVE TO THE WATER AND DRAINS CONNECTIONS.



ATTENTION!

- **The connection to water and drains must be undertaken by a qualified technician.**

- To Connect the cold and hot water mains, use only hoses suitable for drinking water, resistant to at least 600 kPa (6 bar). Internal diameter Ø 12-14 mm.
- Make sure the drain pipes of the mains, which the appliance is connected to, are resistant to temperatures up to 90°C.
- The drain hose provided with the machine, must drain unconstrained into a waste pipe of at least Ø 63 mm (2"), resistant to temperatures up to 90°C. Do not extend or replace the tube with a longer drain pipe: the drain would not work.
- Do not use damaged or leaking water connections.
- Make sure the mains pressure does not exceed 300 kPa (3 bar) and fasten the pipes with suitable metal hose clamps. The warm water at the incoming must not exceed 60°C.
- When moving the appliance elsewhere, use a new kit of movable joints (gaskets).
- Only pipes that are suitable for drinking water are to be used for the connections to the machine.

2.4.3 PERSONNEL ASSIGNED TO USE THE MACHINE



DANGER!

- **Only trained personnel can use the machine. Such personnel must be aware of the safety Standards and User Instructions contained in this manual.**
- **This appliance is not suitable for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capacities, or unskilled persons, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety. Make sure that children do not play with the appliance.**

2.4.4 PROTECTION AND SAFETY DEVICES



DANGER!

- **Before every appliance start-up, check that all the protection and safety devices are present, efficient and functional.**

2.4.5 ELECTRICAL RISKS

ELECTRICAL HAZARD

- The electrical safety of the appliance is only guaranteed when it is connected correctly to an efficient earthing system in accordance with the law.
- Only qualified personnel can operate on the power supply system and access live parts. Disassembly of the rear panel is permitted only to qualified personnel.
- Perform regular inspections of the electrical system of the machine (these are only to be performed by qualified personnel).
- Remove and/or immediately replace loose connections or burnt wires (only qualified personnel must replace these parts).
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid any risks.
- Certain parts of the machine lid can become very hot during continuous operation.
- Use only suitable plugs and sockets that comply with the electrical specifications stipulated on the identification plate of the machine.
- Do not insert objects in the vents of the machine: risk of electric shock!
- It is strictly prohibited to use running water, water jets and/or vapour in the machine installation area: risk of electric shock!
- The condensation drawn from the appliance can reduce operating safety in the surrounding equipment.

**2.4.6 MACHINE MAINTENANCE, SERVICE AND REPAIRS****DANGER!**

- The Machine maintenance, service and repairs must be undertaken by a qualified technician.
- Remove the plug from the socket before each intervention.
- Perform all machine maintenance and servicing as scheduled.
- Any damage must only be repaired by qualified personnel.

**2.4.7 MODIFYING THE APPLIANCE****DANGER!**

- Do not alter the machine in any way without approval from **ORVED S.p.A.**
- Immediately replace all deteriorated, worn or damaged parts (qualified personnel must replace these parts).
- Only original spare parts are to be used.

**2.4.8 FIRE PREVENTION****DANGER!**

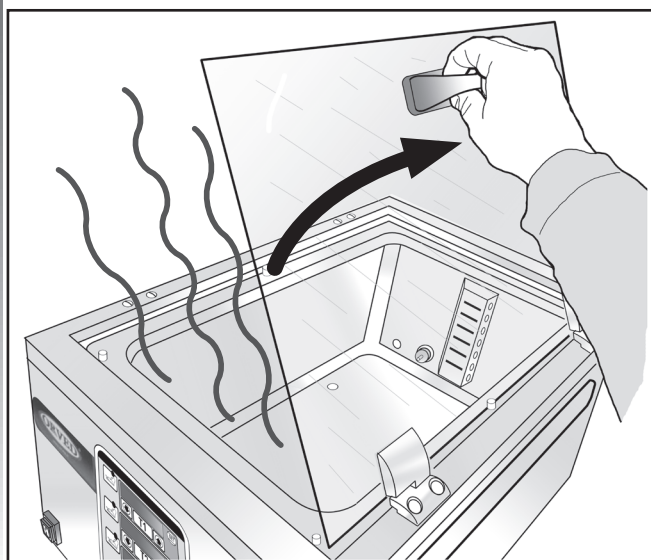
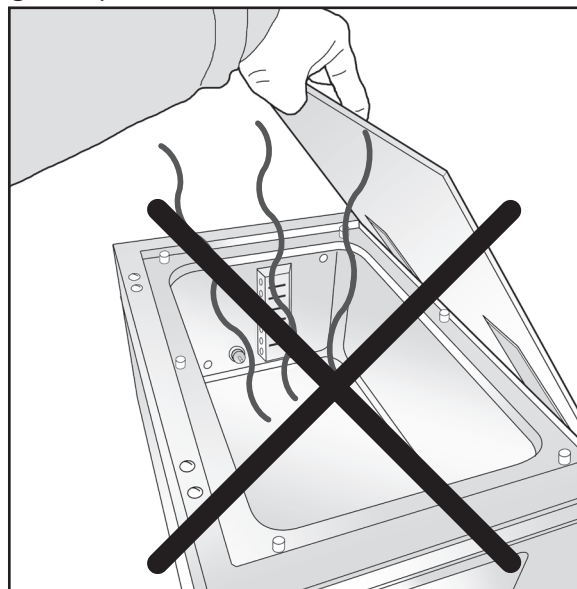
- Keep the vents free from obstacles (at least 10 cm away from any surrounding obstacle).
- Do not place the machine close to flammable products

**DANGER!**

- Risk of burns: ventilate the environment if alcohol-based or flammable disinfectants are used. Keep open flames away from the machine! Do not smoke!

**2.4.9 HAZARDS DERIVING FROM THE PRESENCE OF HOT WATER AND STEAM GENERATED BY THE MACHINE****DANGER!**

- Risk of burns: do not touch the glass lid and / or the steel frame during the cooking cycles: they can become very hot!
- Open the lid by placing yourself on the side of the hinges and grasping the handle, so that any steam let out from the bath does not reach you (**Fig.1**).
- Remove the bags using special cooking tongs. Do not remove the bags with your bare hands! Do not ever Take them out without adequate protective clothing such as gloves resistant to high temperatures.

**Fig. 1**



2.4.10 CLEANING AND DISPOSING OF THE MACHINE

ATTENTION!

- Clean the machine regularly, following the instructions in this manual.
- Use and handle detergents according to the manufacturer's instructions.
- Demolish and dispose of the machine, its components and detergents used to clean the appliance, in compliance with applicable Standards.

2.5 SAFETY DEVICES ON THE MACHINE

2.5.1 NOTES ON SAFETY DEVICES

- Before every appliance start-up, check that all the protection and safety devices are present, efficient and functional. The machine must not be used if one or more safety device is missing or damaged.
- Only qualified and trained personnel must perform maintenance and/or repairs or replace safety devices.
- The safety devices must not be excluded or disabled.

The machine comes standard with the following safety devices:

- A safety device that prevents the heating resistance from overheating.
- A main switch.
- A silicone gasket for the upper stainless steel frame to be insulated thermically.
- Transport handles.
- Degree of protection against moisture IPX3.

2.5.2 SAFETY DEVICE THAT PREVENTS THE RESISTANCE FROM OVERHEATING

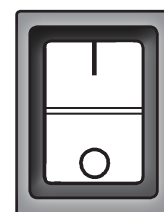
SV-THERMO is equipped with a safety system, which eliminates the risk of overheating and potential fire hazard resulting from a defect or malfunction in the power supply of the resistance, by means of a device inside the resistance.

The safety device is fully automatic according to the temperature of the resistance.

After the protection has been triggered, the heating function can be restored after a cooling period.

2.5.3 MAIN SWITCH

The power supply of the appliance can be disconnected from the main switch, which can also be used as an emergency switch.



2.5.4 PROTECTIVE CASING OF THE WIRING AND PCB

The wiring as well as the main electronic board and electric components, which control all the machine functions, are entirely enclosed in a fireproof stainless steel casing.

2.5.5 SILICONE GASKET

A silicone gasket isolates the bath from the upper frame so as to insulate it from the heat produced by the bath.

2.5.6 TRANSPORT HANDLES

Two transport handles, at the front and rear, allow the user to handle the appliance safely.

2.6 HYGIENE

The machine is constructed in compliance with **Directive EN1672-2** (hygiene requirements for food processing machines), **Regulation EC 1935/2004** and the **EHEDG guidelines** (European Hygienic Engineering and Design Group). Materials, surfaces and shapes have been studied and selected so as to minimise or eliminate the risk of exposure and infection between food and the machine user and vice versa, and to minimise or eliminate the risk of food contamination via the operator and the machine itself.

That said, in the case of vacuum food packing, always comply with the following guidelines:

- Clean the machine thoroughly before and after use. Clean and disinfect the internal surface of the heating bath with particular attention and remove lime scale with vinegar or other suitable products.
- Work in a hygienic manner, avoiding direct contact between the food and the machine.
- Keep the control panels and the handling elements clean and free from grease and oils.
- Close the lid when the machine is not used: thereby preventing dust and dirt from entering the bath.

2.7 MAINTENANCE AND TECHNICAL SUPPORT

This User Manual describes, in a clear and distinct manner, the maintenance, repairs and service operations to be performed by the machine operators and those that require qualified and trained technicians from an authorised after-sales and service centre.

Always comply with the following guidelines when performing maintenance, service or repairs:

- Switch the machine off via the main switch and remove the plug from the socket. Disconnect the water connections.
- Comply with the scheduled maintenance and intervals stipulated in this manual. Delays or lack of maintenance can lead to costly repairs.
- Only use original **ORVED S.p.A.** spare parts, oils and lubricants.
- Use tools that are in good condition; do not leave tools inside the machine after use.
- Never intervene when the operations to be performed require a qualified technician from an authorised after-sales centre.
- The operations must only be performed by Technical Support Centres authorised by **ORVED S.p.A.**.
- Any safety devices that are temporarily disabled or removed by a qualified technician for maintenance to be performed, must be restored once the intervention is complete and their efficiency and functionality must be verified.

3. RECOMMENDATIONS TO PROTECT THE ENVIRONMENT



PACKAGING

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycling symbol.
- Comply with local Standards for disposal.
- Do not dispose of the material in the environment. The packaging material (plastic bags, polystyrene, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.



SCRAPPING/DISPOSAL

- The appliance has been constructed with recyclable material. This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring that this appliance is scrapped correctly, you shall help prevent potential negative consequences for the environment and health.
- The symbol  on the appliance or on the accompanying documentation, indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be taken to a suitable recycling collection point for electric and electronic equipment.
- Before scrapping, make the appliance unusable by cutting the power cable and removing the lid so that children cannot access the inner part of the appliance.
- Scrap the appliance in compliance with local Standards regarding waste disposal and take it to an appropriate collection point. Do not leave it unattended for even just a few days as it is a source of danger for children.
- For further information regarding treatment, recovery and recycling of this appliance, contact the relative local department, the waste collection service or the dealer where the appliance was purchased.

4. HANDLING AND UNPACKING



WARNING!

- Pay particular attention to staples, nails, rivets, sharp edges or anything else that could be a potential hazard on the packaging. Upon receiving the package, the Customer must verify its integrity, duly reporting any anomalies, missing items or evident damage to the carrier or transport personnel. In any case, this report must be made before any other handling or unpacking operation is implemented.
- Any damage on the packaging could result in the appliance or its components being damaged. If in doubt about the actual integrity of the appliance following transport, before any other operation, ask your dealer or ORVED S.p.A. for information.
- The packed appliance must be stored in a protected place, which is dry, covered and not exposed to weathering. The area in question must have a temperature range of 5°C to 40°C and a relative humidity value that does not exceed 80%. Water and water vapour must be kept at a distance from the installation or storage area.

4.1 UNPACKING

- After having removed the packaging, check the integrity of the appliance. If in doubt, do not use the machine and contact the dealer immediately.
- Remove the adhesive tape that blocks the lid during transport and handling.
- Remove the Velcro strap that supports the power cable on the rear panel and store it for future transport purposes.
- It is recommended to store the packaging intact for any future handling or storage operations.
- Comply with that described in Chapter 3 for disposal and safety of the packaging material.

4.2 HANDLING AND STORING



WARNING!

- If the appliance is stored, the area must be protected, dry, ventilated, covered and not exposed to weathering.
- The area in question must have a temperature range of 5°C to 40°C and a relative humidity value that does not exceed 80%.
- Water and water vapour must be kept at a distance from the installation or storage area.

5. DESCRIPTION OF THE MACHINE AND ITS FUNCTIONS

5.1 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The **SV-THERMO** is a thermostatic bath, mainly designed and constructed for vacuum cooking ("Sous vide cooking"), which consists of cooking vacuum packed food inside special bags made of OPA/PP at temperatures that normally range between 50 and 70°C (reaching a peak of 100°C when vegetable sauces are cooked). For this purpose, the drinking water of the mains, supplied via solenoid valve/s in a bath with a capacity of approximately 30 litres, is heated by an electric resistance.

VERSIONS

a) Basic:

Filled by means of a single solenoid valve; drained manually via a ball valve.

Two cooking programs.

Works with two fixed, pre-set water levels, positioned at 100 (Level 1) and 140 mm (Level 2) from the bottom; the water level is maintained automatically (replenished by evaporation, drain, etc.).

b) "Top":

Filled by means of two solenoid valves for hot and cold water; drained automatically via a solenoid valve.

Five cooking programs and nine pre-set programs.

Works with six fixed, pre-set water levels, positioned at 50 mm (Level 1), 74 mm (Level 2), 98 mm (Level 3), 122 mm (Level 4), 146 mm (Level 5) and 170 mm (Level 6) from the bottom; the water level is maintained automatically (replenished by evaporation, drain, etc.).

This six levels allow the user to optimise the amount of water to be heated.

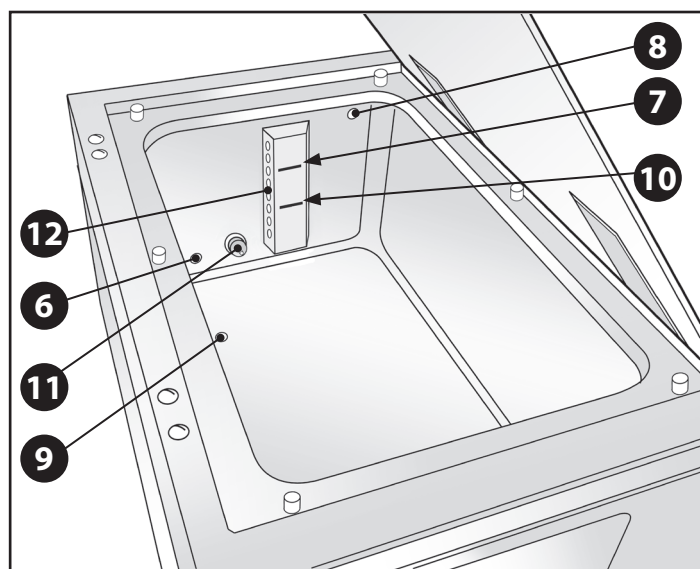
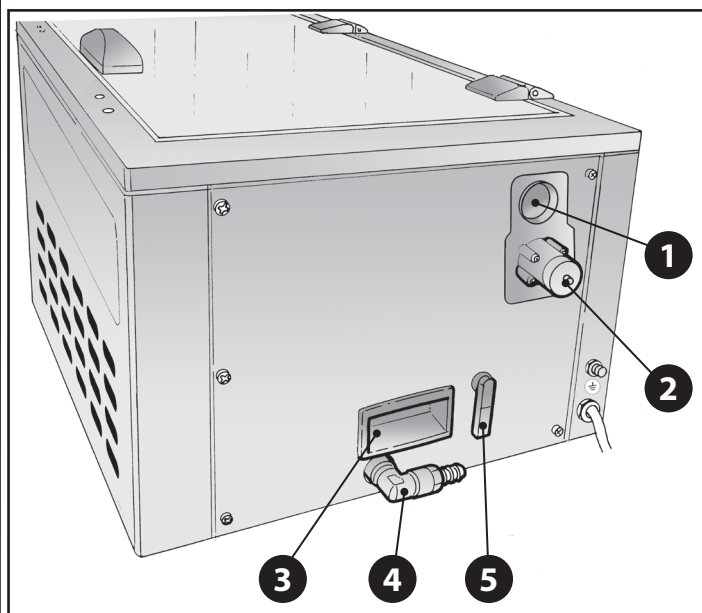
WATER CONNECTION

- The water can be filled either manually or automatically.
- In the case of automatic loading, the water is loaded up to the programmed level.
- The water is drained via a solenoid valve in the Top version and manually in the Basic version.
- The drain is protected by a special drain strainer, which must always be placed on the bottom.
- The Top version can be filled with hot or cold water from the drinking water mains. That way, the pre-heating times are minimised, while maintaining the possibility of cooling the water rapidly in the relative cooking cycles.
- The control interface, equipped with four displays, allows the user to set cooking cycles as follows: manually, time-set, manual with delayed start-up, time-set with delayed start-up, with the core probe and lastly with the core probe and delayed start-up.
- A container (bag-holder basket) is supplied as an optional. This is made entirely of stainless steel, has removable partition walls and allows seven packages to be immersed into the water, in an upright and neat layout.

DESCRIPTION OF THE MACHINE AND ITS FUNCTIONS

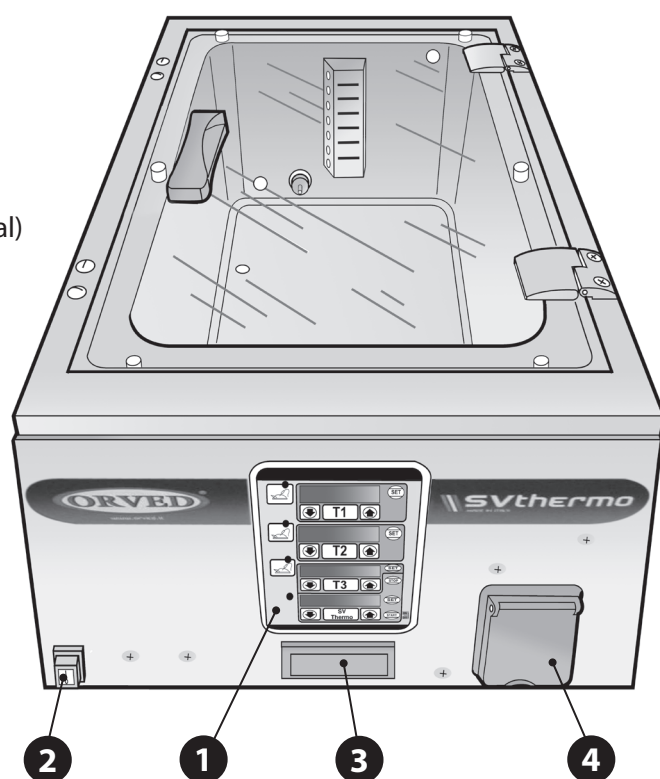
5.1.1 SV-THERMO "BASIC"

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➊ ½" BSP female connection fittings for water fill-up. ➋ Impurity filter that can be inspected ➌ Transport handle ➍ Rubber holder fitting Ø16 for water drain ➎ Manual drain valve ➏ Water fill-up | <ul style="list-style-type: none"> ➐ L2 level sensor ➑ Overflow drain ➒ Bottom drain ➓ L1 level sensor ➔ Bath water PT1000 temperature sensor ➕ Removable level indicator |
|---|---|

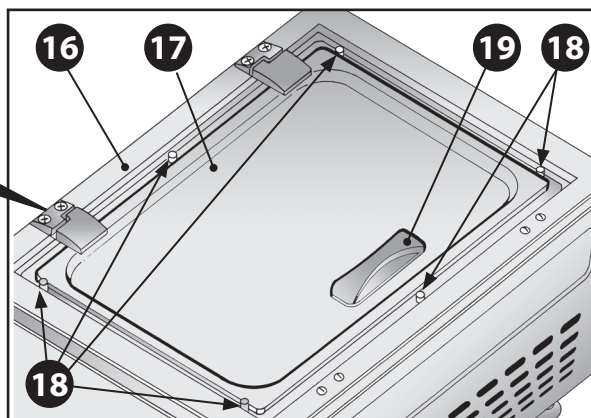
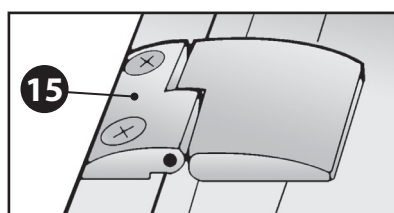
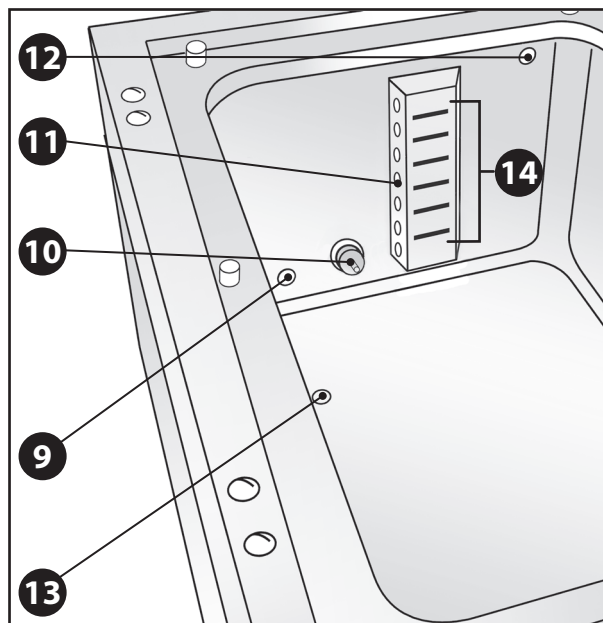
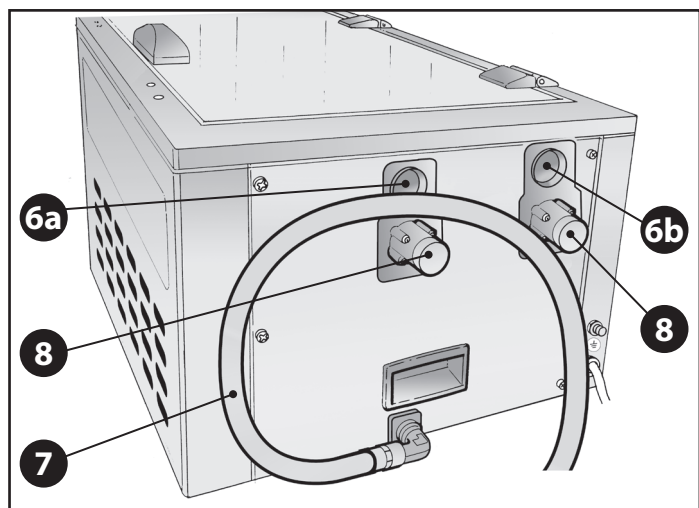
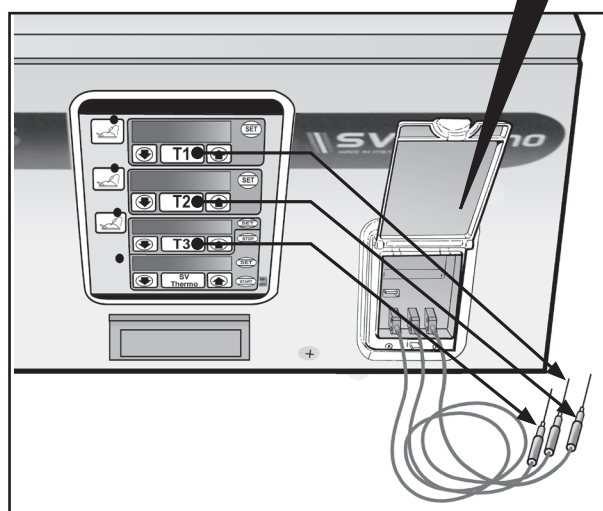
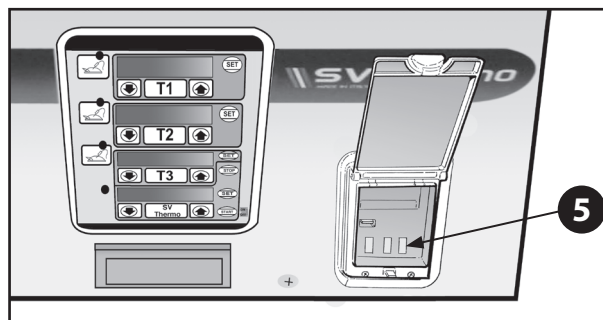


5.1.2 SV-THERMO "TOP"

- ➊ Control panel with four displays
- ➋ Main switch
- ➌ Transport handle
- ➍ Protective door for fitted sensor holders and USB port (optional)

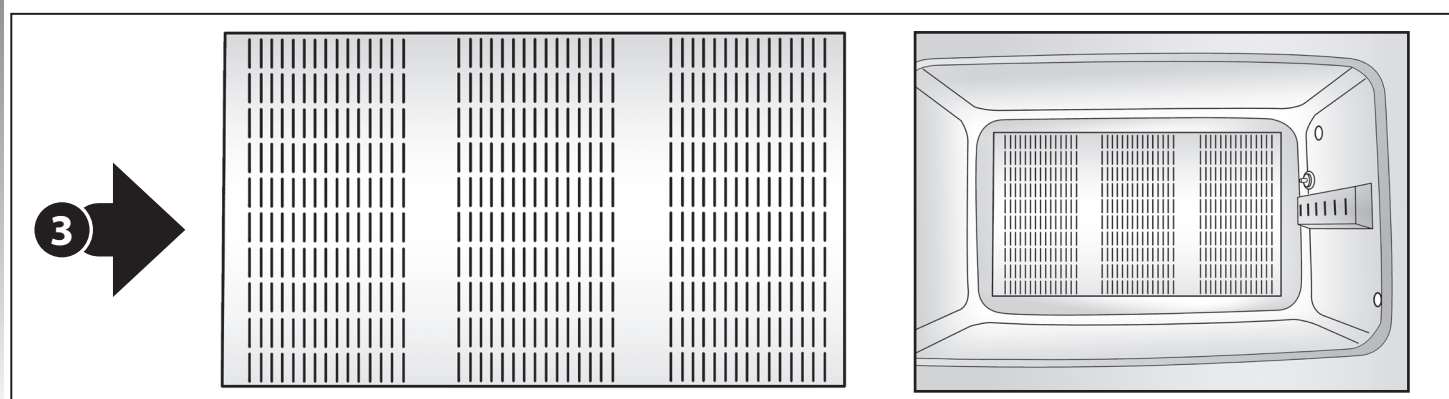
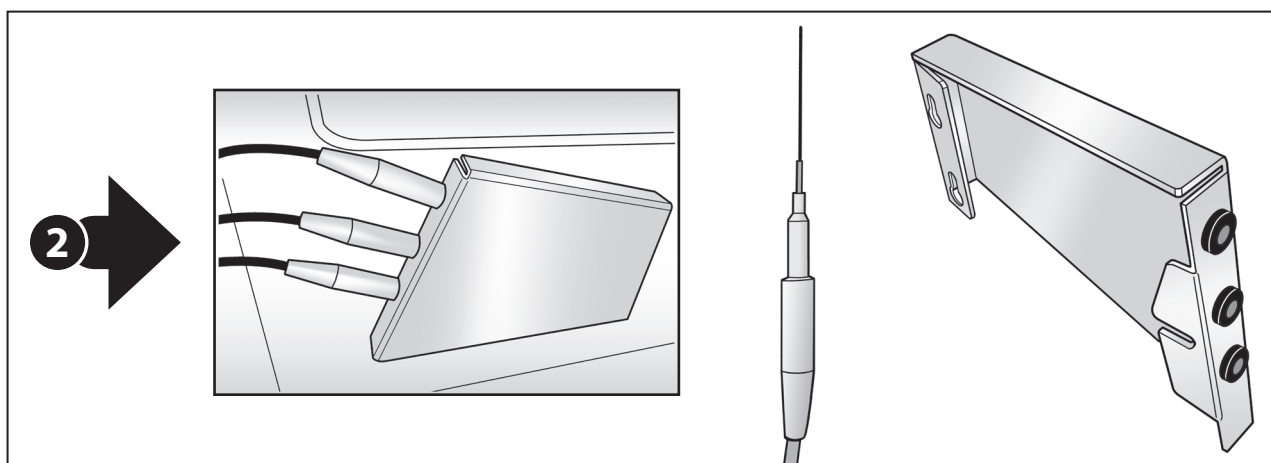
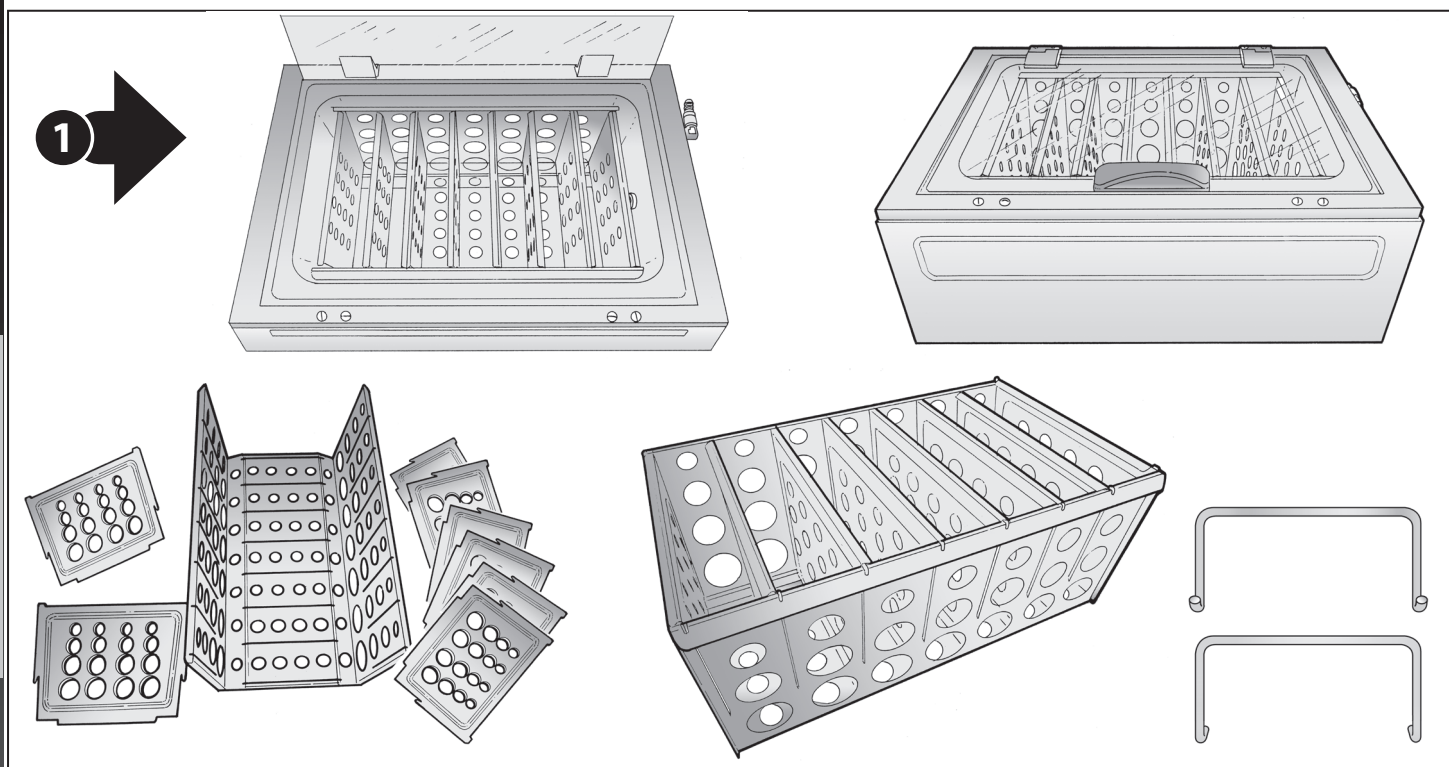


- 5 Fitted core probe sockets (optional); fitted core probes (optional) with red, yellow and black markings that correspond to the three displays T1/T2/T3 for the core parameters to be displayed
- 6 ½" BSP female connection fittings for hot (6a) and cold (6b) water fill-up
- 7 Ø19 Drain hose
- 8 Impurity filters that can be inspected
- 9 Water fill-up
- 10 Bath water PT1000 temperature sensor
- 11 Removable level indicator
- 12 Overflow drain
- 13 Bottom drain
- 14 Level 1 - 6
- 15 Nickel-plated zinc alloy lid hinge
- 16 Stainless steel frame, shaped to allow a Gastronorm GN 1/1 (EN 631) container to be entered
- 17 Gastronorm GN 1/1 (EN 631) container inserted in the frame
- 18 6 Teflon supports on which the lid rests when closed
- 19 Lid handle



5.1.3 ACCESSORIES

- 1 7-section bag-holder basket, consisting of a basket, 8 partitions and 2 handles
- 2 PT1000 core probes (optional); with needle 80 mm Ø 1,50, stainless steel core probe holder (optional).
- 3 Drain Strainer.



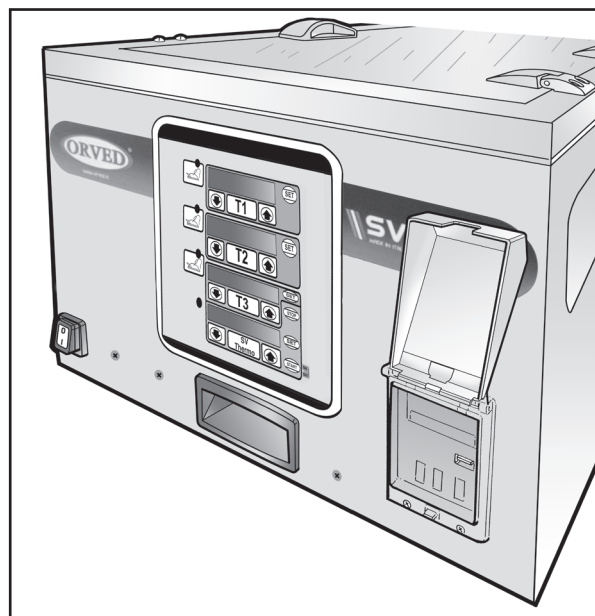
5.2 CORE PROBES

Fitted sensors are available as optional, each matched with a display, for the core temperature of the product to be read and the cooking times to be started according to the set core temperature being reached.

- The probes (PT1000 Class A - optional) are connected to the three holders inserted in the specific front support, which is accessed by lifting the lid on the right side of the control panel.

A set of three probes is available as optional, which are identified by their coloured sheaths and correspond to the colours on the three T1, T2 and T3 displays of the control panel. Below is the configuration of the colours to correspond with the probe connectors.

COLOUR	CONNECTOR	DISPLAY
RED	RIGHT	T1
YELLOW	CENTRE	T2
BLACK	LEFT	T3



5.3 COOKING MODES

The Top version has four cooking modes and the Basic version has three. They are structured so as to meet the basic requirements of vacuum cooking.

They differ in the use of the core probe, the sequence of the cooling phases or maintenance of the selected water temperature.

All allow the cooking cycle start-up to be delayed and to use the core probes.

As an alternative to the programmable cycles divided into the five modes listed below, a pre-set cooking program can be selected from the nine factory-set programs available.

5.3.1 COOKING MODES (PROGRAMMABLE)

- **COOK-OFF:** Timed-cooking with the resistance switching off at the end of the cycle (Basic and Top)
- **COOK-CHILL:** Timed-cooking with cooling at the end of the cycle (Top)
- **COOK-HOLD:** Timed-cooking with the temperature maintained at minimum in accordance with the HACCP Standard (Top)
- **CATERING:** use of the thermostatic bath in locations without the availability of connections to the water mains: automatic drain, fill-up and level regulation are switched off (Basic and Top).

DESCRIPTION OF THE MACHINE AND ITS FUNCTIONS

**A) COOK-OFF: TIMED-COOKING WITH THE RESISTANCE SWITCHING OFF AT THE END OF THE CYCLE (BASIC AND TOP)****Operation:**

- 1) The bath water reaches the set temperature.
- 2) The product is entered into the bath.
- 3) Once the cooking time elapses, the resistance is switched off and the hot water remains in the bath.
- 4) The cooked product is removed.

B) COOK-CHILL: TIMED-COOKING WITH COOLING AT THE END OF THE CYCLE (TOP)**Operation:**

- 1) The bath water reaches the set temperature.
- 2) The product is entered into the bath.
- 3) Once the cooking time elapses, the resistance is switched off, the hot water is drained and cold water is filled up to the pre-set level.

C) COOK-HOLD: TIMED-COOKING WITH THE TEMPERATURE MAINTAINED (TOP)**Operation:**

- 1) The bath water reaches the set temperature.
- 2) The product is entered into the bath.
- 3) Once the cooking time elapses, the water is adjusted according to the value set on the user parameter menu (factory programmed at 65°C) and the indefinite cooking time is started.

D) CATERING: USE OF THE THERMOSTATIC BATH IN LOCATIONS WITHOUT THE AVAILABILITY OF CONNECTIONS TO THE WATER MAINS. (BASIC AND TOP).

In this mode, the device works according to the COOK-OFF program. The automatic level management as well as the cooking modes B and C are deactivated.

COOKING WITH 1 OR MORE CORE PROBES (BASIC AND TOP)**Operation: TOP VERSION**

- 1) The bath water reaches the set temperature.
- 2) One or more products (of the same type) are entered with one or more probes in the bath.
- 3) The core of the product reaches the temperature set on displays T1, T2 and T3.

Once the desired core temperature is reached, the work cycle continues according to one of the three options A-B-C above.

Operation: BASIC VERSION

- 1) The bath water reaches the set temperature.
- 2) One or more products (of the same type) are entered with one or more probes in the bath.
- 3) The core of the product reaches the temperature set on displays T1, T2 and T3.

Once the desired core temperature is reached, the work cycle continues if the a maintenance time of core temperature has been programmed.

5.3.2 FACTORY-SET COOKING PROGRAMS (NOT-PROGRAMMABLE)

- 1) Low pasteurisation
- 2) High pasteurisation
- 3) Medium pasteurisation
- 4) Cooking rare red meat (overnight cooking of large pieces, e.g. Roast beef)
- 5) Cooking boiled meat (not boiled)
- 6) Cooking crisp vegetables
- 7) Cooking vegetable sauces or vegetables in general
- 8) Cooking potato sauces
- 9) Cooking alternative meats

5.4 DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION

The appliance allows cooking and regeneration with delayed start-up with a positive effect on the planned work and energy consumption.

For this reason, the mode of greater interest allowed by the SV- Thermo-Top version is the cooking and regeneration of overnight product, with product temperature maintained at 3°C until the cycle start-up. For this purpose, simply pour the granular ice into the tank until the product is covered, the tank temperature of 3°C is maintained for as long as necessary until the start of the cycle, this can be performed out of hours. In this manner, it is assumed that the operator is not present: therefore the use of added timers or core probes is obviously excluded.

The appliance allows the choice between two delayed start-up modes:

5.4.1 DELAYED START-UP FOR FROZEN PRODUCTS (ICE FUNCTION OFF)

Setting the user parameter ICE on OFF, the start-up of the set cooking cycle will simply be moved to the programmed time with the DELAY parameter on the MAIN display. The cycle start-up depends on the parameters and the mode set. It is used primarily when using frozen products to be defrosted/regenerated, if the process is not supervised by an operator, or to delay the cooking start-up when the operator is present.

5.4.2 DELAYED START-UP FOR PRODUCTS STORED AT 3°C USING GRANULAR ICE INSIDE THE TANK (ICE FUNCTION ON)

By setting the user parameter to ICE ON, when the programmed time is reached with the DELAY parameter on the MAIN display, the appliance automatically carries out a series of alternating drainage with hot water fill-up, allowing the granular ice to melt quickly. Upon completion, the set cycle automatically starts-up.

6. BEFORE USING THE MACHINE: NOTIONS REGARDING VACUUM PACKING, VACUUM COOKING AND USEFUL RECOMMENDATIONS ON PREPARING THE PRODUCTS

6.1 NOTIONS REGARDING THE VACUUM COOKING BAGS MADE OF OPA/PP

The cooking bags (made of OPA/PP) differ from the preservation bags (PA/PE) due to the sealing layer, which is made of polypropylene (PP), whereas the barrier layer is made of Polyamide (PA), just like the preservation bags.

They are smooth and shiny and normally have a thickness of 75-85 micron.

They are suitable for preservation and above all for vacuum cooking.

Besides guaranteeing suitability of contact made with food, in accordance with applicable Standards, **ORVED S.p.A.** guarantees the suitability of bags made of OPA/PP to withstand cooking temperatures up to 100°C for four hours and 120°C for one hour, after having performed regular laboratory tests.

6.2 NOTIONS REGARDING PRESERVATION OF VACUUM PACKED FOOD

- Food that is kept for too long at room temperature or that has just been prepared or cooked, loses humidity and initial quality (colour, smell, taste, etc.) and is more prone to bacterial contamination. **It is recommended to vacuum pack products that have been cooled to 3 °C in a refrigerator or a blast chiller.**
- Food (raw or cooked) must be distributed evenly inside the bag for the air to escape more easily. Do not fill them excessively so as not to compromise the sealing of the bag and the hermetic tightness. It is good practice to fill the bags up to 3/4 of their volume.
- Vegetables and fruit must be thoroughly dried after having washed them in order to prevent fluid stagnation, which could make them limp.
- To preserve meat for a reasonably long time, remember to cool it in the fridge for at least 2 hours in order to slow down bacterial growth. Dry the meat before vacuum packing it to obtain a good percentage of air absence. If the meat is on the bone (spare ribs, pork chops, etc), cover it with aluminium foil to prevent the bag from being torn.

6.3 NOTIONS REGARDING VACUUM PACKED PRODUCTS AND PRODUCT PREPARATION

Vacuum cooking consists of the physical principle of reducing the boiling temperature of water by reducing the atmospheric pressure. On the basis of this principle, the cooking temperature in vacuum cooking is lower than 100°C and therefore, much lower than traditional cooking, with the advantage of preserving the most sensitive organoleptic properties, colours and taste of food.

The product is vacuum packed inside bags made of OPA/PP and cooked using the thermostatic bath. It is important for the air to be drawn from the bag as well as the core of the product (as much as possible), for there to be perfect heat transmission from outside the bag to the core of the product.

This is achieved by adding an additional vacuum time with respect to that set for preservation cycles, according to the food in question.

If the deaeration option is not present, the vacuum cycle should be repeated several times without activating the bag sealer, with particular regard to gravy, sauce and liquid products in general, which naturally incorporate greater quantities of air.

6.3.1 PREPARING THE PRODUCT FOR VACUUM COOKING

- Remember that the products to be entered into the package must be cooled to a temperature that does not exceed 3°C (e.g. products that have been kept in the refrigerator or products that have been through a complete and correct chilling process).
- Weigh the products and always add the right amount of seasoning.
- Do not exceed 50 g of oil per kilogram of product.
- When balanced salt is used, do not exceed 20 g per kilogram of product.

- Fill the bags up to a maximum of $\frac{3}{4}$ of their volume.
- Distribute the product in the bag evenly and in one layer.
- Pay attention to the sealing of the bag: it must be uniform and well marked to prevent air, cooking liquid or cooling liquid from entering.
- Do not roll, crease or strain the bag mechanically or thermically before vacuum packing the product in order to prevent compromising the vacuum tightness.
- Do not dirty the sealing area of the bag with grease or solid materials that could compromise it.
- Remember to pre-heat the water before each cooking cycle to a temperature that exceeds the cooking temperature, in proportion with the volume: the initial temperature must be increased by 8% for 1 kg of cold product from the refrigerator. Set a pre-heating program: a signal will be emitted when the bath is ready for cooking.
- When using the core probe, remember to place it at the centre of the product using the special probe cooking kit.

6.4 NOTIONS REGARDING VACUUM COOKING

6.4.1 THE THERMOSTATIC BATH

The thermostatic bath has become a widely used instrument in kitchens worldwide and a great help for all chefs who use the vacuum regeneration and cooking system, thanks to its precision in temperature, low consumption and simplicity, which make it a versatile and complete appliance.

A few important rules to be followed when using an ORVED thermostatic bath:

- Once the bath is filled, add white wine vinegar to prevent residue and limescale deposits.
- Unless the water is changed before every cooking cycle (recommended), do so at least once a week or when it appears to be dirty. Wear gloves to clean the bath with non-acidic or aggressive detergent at the end of the work cycle (white wine vinegar lends itself well). No particular precaution is required as the shape of the bath has no sharp edges.
- Always keep the lid of the machine closed so as to reduce water evaporation and to maintain a constant temperature.

6.4.2 VACUUM COOKING

Vacuum is a physical condition that is obtained mechanically in two steps: suction and hermetic sealing.

Vacuum packed food is not contaminated in any way and oxidation (caused by oxygen) is greatly reduced. This leads to a healthy, fresh product with less weight loss and all the organoleptic properties are preserved for longer with respect to traditional preservation methods.

Direct or indirect vacuum cooking:

DIRECT	INDIRECT
Cooking is achieved by being vacuum-forced: Direct cooking of the product being 99% vacuum-forced, in the steam oven or immersed in a thermostatic bath Temperature cooled to +3°C Preserved at +3°C	Cooking begins with traditional methods: Temperature cooled Completed by means of vacuum cooking Temperature cooled to +3°C Preserved at +3°C OR Temperature cooled vacuum conditioned Pasteurised at a high or low temperature Temperature cooled to +3°C Preserved at +3°C

6.4.3 PRESERVATION TIMES

Several factors affect the quality and perishability of food.

Below are useful tips for maximum preservation results.

HANDLING:

- Only touch the food with your hands when absolutely necessary, or preferably using latex gloves.
- If possible, use tools such as tongs and ladles and replace them each time you change the product or clean them often.
- Avoid contact between cooked and raw food.

COOKING:

- Cook the food well at the correct temperature, at the core of the product as well as in the oven.
- Blast chill the food to +3°C immediately after cooking.
- Never fill the bags by touching the product with your bare hands.
- Prevent the packages from coming in contact with sharp products so as to avoid perforating the bags.

PRESERVATION

- Make sure the cold room temperature does not exceed 3°C.
- Clean the vacuum machine well at the end of each production cycle.
- Use the bags only once.
- Prevent any risk of perforating the bags.

6.4.4 VACUUM COOKING TEMPERATURES



WARNING!

The following temperatures are **INDICATIVE ONLY!**

PRODUCT	WATER TEMPERATURE	CORE TEMPERATURE
BEEF	from/to	from/to
Fillet	58°C	52°C/56°C
Roast Beef	54°/56°C	48°C/54°C
Roast	54°/68° C	54°C/60°C
Boiled	85°/92°C	82°C/90°C
VEAL		
Leg	75°C/80°C	75°C/78°C
Rump	75°C/80°C	75°C/78°C
Fricandeau	75°C/80°C	75°C/78°C
Shoulder	75°C/82°C	75°C/80°C
Rack	67°C/75°C	65°C/72°C
Saddle	67°C/74°C	66°C/72°C
PORK		
Leg	68°C/75°C	68°C/72°C
Rack	65°C/72°C	65°C/70°C
Loin	65°C/75°C	64°C/72°C
Shoulder	66°C/78°C	65°C/75°C
Shank	78°C/85°C	76°C/83°C
Cooked ham	66°C/75°C	65°C/70°C
Roast	68°C/75°C	66°C/73°C
LAMB		
Leg	78°C/85°C	78°C/83°C
Rack	68°C/78°C	65°C/75°C
POULTRY:		
Chicken	68°C/88°C	66°C/85°C
Turkey	68°C/86°C	66°C/83°C
Turkey breast	67°C/75°C	65°C/72°C
Duck	78°C/85°C	76°C/82°C
Duck breast (to be browned)	55°C/60°C	52°C/57°C
FISH:		
Salmon	55°C/63°C	48°C/62°C
Whole fish (even for a nice sight)	65°C/70°C	62°C/65°C
Fish fillets	65°C/72°C	60°C/65°C
SHELLFISH	68°C/82°C	67°C
MOLLUSCS	78°C/98°C	68°C
PÂTÉ AND TERRINES		
Pâté	68°C/75°C	65°C/73°C
Foie-Gras	45°C/58°C	43°C
Chicken terrine	64°C/68°C	62°C/65°C
Fish terrine	60°C/68°C	56°C/65°C

6.4.5 REGENERATING AND MAINTAINING VACUUM COOKED PRODUCTS

Regeneration is definitely essential for vacuum processing: correct regeneration does not compromise or nullify the work carried out and attention paid previously to prepare a dish or product.

Regeneration can be referred to as the process that brings a product back to its cooking temperature - very often completing the cooking cycle - conveying the same appearance as a "fresh" product that has just been cooked, with the added benefits of vacuum cooking.

SV-Thermo ORVED is the ideal instrument for the regeneration cycle, whereas the subsequent finishing steps can be carried out in several ways. In fact, any of the following can be used for the finishing step of a product:

- **SV-Thermo** thermostatic bath: for products that seem to have been finished in the previous processing cycle.
- Hot plate, grill or griddle.
- Convection steam oven or Salamander oven.
- Pan on fire or induction plate.
- Microwave.
- Hot cupboards.

The skill consists in identifying a type of regeneration that best suits the type and size of the product. As an example: the preparation of a sea bass fillet portion can be simply completed by applying a cold breadcrumb coating and browning it in the oven (or placing it under a salamander), since its small size allows the product to be browned - and regenerated at the same time - without oxidising and dehydrating it excessively. The previously enhanced bright and fresh appearance, obtained through vacuum cooking, remains unaltered.

Bain-marie regeneration with **Sv-Thermo** is useful for a larger product, which requires more time to reach the temperature, so as to obtain slow thermal penetration (+65°C is the recommended regeneration temperature for most of the products), which does not alter the original cooking process of the product. Once the product is hot, the cooking process can be completed by browning it in a pan or in the oven or au gratin, making sure the food is served entirely hot and not only on the outside.

The regeneration times are closely related to the size of the products, but remember that leaving a product exposed for a few hours at a temperature lower than 3-4°C than that used for cooking, allows it to be brought back to the right temperature without continuing the cooking cycle.

6.4.6 ADVANTAGES OF VACUUM COOKING

The advantages of the vacuum technique are wide and varied.

QUALITY:

- Prolonged product preservation with all the nutritional properties practically intact.
- Concentration of taste: the aromas are enclosed by the casing.
- Marked colours: no oxidation occurs due to no oxygen being present
- 40% less of seasoning and fats are used.
- No alteration of the fats that may be harmful to health.
- Standardisation of the quality of products offered.

SAVINGS:

- Planned purchases according to savings.
- Reduced dispersion deriving from the processing and preservation phases of the products.
- Increased product output due to the reduction in weight loss deriving from the loss of liquids.

- Prolonged shelf life of the cooked/raw products with more time to sell them.
- Reduced energy consumption due to lower cooking temperatures and the possibility of working at “full load”.

MANAGEMENT:

- Better organisation of the production system.
- Planned production according to the prolonged preservation of the products.
- Transfer of production activity at different times from those of service activity.
- Enhancement of the production activity during downtime to improve and speed up the service with the same workforce.
- Rationalised use of the cold rooms with the possibility of reducing the quantity used.

SERVICE:

- More offers made to customers.
- Seasonal adjustment of the products with an increase during the offer period.
- Increased capacity and speed of service.
- Standardisation of the quality and quantity of products offered.
- Elimination of the reference to frozen products on the menu.

7. INSTALLATION

Proceed by carefully following the sequence of points 1 to 5:

1) Unpack the machine (refer to Chap. 4)



ATTENTION!

- After having removed the packaging, check the integrity of the appliance. If in doubt, do not use the machine and contact the dealer immediately.
- Never tilt or turn the machine over: always move it in the upright position. This is to prevent accidental opening of the glass cover.
- Only use man power with utmost care to move the machine.

2) Place the machine on a surface that is flat, stable and suitable for the load.



ATTENTION!

- The appliance must be positioned so as to be accessible from all sides.
- Do not obstruct passage-ways, escape or service routes with the machine. Do not position the appliance in front of exits or emergency doors.
- Make sure the machine is ventilated properly, leaving a gap of about 10 cm around the entire appliance. The ventilation slots must remain free and unobstructed in order to maintain the temperature of the machine at a normal level.
- A connection to the water (cold and warm water for top version, cold water for the basic version) and drains must be set up near the installation area.

3) Connect the machine to the mains and drains (refer to Chap. 10.9).



ATTENTION!

The connection must be made by a qualified technician.

- **Connection to the cold and hot water mains:** use only hoses suitable for drinking water, resistant to at least 600 kPa (6 bar). Internal diameter Ø 12-14 mm. The junction on the back of the appliance is a ½" BSP female thread.
 - If the hot water connection is not available, stopper the hot water attack on the back with a plug ½" BSP male thread. Program the user parameter HOT WATER to OFF (see § 8.3.3).
 - Make sure the duct pressure does not exceed 300 kPa (3 bar).
 - If the machine is used on the road in CATERING mode, it must be connected to the cold water attachment of the water network
- **Connection to the drains:** make sure the drain pipes of the mains, which the appliance is connected to, are resistant to temperatures up to 90°C.
 - The drain pipe provided with the machine, must drain unconstrained into a waste pipe of at least Ø 63 mm (2"), resistant to temperatures up to 90°C. **DO NOT EXTENDED OR REPLACE THE TUBE WITH A LONGER DRAIN PIPE: the drain would not work!**
 - Do not use damaged or leaking water connections.
 - When moving the appliance elsewhere, use a new kit of movable joints (gaskets).

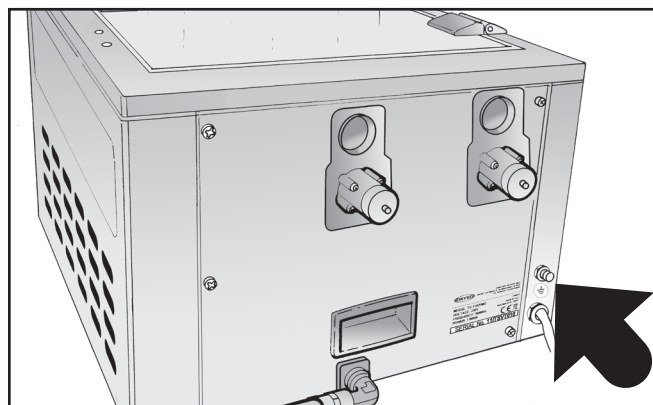
4) Connect the machine to the mains.



ATTENTION!

- Verify that the frequency and the voltage of the machine correspond with those of the mains by checking the plate on the rear of the machine.
- Insert the plug into a compatible socket: do not force it in if it is not compatible; use an adapter with suitable characteristics.
- Check the data on the plate to verify that the power available from the mains is sufficient to power the machine.

- 5) Connect the appliance to an equipotential earthing system by means of the specific screw placed at the back of the appliance.

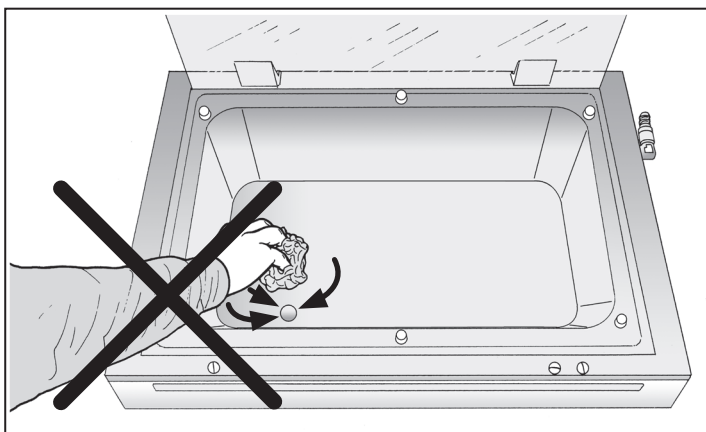
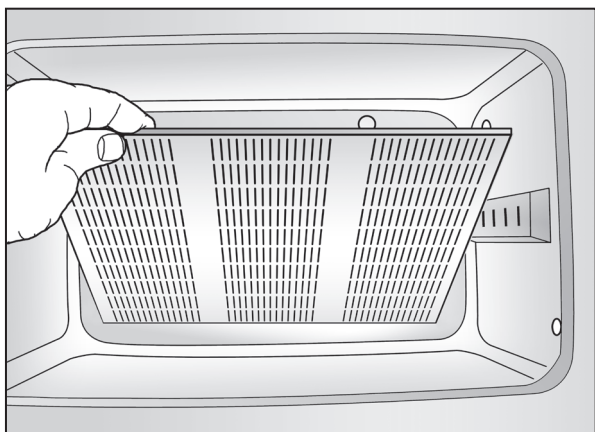


- 6) Perform the preliminary cleaning operations of the bath and the lid.



ATTENTION!

- Before any cleaning, remove the drain strainer from the tank and plug the drain with a rag or plug.
- Do not rinse the detergent and residue through the bath drain: any impurities could compromise the drain solenoid valve!



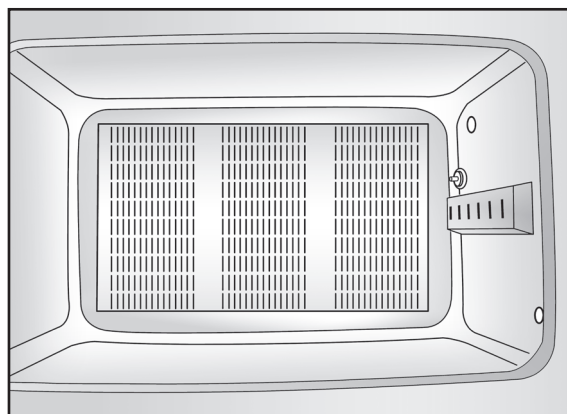
The machines have been thoroughly cleaned and disinfected before being shipped. However, we recommend them to be cleaned once again in order to remove possible contaminants deposited through accidental contact with sources of risk after the machine has been unpacked.

Clean the bath and lid with a soft cloth dampened with drinking water. It is recommended not to use aggressive detergents, steel wool, scrapers or abrasive, acidic or aggressive substances, which could irreparably damage the internal surfaces of the bath. Once cleaned, rinse thoroughly with drinking water. After cleaning make a thorough drying with a clean cloth.

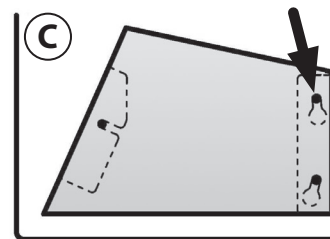
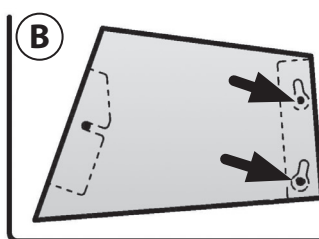
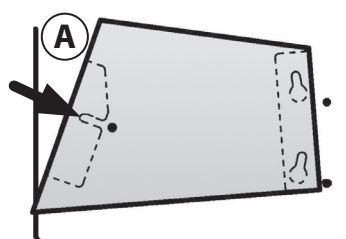
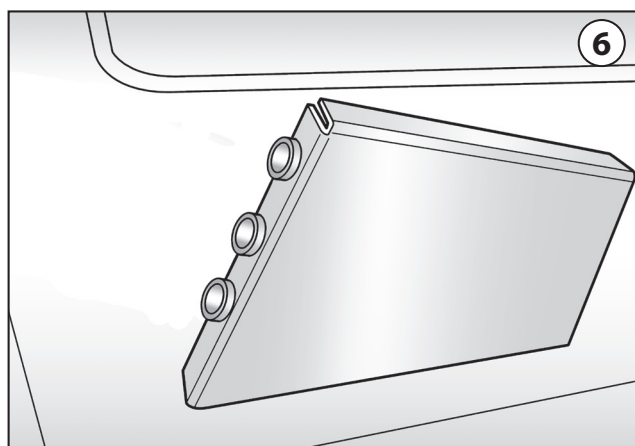
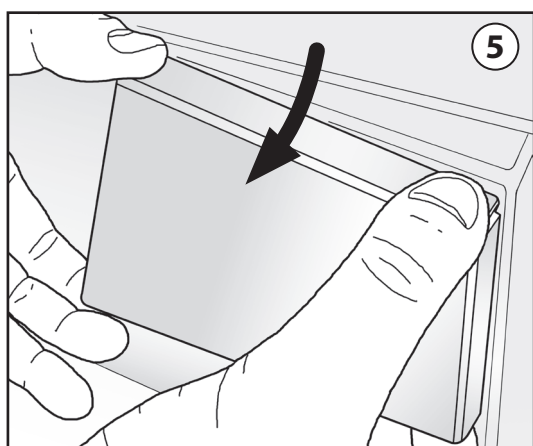
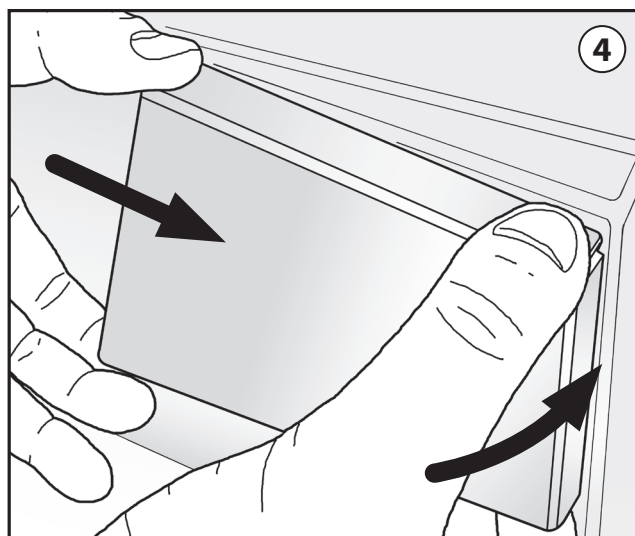
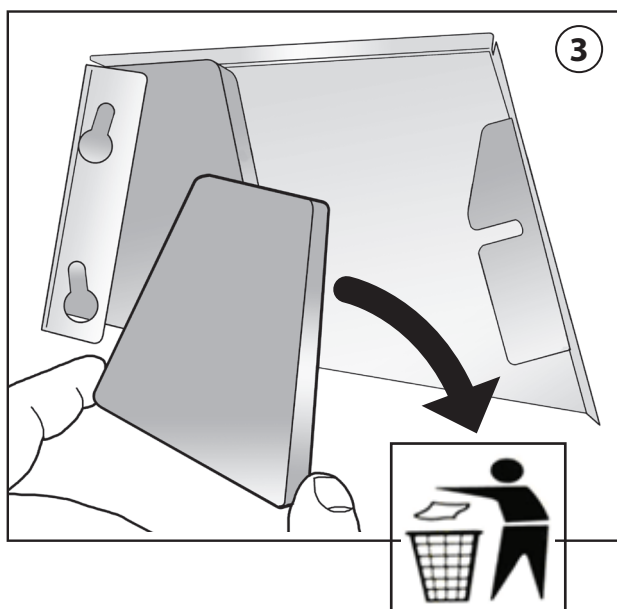
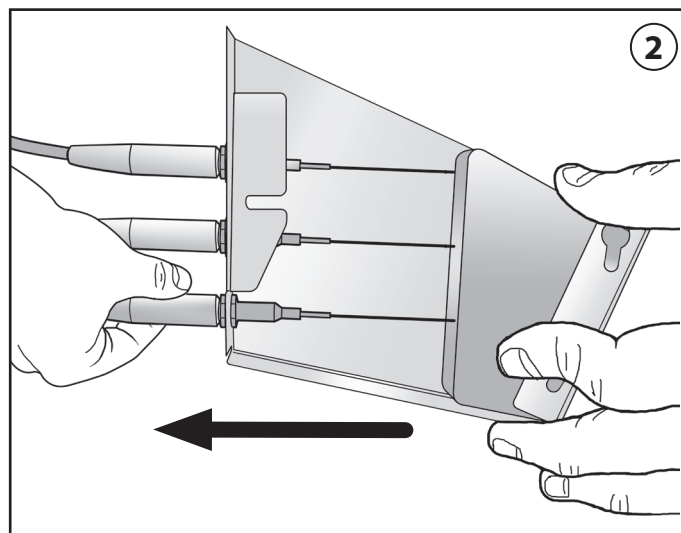
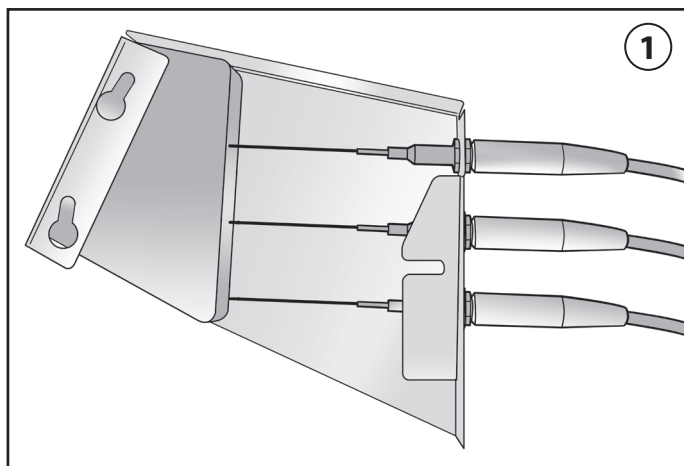


ATTENTION!

- Before each cooking cycle, make sure that the strain is positioned in the tank filter to protect the drain.



7) Assembly of the stainless steel probe holder (optional)



8. OPERATION

8.1 OPERATION (READ ALSO § 5.3)

8.1.1 GLOSSARY (REFERENCES RELATING TO CONTROL PANEL: SEE NEXT § 8.2)

COMPLETION	DESCRIPTION / MEANING
Main display (MAIN)	Control panel section, where the functions and parameters relative to the tank and the cooking programs are shown.
Display T1 / T2 / T3	Control panel sections, where the functions and parameters relative to the core probes (optional) and the initial settings (date/time/user menu/language menu/technical menu) are shown and set.
Core probes	Needle PT1000-type class A valves, suitable for piercing the vacuum packed product inside special bags with the use of "SYV" core probe valve. Show the internal (core) temperature of the product.
Timed-cooking mode COOKING-OFF	Timed-cooking with the resistance switching off at the end of the cycle (Basic and "Top"). Use with or without core probes.
Timed-cooking mode COOKING-CHILL	Timed-cooking with cooling at the end of the cycle ("Top"). With or without core probes.
Timed-cooking mode COOKING-HOLD	Timed-cooking with the minimum temperature maintenance ("Top"), usually at 65°C. With or without core probes.
Timed-cooking mode CATERING	Excluding automatic fill-up/drain for use in an environment without hydraulic connections.
Manual program	The values set remain active until the completion of the cycle; however they are reset pressing STOP once the cycle is complete.
1-99 saveable programs	The values set remain saved.
Tank temperature	Main cooking parameter. To be adjusted based on the type of product to be cooked. When using core probes, it should usually be above 2°C in respect to the set core temperature on T1, T2 and T3.
Core probe temperature	The temperature the product core must reach is measured from the probe to be fitted (optional). Once the core temperature reached is higher within those set on T1, T2 and T3, the final cycle phase is activated following the programmed cooking mode.
Cooking time set on the main display (tank)	If the three displays of the core probes have not been saved by the timers, the final phase of the cycle is determined by the elapsed tank timer, but saved on the Main display. If more than one cooking time is set simultaneously on T1, T2 and T3, once the longest time has lapsed, the cycle is completed following the programmed cooking mode. Once the shortest cooking times have lapsed, it is activated each time a visual-buzzer warning on the corresponding display.
Cooking time set on T1, T2 and T3	If more than one cooking time is set simultaneously on T1, T2 and T3, once the longest time has lapsed, the cycle is completed following the programmed cooking mode. Once the shortest times have lapsed, a visual-buzzer warning on the corresponding display is activated.
Level L1 / L2 (basic)	Settable water levels: L1 = 10 cm, L2 = 14 cm
Level L1 / L2 / L3 / L4 / L5 / Lmax (Top)	Settable water levels: L1 = 5 cm, L2 = 7 cm, L3 = 9 cm, L4 = 12 cm, L5 = 10 cm, L6 = 14 cm
ICE FUNCTION (OFF): Delayed start-up for frozen products.	Delayed start-up for frozen products. Setting the user parameter ICE on OFF, the start-up of the cycle will simply be moved to the programmed time with the DELAY parameter on the MAIN display. The cycle start-up depends on the parameters and the mode set. It is used primarily when using frozen products.
ICE FUNCTION (ON): Delayed start-up for products stored at 3°C using granular ice inside the tank.	Delayed start-up for products stored at 3°C using granular ice inside the tank. By setting the user parameter to ICE ON, at the programmed time with the DELAY parameter on the MAIN display, the appliance automatically carries out a series of alternating drainage with hot water fill-up, allowing the granular ice to melt quickly. Upon completion, the set cycle automatically starts-up.

8.1.2 OPERATION LOGIC

It is possible to program:

- Tank temperature
- Core probes temperature
- Four individual timers (a tank timer and three core probes timers).
- Three cooking modes (corresponding to the equal number of end cycle modes).
- Delayed start-up for frozen products (ICE function off).
- Delayed start-up for products stored at 3°C using granular ice inside the tank (ICE function on).

Tank heating

The tank is brought to the programmed water level **L1/L2 (basic)** or **L1/L2/L3/L4/L5/L6 (Top)** and heated to the programmed water temperature value.

Core probes T1, T2 and T3

The simultaneous control of the temperatures of all the active changeable core probes is present:

The corresponding T1, T2 and T3 timer is activated once each temperature has been reached.

If there are no programmed core probes temperatures, the tank timer will immediately be activated when the tank has reached the set temperature.

Buzzer and visual warnings and signals once the set time and temperature has been reached

Once a set temperature is reached or when the timer lapses, buzzer and visual signals will be activated (LED, icons and messages on the display) to allow the start-up cooking cycle, the insertion of the product, the extraction of the product and the conclusion of the cycle.

Changeable cooking modes based on the type of end cycle set

The time elapsed on the programmed timer (that can be the tank timer or one of the three core probes timers), determines the final cycle phase, which takes place in one of the three selectable modes:

- **COOKING-OFF (COOKING AND SWITCH OFF):** the heating is deactivated and the water remains in the tank. The cooked product must be extracted (Top and Basic versions).
- **COOKING-CHILL:** the heating is deactivated, the hot water drained and cold water refilled (Top version).
- **COOK-HOLD:** the tank temperature is automatically regulated to the "hold" temperature (maintenance) settable on the user menu (see § 8.3.3- Top version).

Delayed start-up for frozen products (ICE FUNCTION OFF)

Setting the user parameter ICE on OFF, the start-up of the cycle will simply be moved to the programmed time. It is primarily used with frozen products at -23/24°C, or simply for delayed start-up but with the supervision of the operator.

Delayed start-up for products stored at 3°C using granular ice inside the tank (ICE FUNCTION ON)

By setting the user parameter ICE ON, the appliance automatically carries out a series of alternating drainage with hot water fill-up, allowing the granular ice to melt. Allows the overnight start-up cooking of the products stored at 3°C.

CATERING mode

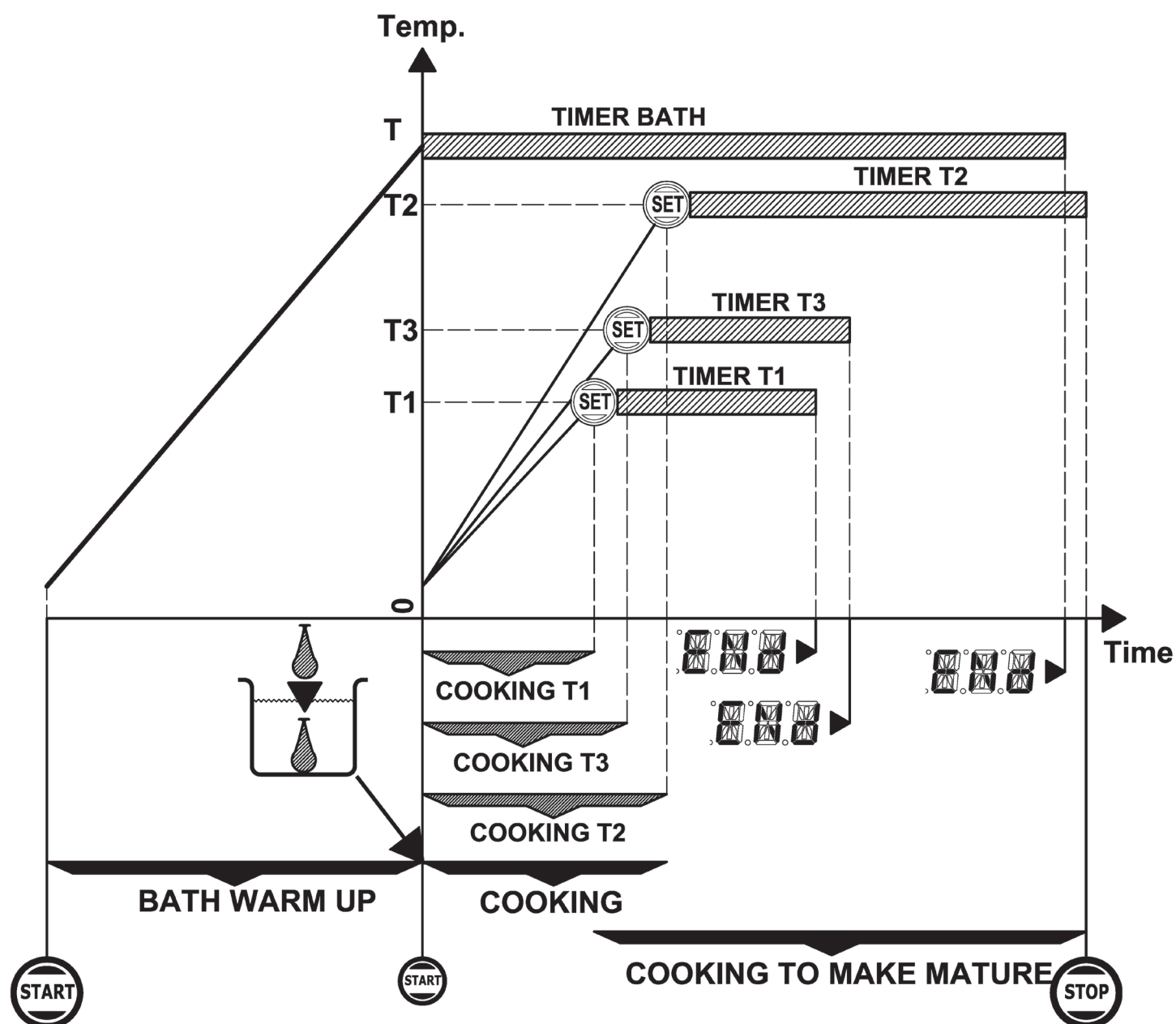
In this mode the electrovalves and the levels are deactivated. The cycle is carried out according to the mode COOKING AND SWITCH OFF (COOKING-OFF). Filling and draining of water as well as the manual adjustment of the levels.

"Catering" is a specific program designed to use the appliance off-site in places without water connection.

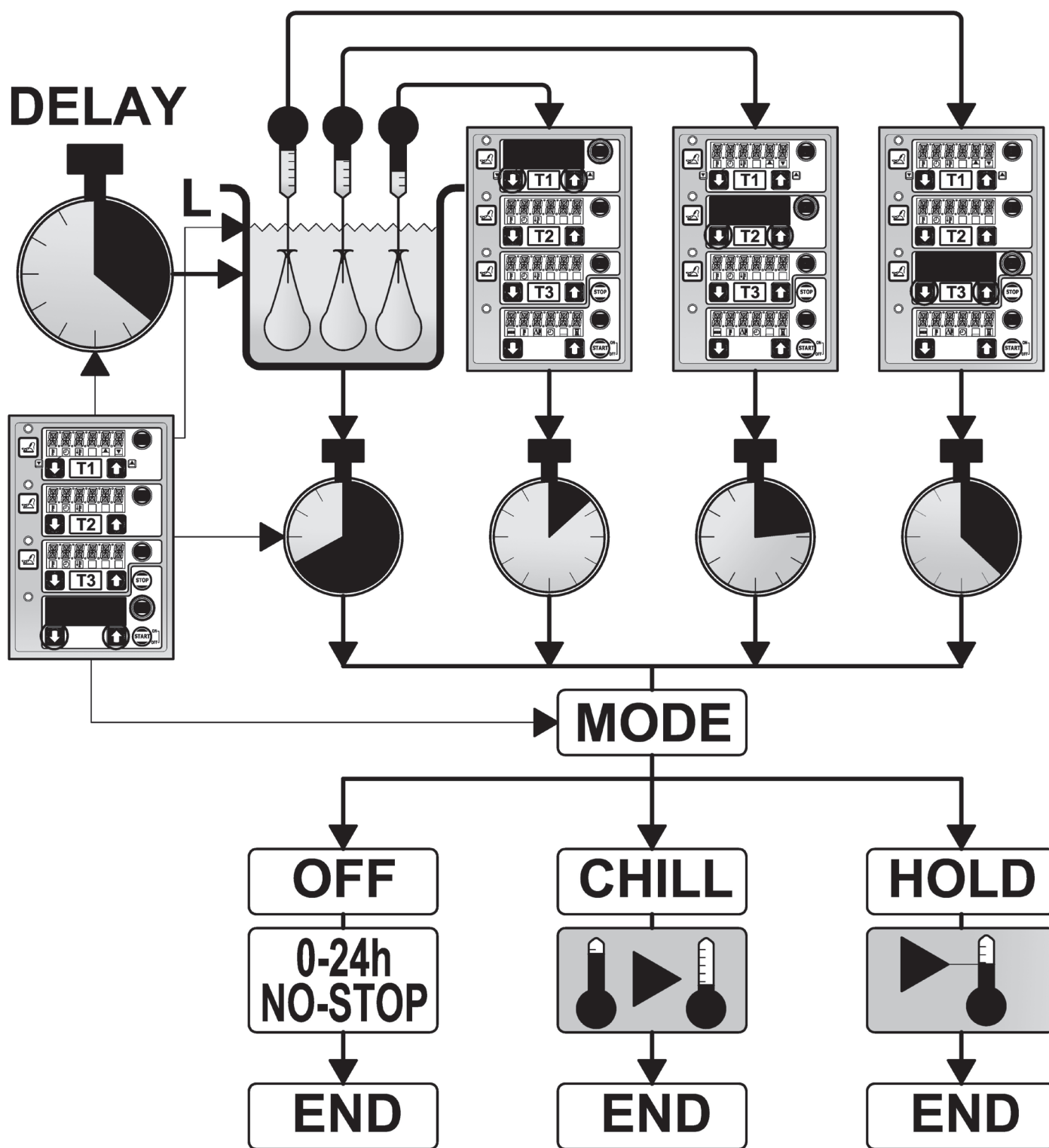
8.1.3 WORK CYCLE PHASES

1 START-UP DELAYED Programmable from 0 to 24 hours. ICE ON/OFF: Mode with or without the use of ice.	2 HEATING The water is heated until the programmed tank temperature is reached.	3 COOKING It lasts for the time programmed on the tank timer and/or on the three core probes timers T1/T2/T3.	4 END OF CYCLE SWITCH-OFF (COOKING-OFF) COOLING (COOKING-CHILL) MAINTENANCE (COOKING-HOLD)
--	---	---	---

8.1.4 TEMPERATURE – TIME DIAGRAM



8.1.5 GENERAL FUNCTIONS DIAGRAM

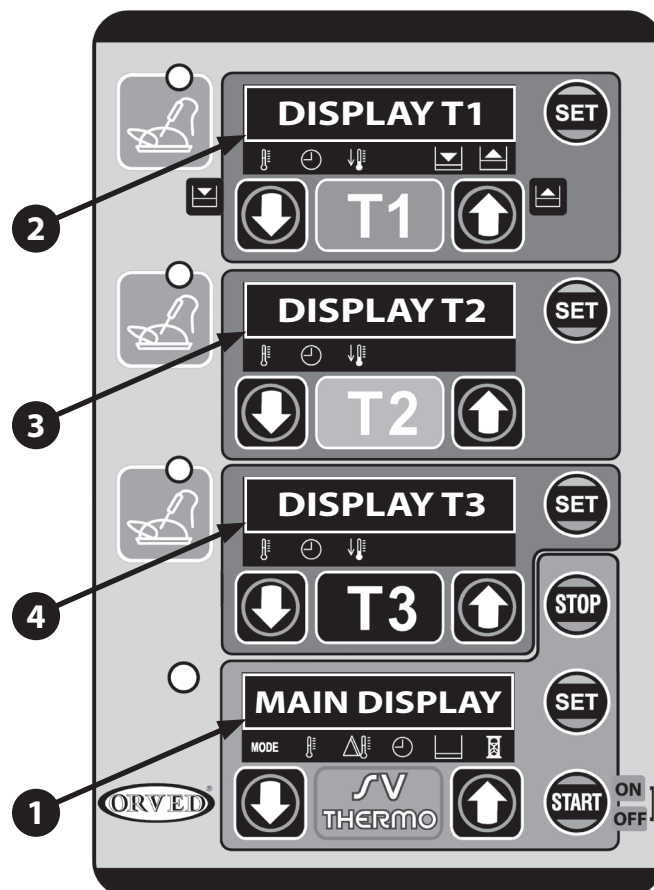


8.2 CONTROLS

The appliance is equipped with digital controls, controlled by a state-of-the-art micro-processor, which allows multiple functions and programming options. There is also the possibility of activating or deactivating the buzzer signal that accompanies the messages displayed.

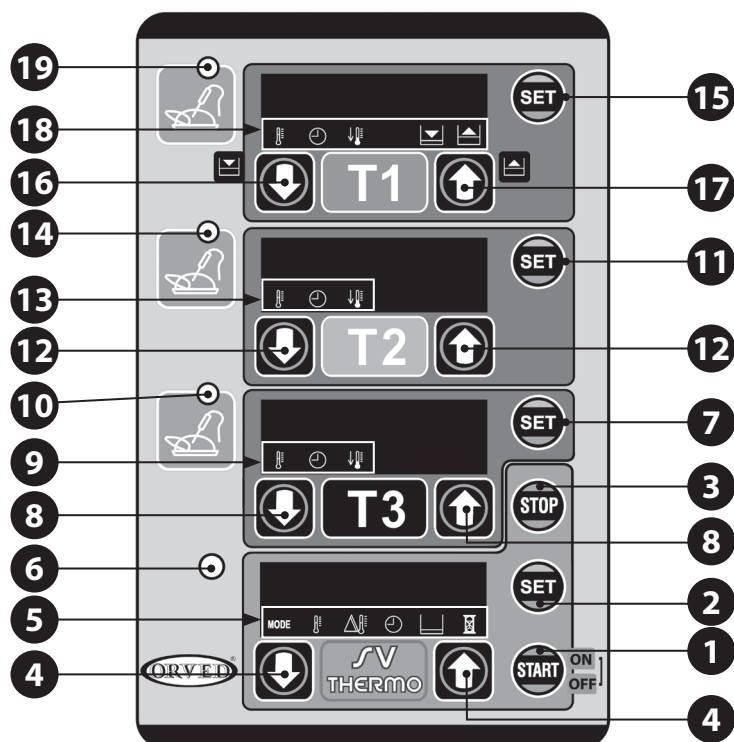
8.2.1 CONTROL PANELS

This is divided into four separate sections that correspond to four displays: T1, T2 and T3 are the sections matched with the three fitted sensors and the cooking programs that involve their use; the lower section displays the temperature of the tank and all the programmable parameters pertaining to the individual cooking modes.



8.2.2 KEY FUNCTIONS

POS.	DISPLAY	FUNCTION
1	MAIN DISPLAY 	• Cooking programs selection • Tank temperature, cooking time, water level and delayed start-up setting. • Cycle start-up, switch-off and pause. • Program display, tank temperature, tank timer, heating (WARM-UP), Chrono CHILL/HOLD.
2	DISPLAY T1 	• T1 core probe temperature and timer display and setting. • Manual water fill-up / drain activated. • Date / time, user parameters / language / technical display. • Changeable user parameters / language / technical.
3	DISPLAY T2 	• T2 core probe temperature and timer display and setting. • User menu / language / technical access. • User menu / language / technical functions display. • Status display (READY / INSERT PRODUCT / END-PRESS STOP).
4	DISPLAY T3 	• T3 core probe temperature and timer display and setting. • Key lock on/off.



POS.	BUTTONS/SIGNAL SYSTEMS	FUNCTION
1	START and ON/OFF button 	- Starts-up the cooking cycle. - Exits from the DATE/TIME, USER, LANGUAGE menus. - Exit the programming menu. - Switch-off appliance (stand-by / OFF mode).
2	Selection key SET Main Display (MAIN) 	- Confirm the set value. - Select the parameter to be programmed.
3	STOP Key 	- Press and hold: it interrupts the cycle in progress. - Press briefly: suspends the cycle (Pause). - In the MANUAL program, pressed at end cycle, resets the set values.
4	Cursor keys Main Display (MAIN) 	- Changes the values of the functions. - The programs scroll. - Pressed simultaneously, allows the DATE and TIME to be programmed. - UP: pressed, allows the display of the Chrono of the CHILL / HOLD phases.
5	Bright Icons Main Display (MAIN) 1 MODE 2 Temperature icon 3 Timer icon 4 Water level icon 5 Delayed start-up icon	1 Cooking mode 2 Tank temperature: when switched-on: control in progress when flashing: value reached 3 Tank timer: when switched-on: control in progress when flashing: value reached 4 Water level 5 Delayed start-up
6	Main Display LED (MAIN) 	- Indicates (fixed on) the heating and cooking phases, until end cycle. - Indicates (flashing) the phase reached by the tank temperature or by the tank timer.
7	Selection Key SET T3 Display 	- Confirm the set value. - Select the parameter to be programmed.

POS.	BUTTONS/SIGNAL SYSTEMS	FUNCTION
8	Cursor keys T3 Display 	• Changes the values of the temperature and T3 probe time functions. • If they are pressed together, they turn on the keyboard lock.
9	Bright icons T3 Display 	1 T3 core probe temperature: when switched-on: control in progress when flashing: value reached 2 T3 core probe timer: when switched-on: timer active, when flashing: timer finished.
10	LED T3 Display 	• Switched-on when the T1 probe is connected.
11	Selection Key SET T2 Display 	• Confirm the set value. • Select the parameter to be programmed.
12	Cursor keys T2 Display 	• Changes the values of the temperature and T2 probe time functions. • Pressed simultaneously, allows entry to the USER, LANGUAGE or TECHNICAL menu. • Scroll the USER parameters.
13	Bright icons T2 Display 	1 T2 core probe temperature: when switched-on: control in progress when flashing: value reached. 2 T2 core probe timer: when switched-on: timer active, when flashing: timer finished.
14	Led Display T2 	• Switched-on when the T1 probe is connected.
15	Selection Key SET T1 Display 	• Confirm the set value. • Select the parameter to be programmed.
16	Cursor key down T1 Display 	• Change the values of the temperature and T1 probe time functions. • Activates the manual drain. • Scroll the language, user and technical parameters.
17	Cursor key up T1 Display 	• Change the values of the temperature and T1 probe time functions • Activates the manual fill-up • Scroll the language, user and technical parameters.
18	Bright icons T1 Display 	1 T1 core probe temperature: when switched-on: control in progress when flashing: value reached 2 T1 core probe timer: when switched-on: timer active, when flashing: timer finished 3 - Not active - 4 Water drain switched-on 5 Water fill-up switched-on
19	LED T1 Display 	• Switched-on when the T1 probe is connected.

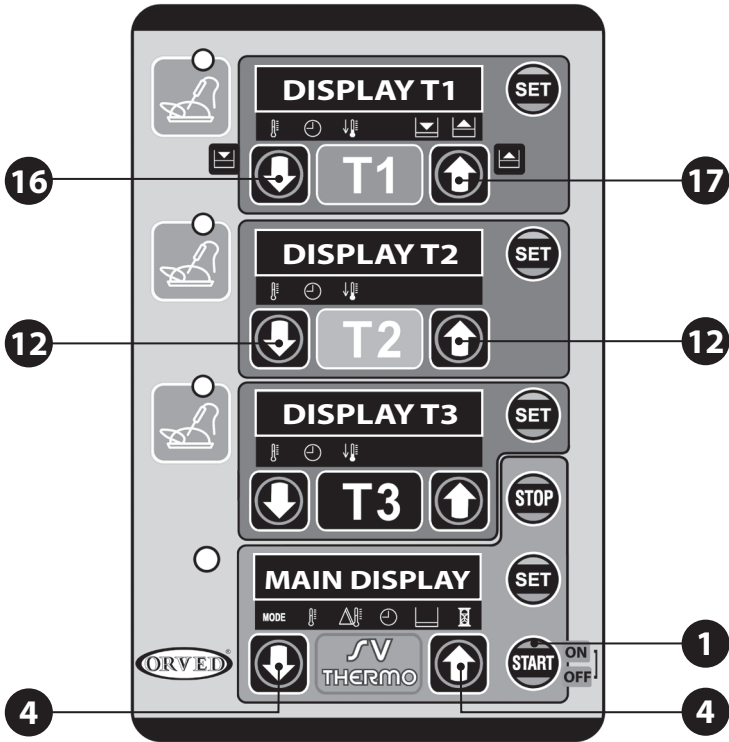
8.3 DATE/TIME AND USER PARAMETERS PROGRAMMING SETTINGS

At the first start-up, proceed to program the following parameters:

- 1) Date and time saving (see § 8.3.1): dd/mm/yy– hh/mm
- 2) Language choice display (see § 8.3.2): Italian or English.
- 3) User parameters setting (see § 8.3.3)
 - Hot water fill-up deactivation / activation (Top version).
 - Maintenance temperature setting: Maintenance temperature selection for the cooking mode COOKING AND MAINTENANCE. Of default equal to 65°C.
 - Display brightness: brightness intensity of icons and digits.
 - ICE function activation / deactivation for delayed start-up (see § 8.3.3 and 8.4.1).
 - Unit of measure: °C / °F

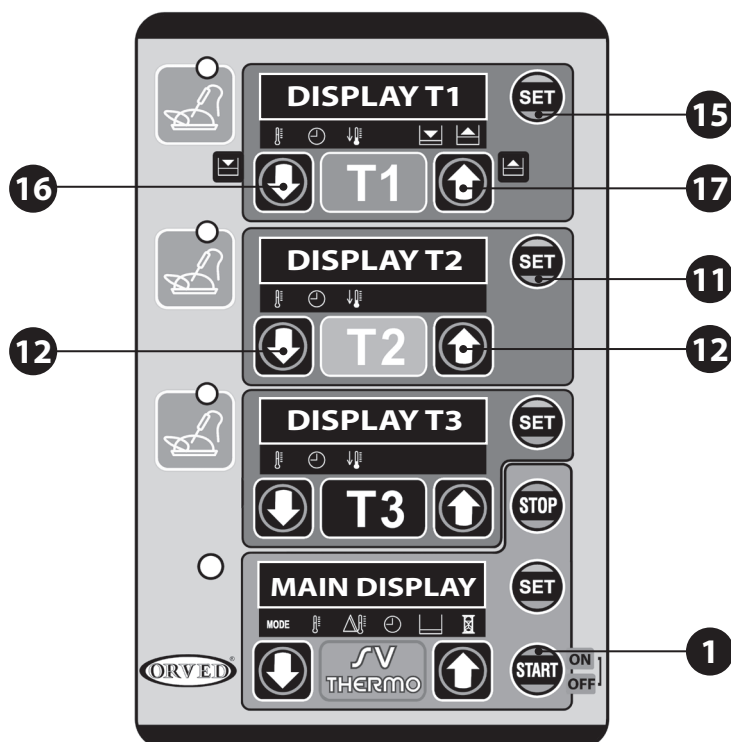
8.3.1 DATE AND TIME SAVING

PHASE	DESCRIPTION	KEY
1	Switch-on the machine using the ON/OFF main switch. The machine enters in stand-by mode: OFF is shown on the MAIN display and the hour set on the T1 display.	
2	Press the "UP / DOWN" (4) keys simultaneously on MAIN: on the T1 display appears the value (day/month/year/hours/minutes). On the T2 display appears the parameter description.	
3	Select the changeable parameter (day/month/year/hours/minutes) with the "UP / DOWN" (12) keys on T2.	
4	Change the selected parameter value with the "UP / DOWN" (16-17) keys on T1..	
5	Press "START" (1) to confirm the setting.	



8.3.2 DISPLAY LANGUAGE CHOICE

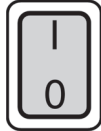
PHASE	DESCRIPTION	KEY
1	Switch-on the machine using the ON/OFF main switch. The machine enters in stand-by mode: OFF is shown on the MAIN display and the hour set on the T1 display.	
2	Press the "UP / DOWN" (12) keys simultaneously on T2: the menu to be selected appears on the display: LANGUAGE / USER / TECHNICAL	
3	Select the LANGUAGE menu with the "UP / DOWN" (12) keys on T2.	
4	Confirm the LANGUAGE menu using the "SET" (11) key on T2.	
5	Select the display language with the "UP / DOWN" (16-17) keys on T1.	
6	Confirm using the "SET" (15) key on T1.	
7	To exit from programming: press "START" (1) on MAIN.	



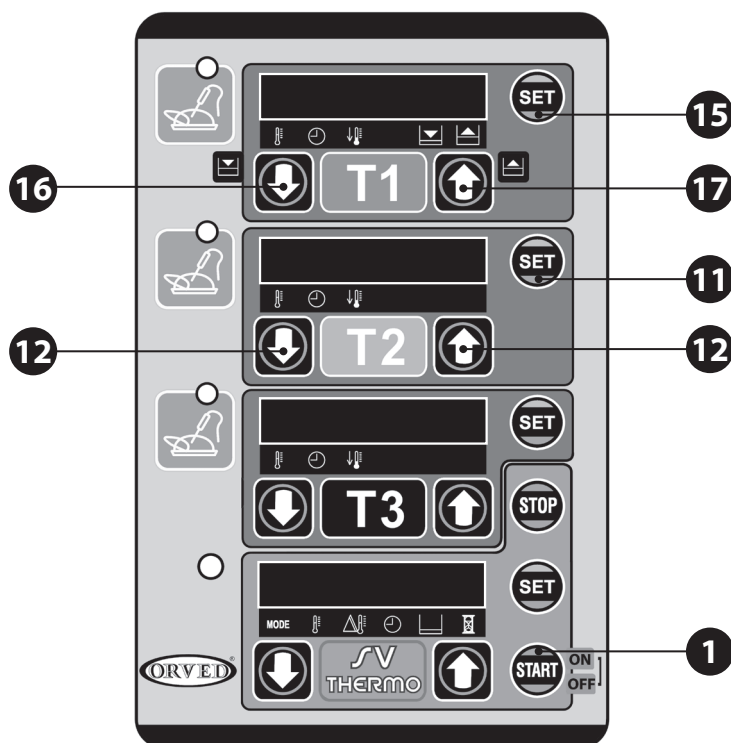
8.3.3 USER PARAMETERS SETTINGS



- The user parameters **MAINTENANCE TEMPERATURE / HOT H₂O FILL-UP / ICE** are only present in the **TOP** version.
- The maintenance temperature for the **COOKING AND MAINTENANCE** mode (**COOK AND HOLD**) is set at the factory-set value at **65°C**.

PHASE	DESCRIPTION	KEY
1	Switch-on the machine using the ON/OFF main switch. The machine enters in stand-by mode: OFF is shown on the MAIN display and the hour set on the T1 display.	
2	Press the " UP / DOWN " (12) keys simultaneously on T2: the menu to be selected appears on the display: LANGUAGE / USER / TECHNICAL	
3	Select the USER menu with the " UP / DOWN " (12) keys on T2.	
4	Confirm the USER menu using the " SET " (11) key on T2.	
5	Select the program parameter (MAINTENANCE TEMPERATURE / HOT H ₂ O FILL-UP / DISPLAY BRIGHTNESS / (ICE) with the " UP / DOWN " (12) keys on T2.	
6	Change the MAINTENANCE TEMPERATURE parameter value using the " UP / DOWN " (16-17) keys on T1. temperature from 10 to 99°C (default 65°C).	
7	Confirm using the " SET " (15) key on T1.	
8	Change the HOT H ₂ O FILL-UP parameter value with the " UP / DOWN " (16-17) keys on T1. SWITCHED ON / OFF	
9	Confirm using the " SET " (15) key on T1..	
10	Change the DISPLAY BRIGHTNESS parameter value with the " UP / DOWN " (16-17) keys on T1 from 20 to 200.	
11	Confirm using the " SET " (15) key on T1.	
12	Change the ICE parameter value using the " UP / DOWN " (16-17) keys on T1. SWITCHED ON / OFF.	
13	Confirm using the " SET " (15) key on T1.	
14	Change the UNIT OF MEASURE (U.M.) using the " UP / DOWN " (16-17) keys on T1: °C / °F	
15	Confirm using the " SET " (15) key on T1.	

16	To exit from programming: press "START" (1) on MAIN.	
----	---	---



8.4 OPERATIONAL INSTRUCTIONS AND PROGRAMMING

8.4.1 GENERAL PROGRAMMING NOTES

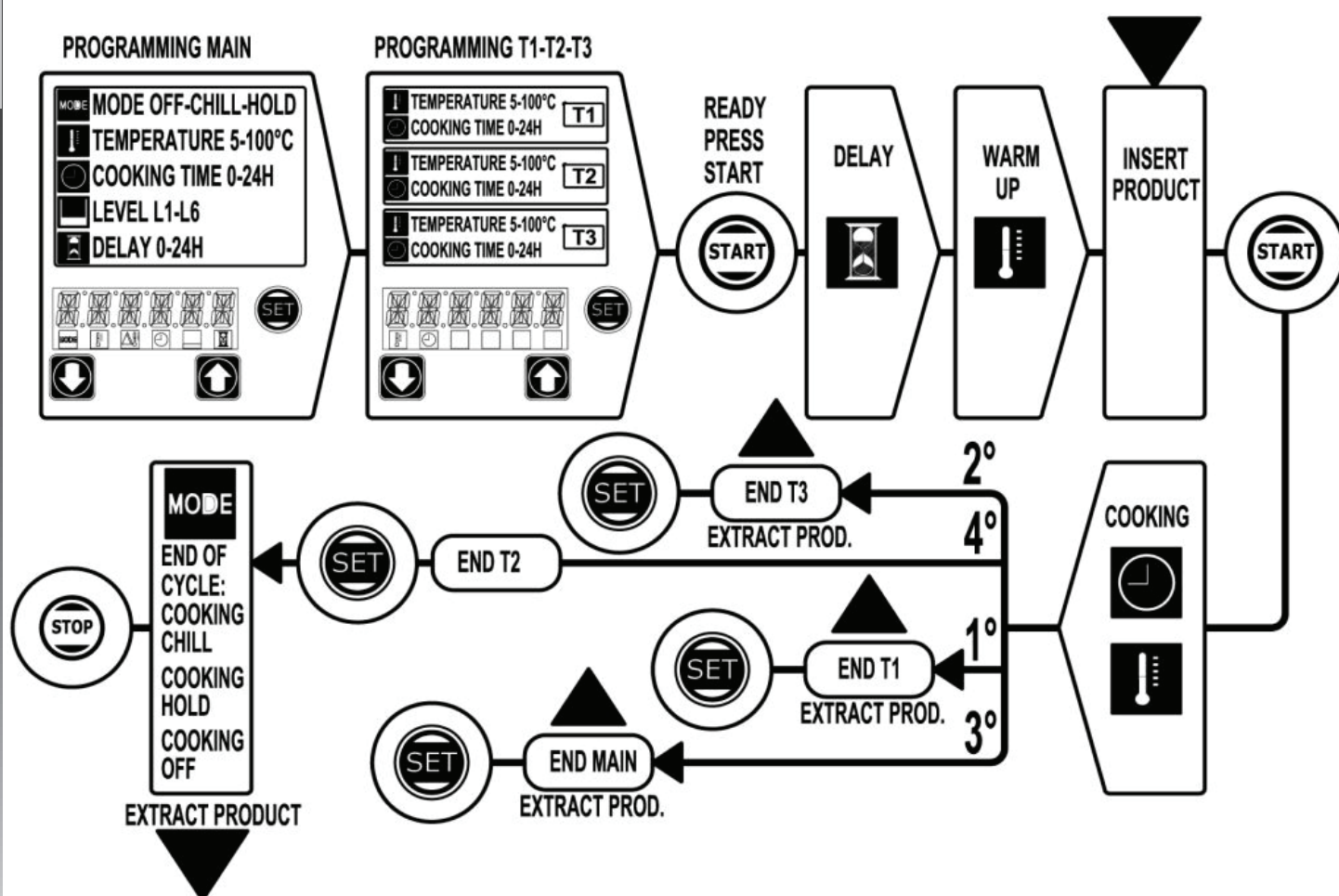
As the equipment allows the combination of numerous changes (cooking with/without probes, use of reading only probes, delayed start-up etc.), take advantage of the possibility to store up to 99 programs, using a different program for each mode. **It is advised to fill-in and keeps readily available the table inserted at the end of this manual.**

It is possible to use the manual program: remember that in this case, once the cooking program is ended with the STOP key, all values will be reset.

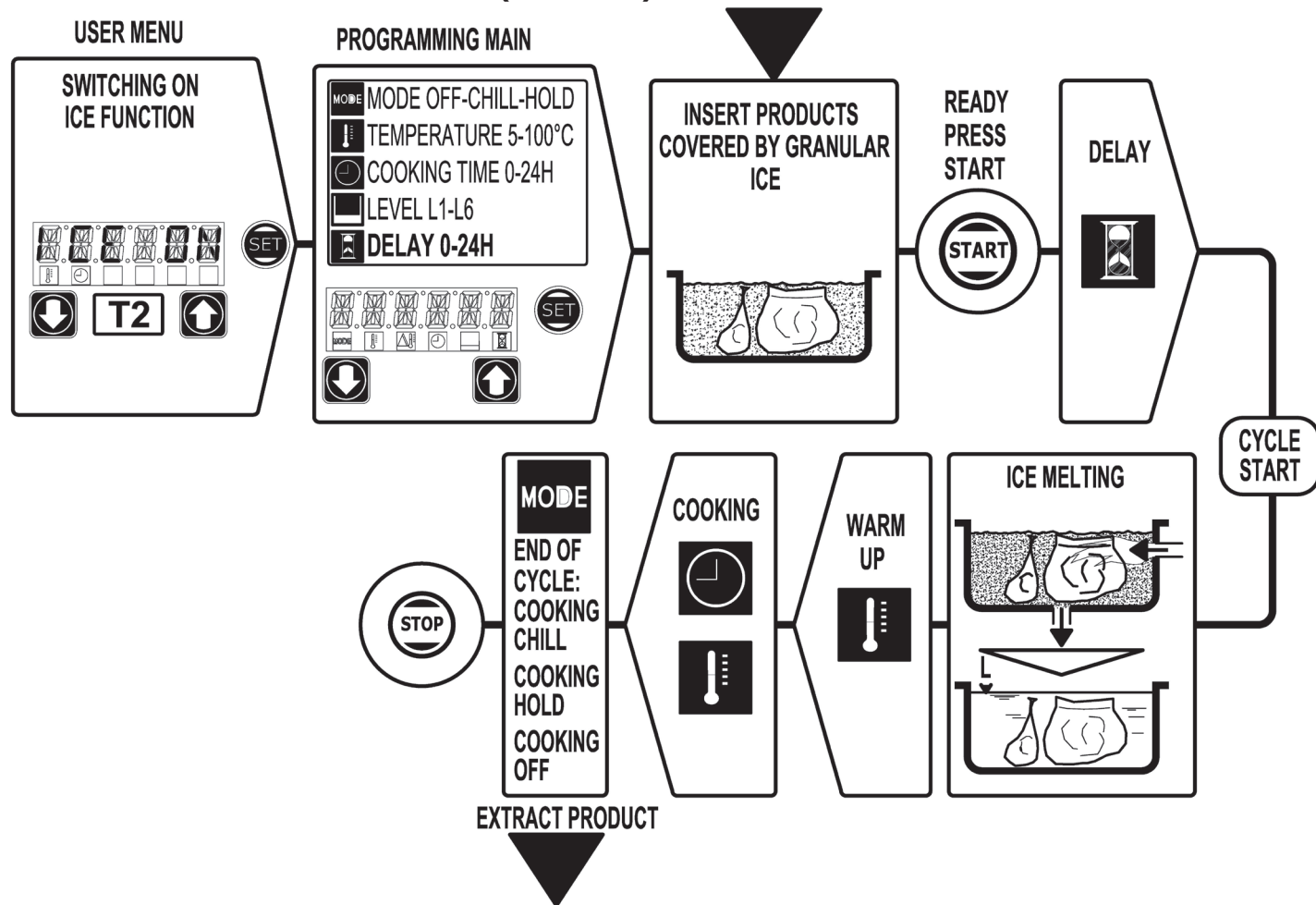
Following, are the instructions for the programming of the below listed cooking modes:

- Cooking without the use of core probes (8.4.2)
- Cooking with the use of core probes (8.4.3)
- Cooking with the use of core reading only probes (8.4.4)
- Cooking with delayed start-up and ice switched off / on function (8.4.5)
- Cooking "Catering" modes (8.4.6)

Programming and operations phases WITH IMMEDIATE START-UP



Programming and operations phases with DELAYED START-UP AND ICE FUNCTION SWITCHED-ON (ICE ON)

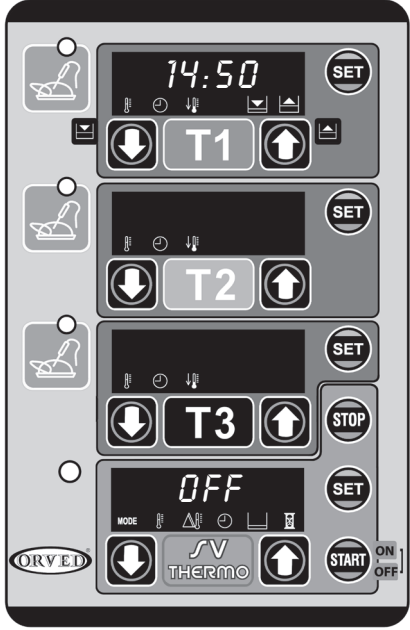


- 1) When the cooking cycle and has been started (press START after the message "INSERT PRODUCT" has been shown), the appliance allows the set parameters to be changed (including the timer) on the MAIN display and on the T1/T2/T3 displays. These changes DO NOT remain saved.
- 2) With the use of core probes, the tank temperature must be higher than the probes temperature. The standard temperature of the tank is higher than +2°C.
- 3) When using the core probes, if a probe becomes inadvertently disconnected in the cooking phase (having reached the programmed core temperature), the reading of the temperature is interrupted and recovered when connection is reset. If instead the interruption occurs when the temperature at the core has already been reached and the timer has been started-up (maturation phase of the product), this last phase continues to work for the programmed time.
- 4) With the use of the core probes, the simplest manner to proceed is by using products of the same type, even if a different product. The appliance also allows the cooking of different products, or with core probes set on three different temperature levels and with four varied timers: in this case, the cooking cycle ends when the last core probe has reached the temperature and finished the cooking time (see graphic § 8.1.4). It is therefore necessary to have scheduled products extraction that end the cooking cycle.
- 5) Only the cooking mode (COOKING-OFF) allows the time setting for indefinite cooking (NOSTOP), therefore the COOKING-CHILL ends automatically with the draining of the tank and the fill-up of cold water, while COOKING-HOLD continues with the temperature maintenance of the tank at the set value (usually 65°C) non stop, that only ends when the operator presses the STOP key.
- 6) In CATERING mode the electrovalves and the levels are deactivated. The filling-up/draining of the water occurs manually by pressing keys 16 / 17. In Catering mode, the fill-up connections in the Top versions are ONLY carried out on the cold water connection. Moreover, in the CATERING mode the delayed start-up is disabled.
- 7) By setting the ICE ON function in the user menu, the appliance automatically carries out a series of alternating discharges with hot water fill-up, allowing the granular ice to melt. Therefore, ensure that hot water and the correct hydraulic connection on the rear side of the machine is available.

8.4.2 COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

The presence of three displays T1, T2 and T3 for the control of temperature and time of the core probes allows to program up to three additional timers, which are added to the MAIN timer display, therefore allowing - equal cooking temperature - to control four processes simultaneously.

Follow the steps described below.

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A - SWITCH-ON Switch from Stand-by mode to operating mode			
1	Switch the machine on using the main switch.	If the current time is shown on the T1 display and the word "OFF" is shown on the MAIN display the machine is in Stand-by.	
2	Switch to the operating mode, keeping the green "START" button pressed for 4 seconds. Repeat the same step to return to Stand-by mode.	On the T2 display appears "READY - PRESS START OR SET." The saveable program number appears on the MAIN display.	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
B - BASIC FUNCTIONS PROGRAMMING ON MAIN Set the main parameters: tank temperature, level, timer, cooking mode.			
3	Choose a PROGRAM with the UP / DOWN keys on MAIN.	MANUAL: if the values set are not to be saved.; 1 – 99: if the values set are to be saved. C1-C9: preset.	
4	Press SET on MAIN to select the parameter to be programmed.	COOKING MODE 	
5	Choose the COOKING MODE (MODE) wanted with the UP / DOWN keys on MAIN.	SWITCH-OFF COOKING (COOKING-OFF) COOKING AND COOLING (COOKING-CHILL) COOKING AND MAINTENANCE (COOK AND HOLD) CATERING	
6	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameter to be programmed.	TANK TEMPERATURE (BATH TEMPERATURE) 	
7	Set the TANK TEMPERATURE (BATH TEMPERATURE) with the UP / DOWN keys on MAIN.	5 – 100°C	

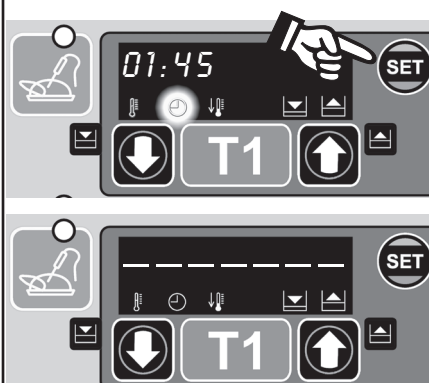
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
8	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameter to be programmed.	TANK TIMER (COOKING TIME) 	
9	Set the TANK TIMER (BATH TEMPERATURE) with the UP / DOWN keys on MAIN.	• In all cooking modes: included between 0 – 24h (hh:mm) • Only in COOKING AND SWITCH-OFF mode (COOKING-OFF): NOSTOP (indefinite) • If the timer is not set: OFF	
10	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameter to be programmed.	TANK LEVEL (WATER LEVEL) 	
11	Set the TANK LEVEL (WATER LEVEL) with the UP / DOWN keys on MAIN.	Basic version: L1 / L2 Top Version: L1 - L6 (=LMAX)	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
12	Confirm using the SET key on MAIN.	On T3 appears PROGRAM SAVED. On T2 appears the message READY – PRESS START OR SET.	
C - PROGRAM T1/T2/T3 Program up to three additional timers on T1, T2 and T3. Deactivation of the temperature reading when core probes not present on T1, T2 and T3. Complete deactivation of T1, T2 and T3 (probes temperature and timer on OFF).			
13	Press the SET key on T1 and select the parameter T1 TEMPERATURE PROBE.	T1 TEMPERATURE PROBE	
14	Deactivate the T1 PROBE TEMPERATURE with the UP / DOWN keys on T1, selecting OFF.	OFF	
15	Confirm with SET key on T1. Confirming access to programming of T1 PROBE TIMER.	T1 TIMER	
16	Set the T1 PROBE TIMER with the UP / DOWN keys on T1.	0 – 24h (hh:mm) or: NOSTOP or: OFF	

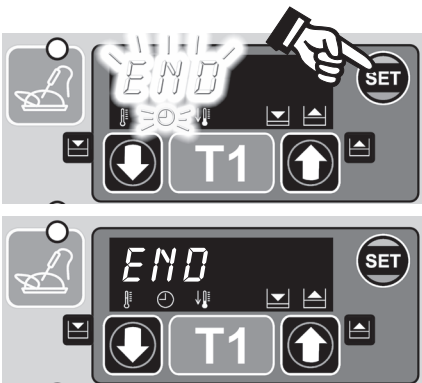
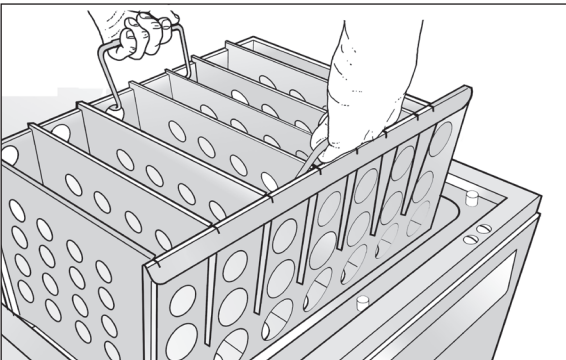
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
17	Confirm with SET key on T1.	If a different value to OFF has been set, the TIMER ICON remains switched-on and on the T1 DISPLAY appears the set timer value Sif the T1 PROBE TIMER is set on OFF, the TIMER ICON will appear switched-off and the T1 DISPLAY is in complete OFF mode (dashes).	
18	Repeat 13-17 on displays T2 and T3.		
D - PROGRAM START-UP			
Starting-up the program will activate the heating phase (WARM-UP).			
19	Press START on MAIN .	On T1, T2 and T3 appears the TIMER value (if set). The TIMER ICONS on T1, T2 and T3 are switched-on (if set). On MAIN appears the message HEATING (WARM UP) alternating with the PROGRAM and the tank temperature. The MAIN LED switches-on.	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
E – REACHING TANK TEMPERATURE AND PRODUCT INSERTION Buzzer and visual warning: immerse the product in the tank.			
		The T2 display appears the message INSERT PRODUCT AND PRESS START. The MAIN display shows the program number alternating to the tank temperature. The MAIN LED flashes. On the T1, T2 and T3 display appears the TIMER value (if set). The TIMER icons are switched-on (if set).	
20	Immerse the vacuum packed product in the tank using a tongs, or by using the optional bag-holder basket. In this case, use the included handles		

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
21	Press START on Z MAIN.	On the T1, T2 and T3 display appears the TIMER value (if set). The TIMER icons are switched-on. The MAIN display shows the program number alternating to the tank temperature. The MAIN LED the TEMP. ICON TANK and TANK TIMER is switched-on.	
F - END OF SET TIMERS AND END OF CYCLE Each timer that ends sounds a buzzer signal, from the flashing of the TIMER icon and from the flashing message END on the respective displays T1, T2 and T3. When the last set TIMER expires, the cycle ends depending on the programmed COOKING MODE (COOKING-OFF / COOKING-CHILL / COOKING-HOLD).			
	The first Timer ends (on T1, T2, T3 or MAIN).	Buzzer warning. The TIMER ICON flashes on the corresponding display and the word END flashes.	
22	To silence the signal, press the SET key on the display that shows the end TIMER.	On the corresponding Display T1, T2, T3 or MAIN appears the message END. The TIMER ICON switches-off.	
23	Extract the corresponding product from the tank. Repeat the operation each time the timer ends		

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
24	The last timer that ends determines the end cycle that is completed depending on the programmed cooking mode.	On T2 appears END – PRESS STOP On all the displays appears the message END. All the TIMER ICONS displays are switched-off.	
	Cooking mode COOKING-COOLING AND COOKING-MAINTENANCE: press DOWN on MAIN to display the time elapsed.	The MAIN display shows the message CHRONO alternate to the elapsed time of the maintenance or cooling phase.	
25	Press STOP.	On T2 appears READY – PRESS START OR SET The remaining displays return to idle mode. The chronometer of the maintenance and cooling phases on the MAIN display is reset.	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

8.4.3 COOKING WITH THE USE OF CORE PROBES

The programming differs from § 8.4.1 because of the added programming of the core temperature probe on displays T1, T2 and T3.

- N**

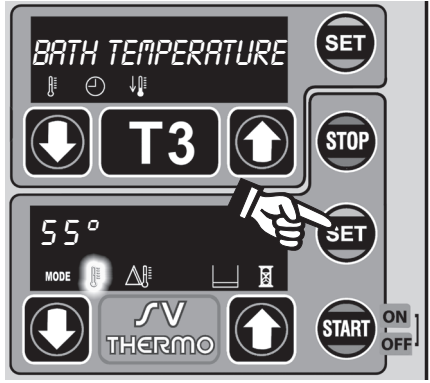
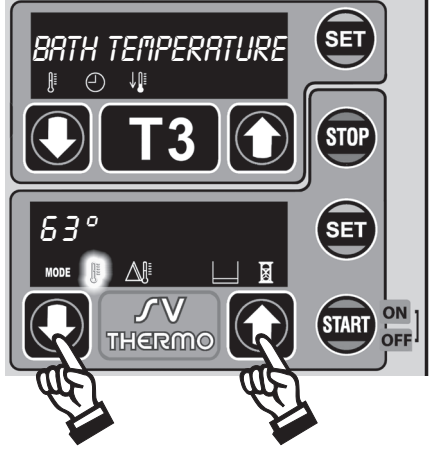
- 1) Remember to set the tank temperature value at 2°C higher than the highest set core temperature (unless other processes are indicated).
 - 2) It is recommended to manage the cooking of the same products or use only one core probe of the product to be checked.
 - 3) In the case of products with different simultaneous readings of the core temperature, remember to promptly remove, at the end of the corresponding cooking time of T1, T2 and / or T3, the product that has finished the cycle, especially when the difference between tank temperature and temperature of the lower core probe is high. Example: Tank temperature 65°C, T1 temperature 63°C, T3 temperature 59°C and T2 temperature 50°C. T2 will have a brief or no maturation phase (with T2 Timer programmed for a few minutes or on OFF), as the permanence in the tank at 65°C risks over-cooking the T2 checked product. The risk is consequently minor with the checked product from T3 and with the checked product from the T1 probe.
 - 4) Carefully clean the needle probe with a disinfectant or suitable cleaning agent, before piercing the probe into the product.
 - 5) Carefully clean the bag in the area in which the adhesive strip is to be applied, in order to guarantee maximum adhesion.

Follow the steps described below:

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A- SWITCH-ON			
Switch from Stand-by mode to operating mode			
1	Switch the machine on using the main switch.	If the current time is shown on the T1 display and the word "OFF" is shown on the MAIN display means the machine is in Stand-by.	
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES			

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A- SWITCH-ON Switch from Stand-by mode to operating mode			
2	Switch to operating mode, keeping the green "START" button pressed for 4 seconds. Repeat the same step to return to Stand-by mode.	On the T2 display appears "READY - PRESS START OR SET". The saveable program number appears on the MAIN display.	
B - BASIC FUNCTIONS PROGRAMMING ON MAIN Set the main parameters: tank temperature, level, timer, cooking mode			
3	Choose a PROGRAM with the UP / DOWN keys on MAIN.	• MANUAL: if the values set are not to be saved; • 1 - 99: if the values set are to be saved. • C1-C9: preset.	
4	Press SET on MAIN to select the parameter to be programmed.	COOKING MODE 	
5	Choose the COOKING MODE (MODE) wanted with the UP / DOWN keys on MAIN.	• SWITCH-OFF COOKING (COOKING-OFF) • COOKING AND COOLING (COOKING-CHILL) • COOKING AND MAINTENANCE (COOK AND HOLD) • CATERING	

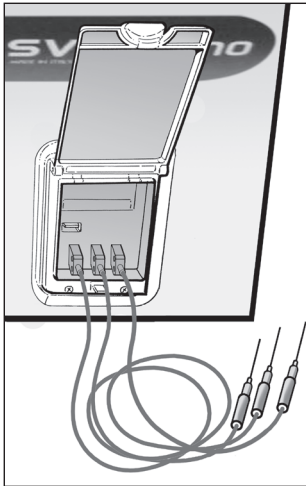
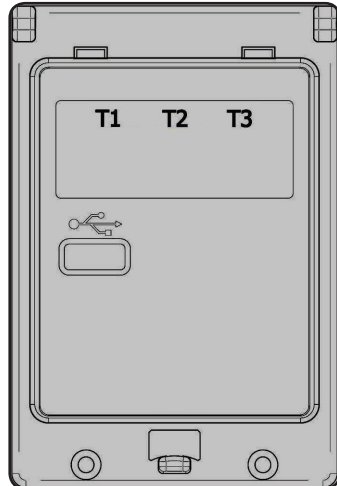
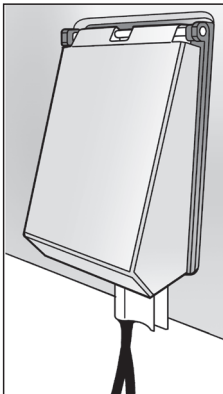
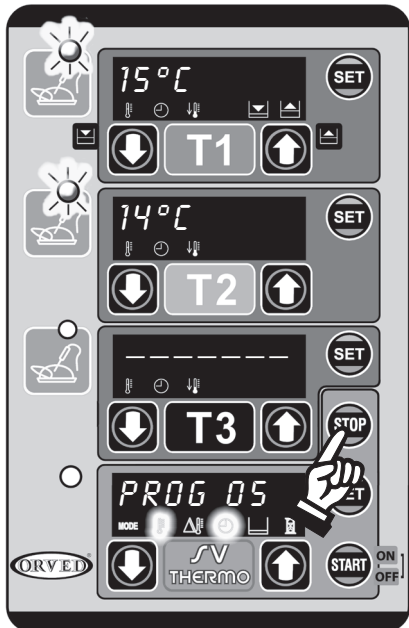
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

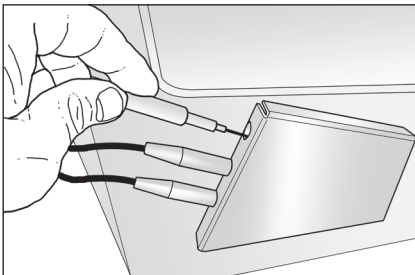
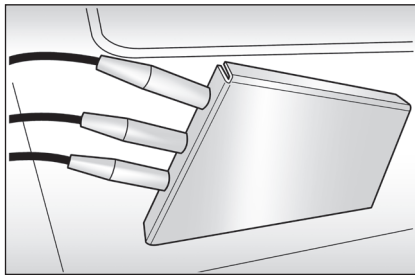
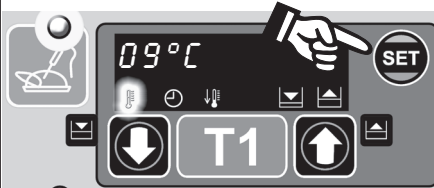
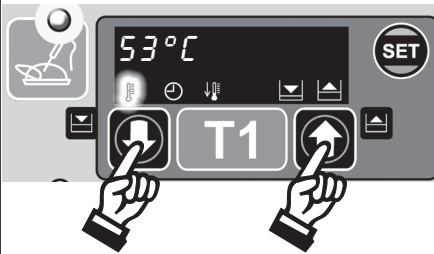
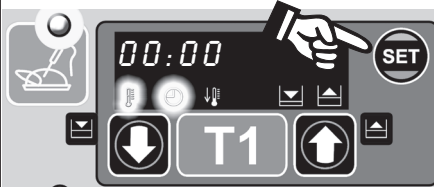
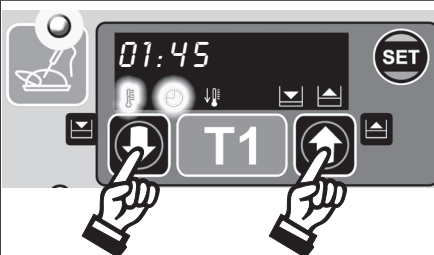
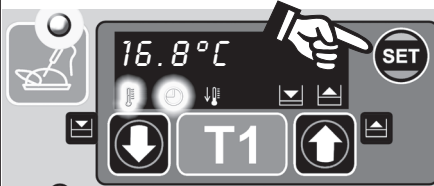
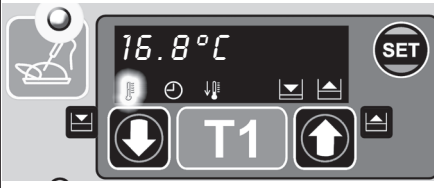
PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
6	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameter to be programmed.	TANK TEMPERATURE (BATH TEMPERATURE) 	
7	Set the TANK TEMPERATURE (BATH TEMPERATURE) with the UP / DOWN keys on MAIN.	5 – 100°C	
8	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameter to be programmed.	TANK TIMER (COOKING TIME) 	
9	Set the TANK TIMER (BATH TEMPERATURE) with the UP / DOWN keys on MAIN.	• In all cooking modes: included between 0 – 24h (hh:mm) • Only in COOKING AND SWITCH-OFF mode (COOKING-OFF): NOSTOP (indefinite) • If the timer is not set: OFF	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

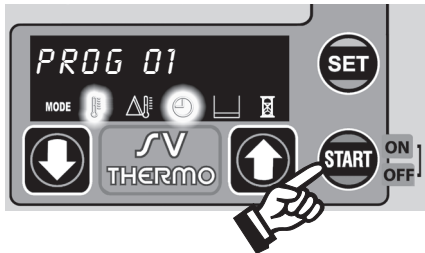
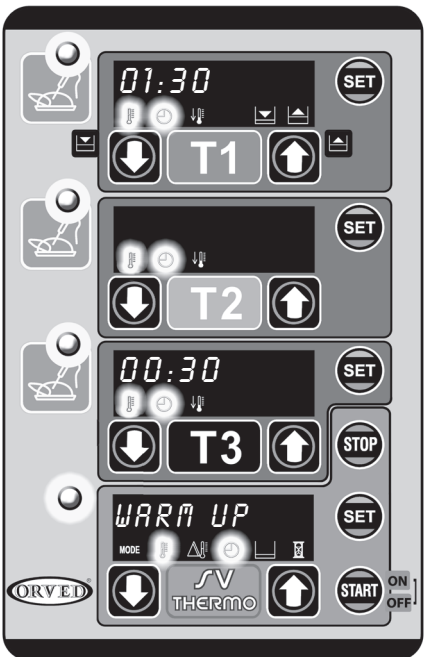
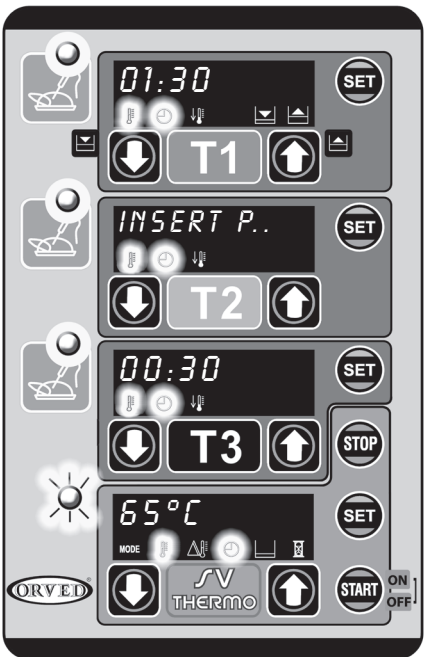
PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
10	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameter to be programmed.	TANK LEVEL (WATER LEVEL) 	
11	Set the TANK LEVEL (WATER LEVEL) with the UP / DOWN keys on MAIN.	Basic version: L1 / L2 Top Version: L1 - L6 (=LMAX)	
12	Confirm using the SET key on MAIN.	On T3 appears PROGRAM SAVED. On T2 appears the message READY - PRESS START OR SET. 	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

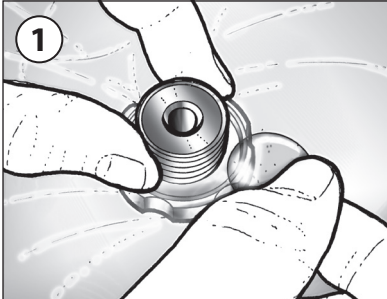
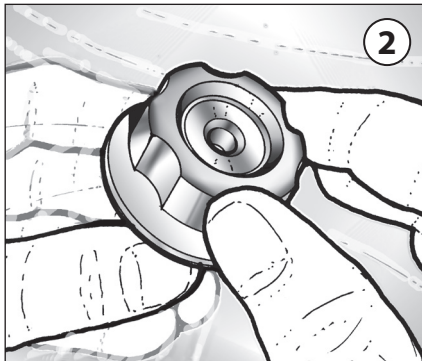
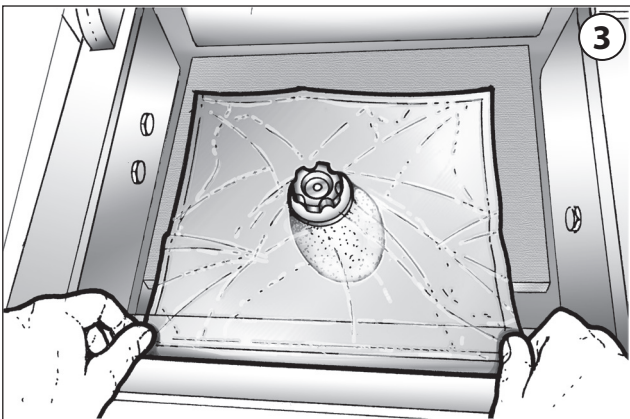
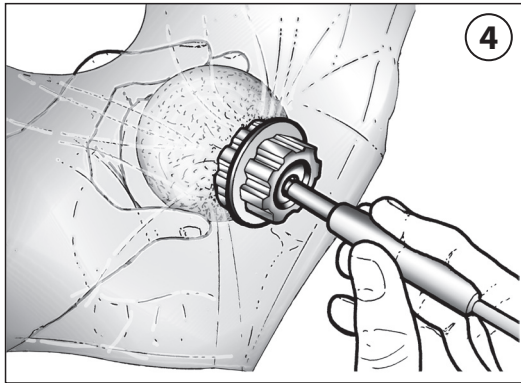
PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
C - CORE PROBES PROGRAMMING T1/T2/T3 Set the core probes temperature on T1, T2 and T3. Set the core probes timer on T1, T2 and T3.			
13	Lift the front door and insert one or more probes into the corresponding connectors T1, T2 and T3, by running the wires through the plastic tab.	Probes colour = display colour T1 = YELLOW T2 = RED T3 = BLACK	 
14	Lower the front door so to cover the connectors and protect them from any liquids.		
		With the probe connected, the corresponding LED T1, T2 AND T3 are switched-on. The display with inserted probe indicates the instantaneous temperature shown by the probe.	
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES			

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
15	Insert the probes in the specific probes holder on the side of the appliance.		
16	Press the SET key on T1 and select the parameter T1 TEMPERATURE PROBE.	T1 TEMPERATURE PROBE 	
17	Set the T1 PROBE TEMPERATURE with the UP / DOWN keys on T1.	5 – 100°C. (NOTE: the temperature must be lower than the tank temperature). the TEMPERATURE ICON remains switched-on and on the T1 DISPLAY appears the set temperature value.	
18	Confirm with SET key on T1. Confirming access to programming of T1 PROBE TIMER.	T1 TIMER 	
19	Set the T1 PROBE TIMER with the UP / DOWN keys on T1.	0 – 24h (hh:mm) or: NOSTOP or: OFF	
20	Confirm with SET key on T1.	If a different value to OFF has been set, the TIMER ICON remains switched-on and on the T1 DISPLAY appears the T1 probe temperature value. If the T1 PROBE TIMER is set on OFF, the TIMER ICON will appear switched-off and the T1 DISPLAY will show the T1 probe temperature.	 
21	Repeat 13-20 on displays T2 and T3.		

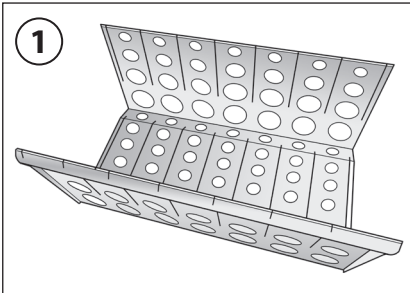
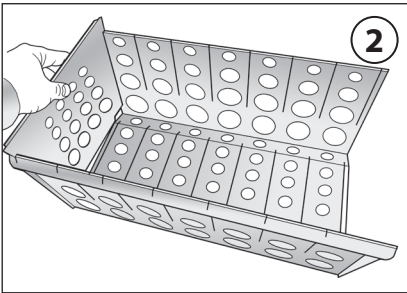
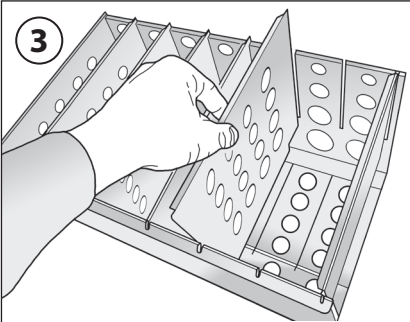
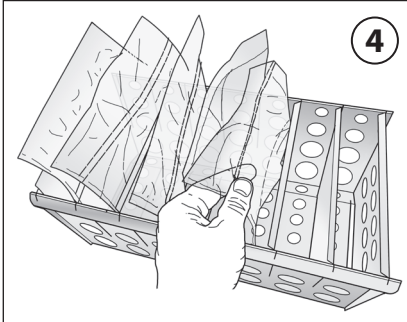
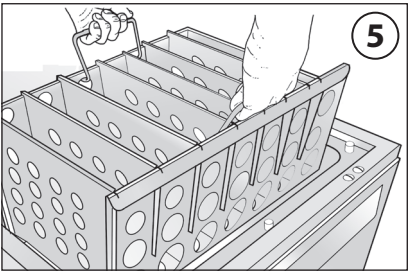
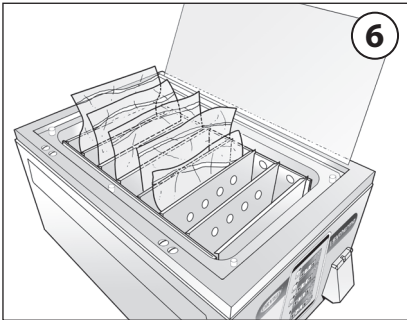
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
D - PROGRAM START-UP			
Starting-up the program will activate the heating phase (WARM-UP).			
22	Press START on MAIN.		
		On the T1, T2 and T3 display appears the TIMER and TEMPERATURE value. The TIMER ICONS, TEMPERATURE and the LED on T1, T2 and T3 are switched-on. On MAIN appears the message HEATING (WARM UP) alternating with the PROGRAM (PROG...) and the tank temperature. The MAIN LED switches-on.	
23		On the T1, T2 and T3 display appears the TIMER and TEMPERATURE value. The TIMER ICONS, TEMPERATURE and the LED on T1, T2 and T3 are switched-on. The T2 display appears the message INSERT PRODUCT – PRESS START. The MAIN display show the PROGRAM (PROG...) alternating with the TEMPERATURE and TIMER of the tank. The MAIN LED flashes	

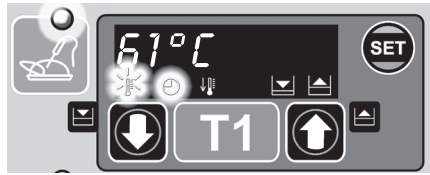
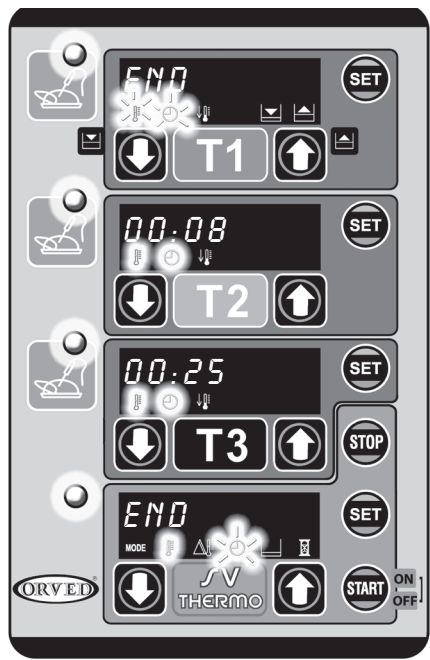
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
E – REACHING TANK TEMPERATURE AND PRODUCT INSERTION			
Buzzer and visual warning: insertion of the probe in the product and immersion in the tank.			
24	Apply the probe valve to the core ORVED SYV on the bag to be vacuum-packed. Insert the product in the bag, centring it respect to the valve and carry out the vacuum with a chamber vacuum packing system. Carefully clean the needle of the probe with a suitable cleaning agent. Pierce the probe into the product until the core is reached, via the SYV valve. Check that the bag remains vacuumed.		   

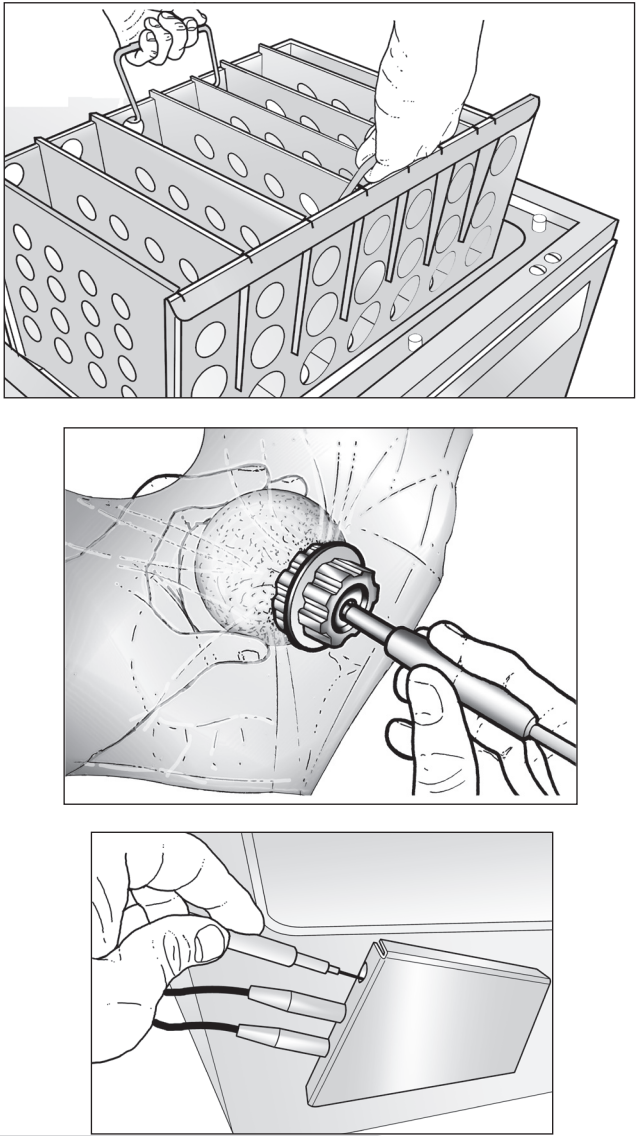
COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
25	Immerse the vacuum packed products with the probe inserted, in the tank using tongs, or by using the optional bag-holder basket (1-6).	     	
26	Press START on MAIN	On the T1, T2 and T3 display appears the TIMER and TEMPERATURE value. The TIMER ICONS, TEMPERATURE and the LED on T1, T2 and T3 are switched-on. The MAIN display show the PROGRAM (PROG...) alternating with the TEMPERATURE and TIMER of the tank. The MAIN LED the ICON TEMPERATURE AND TANK TIMER is switched-on.	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
F - END OF TIMERS T1/T2/T3 AND END OF CYCLE			
Once the probe temperatures T1, T2 and T3 have been reached, the corresponding icon TEMPERATURE will flash. The timers T1, T2 and T3 are automatically activated once the corresponding programmed core probes temperatures are reached. Each timer that ends sounds a buzzer signal, from the flashing TIMER icon and from the flashing message END on the respective displays T1, T2 and T3. On MAIN the icon TIMER flashes. When the last set TIMER expires, the cycle ends depending on the programmed COOKING MODE (COOKING-OFF / COOKING-CHILL / COOKING-HOLD).			
	Reaching the PROBE TEMPERATURE T1, T2 or T3: if set, automatically start the corresponding PROBE TIMER.	Buzzer warning. The T1, T2 and T3 displays shows the TIMER value alternating with the PROBE TEMPERATURE. The TEMPERATURE ICON flashes on the corresponding display. The TIMER ICON of the corresponding display is switched-on.	
	The first TIMER ends (on T1, T2, T3 or MAIN).	Buzzer warning. Display T1 / T2 / T3: On the corresponding T1, T2 or T3 display the TIMER ICON flashes in addition to the TEMPERATURE ICON and the word END appears flashing. MAIN: Display the TIMER ICON flashes and the word END appears flashing.	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

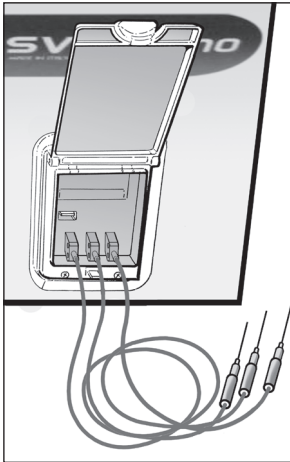
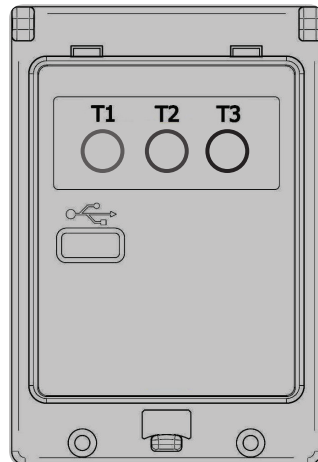
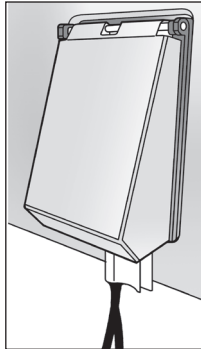
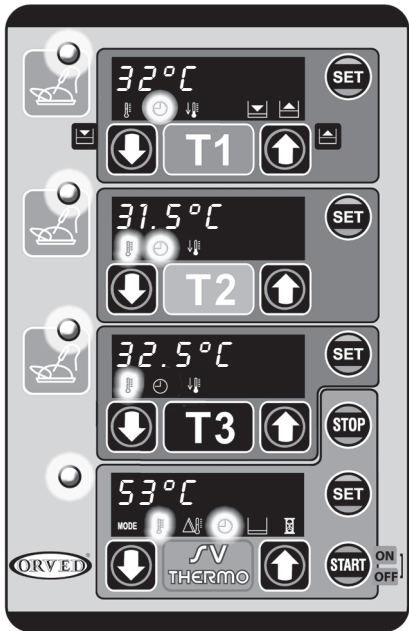
PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
27	To silence the signal, press the SET key on the display that shows the TIMER end.	On the corresponding Display T1, T2, T3 or MAIN appears the message END. The corresponding TIMER ICON switches-off.	
28	Extract the corresponding product from the tank. Remove the core probe from the product and place in the probe holder. Repeat the operation each time the TIMER ends.		

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

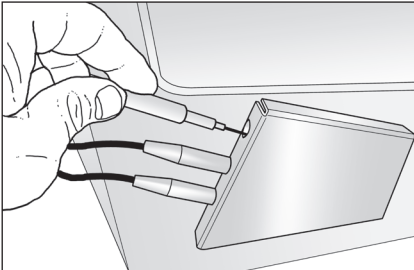
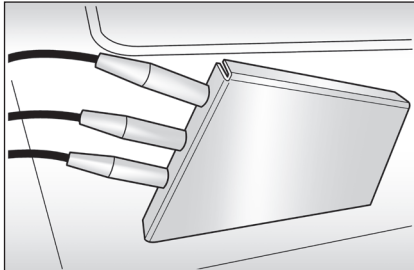
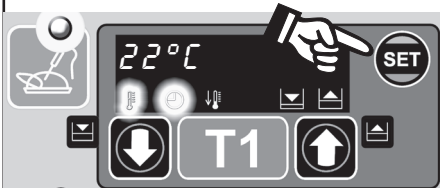
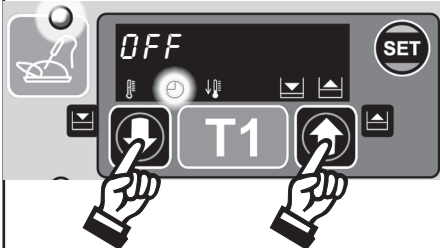
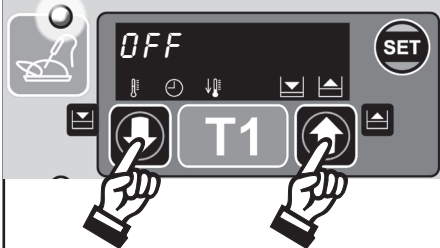
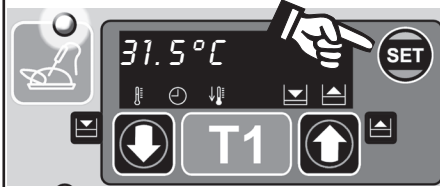
PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
	The last timer that ends determines the end cycle that is completed depending on the programmed cooking mode.	On T2 appears END – PRESS STOP. On all the displays appears the message END. All the TIMER ICONS are switched-off.	
	Cooking mode COOKING-COOLING AND COOKING-MAINTENANCE: press DOWN on MAIN to display the time elapsed.	The MAIN display shows the message CHRONO alternate to the elapsed time of the maintenance or cooling phase.	
29	Press STOP	On T2 appears READY – PRESS START OR SET The remaining displays return to idle mode. The TEMPERATURE ICON on the MAIN display switches-off.	

COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES

8.4.4 COOKING WITH THE USE OF CORE PROBE WITH READING FUNCTION ONLY

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A - SWITCH-ON: FOLLOW PT.1-2 § 8.4.2 B - BASIC FUNCTIONS PROGRAMMING ON MAIN: FOLLOW PT.1-2 § 8.4.2 C - CORE PROBES PROGRAMMING T1/T2/T3 FOR READING ONLY			
1	Lift the front door and insert one or more probes into the corresponding connectors T1, T2 and T3, by running the wires through the plastic tab.	Probes colour = display colour T1 = YELLOW T2 = RED T3 = BLACK  	
2	Lower the front door so to cover the connectors and protect them from any liquids.		
		With the probe connected, the corresponding LED T1, T2 AND T3 are switched-on. The display with inserted probe indicates the instantaneous temperature shown by the probe.	

COOKING WITH THE USE OF CORE PROBE WITH READING FUNCTION ONLY

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
3	Insert the probes in the specific probes holder on the side of the appliance..		
4	Press the SET key on T1 and select the parameter T1 TEMPERATURE PROBE.	T1 TEMPERATURE PROBE 	
5	Set the T1 PROBE TEMPERATURE with the UP / DOWN keys on T1 on OFF	Display: OFF T1 TEMPERATURE ICON: switched-off.	
6	Confirm with SET key on T1. Ensure access to programming of the T1 PROBE TIMER.	T1 TIMER 	
7	Set the T1 PROBE TIMER with the UP / DOWN keys on T1 on OFF	Display: OFF T1 TIMER ICON: switched-off.	
8	Confirm with SET key on T1.	THE T1 TIMER AND TEMPERATURE ICONS are switched-off and the T1 DISPLAY shows the relative temperature of the T1 probe.	
9	Repeat 13-20 on displays T2 and T3.		

COOKING WITH THE USE OF CORE PROBE WITH READING FUNCTION ONLY

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
D - PROGRAM START-UP: FOLLOW PT.22 § 8.4.2 E - REACHING TANK TEMPERATURE AND PRODUCT INSERTION: follow pt.23-26 § 8.4.2 F - END OF CYCLE. Each timer that ends sounds a buzzer signal, from the flashing TIMER icon and from the flashing message END on the respective displays T1, T2 and T3. On MAIN the icon TIMER flashes. The cycle ends depending on the programmed COOKING MODE (COOKING-OFF / COOKING-CHILL / COOKING-HOLD). Extract the product from the tank as described in § 8.4.2. COOKING WITHOUT THE USE OF CORE PROBES			

8.4.5 COOKING WITH DELAYED START-UP WITH ICE OFF / ICE ACTIVATED

A) Delayed start-up with Ice function switched-off (ICE OFF). If the ICE FUNCTION is programmed on OFF in the user parameters menu setting (read carefully § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1), the delayed start-up function allows the start-up of the cooking cycle at the desired time, independently from the temperature and tank water level, that the apparatus indicates at start-up. This type of delayed start-up is suitable for the defrosting / regeneration of frozen products.



1) For cooking frozen products, before setting the **DELAYED START-UP** time on the **MAIN** display, carefully evaluate the product defrosting time according to its weight: at the end of health-hygiene, during the permanence period in the tank before the start-up of the cooking cycle, the product must not exceed 3°C.

2) The delayed start-up time remains saved until a new programming is saved. Remember therefore to reprogram it when necessary.

B) Delayed start-up with Ice function activated (ICE ON). The mode of greater interest allowed by the SV- Thermo Top version, is the cooking or regeneration of overnight product, with product temperature maintained at 3°C until the cycle start-up (ICE FUNCTION – read carefully § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1). By simply pouring the granular ice covering the product placed in the tank. The user menu parameters ICE FUNCTION must be SWITCHED-ON (ON) (see § 8.3.3 / 8.4.1)

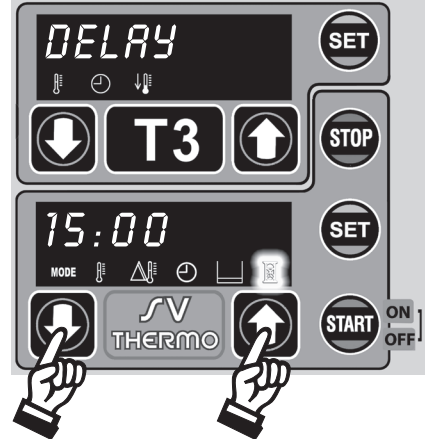


1) By setting in the user menu the **ICE ACTIVATED** function (see §8.3.3), the appliance automatically carries out a series of alternating drainages with hot water fill-up, allowing the granular ice to melt. Therefore, ensure that hot water and the correct connection to the hot water pipe on the corresponding attachment on the rear side of the machine is available.

2) ICE FUNCTION setting on the user parameters menu: see § 8.3.3

3) The absence of the operator excludes the use of added timers or core probes.

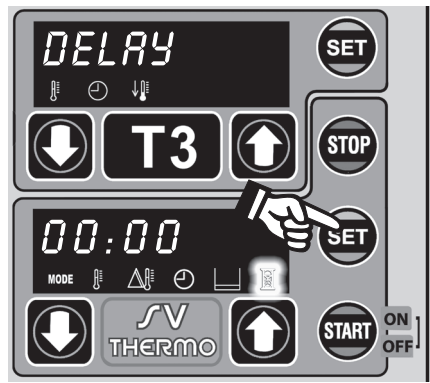
A - DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION SWITCHED-OFF (ICE OFF)

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A- SWITCH-ON: follow pt.1-2 § 8.4.2 B- USER PARAMETER SETTING – ICE FUNCTION: follow pt.1-12 § 8.3.3 C - BASIC FUNCTIONS PROGRAMMING ON MAIN: Follow pt.1-2 § 8.4.2 (cooking mode, tank temperature, tank and level timer programming with addition of DELAYED START-UP (DELAY) parameter:			
1	Select with SET key on MAIN the parameter DELAYED START-UP (DELAY).	DELAYED START-UP (DELAY) 	
2	Set the CYCLE START TIME with the UP / DOWN keys on MAIN.	TIME: 0 – 24 Example: time 15.00	
3	Confirm using the SET key on MAIN.	On T3 appears PROGRAM SAVED. On T2 appears the message READY – PRESS START OR SET.	 

A - DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION SWITCHED-OFF

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
4	Insert the product (possibly frozen) in the tank. Press START on MAIN for 4 seconds.	On MAIN appears the message DELAYED START-UP (DELAY). The appliance enters in SWITCHED-OFF mode (off), indicating the time on the T1 display.	
F - END OF CYCLE The cycle proceeds and ends automatically according to the programmed settings Extract the product from the tank as described in § 8.4.2.			
A - DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION SWITCHED-OFF			

B - DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION ACTIVATED (ICE ON)

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A- SWITCH-ON: follow pt.1-2 § 8.4.2 B- USER PARAMETER SETTING – ICE FUNCTION: follow pt.1-12 § 8.3.3 C - BASIC FUNCTIONS PROGRAMMING ON MAIN: Follow pt.1-2 § 8.4.2 (cooking mode, tank temperature, tank and level timer programming with addition of DELAYED START-UP (DELAY) parameter:			
1	Select with SET key on MAIN the parameter DELAYED START-UP (DELAY)	DELAYED START-UP (DELAY) 	
B - DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION ACTIVATED (ICE ON)			

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
2	Set the CYCLE START TIME with the UP / DOWN keys on MAIN.	TIME: 0 – 24 Example: time 5.00 am	
3	Confirm using the SET key on MAIN.	On T3 appears PROGRAM SAVED. On T2 appears the message READY – PRESS START OR SET	
4	Insert the product in the tank covering it with granular ice.		
5	Press START on MAIN for 4 seconds.	On MAIN appears the message DELAYED START-UP (DELAY). The appliance enters in SWITCHED-OFF mode (off), indicating the time on the T1 display.	
F - END OF CYCLE. The cycle proceeds and ends automatically according to the programmed settings Extract the product from the tank as described in § 8.4.2			
B - DELAYED START-UP WITH ICE FUNCTION ACTIVATED (ICE ON)			

8.4.6 MODE OF USE "CATERING"

Is a mode that allows the use of the appliance in off-site places (Outdoor catering, Fairs etc.), where often hot and cold water hydraulic connections are not present.

In "Catering" mode automatic management of the filling-up and draining electrovalves are consequently excluded. Presuming that hot and cold water connections are not present, however it is still possible to activate the manual filling-up and draining of cold water. (see § 8.4.8). For the same reason the automatic levels check is also excluded

For the same reason the automatic levels check is also excluded.

Consequently, cooking with timer and core probes is possible, but without the cooling or temperature maintenance at the end of the cycle (CHILL / HOLD)



ATTENTION!

- Read carefully the safety warnings in chap.2 and installation in chap.7: in the case of regular off-site use installation, the environmental safety features of the electrical system in which it is to be operated, must comply with all current safety regulations. In particular, ensure beforehand that the electrical network is as standard, adequate to the electrical features of the appliance and that an efficient earthing system is present.

- Check that drinking water is available in the place of installation.
- When transferring the appliance to another place, it is necessary to use a new mobile joints kit (gaskets).
- Drain: in the absence of sewage drains, use a 30 litre container resistant to temperatures up to 100°C.



RISK OF BURNS!

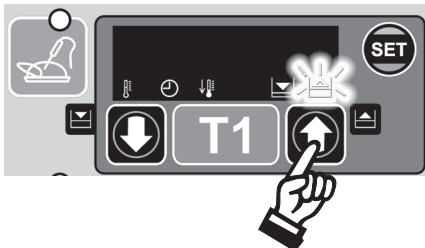
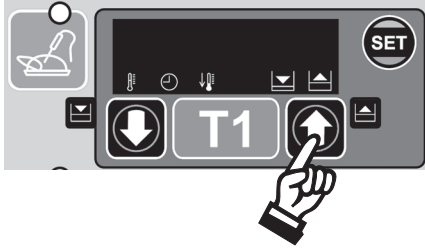
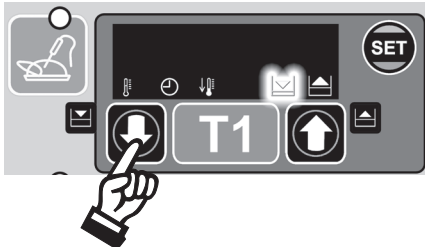
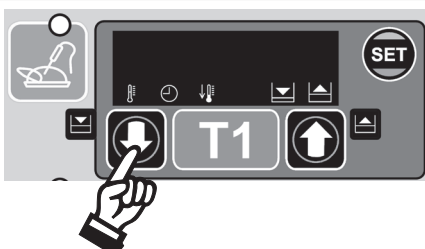
- Use protective clothing to handle the containers when draining hot water!
- Trolley, tables and/or supports on which the appliance is to be placed on, must guarantee the stability and prevent accidental overturning!

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A- SWITCH-ON: follow pt.1-2 § 8.4.2			
B - BASIC FUNCTIONS PROGRAMMING ON MAIN: follow pt.1-2 § 8.4.2 setting the "CATERING" mode			
1	Choose a PROGRAM with the UP / DOWN keys on MAIN:	• MANUAL: if the values set are not to be saved; • 1 – 99: if the values set are to be saved. • C1-C9: preset	
2	Press SET on MAIN to select the parameter to be programmed.	COOKING MODE (MODE) 	

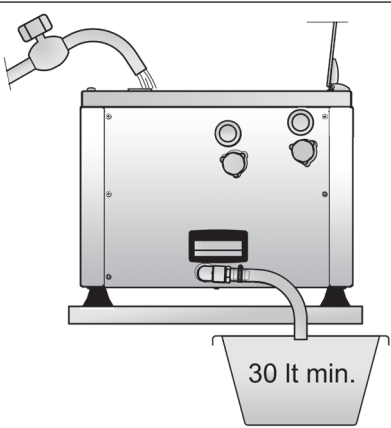
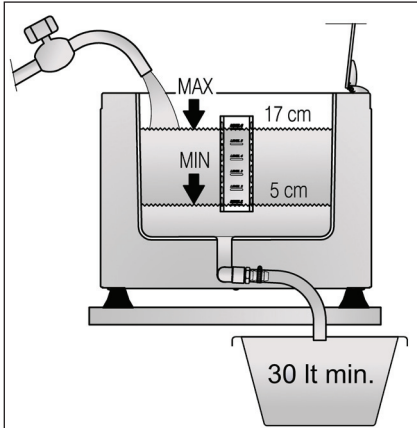
MODE OF USE "CATERING"

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
3	Choose the COOKING MODE (MODE) wanted with the UP / DOWN keys on MAIN.	CATERING	
4	Confirm using the SET key on MAIN. Ensuring access to the next parameters to be programmed.	TANK TEMPERATURE: 5-100°C (BATH TEMPERATURE) TANK TIMER (COOKING TIME): 0-24h TANK LEVEL (WATER LEVEL): NOT ACTIVATED 	
C - PROGRAM T1/T2/T3: follow 8.4.2 D - ADJUSTABLE WATER LEVEL: with cold water and drain connected			
5	Attach the DRINKABLE cold water connection on the rear side of the machine (on the right hand side, with the blue mark) Position a container of at least 30 litres at the drain.		

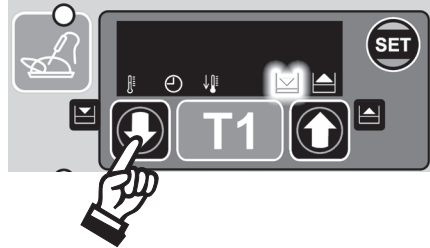
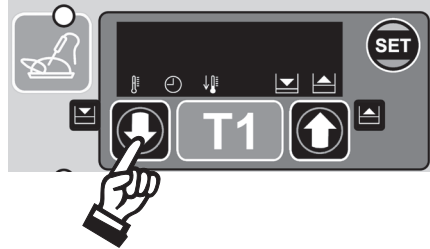
MODE OF USE "CATERING"

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
6	Cold water fill-up activated:	T1 DISPLAY: The WATER FILL-UP ICON flashes. 	
	Cold water fill-up deactivated: press the UP key for 3 seconds on the T1 display again.	T1 DISPLAY: The WATER FILL-UP Icon is switched-off. 	
	Drain activated: press the DOWN key for 3 seconds on the T1 display.	T1 DISPLAY: The WATER DRAIN Icon is switched-on. 	
	Drain deactivated: press the DOWN key for 3 seconds on the T1 display again.	T1 DISPLAY: The WATER DRAIN Icon is switched-off. 	

E – ADJUSTABLE WATER LEVEL: without cold water and drain

5	Manually fill-up the tank until the desired level is reached (within the minimum limit of 5 cm – maximum limit of 17 cm) with DRINKABLE WATER. Position a container of at least 30 litres at the drain.		
---	--	--	---

MODE OF USE "CATERING"

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
6	Drain activated: press the DOWN key for 3 seconds on the T1 display.	T1 DISPLAY: The WATER DRAIN Icon is switched-on. 	
	Drain deactivated: press the DOWN key for 3 seconds on the T1 display again.	T1 DISPLAY: The WATER DRAIN ICON is switched-off. 	
F - PROGRAM START-UP: follow 8.4.2 G – REACHING TANK TEMPERATURE AND PRODUCT INSERTION: follow 8.4.2 H - END OF SET TIMERS AND END CYCLE: follow 8.4.2 MODE OF USE "CATERING"			

8.4.7 SUSPENSION OR INTERRUPTION OF THE PROGRAM

The program can be suspended at any time (**PAUSE**: the Tank temperature is maintained, the timer/s are suspended) or permanently stopped.

In this case, the appliance will return to **READY** – PRESS **START** OR **SET** mode.

PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
1	BRIEFLY press STOP suspend the cycle.	PAUSE appears on the T2 display	 The control panel shows the T1 display at 00:32, T2 at PAUSE, T3 at 01:12, and the main display at PROG 01. A hand icon points to the STOP button next to the T3 display.
2	BRIEFLY press STOP to reactivate the cycle.	Resumes the displays active status.	 The control panel shows the T1 display at 00:32, T2 at PAUSE, T3 at 01:12, and the main display at PROG 01. A hand icon points to the STOP button next to the T3 display.
3	BRIEFLY press STOP for 4 seconds INTERRUPTS the cycle.	STOP appears on the T2 display	 The control panel shows the T1 display at 00:32, T2 at STOP, T3 at 01:12, and the main display at PROG 01. A hand icon points to the STOP button next to the T3 display.

SUSPENSION OR INTERRUPTION OF THE PROGRAM

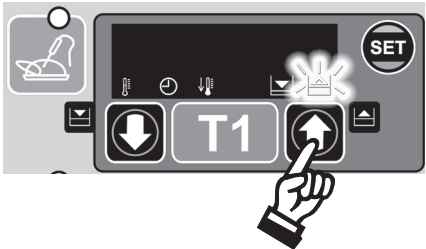
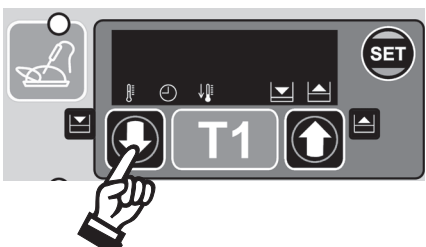
8.4.8 ACTIVATION OF MANUAL WATER FILL-UP / DRAIN

The manual activation of the water supply and discharge is enabled in:

- COOKING-COOLING programs and COOKING-MAINTENANCE programs, not in operation.
- CATERING program in operation.



COLD WATER is put in fill-up mode with manual activation.

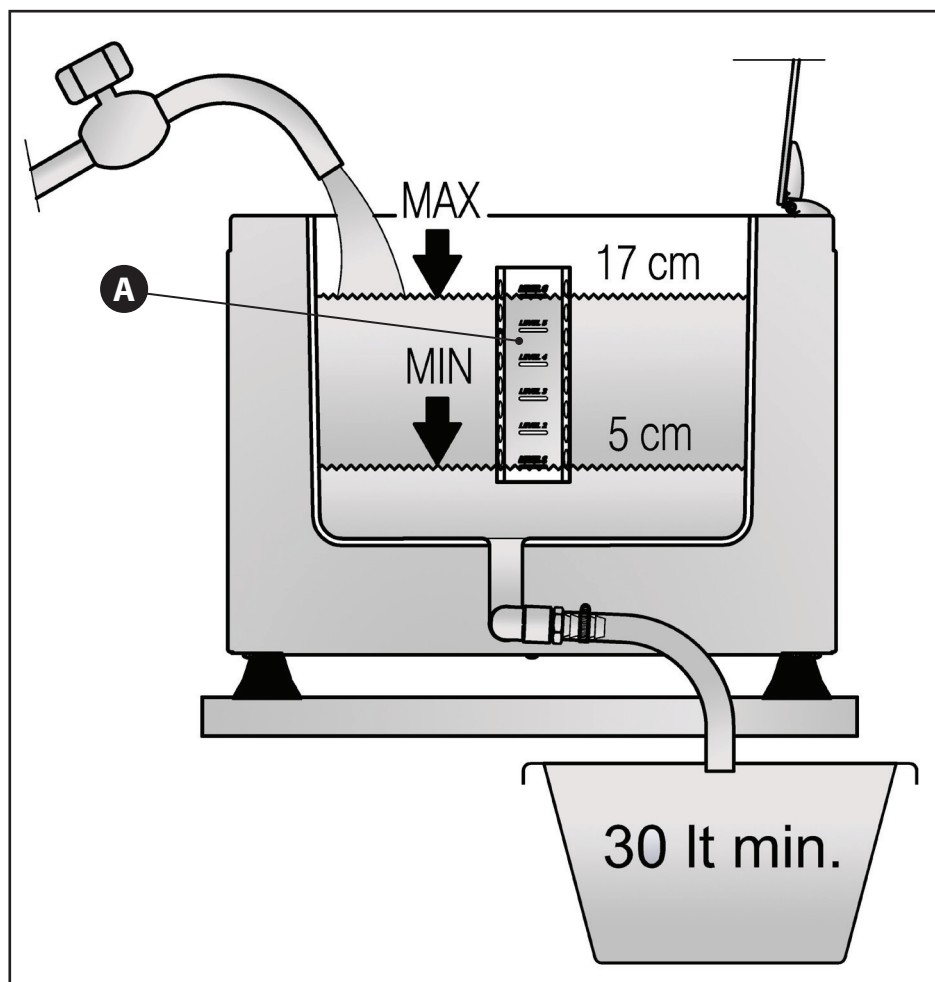
PHASE	DESCRIPTION	VALUE / PARAMETER / DISPLAY	DISPLAY
A- MANUAL FILL-UP ACTIVATED			
1	Activated: press the UP key for 3 seconds on the T1 display.	T1 DISPLAY: The WATER FILL-UP ICON flashes. 	
2	Deactivated: press the UP key for 3 seconds on the T1 display again.	T1 DISPLAY: The WATER FILL-UP ICON is switched-off. 	
B- MANUAL DRAIN ACTIVATED			
1	Activated: press the DOWN key for 3 seconds on the T1 display.	T1 DISPLAY: The WATER DRAIN ICON is switched-on. 	
2	Deactivated: press the DOWN key for 3 seconds on the T1 display again.	T1 DISPLAY: The WATER DRAIN ICON is switched-off. 	

ACTIVATION OF MANUAL WATER FILL-UP / DRAIN



In the case of manual filling from the outside:

- The water level must be between the minimum (5 cm) and the maximum (17 cm), referring to the level indicator inside the tank **A**.
- The filling should be done under supervision.
- The maximum flow rate must not exceed the limit of 0.25 l/sec. (15 l/min.)



8.4.9 KEY LOCK

The keys can be locked at any time when the machine is on.

PHASE	DESCRIPTION	DISPLAY
1	How to turn it on: press the UP / DOWN keys on the T3 display together.	
2	How to turn it off: press the UP / DOWN keys on the T3 display together.	

KEY LOCK

9. ROUTINE MAINTENANCE

The information and instructions provided in this chapter are intended for all personnel operating on the machine: the user and the **maintenance technician**.

9.1 ELEMENTARY SAFETY STANDARDS

To carry out cleaning and routine maintenance operations safely, follow the regulations provided below:

- Always disconnect the machine from the mains, without pulling the power supply cable, when maintenance is to be performed.
- Do not touch the machine with bare, damp or wet hands or feet.
- Do not insert screwdrivers, kitchen instruments or anything similar between the guards, openings and moving parts of the machine.



DANGER!

It is strictly prohibited to remove the guards and safety devices to perform routine maintenance. ORVED S.p.A. declines all liability for accidents due to non-compliance with the above-mentioned obligation.



DANGER!

Do not use solvents, thinners or other products classified as toxic, to clean the surfaces.



DANGER!

Ventilate the environment if alcohol-based or flammable disinfectants are used.



ATTENTION!

Always use suitable preventive measures and protective devices (gloves, etc.) for any maintenance, handling, installation and cleaning operations.



ATTENTION!

Do not scrape the surfaces with pointed or abrasive objects.



ATTENTION!

Before proceeding with maintenance and cleaning, wait until the surfaces are cool and make sure that the tank is empty.



ATTENTION!

If you need to disconnect the water mains, when reconnecting the warm and cold water junctions, use a new kit movable joints (gaskets).

9.2 CLEANING EXTERNAL SURFACES

9.2.1 BODYWORK AND LID MADE OF TEMPERED GLASS

The stainless steel external surfaces of the SV-THERMO and the glass lid must be cleaned with a soft cloth or sponge and neutral detergent, following the direction of the satin finish.

Rinse with a cloth dampened with drinking water.

It is recommended not to use steel wool, scrapers or abrasive, acidic or aggressive substances, which could irreparably damage the steel surfaces.

After cleaning, it is recommended to protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.



ATTENTION!

Before proceeding with cleaning, wait until the surfaces are cool and make sure that the tank is empty.



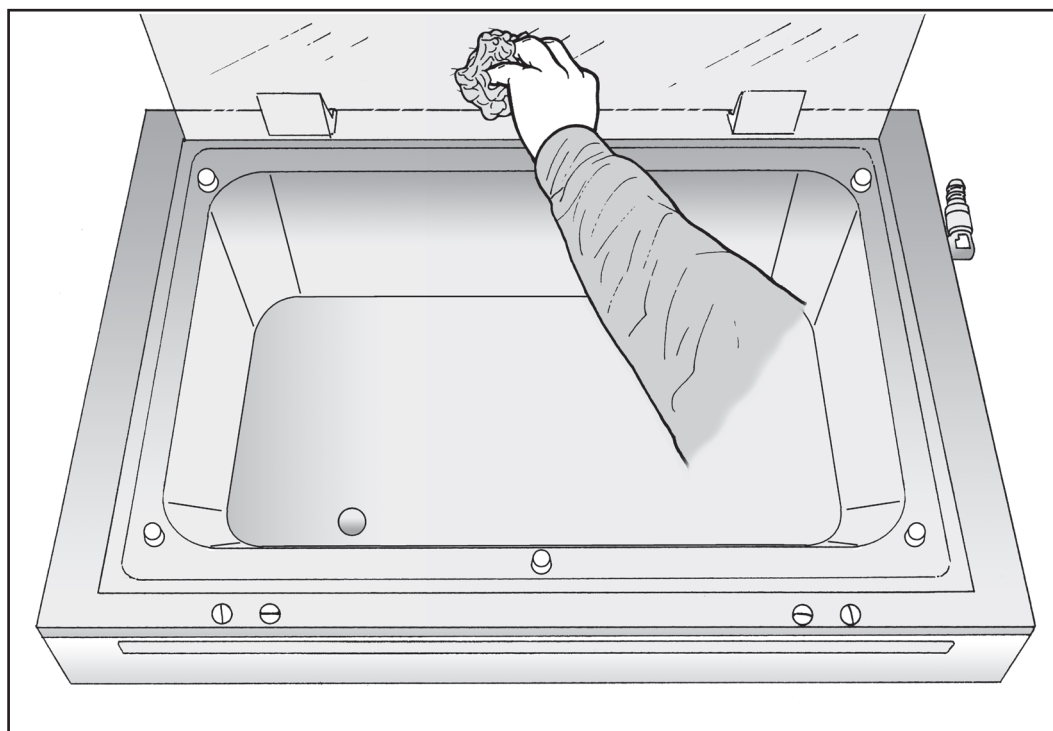
ATTENTION!

Do not remove the serial number plates during cleaning. These provide important information regarding the appliance for any technical support.



ATTENTION!

Do not use water jets or vapour to rinse or clean the machine; avoid using water jets and vapour near the appliance.



9.2.2 CONTROL PANEL

It is recommended to use a soft cloth with little detergent and to dry it thoroughly. Do not use solvents or alcohol

9.2.3 CLEANING THE BATH

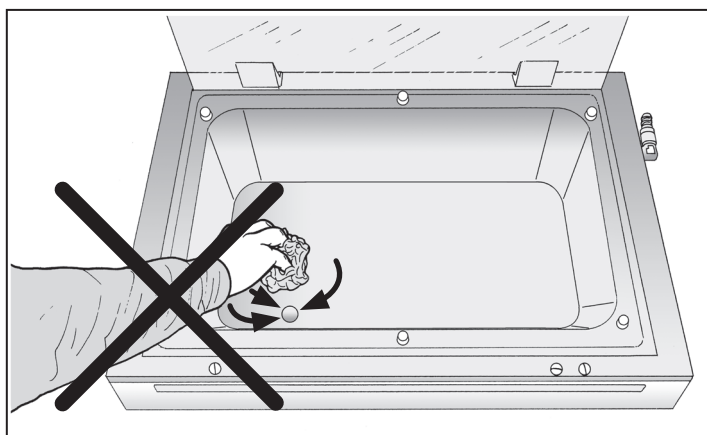
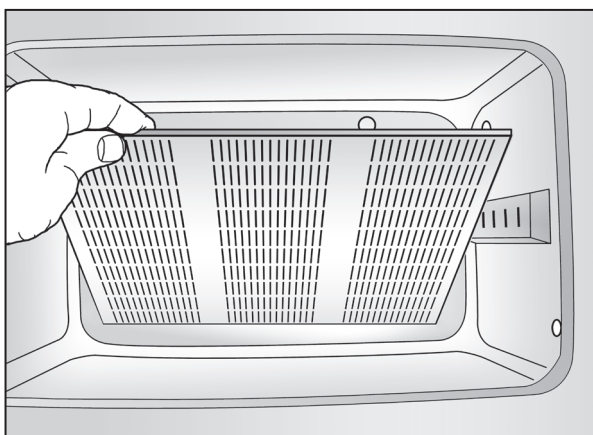


To reduce the formation of limestone, add white vinegar to the cooking water.



ATTENTION!

Before any cleaning, remove the drain strainer from the tank and plug the drain with a rag or plug. Do not rinse the detergent and residue through the bath drain: any impurities could compromise the drain solenoid valve!



It is recommended to clean the bath after each use with white vinegar, or a neutral detergent, or alcohol-based disinfectant. The shape of the chamber facilitates cleaning. It is recommended to use a soft cloth or non-abrasive sponge. Wipe the internal surface with the cloth soaked in detergent and/or disinfectant, remove the residue using a cloth soaked in drinking water and then dry with a soft cloth.

Before proceeding with cleaning, remove the level indicator:

- Level indicator of Basic version (**Fig. 1**).
- Level indicator of Top version (**Fig. 2**).

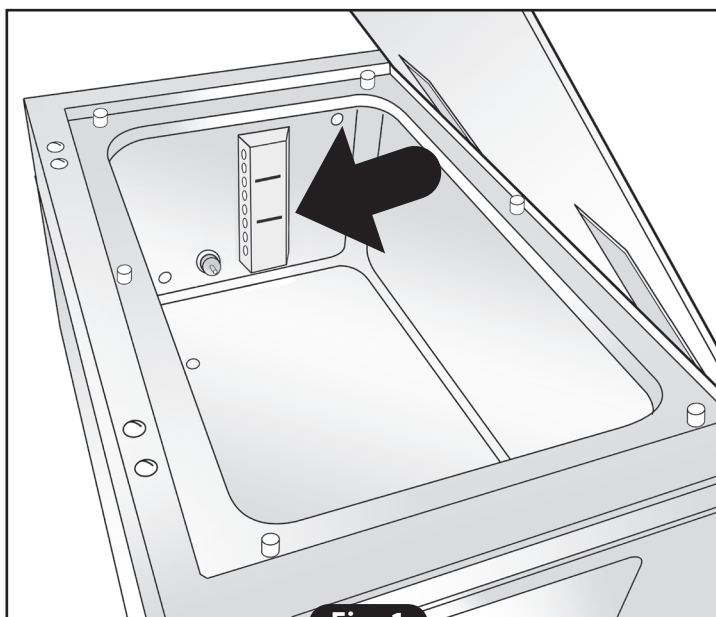


Fig. 1

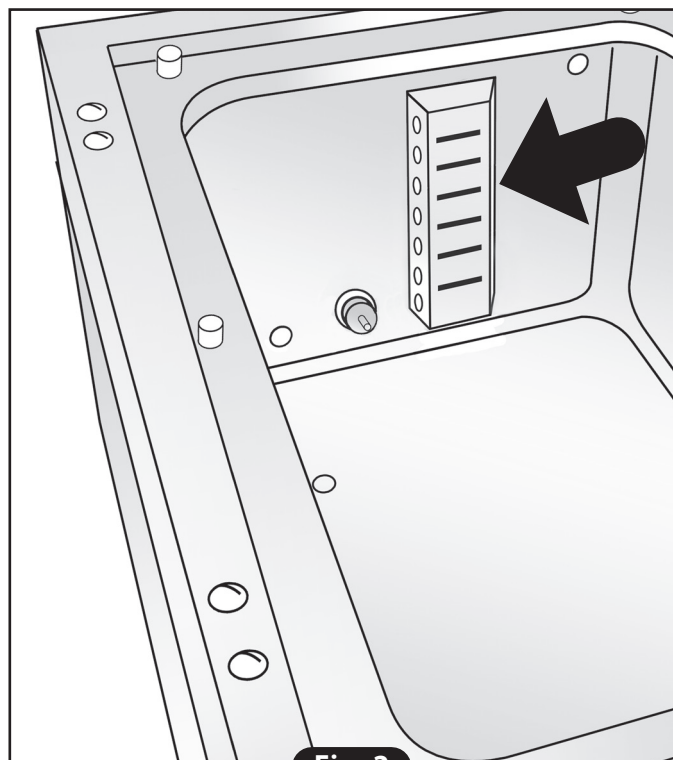
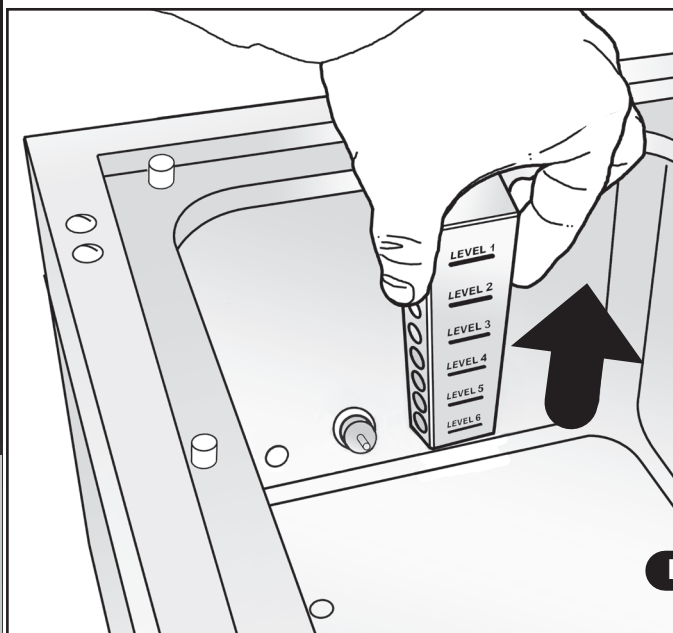
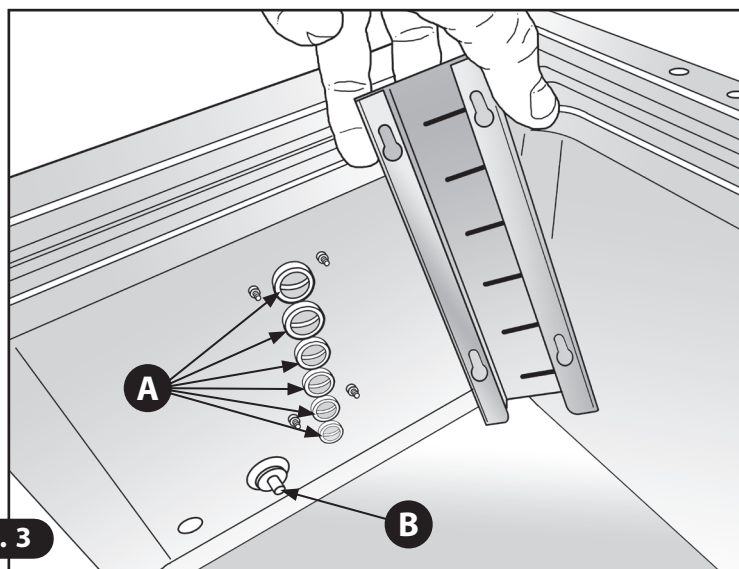


Fig. 2

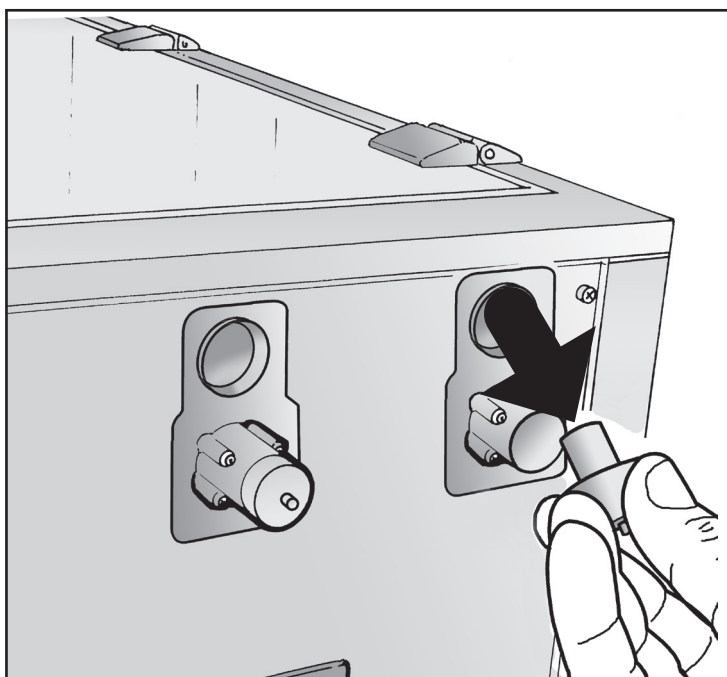
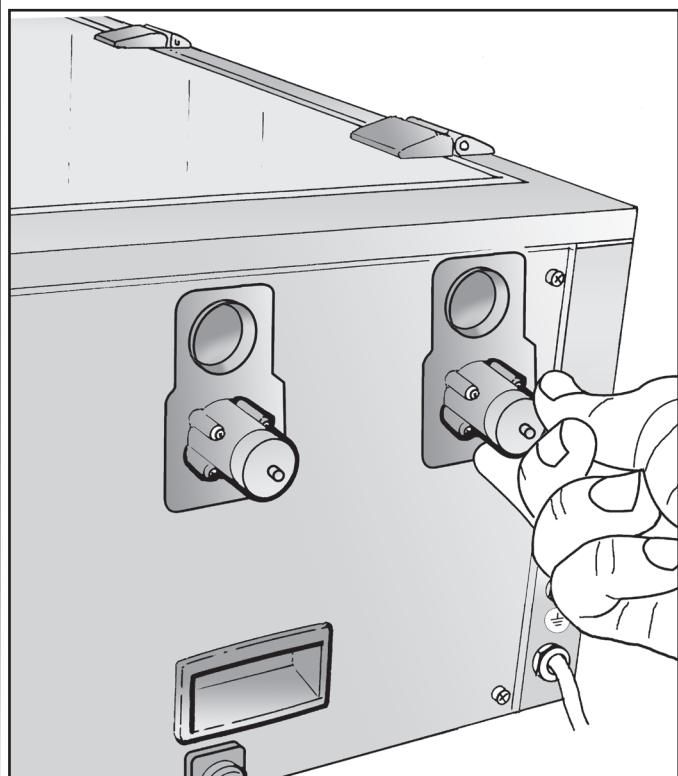
- Rise the level indicator up and out of the bath (**Fig. 3**).
- Perform a thorough cleaning of level sensors **A** and temperature sensor **B**.

**Fig. 3**

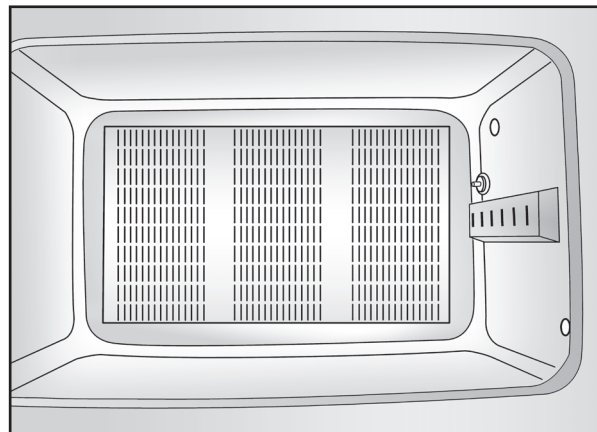
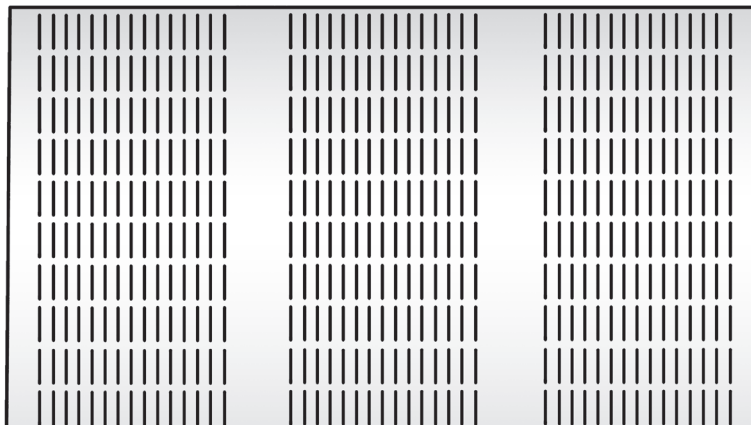
9.2.4 CLEANING THE WATER FILTERS AND DRAIN STRAINER

Periodically clean the water fill-up filters and the drain strainer.

- 1) Loosen the filter cap (Basic version) or the two filters (Top version) on the rear.
- 2) Remove the cartridge from its seat and clean it well. If there are any lime scale deposits, remove them by leaving the cartridge immersed in vinegar for 24 hours.
- 3) Insert the cap once again and tighten it well.



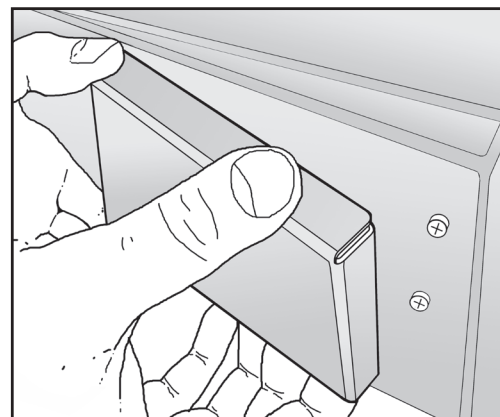
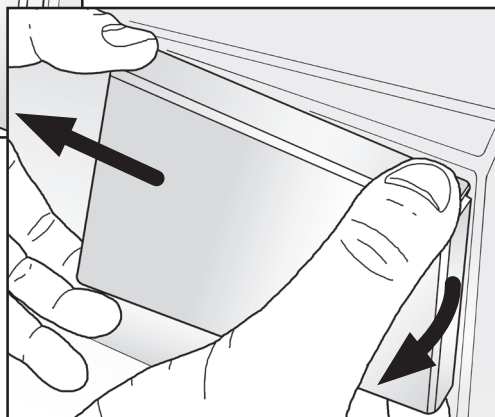
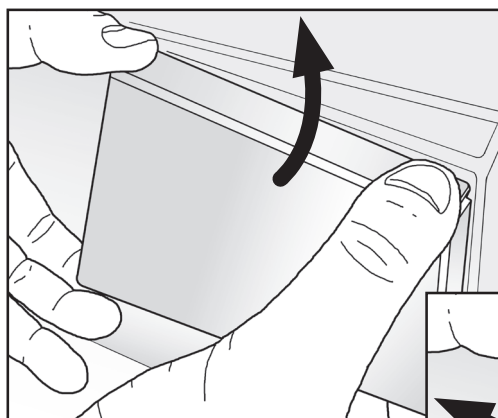
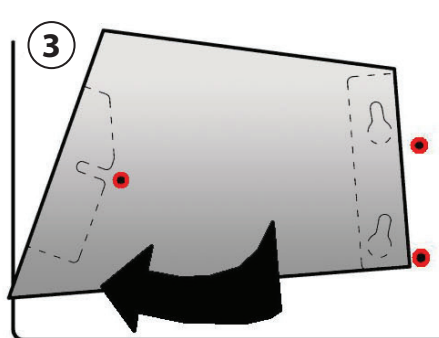
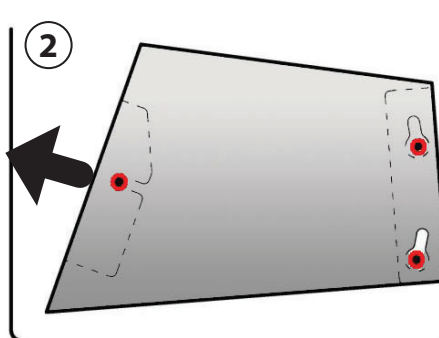
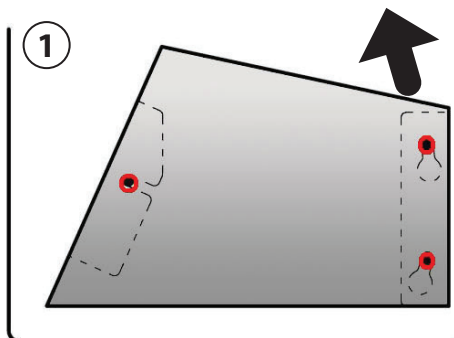
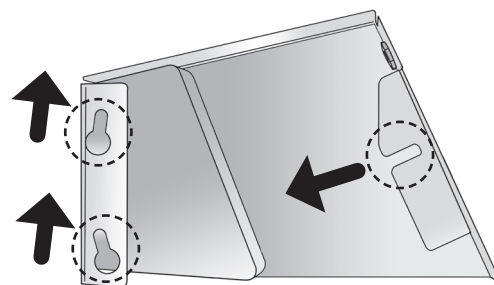
- 4) Rise the drain strainer up and out of the bath and clean it well. If there are any lime scale deposits, remove them by leaving the strainer immersed in vinegar for 24 hours.



9.2.5 CLEANING THE PROBE HOLDER

Do regular cleaning of the probe holder (optional).

- 1) Remove the probes and store them in a safe place.
- 2) Raise the probe holder upward.
- 3) Proceed to the cleaning of the probe holder.
- 4) Hang up the probe holder on the three pins.

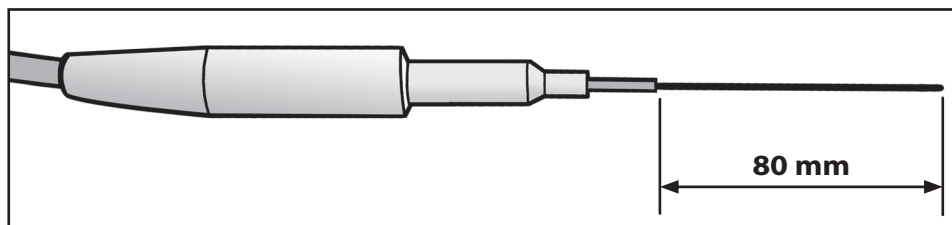


9.2.6 CLEANING THE PROBES (OPTIONAL)

**ATTENTION!**

Clean the probes before and after each use: the probe needle penetrates the food to the heart, which could otherwise lead to bacterial contamination!

See image below of the probe and its needle, 80mm long, which must be thoroughly cleaned and made suitable for contact with food before each use.



9.2.7 IDLE PERIODS

If the appliance is not to be used for a long time, clean it well from the inside and outside and protect the external surfaces with specific oil-based products for stainless steel.

**ATTENTION!**

Disconnect the plug until further use.

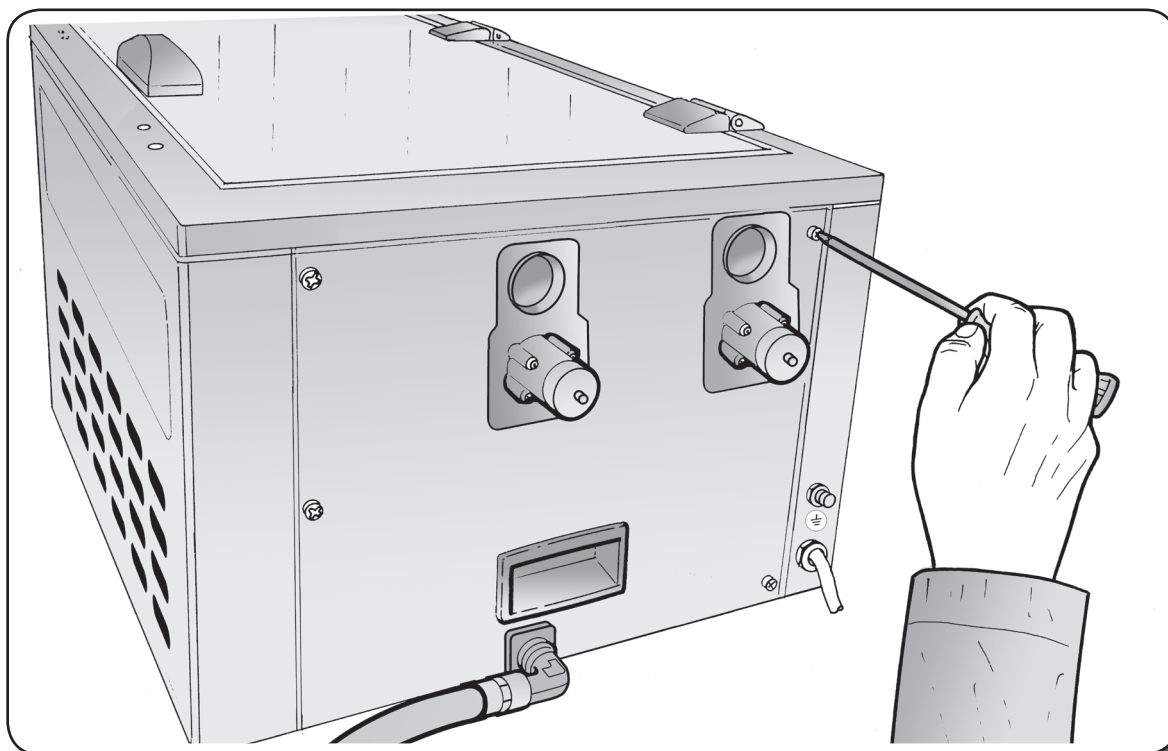
Before using it once again, check the integrity of the appliance and clean it well.

9.3 FAULTS

**ATTENTION!**

In the case of a fault, before contacting the Dealer to request after-sales assistance, verify whether the power supply cable has been inserted correctly and make sure there is no power failure.

Do not try to repair or modify any part of the appliance: besides rendering the warranty null and void, it could also be dangerous. Entrust specialised technicians only.



Installer

10. INSTALLATION STANDARDS

10.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER

This manual is an integral part of the product and provides all the necessary guidelines for correct installation and maintenance of the machine.



It is mandatory for the user and installer to read this manual carefully and always refer to it. Moreover, it must be kept in a place that is known and accessible to all authorised operators (installer, user, maintenance technician, etc).

The appliance is only intended for the use it was designed for, i.e. for bain-marie cooking vacuum packed food.

Any other use must be considered improper and potentially dangerous.

The manufacturer declines all liability and warranty obligations if damage is caused to the equipment, persons and objects, deriving from:

- Incorrect installation and/or non-compliant with applicable laws,
- Alterations or interventions that do not pertain to the model,
- Use of non-original spare parts or others that are not specific for the model,
- Failure to comply, even partially, with the instructions in this manual,
- Failure to comply with Accident-prevention Standards and applicable laws during installation.

FOREWORD



The installation must be carried out exclusively by authorised and specialised personnel, in compliance with the instructions and the requirements in this manual.

- Before installing the appliance, make sure that any pre-existing electric systems comply with the law and are suitable for the data on the plate of the appliance to be installed (V, kW, Hz, N° of phases and power available).
- The installer must also check any relative requirements pertaining to fire-prevention.
- The Manufacturer declares compliance with applicable European Standards.

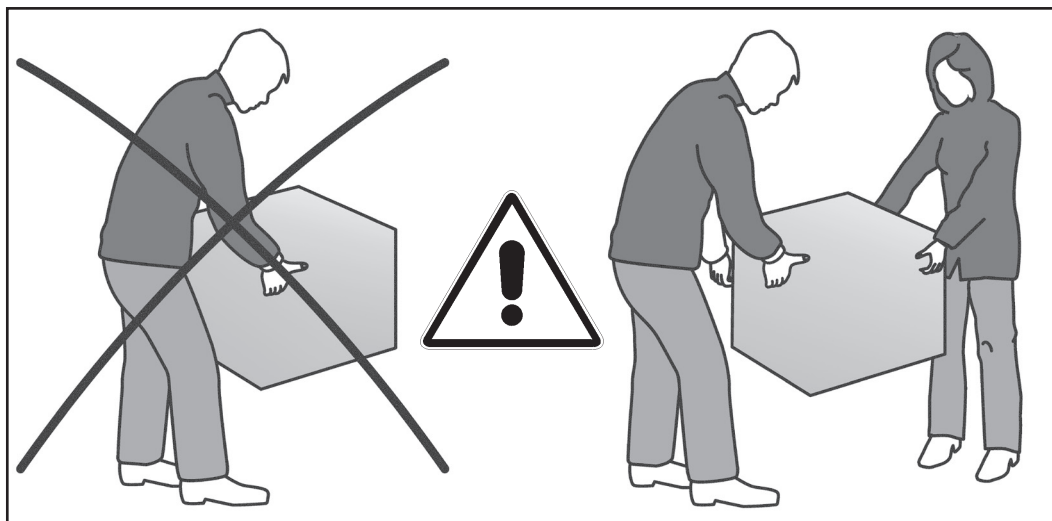
10.2 TRANSPORT AND HANDLING

The appliance can be loaded and unloaded from the transport vehicle using suitable means or by two persons.



ATTENTION!

All necessary precautions must be adopted when handling the appliance so as not to damage it or cause damage to persons or objects, complying with the guidelines indicated on the packaging.

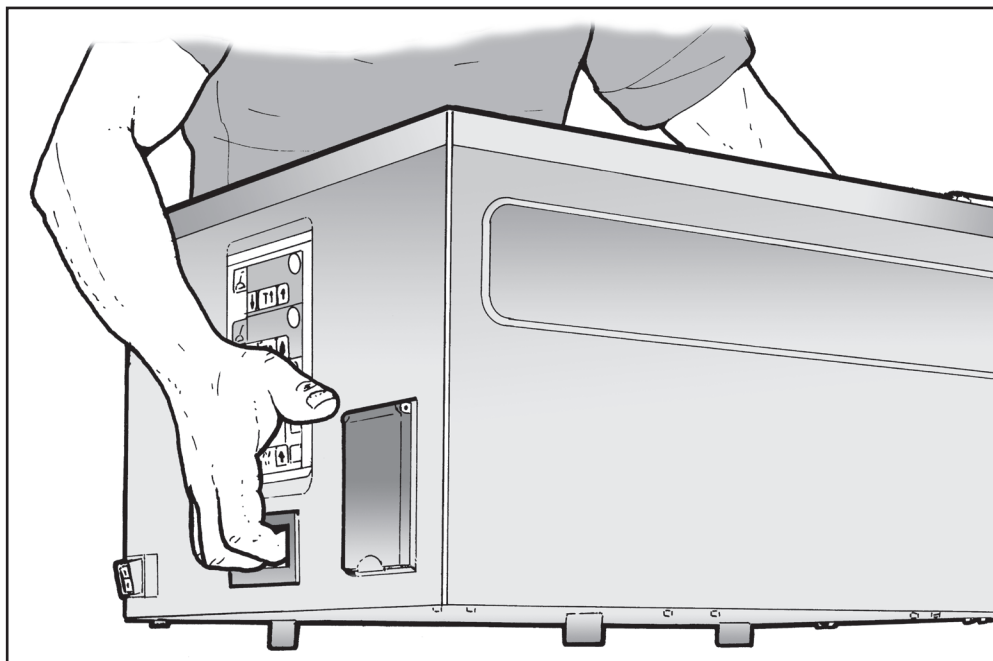


10.3 UNPACKING



ATTENTION!

The two handles on the front and rear of the machine must be used to handle it.



After having removed the packaging, check the integrity of the appliance. If faults are noted

DO NOT operate the appliance and contact the Manufacturer.



ECOLOGICAL NOTES:

all the various packaging components must be disposed of according to the applicable Standards in the Country where the appliance is used. In any case, nothing must be disposed of in the environment.



ATTENTION!

The packaging components can be potentially dangerous for children and animals. Make sure they do not play with them!

10.4 ELEMENTARY SAFETY STANDARDS

The user is responsible for the operations performed on the machine and compliance with the guidelines provided in this manual.

The main Safety Standards regarding installation are provided below:

- Do not touch the machine with damp, wet or unprotected hands/feet (suitable gloves and shoes);
- Do not insert screwdrivers, kitchen instruments or anything similar between the guards.
- Operate after having disconnected the machine (do not pull the power supply cable).
- Always use suitable preventive and protective measures (gloves, etc.) for any maintenance, handling, installation and cleaning operations.

The machines must be installed and tested in full compliance with the Accident-prevention Standards, the traditional legislation and applicable Standards

INSTALLATION STANDARDS



10.5 PLATE DATA

How to read the data plate

The plate data is positioned on:

- External cardboard packaging: 1 label (**Fig. 1**).
- Appliance: 1 plate positioned at the back of the appliance and another at the front, on the door for the core probes to be connected (**Fig. 2**).

ATTENTION!
It is recommended not to remove, damage or change the serial number plates applied to the appliance.

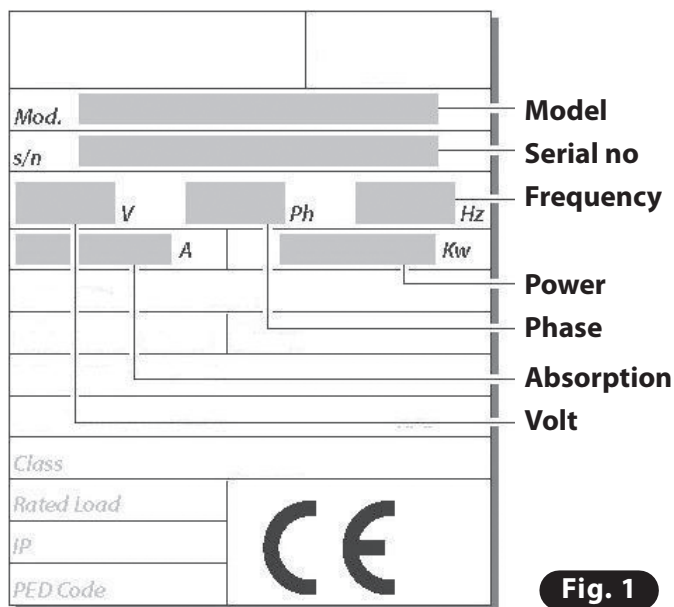


Fig. 1

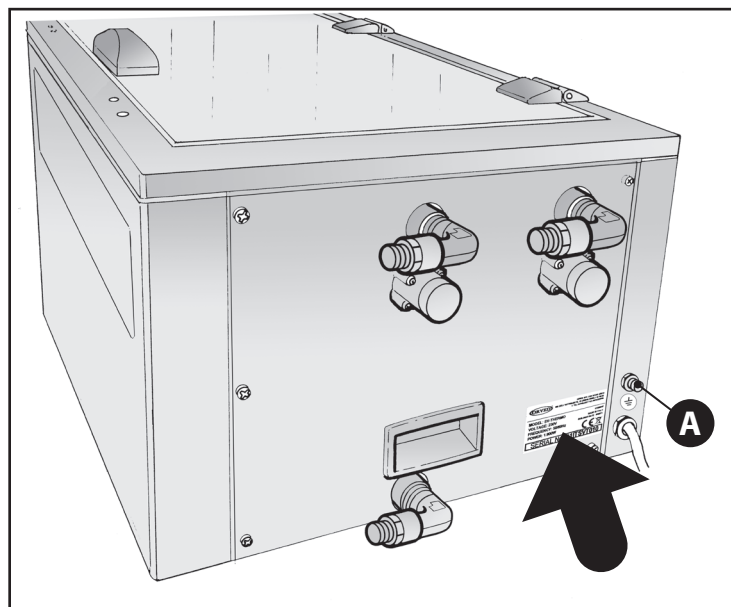
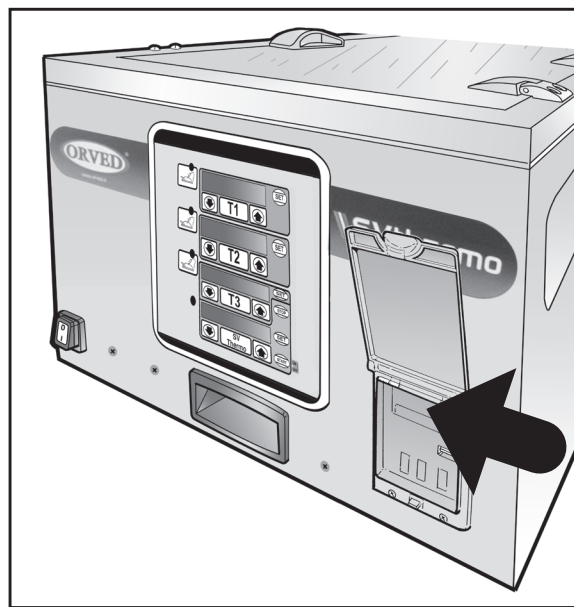


Fig. 2



10.6 ELECTRICAL CONNECTION

Before installing the appliance, make sure that any pre-existing electric systems comply with the law and are suitable for the data on the plate of the appliance to be installed (V, kW, Hz, and power available).

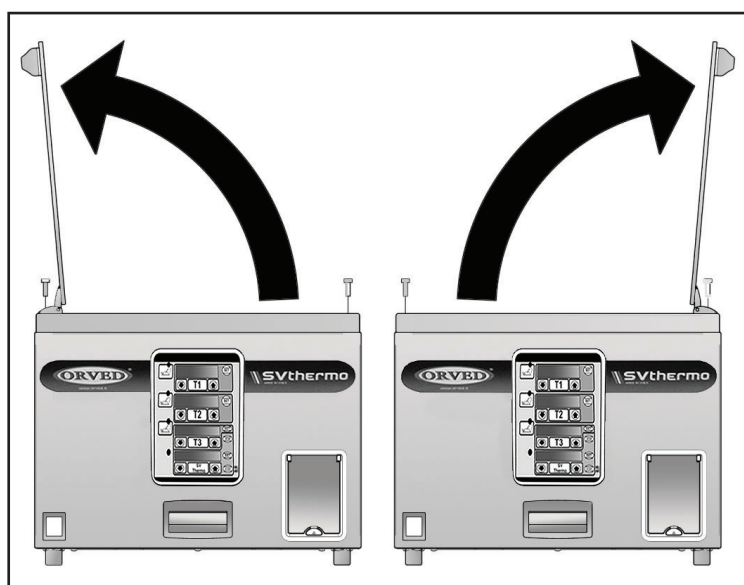
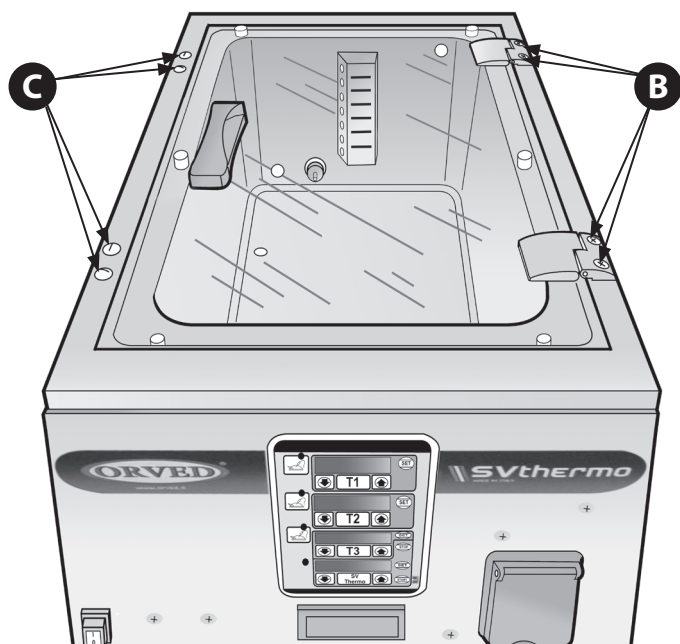
- ATTENTION!**
- Make sure the plug will be accessible even after the unit has been installed!
 - If the appliance plug is not easily accessible, the mains must be equipped with devices for omnipolar disconnection with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection in over-voltage category III conditions.
 - If the entire length of the cable is not used, DO NOT roll it up but leave it free and make sure it does not obstruct or endanger the passage of persons. Also make sure it is not crushed or bent.
 - Make sure the power supply cable does not come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects and corrosive substances.
 - Do not allow children or animals to play with the power supply cable.
 - Connect the appliance to an equipotential earthing system by means of the specific screw **A** placed at the back of the appliance.
 - The power supply cable is 300 cm long and due to problems related to overheating, it is not possible to use extensions or leads to extend it. Consider the position of the sockets when setting up the appliance.

10.7 TEMPERATURE AND AIR CIRCULATION

- It is recommended to avoid positioning the appliance in closed places with high temperatures and little air circulation, in direct sunlight or atmospheric agents or near heat sources.
- The air temperature in the operating environment must not exceed 25°C. The performance declared is not guaranteed above this temperature.

10.8 MOUNTING THE LID

- SV-Thermo has double connections for the hinges to be fastened on either side of the appliance so as to facilitate the opening direction according to the space and clearance available in the place of installation.
- Select the most suitable opening direction according to the positioning of the appliance on a surface, and remove the relative hinges by loosening the four screws **B**.
- Use the screws **C** to tighten the threaded slots that are not used. The screws should be sealed with a liquid Teflon or anaerobic sealant.



10.9 WATER CONNECTION



ATTENTION!

The connection must be made by a qualified technician.

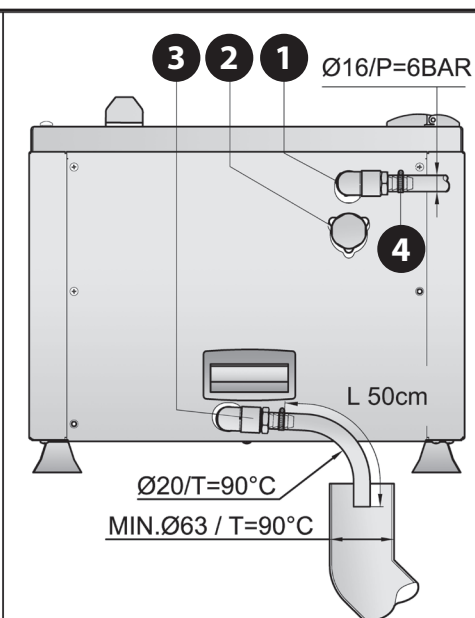
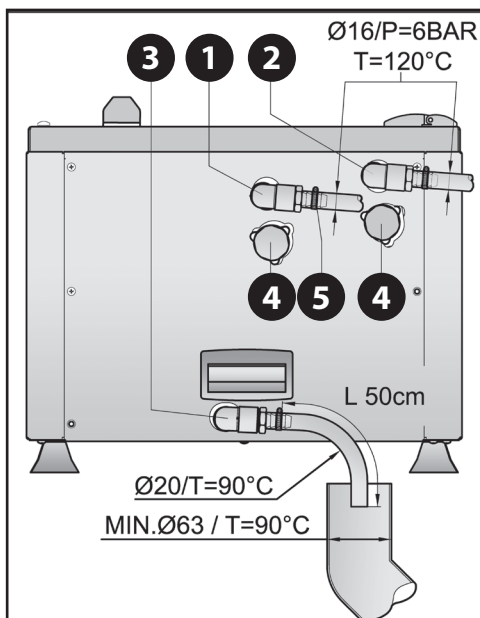
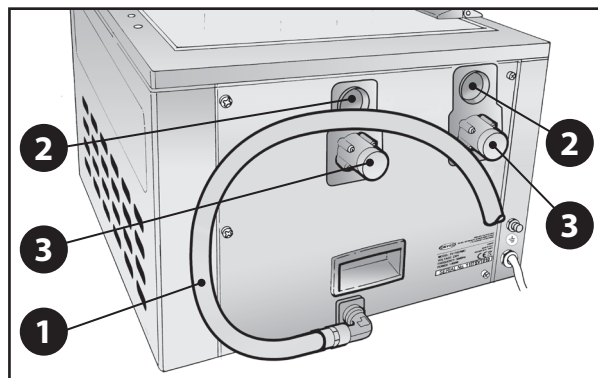
- **Connection to the cold and hot water mains:** use only hoses suitable for drinking water, resistant to at least 600 kPa (6 bar). Internal diameter Ø 12-14 mm. The junction on the back of the appliance is a ½" BSP female thread.
 - Make sure the duct pressure does not exceed 300 kPa (3 bar). The warm water at the incoming must not exceed 60°C.
 - If the hot water connection is not available, stopper the hot water attack on the back with a plug ½" BSP male thread. Program the user parameter HOT WATER to OFF (see § 8.3.3).
 - If the machine is used offsite, using the CATERING cooking mode, the water connection must be carried out the cold water junction. Stopper the hot water junction with a ½" BSP male thread plug.
- When moving the appliance elsewhere, use a new kit of movable joints (gaskets).

INSTALLATION STANDARDS



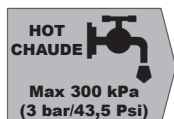
- **Connection to the drains:** make sure the drain pipes of the mains, which the appliance is connected to, are resistant to temperatures up to 90°C.
 - The drain pipe provided with the machine, must drain unconstrained into a waste pipe of at least Ø 63 mm (2"), resistant to temperatures up to 90°C. **DO NOT EXTENDED OR REPLACE THE HOSE WITH A LONGER DRAIN PIPE:** the drain would not work!
 - Do not use damaged or leaking water connections.
 - The level of the drain piping must be lower than that of the drain attachment.
 - Before starting the appliance, check the connections to make sure there is no leakage.

- 1 Drain hose
- 2 ½" BSP female connection fittings for hot water fill-up
- 3 Impurity filters that can be inspected
- 4 ½" BSP female connection fittings for cold water fill-up

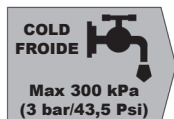


TOP

- 1 Hot water fill-up connection / ½" BSP female (fittings not included).



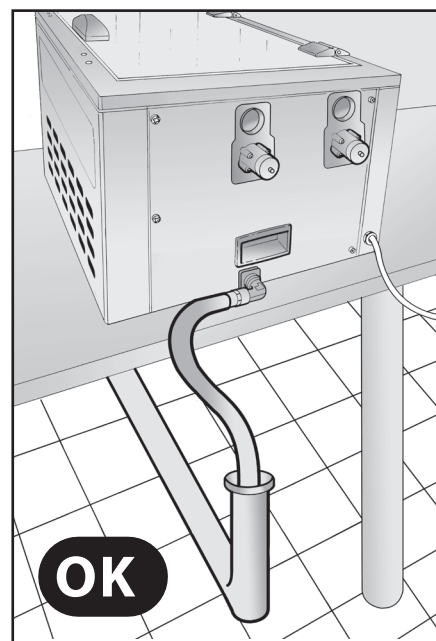
- 2 Cold water fill-up connection / ½" BSP female (fittings not included).



- 3 Drain with flexible hose mt 0,5 Ø20
- 4 Water fill-up filter.
- 5 Hose clamp (not included).

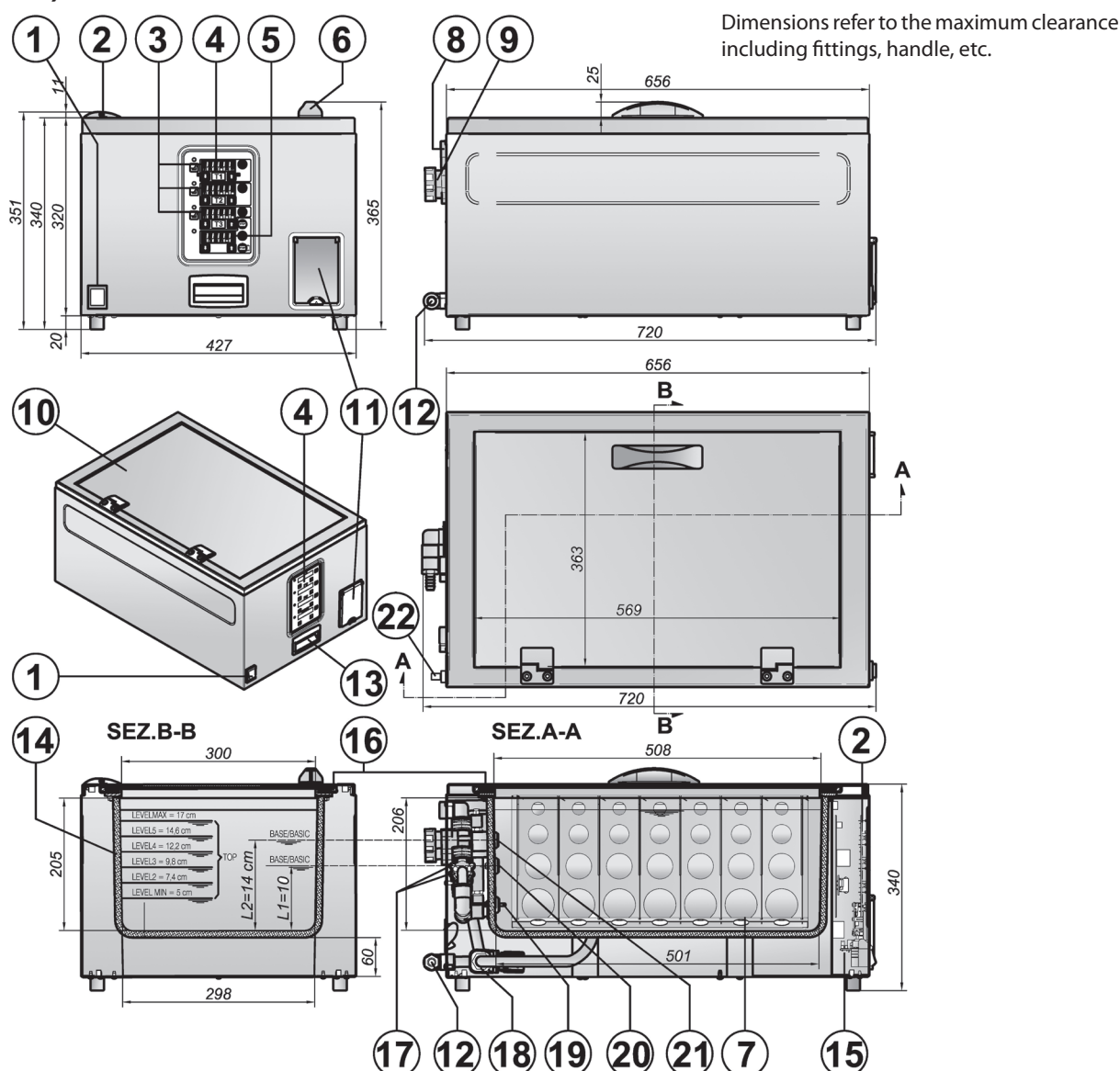
BASE

- 1 Water fill-up connection / ½" BSP female (fittings not included).
- 2 Water fill-up filter.
- 3 Drain flexible hose mt 0,5.
- 4 Hose clamp (not included).



11. TECHNICAL DATA

11.1 DIMENSIONS, WEIGHTS AND CLEARANCE



KEY

- | | |
|--|--|
| 1 Main switch | 12 Fitting Ø19 with hose for water drain |
| 2 Nickel-plated die-cast zinc alloy hinge | 13 Front transport handle |
| 3 Displays T1, T2 and T3 for the core temperature of the products to be viewed (optional) | 14 Insulation |
| 4 Control panel | 15 IElectric plant including power board, command board, automatic level management and SSR relay |
| 5 Main display | 16 Insulation and sealing gasket made of silicone suitable for contact with food |
| 6 Lid handle | 17 Hot and cold water fill-up solenoid valve |
| 7 Bag-holder basket with partitions | 18 Water drain solenoid valve (Top version) |
| 8 Hot and cold water fill-up connections / ½" BSP female (fittings not included) | 19 Water temperature sensor |
| 9 Filters (can be inspected) for tap water filtering | 20 L1 level sensor (Basic version) |
| 10 4 mm tempered glass lid | 21 L2 level sensor (Basic version) |
| 11 Protective door for three core temperature probe holders and USB port (optional) | 22 Screw for equipotential earthing system |

TECHNICAL DATA

**APPLIANCE:**

- Width:mm 427
- Length: mm 675 (720 mm fittings included)
- Height:mm 365

BATH:

- Width:mm 300
- Length:mm 508
- Depth: mm 206 ((useful, up to the overflow: 187 mm)
- Useful volume:28,4 l (overflow level)

WATER LEVELS:

- Basic version:L1 = 100 mm (equal to 15 litres); L2 = 140 mm (equal to 21.10 litres)
- Top Version:50 mm (Level 1 – min.), 74 mm (Level 2), 98 mm (Level 3), 122 mm (Level 4), 146 mm (Level 5), 170 mm (Level 6 – max.)

WEIGHT:

- Weight when empty: kg 23.0
- Weight of bag-holder basket: kg 6.82
- Weight of packed product with plastic pallet:kg 32,5 (without accessories) - kg 40,5 (with accessories)

- **DIMENSIONS OF PACKED BOX, WITHOUT PALLET:** mm 795×520×H435

11.2 THERMAL SPECIFICATIONS**PRE-HEATING TIMES**

- Readings taken at room temperature equal to 21 °C.
- Final temperature: 100°C

Level	INITIAL TEMPERATURE °C	TIME TO REACH 50°C	TIME TO REACH 70°C	TIME TO REACH 100°C
L1 (15 l)	24,8	17 min.	33 min.	1h 15 min.
L2 (21,10 l)	24,7	26 min.	50 min.	1h 40 min.

TEMPERATURE MAINTENANCE TEST WITH ICE IN BATH

The test consists of reading the temperature variation after a pre-set time, with the bath filled with granular ice and the lid closed. The test verifies the thermal insulation degree of the bath, which has proven to be fully satisfactory with this appliance, allowing the bath to be used in delayed start-up mode with the product maintained at an acceptable temperature for food safety.

Amount of granular ice in the bath	INITIAL CHAMBER T °C	TIME	FINAL CHAMBER T °C	TEMPERATURE INCREASE
kg 5	-0,5 °C	8h	+0,5°C	1°C after 8h
kg 6	-0,5 °C	40h	+7°C	7,5°C after 40h

11.3 ELECTRICAL SPECIFICATIONS

The following standard voltages are required:

- EU: 230V 50 Hz
- USA-CANADA: 110-130V 60Hz
- Non-European markets (Brazil, Taiwan, Thailand): 230V 60 Hz

- Power consumption: 1800W
- Maximal absorbed current: 8,2
- Resistance protection: 180°C
- Bath temperature sensor: type PT1000
 Fault tolerance: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
 Resolution: $0,1^{\circ}\text{C}$
- PT1000 Class A core probe
 Fault tolerance: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
 Resolution: $0,1^{\circ}\text{C}$

12. USEFUL NOTES

Date of purchase: _____

Dealer Data:

Name: _____

Address: _____

Telephone: _____

Fax: _____

MANUFACTURER DATA: ORVED S.p.A. with MEMBERS ONLY

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved.ve@tin.it • http: www.orved.it

Nearest recommended After-sales Centre:

Name: _____

Address: _____

Telephone: _____

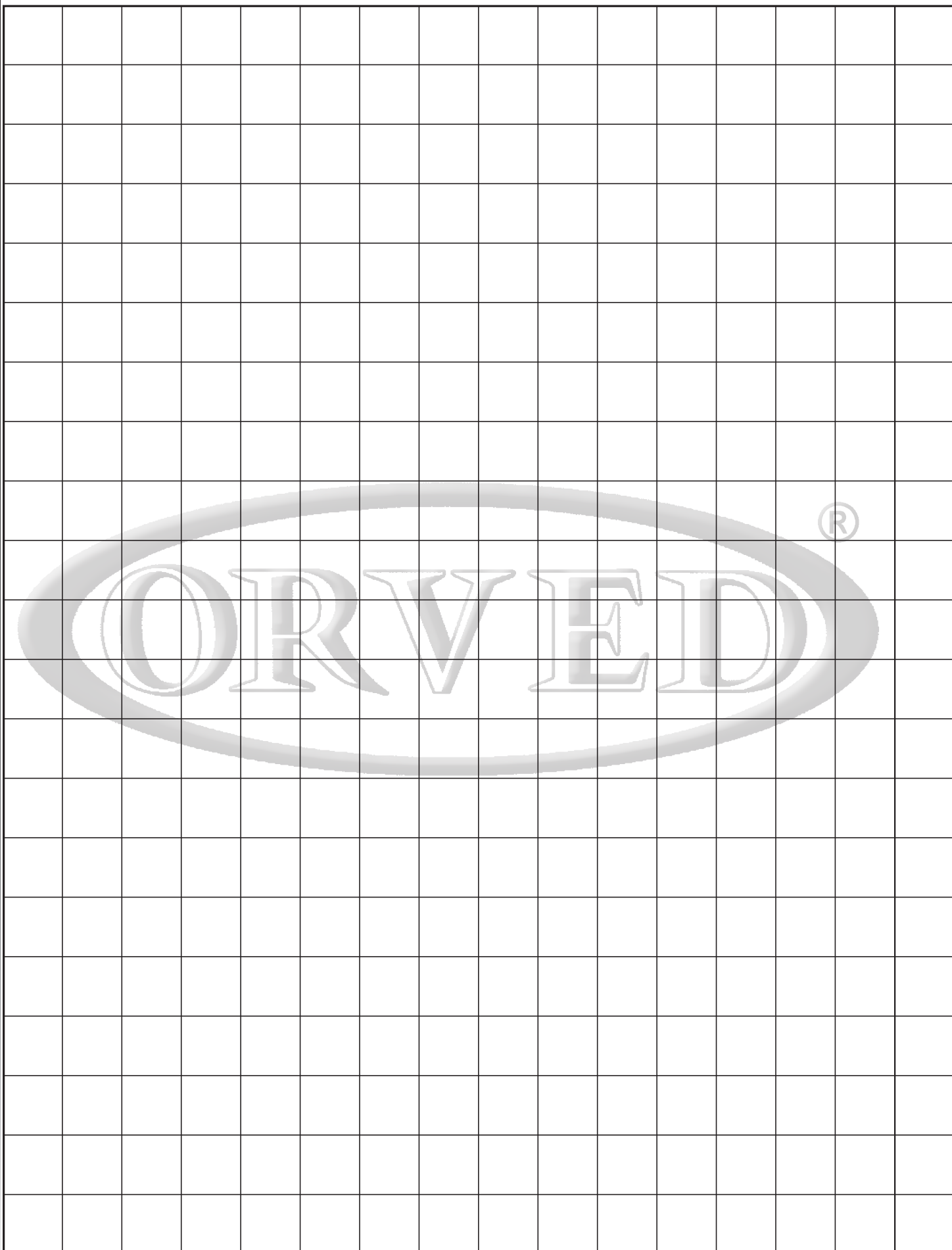
Fax: _____

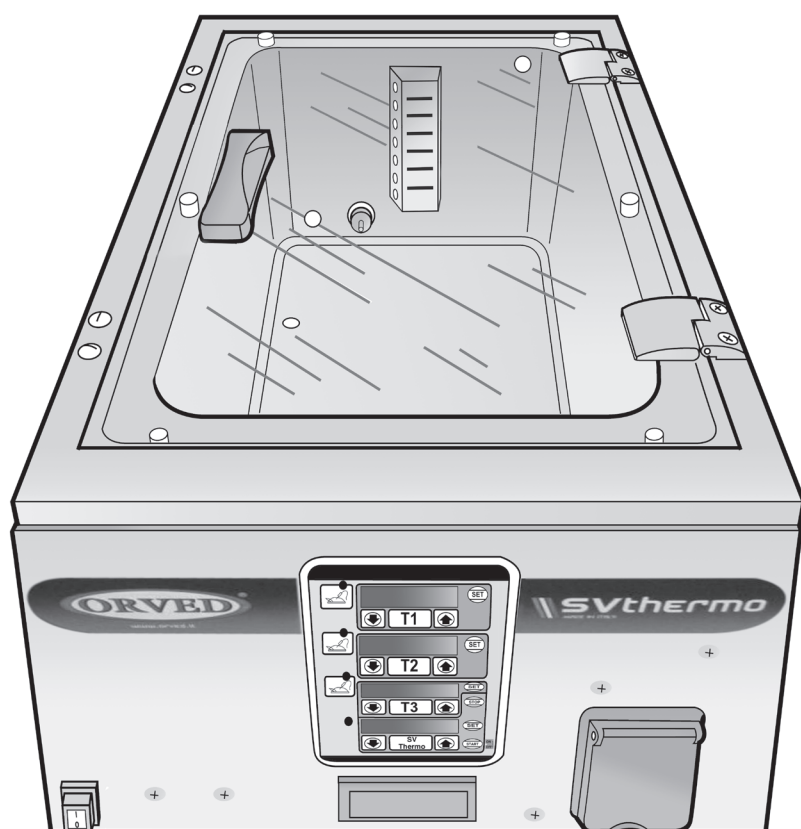
PROGRAMS RECIPE COMPILATION TABLE

13. PROGRAMS RECIPE COMPILATION TABLE

PROG.	PRODUCT	DISPLAY MAIN				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												

PROG.	PRODUCT	DISPLAY MAIN				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												





SVthermo
top
FRANÇAIS

1	INFORMATIONS GENERALES	204
1.1	Sur le Manuel	204
1.2	Conservation du Manuel	204
1.3	Identification du fabricant	204
1.4	Identification de l'appareil	205
1.5	Garantie	206
1.6	Signalisation de défauts ou anomalies.....	206
1.7	Demande de pièces détachées	206
2	CONSIGNES GENERALES DE SECURITE ET PREVENTION DES ACCIDENTS DE TRAVAIL	207
2.1	Symboles utilisés sur les machines	207
2.2	Symboles utilisés dans le manuel.....	207
2.3	Usage conforme de la machine	208
2.4	Mises en garde et dangers dérivant de l'utilisation de la machine.....	208
2.4.1	Dangers dérivant de l'utilisation de la machine.....	208
2.4.2	Mises en garde concernant les raccordements au réseau hydrique et réseau d'égouts.....	209
2.4.3	Personnel chargé de l'utilisation de la machine	209
2.4.4	Equipements de protection et dispositifs de sécurité	209
2.4.5	Risques de nature électrique	209
2.4.6	Maintenance, service et réparation de la machine	210
2.4.7	Modifications sur l'appareil.....	210
2.4.8	Prévention contre les incendies.....	210
2.4.9	Dangers découlant de la présence d'eau chaude et de vapeur produite par la machine	210
2.4.10	Nettoyage et élimination de la machine	211
2.5	Dispositifs de sécurité se trouvant sur la machine	211
2.5.1	Notes sur les dispositifs de sécurité.....	211
2.5.2	Dispositif de sécurité contre l'échauffement de la Résistance	211
2.5.3	Interrupteur général.....	211
2.5.4	Enveloppe de protection	211
2.5.5	Joint en silicone	211
2.5.6	Poignées pour le transport	211
2.6	Hygiène.....	212
2.7	Entretien et assistance technique	212
3	CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT	213
4	MANUTENTION ET DEBALLAGE	214
4.1	Déballage	214
4.2	Manutention et stockage	214
5	DESCRIPTION DE LA MACHINE ET DES FONCTIONS	215
5.1	Description de l'appareil.....	215
5.1.1	SV-Thermo "Base".....	216
5.1.2	SV-Thermo "Top".....	216
5.1.3	Accessoires	218
5.2	Sondes au cœur	219
5.3	Modes de cuisson.....	219
5.3.1	Modes de cuisson (programmables).....	219
5.3.2	Programmes de cuisson configurés en usine (non programmables).....	221
5.4	Démarrage retardé avec fonction GLACE	221
5.4.1	Démarrage retardé pour produits congelés (FONCTION GLACE OFF).....	221
5.4.2	Démarrage retardé pour produits conservés à 3°C à l'aide de glace pillée introduite dans la cuve (FONCTION GLACE ON).....	221
6	AVANT D'UTILISER LA MACHINE : NOTIONS SUR LES SACHETS SOUS VIDE, LA CUISSON SOUS VIDE ET CONSEILS UTILES POUR LA PREPARATION DES PRODUITS	222
6.1	Notions sur les sachets sous vide pour la cuisson en OPA/PP	222
6.2	Notions sur la conservation sous vide des aliments	222
6.3	Notions sur le conditionnement sous vide des produits et la préparation du produit.....	222
6.3.1	Préparation du produit pour la cuisson sous vide.....	222
6.4	Notions sur la cuisson sous vide	223

6.4.1	Le bain thermostatique	223
6.4.2	La cuisson sous vide	223
6.4.3	Temps de conservation	224
6.4.4	Température pour la cuisson sous vide	225
6.4.5	Régénération et conservation des produits cuits sous vide	226
6.4.6	Avantages de la cuisson sous vide	226

7 INSTALLATION 228

8 FONCTIONNEMENT 231

8.1	Fonctionnement (lire aussi chap. 5.3)	231
8.1.1	Glossaire (références concernant la console des commandes : voir chapitre suivant 8.2)	231
8.1.2	Logique de fonctionnement	232
8.1.3	Phases du cycle de travail	233
8.1.4	Diagramme temps - température	233
8.1.5	Schéma hiérarchique des fonctions	234
8.2	Commandes	235
8.2.1	Console des commandes	235
8.2.2	Fonction des touches	235
8.3	Configurations date/heure et programmation des paramètres utilisateur	238
8.3.1	Mémorisation date et heure	238
8.3.2	Sélection de la langue de l'afficheur	239
8.3.3	Configurations des paramètres utilisateur	240
8.4	Programmation et instructions opérationnelles	242
8.4.1	Notes générales sur la programmation	242
8.4.2	Cuissons sans l'utilisation de sondes au cœur	244
8.4.3	Cuissons avec l'utilisation de sondes au cœur	252
8.4.4	Cuissons avec l'utilisation de sondes au cœur avec fonction de lecture seule	264
8.4.5	Cuissons avec démarrage retardé avec fonction GLACE ARRETEE / GLACE ACTIVEE	266
8.4.6	Mode d'emploi Catering	270
8.4.7	Suspension ou interruption du programme	274
8.4.8	Activation remplissage / vidange manuel de l'eau	275
8.4.9	Blocage des touches	276

9 MAINTENANCE ORDINAIRE 277

9.1	Consignes élémentaires de sécurité	277
9.2	Nettoyage des surfaces externes	278
9.2.1	Coque et couvercle en verre trempé	278
9.2.2	Consoles des commandes	278
9.2.3	Nettoyage de la cuve	279
9.2.4	Nettoyage des filtres à eau	280
9.2.5	Nettoyage du porte-sondes	281
9.2.6	Nettoyage des sondes au cœur (en option)	282
9.2.7	Périodes d'inactivité	282
9.3	Dysfonctionnement	282

INSTALLATEUR

10 CONSIGNES D'INSTALLATION 284

10.1	Mises en garde pour l'installateur	284
10.2	Transport et maintenance	284
10.3	Déballage	285
10.4	Consignes élémentaires de sécurité	285
10.5	Caractéristiques sur la plaque signalétique	286
10.6	Branchement électrique	286
10.7	Températures ambiantes et échange d'air	287
10.8	Montage du couvercle	287
10.9	Raccordement hydraulique	287

11 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 289

11.1	Dimensions, poids et encombrements	289
11.2	Caractéristiques thermiques	290
11.3	Caractéristiques électriques	291

12 ANNOTATIONS UTILES 291

13 TABLEAU POUR REMPLIR RECETTES PROGRAMMES 292

PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPAUX 491

PREAMBULE

- Nous vous remercions de la préférence que vous nous avez accordée, **ORVED S.p.A.** a le plaisir de vous renouveler parmi ses clients affectionnés et est certaine que vous serez très satisfait de l'utilisation de la machine.
- Ce Manuel d'Utilisation est une référence pour une utilisation correcte et une identification rapide de toutes les parties et versions de la machine.
- Les schémas, les tableaux et tout ce qui est contenu dans ce Manuel d'Utilisation sont réservés et il est donc interdit de reproduire les informations entièrement ou partiellement et de les communiquer à des tiers sans l'autorisation de l'entreprise **ORVED S.p.A.** qui en a la propriété exclusive.
- Sur la base de sa politique d'amélioration continue de la qualité, **ORVED S.p.A.** se réserve le droit d'apporter à tout moment et sans préavis toutes les modifications qu'elle jugera opportunes.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

*L'entreprise **ORVED S.p.A.** à associé unique, via dell'Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Italie, déclare sous sa propre responsabilité que les produits :*

SV-THERMO

auxquels se réfère cette déclaration sont fabriqués conformément aux :

SECURITE ELECTRIQUE

Europe et pays adhérents aux normes CEI :

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogue, **EN 60335-1 (2002) +A11 (2004) +A1 (2004) +A12 (2006) +A2 (2006) +A1/EC (2007) +A13 (2008) + EC (2009) + EC (2010) + A14 (2010)**

EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)

IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)

IEC 60335-1 (2001) +Ec1 (2002) +A1 (2004) +A2 (2006) +A2/Ec1 (2006)

EN 62233 (2008)

EN 55014-1 (2006) +A1 (2009)

EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)

EN 61000-3-3 (2008)

EN 55014-2 (1997) +A1 (2001) +A2 (2008)

Amérique du nord :

Certification **ETL-Intertek. UL 197 - Issue:2010/03/17** Ed:10 UL Standard for Safety Commercial Electric Cooking Appliances

DÉCLARATION D'APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE :

Europe :

Règlement **CE 1935/2004**; lignes guides **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group):

EN 1672-2:2005 Food processing machinery – Basic concepts – Part 2 : Hygienic Requirements

(**EN 1672-2:2005** Machines pour produits alimentaires – Notions fondamentales – partie 2 : Prescriptions relatives à l'hygiène)

EN ISO 14159:2008 (E) Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery

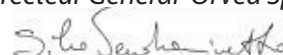
(**EN ISO 14159:2008** (E) Sécurité des machines – Prescriptions hygiéniques pour le design de la machine)

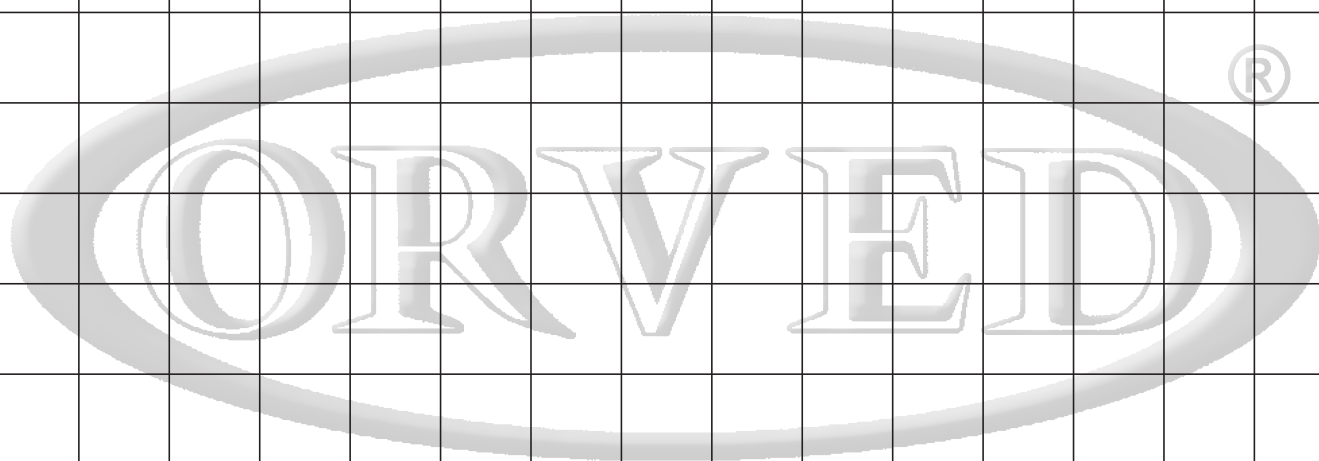
Amérique du nord :

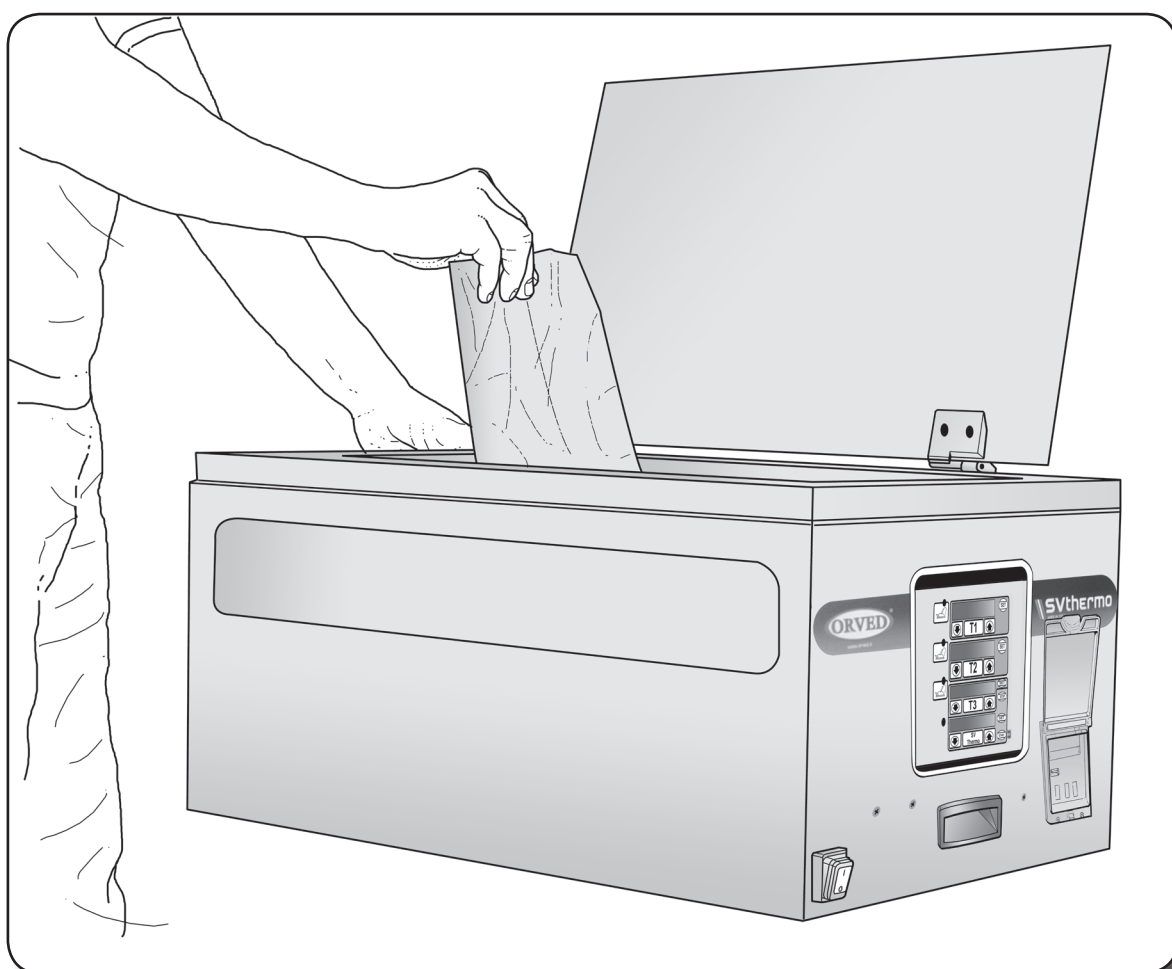
Application partielle de la norme **NSF 4 Issue:2009/04/22** Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment

Musile di Piave, Décembre 2011

Sileo Vendraminetto
Directeur Général Orved SpA







Utilisateur

1. INFORMATIONS GENERALES

1.1 SUR LE MANUEL

- Ce Manuel d'Utilisation est une référence pour une utilisation correcte et une identification rapide de toutes les parties et versions de la machine.
- Les schémas, les tableaux et tout ce qui est contenu dans ce Manuel d'Utilisation sont réservés et il est donc interdit de reproduire les informations entièrement ou partiellement et de les communiquer à des tiers sans l'autorisation de l'entreprise **ORVED S.p.A.** qui en a la propriété exclusive.
- Sur la base de sa politique d'amélioration continue de la qualité, **ORVED S.p.A.** se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à tout moment et sans préavis, les descriptions et les images contenues dans ce manuel sont à titre d'exemple.
- Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il faut le conserver pendant toute la durée et utilisation de ce dernier ; en cas de passage de l'appareil à des tiers, ce document doit être cédé au nouveau propriétaire.
- L'acquéreur doit faire obligatoirement lire attentivement ce manuel aux personnes chargées de l'utilisation et entretien de cet appareil, en leur donnant la possibilité de le consulter librement en cas de besoin.
- Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages aux personnes, objets ou animaux dérivant du non-respect des prescriptions contenues dans ce manuel, des mises en garde pour la sécurité, des modifications indiquées sur l'appareil sans autorisation préalable, des manipulations et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

IMAGES

- Les images de ce manuel représentent clairement le principe de fonctionnement des modèles mentionnés sur la première page.

1.2 CONSERVATION DU MANUEL

- Ce document doit être utilisé de manière telle à ne pas endommager son contenu. A la fin de l'utilisation, le replacer dans un lieu sûr et à l'abri mais facilement accessible à tous les opérateurs intéressés à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. En cas d'égarement, de vol ou de dommages, il est possible de demander une copie de ce manuel en la commandant directement chez **ORVED S.p.A.**, en spécifiant la version, l'édition, la révision et le nom de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur chaque page de ce document.
- Date de publication de ce manuel d'utilisation et d'entretien : **08.2011**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. à ASSOCIE UNIQUE** - Musile di Piave (VE)

1.3 IDENTIFICATION DU FABRICANT

Siège légal et administratif : **ORVED S.p.A. à ASSOCIE UNIQUE**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALIE

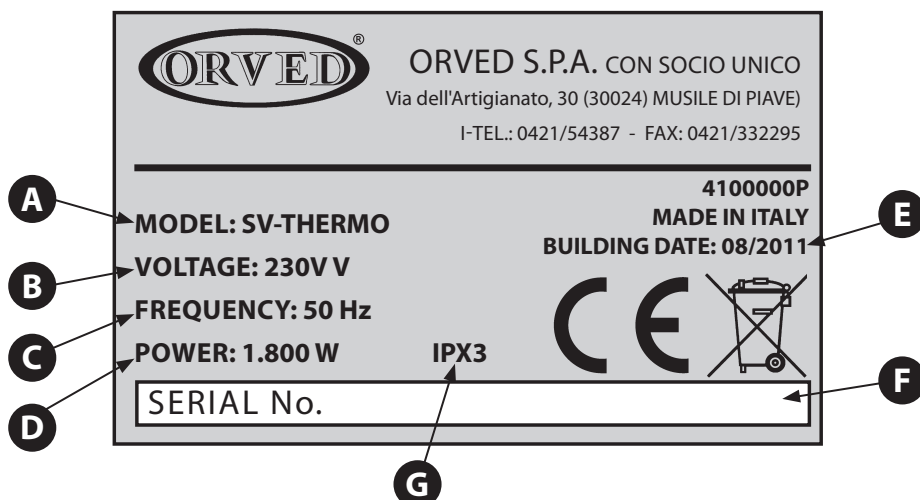
Tél.: ++39 0421 54387 / Télécopie : ++39 0421 333100

E-mail: **orved.ve@tin.it** - Internet: **www.orved.it**

1.4 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

L'appareil est identifié par le biais d'une plaquette sur le côté arrière où sont indiquées les informations suivantes:

- A** Modèle.
- B** Tension et nombre de phases (Volt).
- C** Fréquence (Hertz).
- D** Puissance maximum absorbée (Watt).
- E** Année de fabrication.
- F** Numéro de série.
- G** Degré de protection contre l'humidité IPX3



Pour en faciliter la lecture, le numéro de série de la machine est aussi appliqué à l'intérieur du support USB situé sur le devant. Soulever le volet comme indiqué en **Fig. 1**.

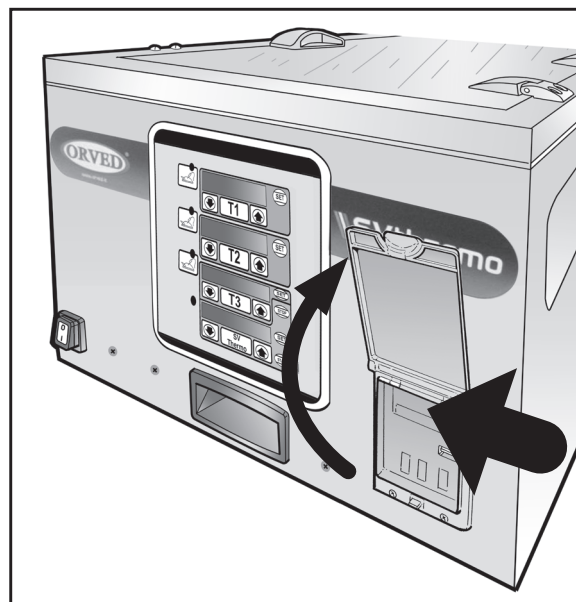
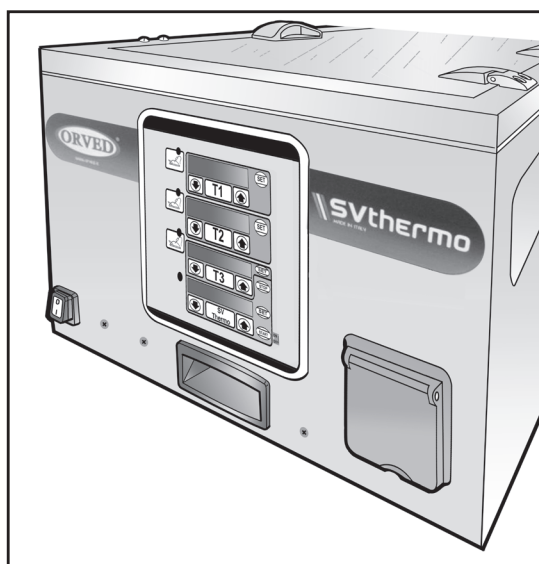
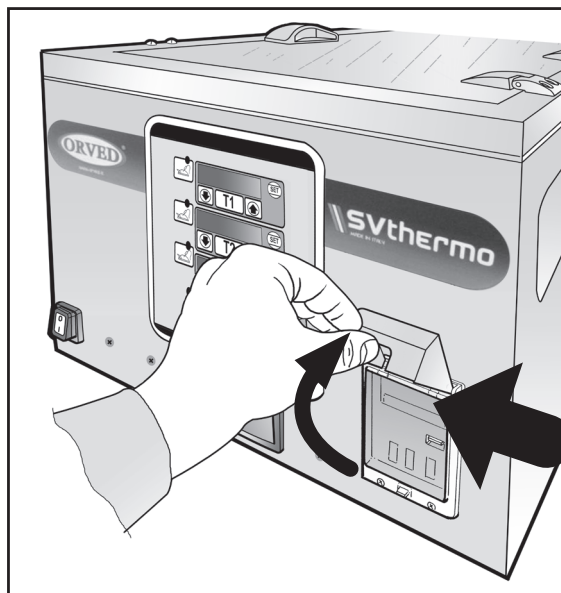
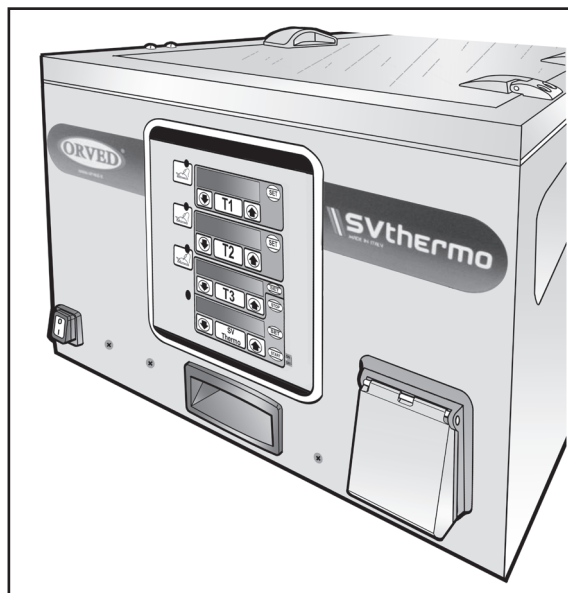


Fig. 1



1.5 GARANTIE

Tous les produits **ORVED** sont soumis à des contrôles de qualité et de fonctionnalité très sévères avant d'être installés pour la protection et dans l'intérêt des Clients.

COUVERTURE

ORVED garantit que ses produits ne possèdent pas de défauts de fabrication et d'usinage et s'engage à remplacer gratuitement aux Clients les éventuelles pièces défectueuses identifiées par le fabricant.

DURÉE

ORVED garantit ses produits à usage professionnel pour la durée de 12 (douze) mois à compter de la date de vente indiquée sur le document d'achat.

CONDITIONS GÉNÉRALES

La garantie ORVED prévoit :

- a) La garantie donne exclusivement le droit au remplacement gratuit des composants reconnus défectueux par **ORVED** ou par son personnel agréé.
- b) La responsabilité de l'entreprise **ORVED** se limite à remplacer les pièces éventuellement reconnues comme défectueuses ; en aucun cas **ORVED** ne reconnaîtra les réclamations pour des indemnisations d'autre nature.
- c) Le renvoi des pièces contestées et/ou défectueuses doit être fait au siège de l'entreprise **ORVED** et tous les frais de transport pour la livraison des pièces sont entièrement à la charge du Client.
- d) La garantie ne couvre pas les composants sujets à l'usure normale.
- e) Les réparations éventuellement effectuées ne déterminent en aucun cas la prolongation du période de garantie.

CESSATION

En plus de l'échéance normale de la période de couverture, la garantie déchoit immédiatement dans les cas suivants :

- a) Manipulation de la plaquette d'identification de l'appareil, altération ou élimination sans en avoir préalablement informé l'entreprise **ORVED S.p.A.**
- b) Exécution de modifications sur l'appareil ou ses parties sans préalable autorisation écrite de l'entreprise **ORVED S.p.A.**. La manipulation de l'appareil ou de ses parties, à part faire déchoir la garantie, libère l'entreprise **ORVED S.p.A.** de tout dommage causé aux personnes, animaux ou objets.
- c) Non respect des indications contenues dans ce Manuel.
- d) Usage de l'appareil différent de l'usage prévu dans ce manuel.
- e) Dommages ou sinistres subis par l'appareil dérivant des facteurs externes.
- f) Opérations de conduite, réparation et/ou entretien effectuées par du personnel non spécialisé.

1.6 SIGNALISATION DE DÉFAUTS OU ANOMALIES

Pour la signalisation de défauts ou anomalies non contenus dans ce manuel, veuillez vous adresser directement à votre revendeur de zone ou à l'entreprise **ORVED S.p.A.**, qui vous aidera à résoudre votre problème.

Garder sous la main :

- Nom du modèle
- Numéro de série

1.7 DEMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

Pour commander des pièces détachées, s'adresser directement au revendeur de zone ou à l'entreprise ORVED S.p.A., en indiquant :

- Nom du modèle
- Numéro de série
- Code de la pièce détachée

2. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE ET PREVENTION DES ACCIDENTS DE TRAVAIL

Lors de la conception et fabrication de l'appareil, l'entreprise **ORVED** a analysé les opérations fondamentales concernant l'utilisation et l'entretien ; les modalités d'intervention ont été étudiées et sont indiquées dans ce manuel pour en permettre l'exécution en toute sécurité. Le non-respect de ces consignes peut être très dangereux pour l'appareil et les personnes. Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages aux personnes, objets ou animaux dérivant du non-respect des prescriptions indiquées dans ce manuel, des mises en garde pour la sécurité, des modifications sur l'appareil sans autorisation préalable, des manipulations et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

2.1 SYMBOLES UTILISÉS SUR LES MACHINES

Sur les machines se trouvent des symboles et des mises en garde qui font partie intégrante des dispositifs de sécurité de la machine et qui mettent en évidence des situations possibles à risque pour l'appareil et/ou l'opérateur.



Danger d'électrocution ; danger de nature électrique.

AVANT DE RETIRER LE PANNEAU (OU
D'OUVRIR LA MACHINE) DETACHER
LA PRISE DE COURANT

Interventions d'entretien : détacher la prise de courant avant de retirer le panneau arrière de la machine.



Signale le risque de brûlures si l'on touche les surfaces très chaudes.

2.2 SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL

Dans ce manuel sont utilisés des symboles qui mettent en évidence des situations à risque pour l'appareil et/ou l'opérateur, des consignes particulièrement importantes, des conseils, des mises en garde et des précautions à suivre pendant l'utilisation et l'entretien. Ces symboles devront être bien compris par le personnel chargé de l'utilisation et de l'entretien de la machine avant toute intervention sur cette dernière.



DANGER ELECTRIQUE

Danger d'électrocution.



DANGER

Il signale un danger possible pour la vie et la santé des personnes. Le non-respect de ces mises en garde peut provoquer des dommages aux personnes, à l'appareil et à l'environnement.



DANGER DE BRULURES

Il signale le danger de brûlures si on entre en contact avec des surfaces très chaudes.



REMARQUE

Il signale des conseils pour l'utilisation et d'autres informations utiles.

2.3 USAGE CONFORME DE LA MACHINE

Le bain thermostatique **SV-THERMO** a été conçu et réalisé pour la technique culinaire appelée cuisson sous vide ("Sous vide cooking"), qui prévoit la cuisson et la régénération d'aliments, conditionnés sous vide dans des sachets spécifiques, en les plongeant dans l'eau chaude à une température déterminée par l'utilisateur.

Il est interdit d'utiliser l'appareil avec des modes ou pour des finalités différentes de celles indiquées par **ORVED S.p.A.** dans ce manuel. L'usage conforme de l'appareil comprend le respect des mises en garde et des avertissements contenus dans ce manuel d'utilisation, ainsi que l'exécution ponctuelle de tous les contrôles, travaux d'entretien et nettoyage de l'appareil.

ORVED S.p.A. décline toute responsabilité quant aux dommages causés aux personnes, animaux ou objets dérivant de l'usage non conforme de l'appareil.

2.4 MISES EN GARDE ET DANGERS DÉRIVANT DE L'UTILISATION DE LA MACHINE

2.4.1 DANGERS DÉRIVANT DE L'UTILISATION DE LA MACHINE

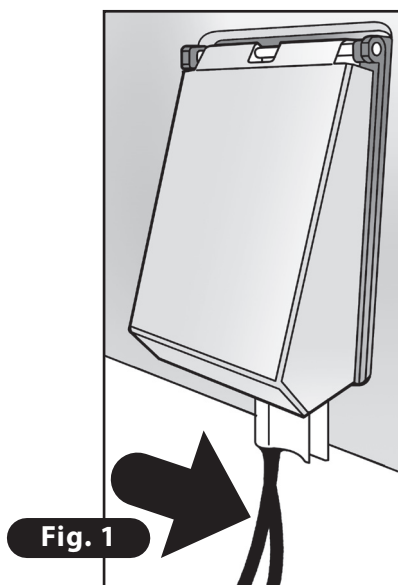
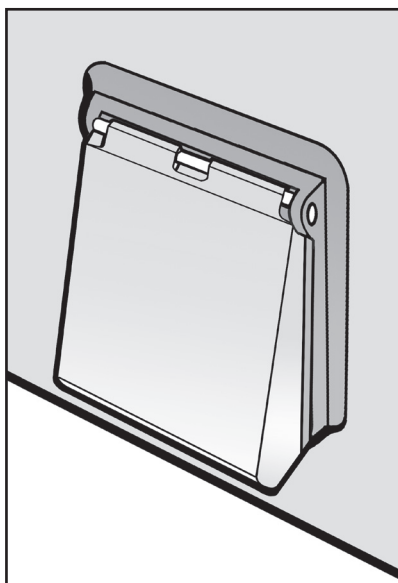


DANGER!

Les machines sont conçues et fabriquées selon les plus modernes technologies disponibles et sont conformes aux consignes de sécurité en vigueur. Elles peuvent cependant être source de danger en cas de non-respect des consignes de sécurité contenues dans ce manuel ou d'utilisation non conforme.

Respectez toujours scrupuleusement les consignes de sécurité suivantes:

- Avant d'utiliser la machine, s'assurez-vous qu'elle est en parfait état et sans dommages.
- Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, il faut l'arrêter par l'interrupteur principal.
- Positionnez l'appareil sur un plan d'appui horizontal et stable
- Le remplissage du bac ne doit être effectué qu'avec de l'eau potable et uniquement par le raccordement au réseau hydrique local.
- Empêchez l'accès à la zone de travail aux personnes non autorisées.
- Portez des vêtements de travail appropriés.
- N'utilisez jamais la machine dans des milieux ambiants à risque d'explosion, c'est-à-dire en présence de vapeurs et de gaz inflammables.
- Assurez une aération suffisante du lieu de travail.
- Eliminez immédiatement toutes les perturbations et les problèmes pouvant compromettre la sécurité.
- Vidangez complètement le bain thermostatique avant de manutentionner l'unité et saisissez-la par les poignées prévues à cet effet.
- Le volet frontal doit toujours rester fermé, tant lors de l'utilisation avec sondes au cœur (en option), que sans l'utilisation des sondes. Lorsqu'on utilise les sondes au cœur, il faut faire sortir les câbles par la partie inférieure, comme indiqué sur **Fig. 1**.



2.4.2 MISES EN GARDE CONCERNANT LES RACCORDEMENTS AU RÉSEAU HYDRIQUE ET RÉSEAU D'ÉGOUTS



ATTENTION!

- **Le raccordement aux réseaux hydriques et des égouts doit être effectué par un technicien qualifié.**

- Pour le raccordement au réseau hydrique pour l'eau froide et chaude, il faut utiliser des tuyaux flexibles pour l'eau potable, résistant à au moins 600 kPa (6 bars) et à des températures allant jusqu'à 90°C (version Top). Diamètre interne Ø 12-14mm.
- Assurez-vous que les tubulures de vidange, du réseau auxquelles vous raccordez l'appareil, sont dans un matériau résistant à des températures allant jusqu'à 90°C.
- La Tubulure de vidange, dont est équipée la machine, doit se vidanger librement dans un tuyau d'évacuation du réseau d'égouts ayant au moins Ø 63mm (2") et résistant à des températures allant jusqu'à 90°C. N'allongez ni ne remplacez la tubulure d'évacuation par un tuyau plus long : l'évacuation ne fonctionnerait pas.
- N'utilisez pas de raccords hydrauliques détériorés ou ayant des fuites.
- Avant la mise en service, vous devez contrôler l'absence complète de fuites sur les raccords.
- Assurez-vous que la pression du réseau de distribution de l'eau ne dépasse pas 300 kPa (3 bars) et fixez les tubulures à l'aide de colliers de serrage métalliques. L'eau chaude à l'entrée ne doit pas dépasser 60°C.
- Pour les raccordements à la machine, n'utilisez que des tuyaux adaptés à l'eau potable.

2.4.3 PERSONNEL CHARGÉ DE L'UTILISATION DE LA MACHINE



DANGER!

- **L'utilisation de la machine est exclusivement permise au personnel formé qui doit connaître les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation contenues dans ce manuel.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou inexpertes, à moins d'être surveillées et instruites sur l'utilisation de la machine par une personne pour leur sécurité. Les enfants ne doivent jamais jouer avec l'appareil.**

2.4.4 EQUIPEMENTS DE PROTECTION ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



DANGER!

- **Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que tous les équipements de protection et les dispositifs de sécurité sont présents et qu'ils fonctionnent parfaitement.**

2.4.5 RISQUES DE NATURE ÉLECTRIQUE

DANGER ELECTRIQUE

- La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que si ce dernier est branché correctement à une installation de mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur en la matière.
- Les travaux sur l'installation électrique et l'accès aux parties sous tension sont exclusivement réservés à un personnel qualifié. Le démontage du panneau arrière est autorisée uniquement à un personnel qualifié.
- Effectuer périodiquement des contrôles de l'installation électrique de la machine (ils doivent être effectués par un personnel qualifié).
- Eliminer et/ou remplacer immédiatement les raccordements desserrés ou les câbles brûlés (à effectuer par un personnel qualifié).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Certaines parties du couvercle de la machine peuvent devenir extrêmement chaudes pendant le fonctionnement continu.
- Utiliser exclusivement des fiches et des prises appropriées aux caractéristiques électriques indiquées sur la plaque signalétique de la machine.
- Ne jamais enfiler des objets dans les ouvertures de ventilation de la machine : danger d'électrocution !
- L'utilisation d'eau courante, de jets d'eau et/ou de vapeur est strictement interdite sur le lieu d'installation de la machine : danger d'électrocution !
- La condensation, évacuée par l'appareil, pourrait entraîner une baisse de sécurité pour les appareils se trouvant à proximité.



2.4.6 ENTRETIEN, SERVICE ET RÉPARATION DE LA MACHINE

DANGER!

- La Maintenance, le service et la réparation de la machine doit être effectué par un technicien qualifié.
- Débrancher la fiche de la prise de courant avant toute intervention.
- Effectuer ponctuellement toutes les opérations d'entretien et de service de la machine.
- Les dommages éventuels doivent être exclusivement réparés par du personnel qualifié.



2.4.7 MODIFICATIONS DE L'APPAREIL

DANGER!

- Ne jamais apporter de modification ou de changement sur la machine sans l'autorisation de l'entreprise **ORVED S.p.A.**
- Remplacer immédiatement toutes les pièces détériorées, usées ou endommagées (à effectuer par du personnel qualifié).
- Utiliser uniquement des pièces détachées originales.



2.4.8 PRÉVENTION DES INCENDIES

DANGER!

- Les ouvertures de ventilation doivent rester libres (distance des parties proches d'au moins 10 cm).
- Ne pas positionner la machine à proximité de produits inflammables.



DANGER!

- Danger de brûlure : en cas d'utilisation de produits désinfectants à base d'alcool ou inflammables, bien aérer la pièce. Ne pas approcher la machine des flammes ! Ne pas fumer !



2.4.9 DANGERS DÉCOULANT DE LA PRÉSENCE D'EAU CHAUDE ET DE VAPEUR PRODUITE PAR LA MACHINE

DANGER!

- Danger de brûlure : pendant les cycles de cuisson, il ne faut jamais toucher le couvercle en verre trempé et/ou le cadre en acier : car ils peuvent atteindre des températures élevées !
- ouvrez le couvercle en le saisissant pas la poignée et en vous plaçant sur le côté des charnières, de sorte que l'éventuelle vapeur s'échappe du bac sans toucher aucune partie de votre corps (**Fig. 1**).
- Sortez les sachets à l'aide de pinces de cuisine prévues à cet effet. Ne les sortez jamais sans porter des protections comme par exemple des gants résistant à de hautes températures.

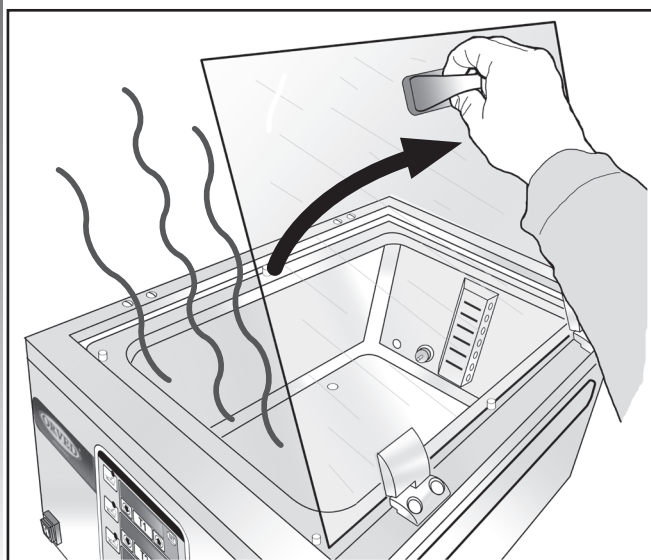
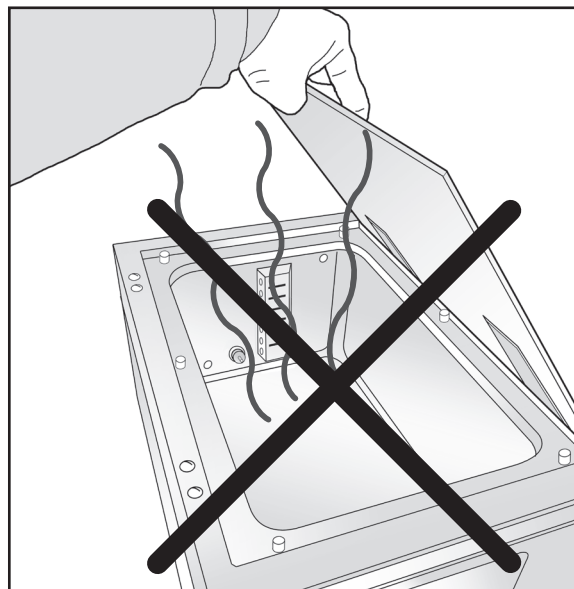


Fig. 1





2.4.10 NETTOYAGE ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE

ATTENTION!

- Nettoyer régulièrement la machine en suivant les instructions contenues dans ce manuel.
- Utiliser et manipuler les produits détergents selon les prescriptions du fabricant.
- Démolir et éliminer la machine, ses parties et les produits détergents utilisés pour le nettoyage de l'appareil selon les normes en vigueur en la matière.

2.5 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SUR LA MACHINE

2.5.1 NOTES SUR LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que tous les équipements de sécurité et de protection sont présents et qu'ils fonctionnent parfaitement. Ne jamais utiliser la machine si un ou plusieurs dispositifs de sécurité sont absents ou endommagés.
- Les interventions d'entretien, de réparation ou de remplacement des dispositifs de sécurité peuvent être exclusivement effectués par du personnel formé et qualifié.
- Les dispositifs de sécurité ne doivent jamais être exclus ou mis hors service.

La machine dispose de série des dispositifs de sécurité suivants :

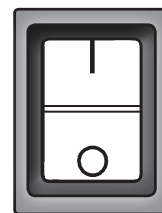
- Dispositif de sécurité contre l'échauffement de la résistance chauffante.
- Interrupteur général.
- Joint en silicone pour l'isolation thermique du cadre supérieur en acier inoxydable.
- Poignées pour le transport.
- Degré de protection contre l'humidité IPX3.

2.5.2 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ CONTRE L'ÉCHAUFFEMENT DE LA RÉSTANCE

SV-THERMO est équipé d'un système de sécurité qui, grâce à un dispositif se trouvant à l'intérieur de la résistance, élimine le risque potentiel d'échauffement et donc d'incendie dû à un défaut ou à d'un dysfonctionnement dans l'alimentation électrique de la résistance. Le fonctionnement du dispositif de sécurité est entièrement automatique en fonction de la température de la résistance. Suite à l'intervention de la protection, la fonction d'échauffement peut être rétablie après une période de refroidissement.

2.5.3 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Il est possible de couper par le biais de l'interrupteur général l'alimentation de l'appareil. Il peut aussi être utilisé comme interrupteur en cas d'urgence.



2.5.4 ENVELOPPE DE PROTECTION

Le câblage, la carte électronique principale et les composants électriques, qui contrôle toutes les fonctions de la machine, sont complètement protégés par une enveloppe en acier. .

2.5.5 JOINT EN SILICONE

Un joint en silicone isole la cuve par le cadre supérieur, de manière à isoler de la chaleur produite par le bain.

2.5.6 POIGNÉES POUR LE TRANSPORT

Deux poignées pour le transport, situées sur la partie avant et arrière, permettent de manipuler l'appareil en toute sécurité.

2.6 HYGIÈNE

La machine est fabriquée conformément à la **directive EN1672-2** (conditions d'hygiène requises pour les machines destinées à la préparation des aliments), le **règlement CE 1935/2004** et les **lignes directrices EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group) ; les matériaux, les surfaces et les formes ont été choisis et étudiés pour réduire le plus possible voire éliminer le risque de contamination ou d'infection des aliments vis-à-vis de l'utilisateur de la machine et vice-versa, pour réduire le plus possible voire éliminer le risque de pollution de l'aliment par l'opérateur et la machine.

Ceci étant dit, en cas de conditionnement sous-vide d'aliments, respecter à la lettre les indications suivantes :

- Effectuer un nettoyage minutieux de la machine, avant et après l'utilisation. En particulier, il faut nettoyer et désinfecter les surfaces internes du bac de chauffage et éliminer le tartre avec du vinaigre ou d'autres produits appropriés.
- Il faut travailler de manière hygiénique en évitant le contact direct entre l'aliment et la machine.
- Les panneaux de commande et les éléments de manœuvre doivent toujours être bien propres et sans graisse, ni huile.
- Il faut fermer le couvercle lorsque la machine n'est pas utilisée : afin d'éviter que de la poussière et des saletés ne se déposent à l'intérieur du bac.

2.7 ENTRETIEN ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce manuel distingue clairement les travaux d'entretien, de réparation et de service pouvant être effectués par les opérateurs de la machine et ceux qui doivent nécessairement être effectués par des techniciens qualifiés et instruits d'un centre de service et d'assistance agréé.

En cas d'opérations d'entretien, de service ou de réparation, respecter à la lettre les indications suivantes :

- Arrêter la machine par l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise de courant. Débrancher les raccordements hydriques.
- Respecter les maintenances programmées et les intervalles prévus dans ce manuel. Des retards ou un défaut de maintenance peuvent entraîner des réparations coûteuses.
- Utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine **ORVED S.p.A.**
- Utiliser des outils en bon état, ne jamais laisser des outils dans la machine après le travail.
- Ne jamais effectuer des opérations qui requièrent l'intervention d'un technicien qualifié d'un centre d'assistance agréé.
- Faire effectuer les opérations exclusivement par des centres d'assistance technique autorisés par **ORVED S.p.A.**
- Les dispositifs de sécurité momentanément désactivés ou démontés par un technicien qualifié pour une intervention de maintenance doivent être rétablis à la fin de l'intervention et doivent fonctionner parfaitement.

3. CONSEILS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT



EMBALLAGE

- L'emballage est 100% recyclable et possède le symbole du recyclage.
- Pour l'éliminer, suivre les réglementations locales.
- Ne pas jeter les matériaux dans l'environnement Garder l'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants en tant que source potentielle de danger.



MISE AU REBUT/ELIMINATION

- L'appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Sur l'appareil est apposé conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques).
- Il faut toujours s'assurer que l'appareil est éliminé correctement pour prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  sur l'appareil ou sur la documentation fournie avec la machine indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut comme déchet domestique mais remis à un centre spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.
- Au moment de le mettre au rebut, couper le câble d'alimentation et retirer le couvercle pour que les enfants ne puissent facilement accéder à l'intérieur de l'appareil.
- Le mettre au rebut selon les normes locales pour l'élimination des déchets et le remettre dans l'un des centres spécialisés en ne le laissant en aucun cas à l'abandon, ce qui pourrait se révéler un danger pour les enfants.
- Pour tout complément d'information sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local, le service de collecte des déchets ou le revendeur où vous avez acheté l'appareil.

4. MANUTENTION ET DEBALLAGE



MISE EN GARDE!

- Faire attention aux points métalliques, clous, rivets, bords tranchants et autre pouvant se trouver sur l'emballage. A la réception, le client doit immédiatement signaler au transporteur les éventuelles anomalies, le manque de pièces ou les dommages évidents ; il faut le signaler avant d'effectuer toute autre opération de transport, levage ou déballage.
- Un dommage éventuel sur l'emballage peut signifier un dommage à l'appareil ou à ses parties ; en cas de doutes sur le parfait état de l'appareil suite au transport, avant d'effectuer toute autre opération, demander des informations à votre revendeur ou directement à l'entreprise ORVED S.p.A.
- L'appareil emballé doit être conservé dans un endroit à l'abri, approprié, sec, couvert et pas exposé aux agents atmosphériques. L'endroit prévu doit avoir une température comprise entre 5°C et 40°C et une humidité relative non supérieure à 80%. L'endroit choisi pour l'installation ou le stockage ne doit pas être à proximité d'eau et de vapeur d'eau.

4.1 DÉBALLAGE

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état, en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser immédiatement au revendeur.
- Retirer le ruban adhésif qui bloque le couvercle pendant le transport et la manutention. Retirer la bande velcro qui soutient le câble d'alimentation sur le panneau arrière, puis la conserver pour d'autres transports éventuels.
- Il est conseillé de conserver l'emballage pour des exigences de manutention ou de stockage de l'appareil, dans le futur.
- Pour ce qui concerne l'élimination et la sécurité des matériaux de l'emballage, il faut consulter ce qui est indiqué au précédent chapitre 3.

4.2 MANUTENTION ET STOCKAGE



MISE EN GARDE!

- En cas de stockage, conserver l'appareil dans un endroit à l'abri, approprié, sec, bien aéré, couvert et pas exposé aux agents atmosphériques.
- L'endroit prévu doit avoir une température comprise entre 5°C et 40°C et une humidité relative non supérieure à 80%
- L'endroit choisi pour l'installation ou le stockage ne doit pas être à proximité d'eau et de vapeur d'eau.

5. DESCRIPTION DE LA MACHINE ET DES FONCTIONS

5.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

SV-THERMO est un bain thermostatique conçu et réalisé spécifiquement pour la technique culinaire appelée cuisson sous vide ("Sous vide cooking"), qui prévoit la cuisson à des températures comprises généralement entre 50 et 70°C (avec des pointes maximum de 100°C pour les bases vertes) d'aliments conditionnés sous vide dans des sachets spécifiques en OPA/PP. C'est pour cela que l'eau potable du réseau hydrique, introduite par l'électrovanne ou les électrovannes dans une cuve d'environ 30 litres de capacité, est chauffée à l'aide d'une résistance électrique.

VERSIONS

a) Base:

Remplissage par électrovanne simple de remplissage ; vidange manuelle à l'aide d'une vanne à bille.

Deux modes de cuisson.

Fonctionne avec deux niveaux d'eau fixes et prédéfinis, placés à 100 mm (Niveau 1) et à 140mm (Niveau 2) du fond ; le maintien du niveau de l'eau (compensation de l'évaporation, vidange etc.) est automatique.

b) "Top":

Remplissage à l'aide de deux électrovannes de remplissage pour l'eau froide et l'eau chaude ; vidange automatique par électrovanne.

Cinq programmes de cuisson et neuf programmes prédéfinis.

Fonctionne avec deux niveaux d'eau fixes et prédéfinis, placés à 50 mm (Niveau 1), à 74 mm (Niveau 2), à 98 mm (Niveau 3), à 122 mm (Niveau 4), à 146 mm (Niveau 5) et à 170mm (Niveau 6) du fond ; les six niveaux permettent d'optimiser la quantité d'eau à chauffer. Le maintien du niveau de l'eau (compensation de l'évaporation, vidange etc.) est automatique.

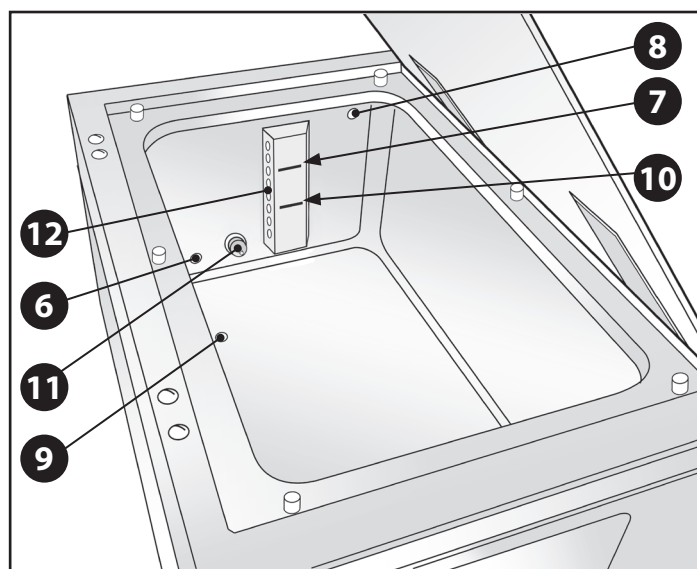
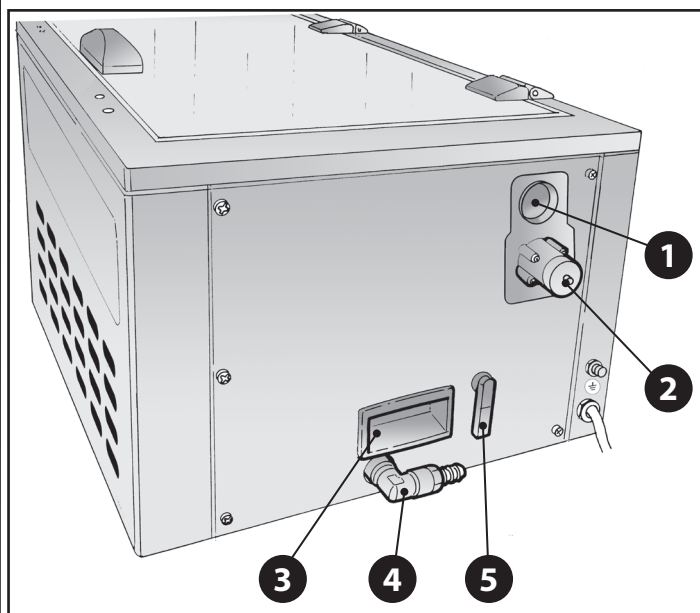
RACCORDEMENT HYDRIQUE

- Le remplissage de l'eau peut être manuel ou automatique. Si le remplissage est automatique, l'eau est remplie pour atteindre le niveau programmé.
- La vidange de l'eau s'effectue par l'électrovanne en automatique dans la version "Top" et en manuel dans la version base.
- La vidange est protégée par un élément filtrant spécifique, qui doit toujours être placé dans le fond.
- L'eau introduite dans la version "Top" peut être remplie par le réseau d'eau potable de manière distincte (c'est-à-dire chaude ou froide). De cette manière, il est possible de raccourcir ou de réinitialiser le temps de préchauffage, tout en conservant la possibilité de refroidir rapidement l'eau pendant les cycles de cuisson qui le prévoient.
- L'interface des commandes, possédant 4 afficheurs, permet la programmation de cycles de cuisson manuels temporisés, manuels avec démarrage retardé, temporisés avec démarrage retardé, avec sonde au cœur et enfin avec sonde au cœur et démarrage retardé.
- En option, un conteneur ("panier porte-sachets") avec des cloisons de séparation amovibles, réalisé complètement en acier inox, permet l'immersion dans l'eau en position verticale et ordonnée, avec un maximum de 7 sachets.

DESCRIPTION DE LA MACHINE ET DES FONCTIONS

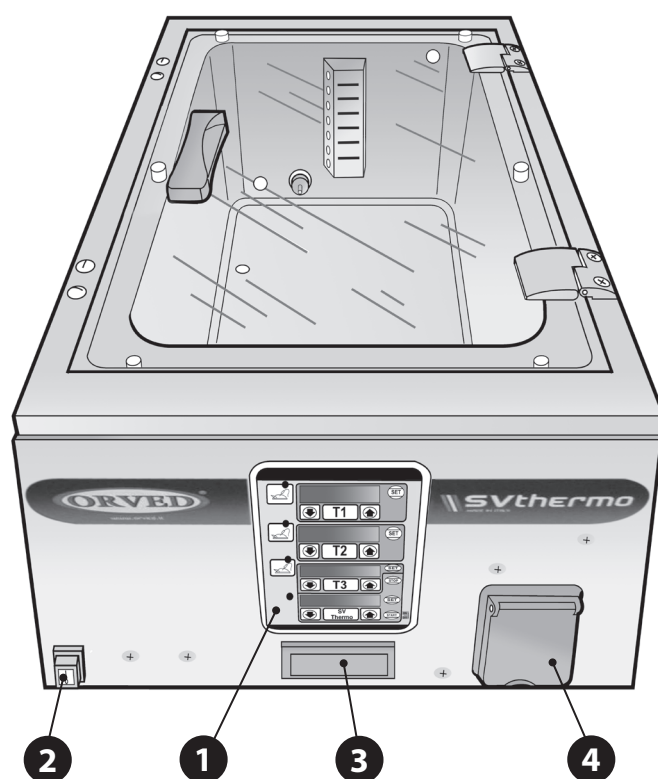
5.1.1 SV-THERMO "BASE"

- ❶ Raccords ½" gas F pour le remplissage de l'eau
- ❷ Filtre des impuretés, pouvant être inspecté
- ❸ Poignée pour le transport
- ❹ Raccord avec joint Ø16 pour tuyau de vidange de l'eau
- ❺ Vanne manuelle de vidange
- ❻ Remplissage eau
- ❼ Sonde de niveau L2
- ❽ Trop-plein vidange
- ❾ Vidange de fond
- ❿ Sonde de niveau L1
- ⓫ Sonde de température PT1000 eau bain
- ⓬ Indicateur extractible de niveau

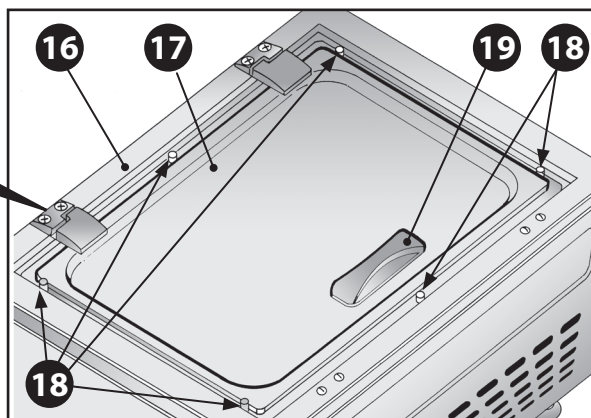
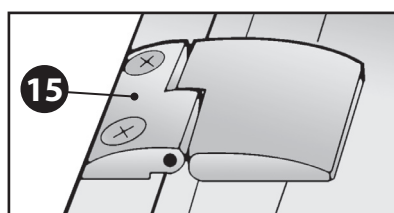
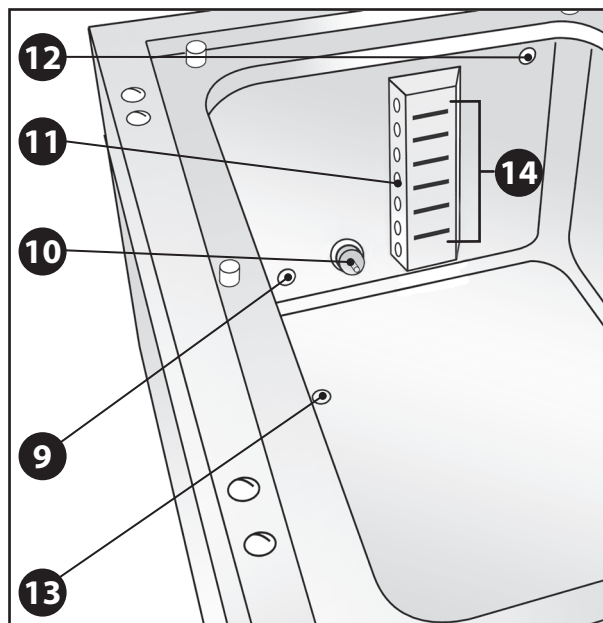
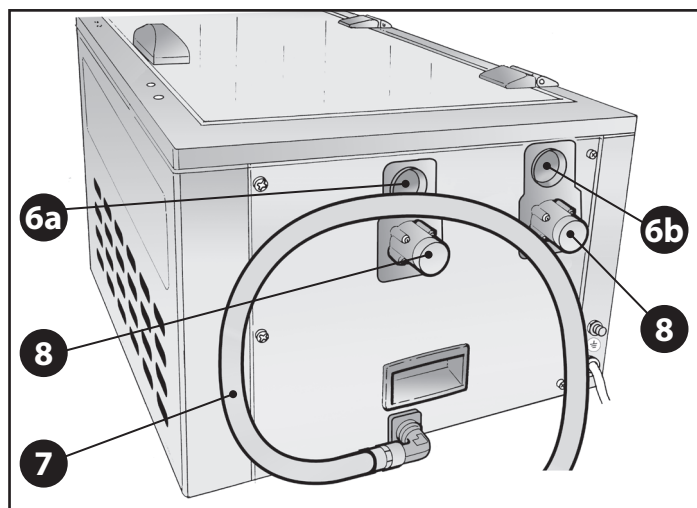
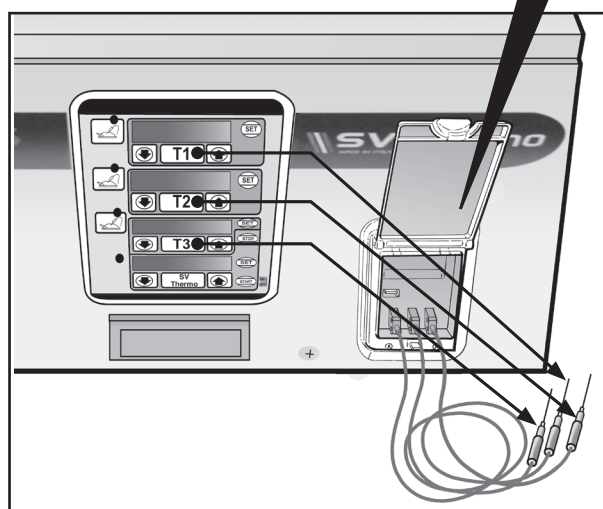
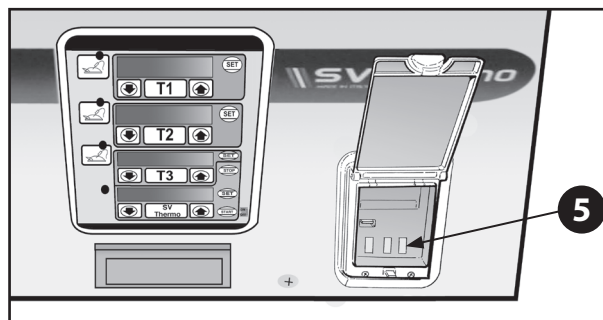


5.1.2 SV-THERMO "TOP"

- ❶ Console de commandes à 4 afficheurs
- ❷ Interrupteur général
- ❸ Poignée pour le transport
- ❹ Volet de protection pour prises sondes à enfiler et port USB (en option)

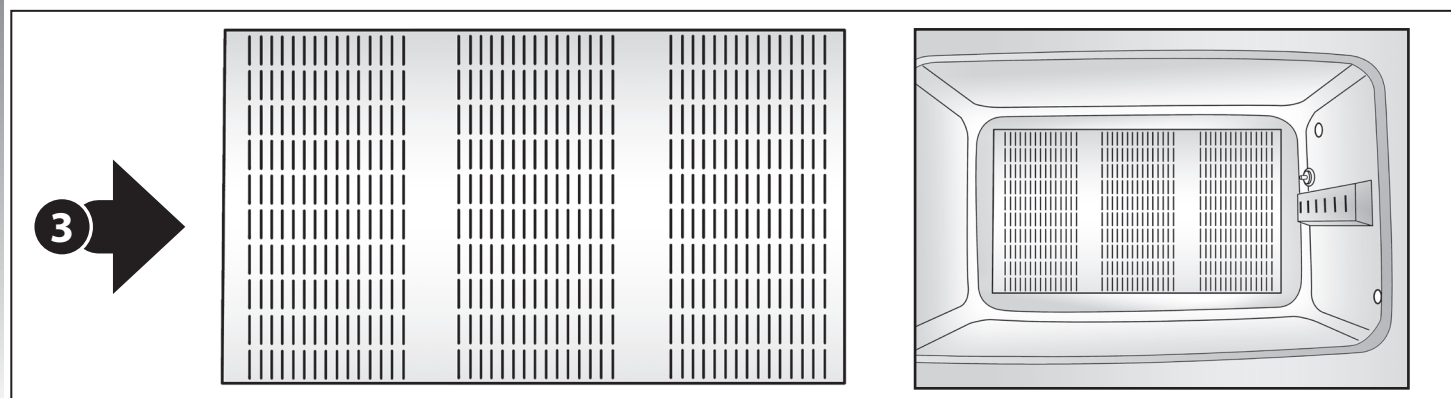
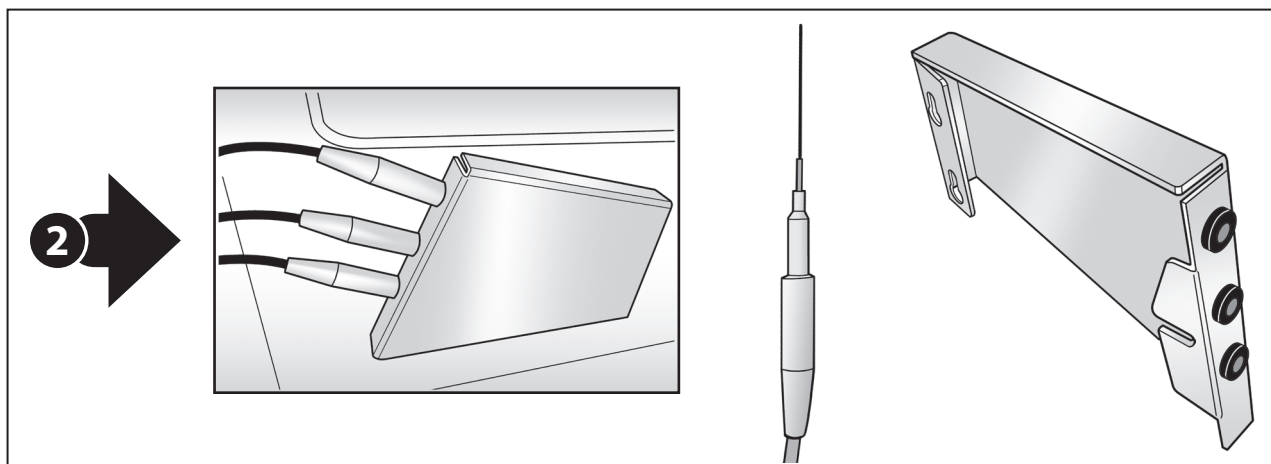
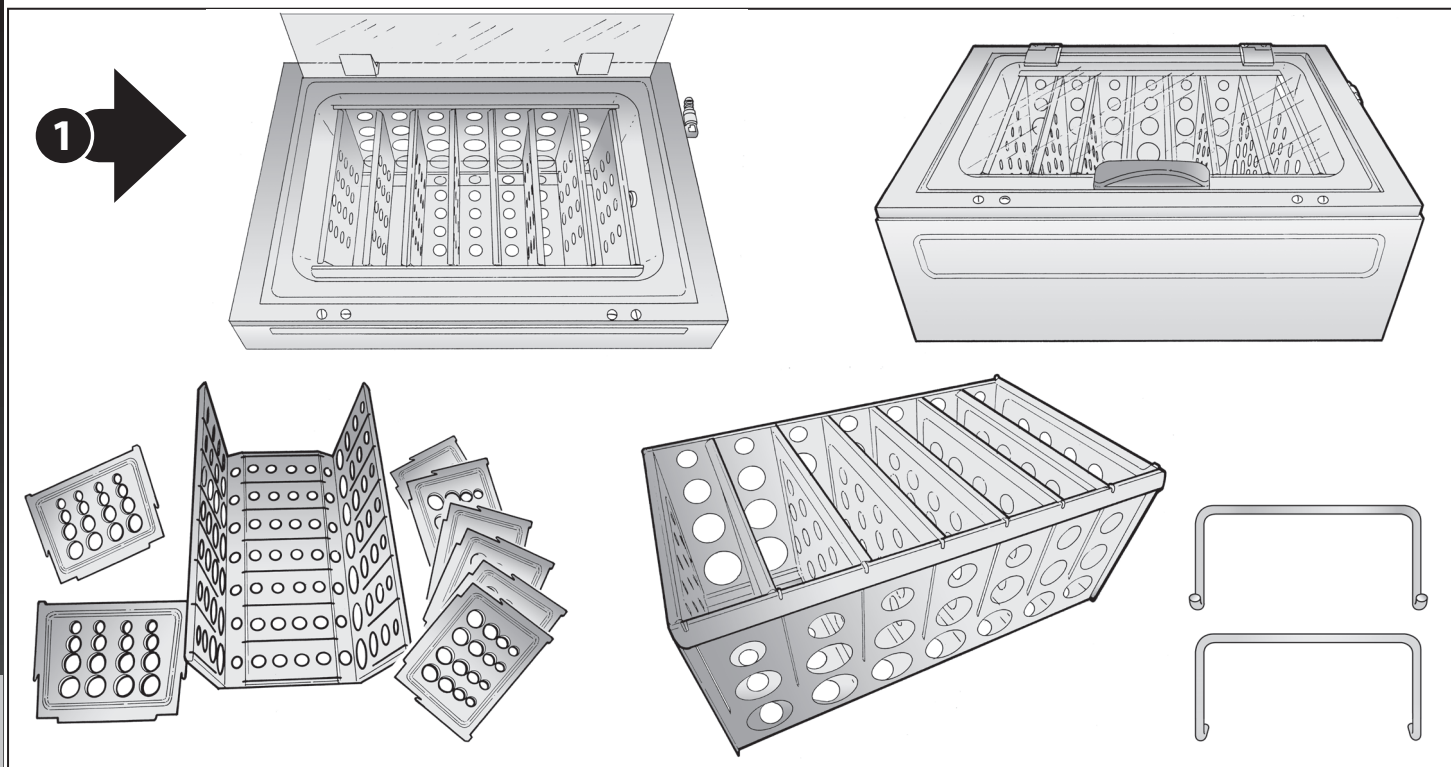


- 5** Prises pour sondes à enfiler (en option) ; sondes à enfiler (en option) avec marquage couleur rouge, jaune et noire correspondant aux 3 afficheurs T1/T2/T3 pour l'affichage des paramètres, de la température et du temporisateur
- 6** Raccords 1/2" gas F pour le remplissage de l'eau chaude (**6a**) et de l'eau froide (**6b**)
- 7** Tuyau de remplissage
- 8** Filtres impuretés contrôlables
- 9** Remplissage eau
- 10** Sonde de température PT1000 eau bain
- 11** Indicateur extractible de niveau
- 12** Trop-plein vidange
- 13** Vidange de fond
- 14** Niveaux 1 - 6
- 15** Charnière couvercle en zama nickelé
- 16** Cadre en inox profilé pour permettre l'introduction d'un plat Teglia Gastronorm GN 1/1 (EN 631)
- 17** Teglia Gastronorm GN 1/1 (EN 631) introduit dans le cadre
- 18** 6 supports en téflon sur lesquels repose le couvercle lorsqu'il est en position fermée
- 19** Poignée couvercle



5.1.3 ACCESSOIRES

- ❶ Panier porte-sachets à 7 éléments, comprenant un panier et 8 séparateurs avec 2 poignées pour la manutention.
- ❷ Sonde PT1000 à enfiler avec une aiguille de 80 mm Ø 1,50, équipée d'un porte-sondes en inox.
- ❸ Élément filtrant pour la vidange de la cuve.



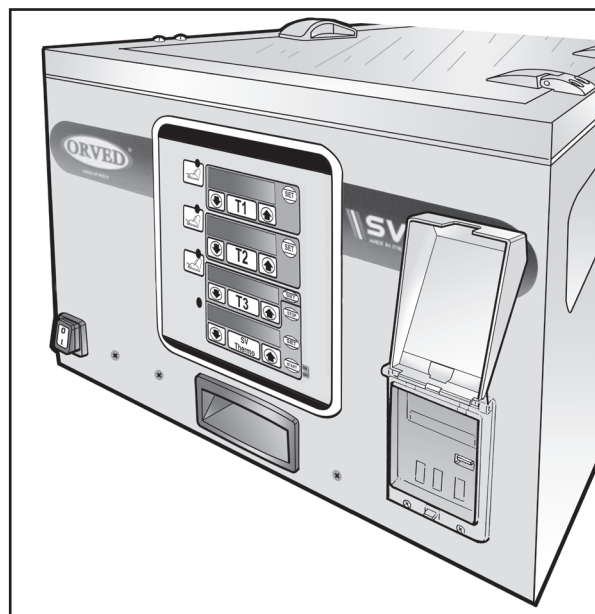
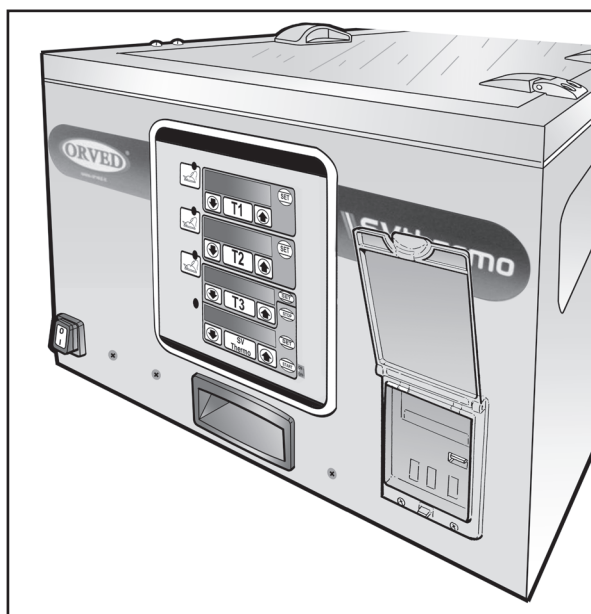
5.2 SONDAS AU CŒUR

En option il y a des sondes à enfiler, accouplées à chaque afficheur, pour relever la température au cœur du produit et pour le démarrage des temps de cuisson en fonction de la température atteindre et configurée, dans le cœur.

- Les sondes (PT1000 Classe A – en option) sont connectées aux trois prises insérées dans le support frontal, accessible en soulevant le couvercle à droite de la console des commandes.

N En option y il a une série de trois sondes, identifiées par des gaines colorées et correspondant aux couleurs se trouvant sur les trois afficheurs T1, T2 et T3 de la console des commandes. Après la configuration des couleurs pour la correspondance avec les connecteurs de la sonde.

COULEUR	CONNECTEUR	AFFICHEUR
ROUGE	DROITE	T1
JAUNE	CENTRE	T2
NOIR	GAUCHE	T3



5.3 MODES DE CUISSON

Les modes de cuisson sont 4 dans la version "Top", trois dans la version base et sont structurés pour répondre aux principales exigences qui sont issues de la technique de cuisson sous vide. Ils se différencient par l'utilisation de la sonde au cœur, par la succession de périodes de refroidissement ou par le maintien au régime de la température sélectionnée de l'eau.

Dans tous les cas, il existe la possibilité d'anticiper le démarrage du cycle de cuisson et d'utiliser les sondes au cœur (en option).

En alternative aux cycles programmables divisés dans les 5 modes énumérés ci-dessous, il est possible de sélectionner un programme de cuisson pré-réglé parmi 9 programmes disponibles.

5.3.1 MODES DE CUISSON (PROGRAMMABLES) :

- **CUISSON-ARRET** : Cuisson temporisée avec arrêt de la résistance en fin de cycle (Base et "Top")
- **CUISSON-REFROIDISSEMENT** : Cuisson temporisée avec refroidissement en fin de cycle ("Top")
- **CUISSON-MAINTENANCE** : Cuisson temporisée avec maintien de la température minimum ("Top")
- **CATERING** : exclusion automatique du remplissage/vidange et des niveaux, pour une utilisation dans un milieu ambiant sans raccordements hydrauliques (Base et "Top").

DESCRIPTION DE LA MACHINE ET DES FONCTIONS

A) CUISSON-ARRET : CUISSON TEMPORISÉE AVEC ARRÊT DE LA RÉSISTANCE EN FIN DE CYCLE (BASE ET "TOP")

Fonctionnement :

- 1) L'eau du bain atteint la température configurée.
- 2) Introduction du produit dans le bain.
- 3) En fin de cuisson, la résistance est arrêtée et l'eau chaude reste dans la cuve.
- 4) Extraction du produit cuit.

B) CUISSON-REFROIDISSEMENT : CUISSON TEMPORISÉE AVEC REFROIDISSEMENT EN FIN DE CYCLE ("TOP")

Fonctionnement:

- 1) L'eau du bain atteint la température configurée.
- 2) Introduction du produit dans le bain.
- 3) En fin de cuisson, la résistance est arrêtée, l'eau chaude vidangée et l'eau froide introduite jusqu'au niveau sélectionné précédemment.

C) CUISSON-MAINTENANCE : CUISSON TEMPORISÉE AVEC MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE ("TOP")

Fonctionnement :

- 1) L'eau du bain atteint la température configurée.
- 2) Introduction du produit dans le bain.
- 3) En fin de cuisson l'eau est réglée à la température configurée sur le menu des paramètres utilisateur (programmée en usine à 65°C), avec démarrage du temps de cuisson infini.

D) CATERING: EXCLUSION AUTOMATIQUE DU REMPLISSAGE/VIDANGE POUR UNE UTILISATION DANS UN MILIEU AMBIANT SANS RACCORDEMENTS HYDRAULIQUES

De cette manière l'appareil fonctionne selon le programme COOK-OFF. Le réglage automatique des niveaux et les modes de cuisson B et C sont désactivés.

CUISSON AVEC 1 OU PLUSIEURS SONDAS AU CŒUR

Fonctionnement : VERSION TOP

- 1) L'eau du bain atteint la température configurée.
- 2) Introduction d'un ou plusieurs produits avec une ou plusieurs sondes dans le bain.
- 3) Le cœur du produit atteint la température sélectionnée sur les afficheurs T1, T2 et T3

Lorsque la température désirée est atteinte au cœur, le cycle de fonctionnement se poursuit selon l'une des 3 variantes possibles A-B-C, indiquées ci-dessus.

Fonctionnement : VERSION BASE

- 1) L'eau du bain atteint la température configurée.
- 2) Introduction d'un ou de plusieurs produits (du même type) avec une ou plusieurs sondes dans le bain.
- 3) Le cœur du produit atteint la température sélectionnée sur les afficheurs T1, T2 et T3.

Lorsque la température désirée est atteinte au cœur, le cycle de fonctionnement se poursuit si un temps de maintien de la température au cœur a été configuré.

5.3.2 PROGRAMMES DE CUISSON CONFIGURÉS EN USINE (NON PROGRAMMABLES) :

- 1) Pasteurisation basse
- 2) Pasteurisation haute
- 3) Pasteurisation moyenne
- 4) Cuisson de viandes rouges saignantes (grandes pièces cuisson nocturne, ex. Rosbif)
- 5) Cuisson bouilli non bouilli
- 6) Cuisson de légumes effet croquant
- 7) Cuisson bases vertes ou légumes en général
- 8) Cuisson pomme de terre base
- 9) Cuisson charcuterie alternative

5.4 DÉMARRAGE RETARDÉ AVEC FONCTION GLACE

L'appareil permet des cuissons et des régénérations avec un démarrage retardé et ceci a une retombée positive sur la planification des fonctionnements et des consommations d'énergie.

C'est pour cela que le mode le plus intéressant, permis par SV-Thermo dans la version Top, est la cuisson et la régénération du produit pendant la nuit, avec le maintien de la température du produit à 3°C jusqu'au démarrage du cycle. Dans ce but, en versant simplement de la glace pilée dans la cuve jusqu'à recouvrir le produit, on obtient le maintien de la température de sécurité de 3°C dans la cuve, pendant le temps nécessaire jusqu'au démarrage du cycle, qui peut être effectué en dehors des horaires de travail. Dans ce mode, l'on considère que l'opérateur est absent : l'utilisation de temporisateurs supplémentaires ou de sondes au cœur est donc exclue.

L'appareil permet de choisir entre deux modes de démarrage retardé :

5.4.1 DÉMARRAGE RETARDÉ POUR PRODUITS CONGELÉS (FONCTION GLACE OFF)

En configurant le paramètre utilisateur GLACE ou ARRETE (OFF), le démarrage du cycle de cuisson configuré est simplement retardé à l'heure programmée par le paramètre DELAY sur l'afficheur MAIN. Le cycle démarre en fonction des paramètres et des modes configurés. Il est utilisé essentiellement lorsqu'on utilise des produits congelés à décongeler/retraiter, si la procédure n'est pas surveillée par un opérateur ou pour retarder le démarrage de la cuisson en présence de l'opérateur. .

5.4.2 DÉMARRAGE RETARDÉ POUR DES PRODUITS CONSERVÉS À 3°C À L'AIDE DE GLACE PILLÉE INTRODUITE DANS LA CUVE (FONCTION GLACE ON)

En configurant le paramètre utilisateur GLACE sur ACTIVE (ON), au moment où se déclenche l'heure programmée par le paramètre DELAY sur l'afficheur MAIN, l'appareil effectue automatiquement une série de vidanges alternées à des remplissages avec de l'eau chaude, qui permettent de faire fondre rapidement la glace pilée.

A la fin, le cycle configuré est automatiquement démarré.

6. AVANT D'UTILISER LA MACHINE : NOTIONS SUR LE SOUS VIDE, LA CUISSON SOUS VIDE ET CONSEILS UTILES POUR LA PREPARATION DES PRODUITS

6.1 NOTIONS SUR LES SACHETS SOUS VIDE POUR LA CUISSON EN OPA/PP

Les sachets pour la cuisson (en OPA/PP) se différencient des sachets pour la conservation (PA/PE) par la couche scellage, qui est en polypropylène (PP), alors que la couche barrière est en Polyamide (PA) comme pour les sachets pour la conservation.

Ils sont lisses et brillants et ont généralement une épaisseur de 75-85 microns. Ils sont indiqués pour la conservation, mais surtout pour la technique culinaire dénommée "cuisson sous vide".

En plus d'assurer la conformité aux réglementations en vigueur en la matière, quand ils sont en contact avec les aliments, **ORVED S.p.A.**, grâce à des tests en laboratoire, garantit également la résistance des sachets en OPA/PP à des températures de cuisson allant jusqu'à 100°C pendant quatre heures et jusqu'à 120°C pendant une heure.

6.2 NOTIONS SUR LA CONSERVATION SOUS VIDE DES ALIMENTS

- Les aliments laissés trop longtemps à température ambiante ou qui ont à peine terminé la préparation ou la cuisson, perdent l'humidité ainsi que leurs qualités initiales (couleur, parfum, goût, etc.) et sont beaucoup plus sujets à la contamination bactérienne. **Il est donc conseillé de conditionner sous vide les produits qui ont été refroidis dans un réfrigérateur ou dans une cellule de refroidissement à la température de 3 °C.**
- Les aliments (crus ou cuits) doivent être distribués uniformément dans le sachet pour faciliter la sortie de l'air. Ne pas trop remplir les sachets pour ne pas compromettre la soudure et l'étanchéité. Il est bon de remplir les sachets aux 3/4 environ de leur volume.
- Sécher soigneusement les légumes et les fruits après les avoir lavés pour éviter la stagnation des liquides qui pourrait les ramollir.
- Pour conserver longuement les viandes, il faut se rappeler de les refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour ralentir l'action de la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, les essuyer pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Pour les viandes avec os (côtelettes, etc.), il faut les recouvrir avec du papier aluminium pour éviter la perforation du sachet.

6.3 NOTIONS SUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DES PRODUITS ET LA PRÉPARATION DU PRODUIT

La technique culinaire de la cuisson sous vide exploite le principe physique de la diminution de la température d'ébullition de l'eau avec la diminution de la pression atmosphérique. Sur la base de ce principe, dans la cuisson sous vide, les températures de cuisson sont inférieures à 100°C et donc extrêmement plus basses que pour la cuisine traditionnelle, avec l'avantage de préserver inaltérées les propriétés organoleptiques les plus sensibles, les couleurs et le goût des aliments.

Le produit est conditionné sous vide dans des sachets en OPA/PP et cuit à l'aide du bain thermostatique. Pour une transmission parfaite de la chaleur de l'extérieur du sachet au cœur du produit, il est fondamental que l'air dans le sachet et dans la limite du possible du cœur du produit soit éliminé.

On obtient ce résultat en ajoutant, en fonction de la nature de l'aliment, un laps de temps de vide supplémentaire plus long par rapport à celui programmé dans les cycles de conservation.

Si l'option de désaération n'est pas disponible, il faut répéter plusieurs fois le cycle du vide sans activer la soudure du sachet et notamment lorsque l'on se trouve en présence de sauces et de produits liquides en général qui de par leur nature physique englobent plus d'air en eux.

6.3.1 PRÉPARATION DU PRODUIT POUR LA CUISSON SOUS VIDE

- Il ne faut pas oublier que les produits à introduire dans le conditionnement doivent être froids, avec une température ne dépassant pas 3°C (ex. produits ayant été maintenus dans un réfrigérateur ou produits ayant suivi une procédure complète et correcte d'abattement de la température).
- Il faut peser les produits en en calibrant toujours la quantité exacte de sel et de condiments correspondant.

- Il ne faut pas dépasser la quantité de 50 g d'huile par kilogramme de produit.
- En utilisant des sels équilibrés, il faut maintenir l'étalonnage de 20 g par kilogramme de produit.
- Il faut remplir les sachets aux $\frac{3}{4}$ maximum de leur volume.
- Il faut distribuer le produit uniformément dans le sachet et sans créer des couches.
- Il faut faire attention au soudage des sachets : il doit être uniforme et bien marqué, pour éviter des infiltrations d'air, de liquide de cuisson ou de liquide de refroidissement.
- Il ne faut pas rouler, froisser, ni stresser mécaniquement et thermiquement le sachet avant d'effectuer le conditionnement sous vide, afin d'éviter d'en compromettre la bonne étanchéité du vide.
- Il ne faut pas salir la zone de soudage du sachet avec des substances grasses ou des matières solides qui pourraient compromettre le bon résultat.
- Ne pas oublier de préchauffer l'eau, avant chaque cuisson, à une température supérieure à la température de cuisson, en fonction du volume introduit : pour 1 kg de masse froide du réfrigérateur, il faut augmenter la température initiale de 8%. Il faut donc configurer un programme de préchauffage : ce dernier vous signalera quand le bain sera prêt pour la cuisson.
- Lors de l'utilisation de la sonde au cœur, n'oubliez pas de positionner cette dernière exactement au cœur du produit, à l'aide du kit spécifique pour la cuisson avec sonde.

6.4 NOTIONS SUR LA CUISSON SOUS VIDE

6.4.1 LE BAIN THERMOSTATIQUE

Instruments très présent actuellement dans les grandes et petites cuisines mondiales, le bain thermostatique est devenu un très grand allié de tous les chefs qui utilisent le système de cuisson et de régénération sous vide, grâce à sa précision de la température, aux faibles consommations et à sa facilité d'emploi qui en font un instrument ductile et complet.

Quelques règles importantes à suivre pour travailler avec un bain thermostatique ORVED:

- Lorsque la cuve est remplie, il faut ajouter du vinaigre de vin blanc pour éviter des résidus et des dépôts calcaires.
- Si la vidange de l'eau n'est pas effectuée à chaque nouveau cycle de cuisson (conseillé), il faut vidanger l'eau au moins une fois par semaine ou en alternative, lorsque de la saleté commence à se voir. Il faut nettoyer la cuve avec des gants et des détergents n'étant ni acides, ni agressifs (le vinaigre blanc va très bien) à la fin du cycle de travail. Il n'est pas nécessaire de faire particulièrement attention, car la forme de la cuve est sans angles.
- Il faut tenir le couvercle de la machine toujours fermé pour réduire l'évaporation de l'eau et pour permettre de maintenir la température constante.

6.4.2 LA CUISSON SOUS VIDE

Le sous vide est une condition physique qui s'obtient mécaniquement lors du déroulement de deux phases : aspiration et soudage hermétique. Les aliments ainsi traités ne subissent aucune contamination et le procédé d'oxydation provoqué par l'oxygène est ralenti considérablement. Le résultat est d'obtenir un produit sain, frais, avec une perte de poids moindre et avec toutes les propriétés organoleptiques conservées pendant un temps plus long qu'avec les méthodes traditionnelles de conservation. **Avec la technique du sous vide la cuisson directe ou indirecte :**

DIRECTE	INDIRECTE
La cuisson s'effectue directement sous vide poussé : Cuisson directe du produit conditionné à 99% du vide poussé, dans le four à vapeur ou par plongeon dans un bain thermostatique Abattement de la température à +3°C Conservation à +3°C	La cuisson commence avec les systèmes traditionnels: Abattement de la température Fin de la cuisson sous vide Abattement de la température à +3°C Conservation à +3°C OU Abattement de la température conditionnement sous vide Pasteurisation à haute ou basse température Abattement de la température à +3°C Conservation à +3°C

6.4.3 TEMPS DE CONSERVATION

Les facteurs qui ont une influence sur la qualité et la nature périssable des aliments sont multiples. Vous trouverez ci-après des conseils utiles pour le meilleur rendement de la conservation.

MANIPULATION :

- Ne Toucher les aliments avec les mains uniquement si cela est strictement nécessaire ou de préférence en utilisant des gants en latex.
- Il faut, dans la mesure du possible, utiliser des ustensiles comme des pinces, des cuillères et les remplacer à chaque travail différent ou les nettoyer souvent.
- Il faut éviter les contacts entre les aliments cuits et crus

CUISSON :

- Il faut cuisiner soigneusement les aliments, aux températures exactes, tant au cœur que dans le four.
- Après chaque cuisson, il faut abattre immédiatement la température des produits à +3°C
- Ne jamais remplir les sachets en touchant les produits à mains nues.
- Eviter le contact des conditionnements avec les produits coupants ou pointus, pour éviter le perçage accidentel des sachets.

CONSERVATION

- Contrôler que la température des cellules ne dépasse pas les 3°C.
- Nettoyer soigneusement la machine pour le sous vide à la fin de chaque cycle de production.
- Utiliser les sachets une seule fois.
- Eviter le risque de percer les sachets.

6.4.4 TEMPÉRATURE POUR LA CUISSON SOUS VIDE



AVERTISSEMENT !

Les températures suivantes sont à TITRE INDICATIF !

PRODUIT	TEMPÉRATURE BAIN	TEMPÉRATURE CŒUR
BŒUF	de/à	de/à
Filet	58°C	52°C/56°C
Rosbif	54°/56°C	48°C/54°C
Rôti	54°/68° C	54°C/60°C
Pot-au-feu	85°/92°C	82°C/90°C
VEAU		
Cuisse	75°C/80°C	75°C/78°C
Noix	75°C/80°C	75°C/78°C
Fricandeau	75°C/80°C	75°C/78°C
Epaule	75°C/82°C	75°C/80°C
Carré	67°C/75°C	65°C/72°C
Selle	67°C/74°C	66°C/72°C
PORC		
Cuisse	68°C/75°C	68°C/72°C
Carré	65°C/72°C	65°C/70°C
Tranche de longe	65°C/75°C	64°C/72°C
Epaule	66°C/78°C	65°C/75°C
Gîte	78°C/85°C	76°C/83°C
Jambon cuit	66°C/75°C	65°C/70°C
Cochon de lait rôti (Porchetta)	68°C/75°C	66°C/73°C
AGNEAU		
Gigot	78°C/85°C	78°C/83°C
Carré	68°C/78°C	65°C/75°C
VOLAILLE :		
Poulet	68°C/88°C	66°C/85°C
Dindonneau	68°C/86°C	66°C/83°C
Filet de dindonneau	67°C/75°C	65°C/72°C
Canard	78°C/85°C	76°C/82°C
Filet de canard (à rôtir)	55°C/60°C	52°C/57°C
POISSON :		
Saumon	55°C/63°C	48°C/62°C
Poissons entiers (même pour la vue)	65°C/70°C	62°C/65°C
Filets de poisson	65°C/72°C	60°C/65°C
CRUSTACES	68°C/82°C	67°C
MOLLUSQUES	78°C/98°C	68°C
PATÉS ET TERRINES		
Pâté	68°C/75°C	65°C/73°C
Foie Gras	45°C/58°C	43°C
Terrine de poulet	64°C/68°C	62°C/65°C
Terrine de poisson	60°C/68°C	56°C/65°C

6.4.5 RÉGÉNÉRATION ET CONSERVATION DES PRODUITS CUITS SOUS VIDE

La régénération est certainement essentiel dans le conditionnement sous vide : une bonne régénération ne compromet, ni ne modifie le travail effectué et le soin appliqué avant la préparation d'un plat ou d'un produit.

La régénération peut être considérée comme le procédé qui ramène à la température de cuisson - souvent en complétant la cuisson - d'un produit, en fournissant la sensation d'un produit "frais" comme s'il venait d'être cuit, avec en plus les avantages de la technique de cuisson sous vide.

SV-Thermo ORVED est l'instrument idéal pour la régénération, alors que la finition des plats peut se faire de multiples manières. En effet, la phase de finition d'un produit peut s'effectuer par :

- Bain thermostatique **SV-Thermo** : pour les produits à l'aspect déjà fini dans la préparation précédente
- Plaque, gril ou Fry Top
- Four à convection vapeur ou Rôtissoire
- Poêle sur le feu ou plaque à induction
- Micro-ondes
- Armoires chaudes

L'habileté est de trouver l'un des types de régénération, parmi ceux énumérés, le plus adapté à la nature et à la coupe du produit. Par exemple : la préparation d'un filet de bar en portion peut être complétée simplement en y appliquant de la chapelure et un œuf battu à froid, de le gratiner au four (ou sous une rôtissoire), parce que la coupe modeste permet de gratiner - et en même temps de régénérer - le produit sans l'oxyder ni trop le déshydrater. De plus, les caractéristiques esthétiques de brillant et de fraîcheur, rehaussées précédemment grâce à la technique de la cuisson sous vide, restent inchangées

Pour une coupe plus grande, ayant besoin d'un temps supérieur pour la remise à température, il est utile d'anticiper la régénération au bain-marie avec **SV-Thermo** de manière à obtenir une pénétration thermique douce (+65°C est la température de régénération conseillée pour la majeure partie des produits), qui même dans ce cas n'altère pas la cuisson d'origine du produit. Une fois que le produit est chaud, il est possible de compléter la cuisson en faisant revenir dans une poêle ou dans un four ou enfin en gratinant, en ayant la certitude de servir le plat chaud jusqu'au cœur et pas uniquement extérieurement.

Les temps de régénération sont étroitement liés aux coupes des produits, mais il ne faut pas oublier que laisser un produit exposé, même pendant une heure, à une température inférieure d'au moins 3-4°C à la température utilisée pour la cuisson, permet de reporter le produit à température sans poursuivre la cuisson.

6.4.6 AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE

Les avantages de l'application de la technique du sous vide sont multiples et de différente nature.

QUALITATIFS :

- Extension de la conservation des produits avec tous les principes nutritifs presque intacts.
- Concentration du goût : les arômes sont retenus par l'enveloppe.
- Marquage des couleurs : en absence d'oxygène, il n'y a aucun processus d'oxydation
- Diminution de 40% de l'utilisation des quantités de condiments et de matières grasses.
- Aucune altération nocive pour la santé, des matières grasses.
- Standardisation de la qualité des produits offerts.

ECONOMIQUES :

- Planification des achats en fonction de l'économie.
- Diminution de la dispersion découlant des phases de traitement et de conservation des produits.

- Augmentation du rendement des produits due à la diminution de la perte de poids par la baisse de la partie liquide.
- Extension de la conservation des produits cuits/crus avec l'augmentation de temps de vente.
- Diminution des consommations d'énergie due à l'utilisation de températures de cuisson plus basses et possibilité de traitements à "pleine charge".

DE GESTION :

- Meilleure organisation du système de production.
- Planification de la production en fonction de l'extension de la conservation des produits.
- Transfert de la production à des moments différents de ceux de service.
- Accroissement de la production pendant les temps morts pour optimiser et accélérer le service avec la même force de travail.
- Rationalisation de l'utilisation des cellules frigorifiques, avec la possibilité d'en réduire le nombre.

SERVICE :

- Augmentation des offres aux clients.
- Modification des saisons des produits avec une augmentation de la période d'offre.
- Augmentation de la capacité et de la vitesse de service.
- Standardisation de la qualité et de la quantité des aliments offerts.
- Elimination des indications sur le menu, quant à l'emploi de produits surgelés.

7. INSTALLATION

Procéder en suivant attentivement les points de 1 à 5 :

1) Déballer la machine (voir chap. 4)



ATTENTION!

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser immédiatement au revendeur.
- Ne pas basculer ni incliner la machine : la déplacer en la gardant toujours en position verticale. Cela permet d'éviter l'ouverture accidentelle de la vitre.
- Pour déplacer la machine, utiliser exclusivement la force humaine en faisant très attention.

2) Il faut placer la machine sur un plan horizontal, stable et approprié à la charge (poids en service avec un niveau d'eau maximum d'environ 50-52 kg).



ATTENTION!

- L'appareil doit être positionné pour être accessible de tous les côtés.
- Ne pas encombrer les passages, les sorties de secours ou de service avec la machine. Ne pas positionner l'appareil devant les sorties ou les portes de secours.
- S'assurer que la machine est bien aérée, en laissant au moins 10 cm d'espace libre autour de l'appareil. Les orifices de ventilation doivent rester libres et ne doivent pas être bouchés pour garder la température de la pompe à des niveaux normaux.
- Il faut disposer d'un raccordement au réseau hydrique (eau chaude et froide pour la version Top, froide pour la version Base) et au réseau d'égouts, à proximité du lieu d'installation.

3) Brancher la machine au réseau hydrique et au réseau d'égouts (voir chap. 10.9).



ATTENTION!

Le raccordement doit être effectué par un technicien qualifié.

- **Raccordement au réseau hydrique pour l'eau froide et chaude (version Top)** : il faut utiliser des tuyaux flexibles pour l'eau potable, résistant à au moins 600 kPa (6 bars) et à des températures allant jusqu'à 90°C (version Top). Diamètre interne Ø 12-14mm. Les raccords prévus sur la partie arrière ont un filet ½" gas / femelle.
- Si le raccordement à l'eau chaude n'est pas disponible, il faut boucher le raccord correspondant à l'aide d'un bouchon mâle ½"G. Il faut configurer le paramètre utilisateur REMPLISSAGE EAU CHAUDE sur OFF (voir chap. 8.3.3).
- Assurez-vous que la pression du réseau de distribution de l'eau ne dépasse pas 300 kPa (3 bars).
- Si la machine est utilisée hors siège en mode CATERING, le raccordement au réseau hydrique doit être effectué sur le raccord de l'eau froide.
- **Raccordement au réseau d'égouts** : assurez-vous que les tubulures de vidange du réseau, auxquelles vous raccordez l'appareil, sont dans un matériau résistant à des températures allant jusqu'à 90°C.
- La Tubulure de vidange, dont est équipée la machine, doit se vidanger librement dans un tuyau d'évacuation du réseau d'égouts ayant au moins Ø 63mm (2") et résistant à des températures allant jusqu'à 90°C. **N'ALLONGEZ NI NE REMPLACEZ LA TUBULURE D'EVACUATION PAR UN TUYAU PLUS LONG : l'évacuation ne fonctionnerait pas!**
- N'utilisez pas de raccords hydrauliques détériorés ou ayant des fuites.
- Lorsqu'on déplace l'appareil dans un autre endroit, il faut utiliser un nouveau kit de jonctions mobiles (joints).

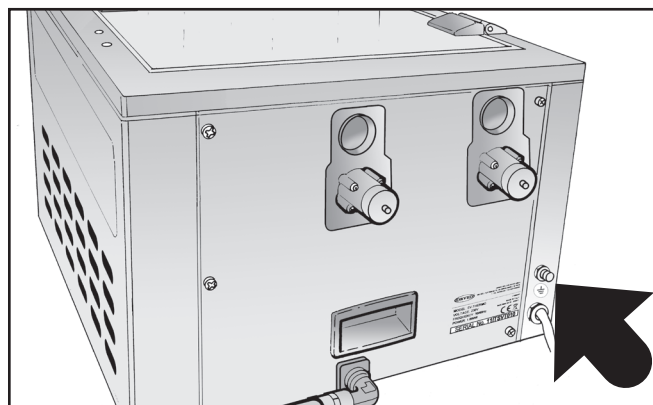
4) Brancher la machine au réseau d'alimentation électrique.



ATTENTION!

- Vérifier sur la plaque se trouvant à l'arrière que la fréquence et la tension de la machine correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique.
- Brancher la fiche dans la prise compatible : ne pas la forcer si elle n'est pas compatible mais utiliser un adaptateur avec les caractéristiques appropriées.
- Vérifier sur la plaque que l'alimentation du réseau est suffisante pour alimenter la machine.

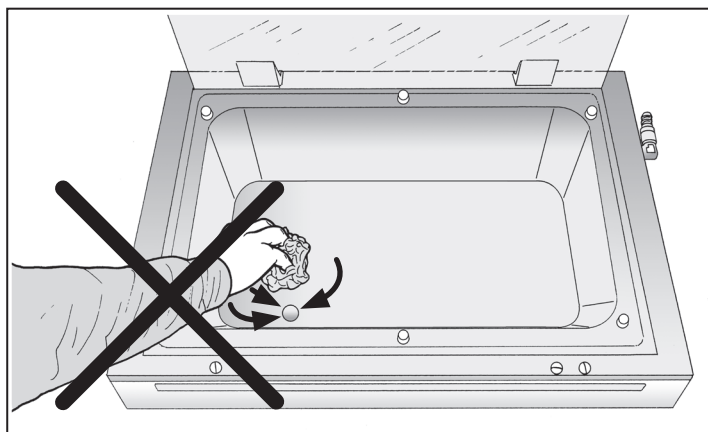
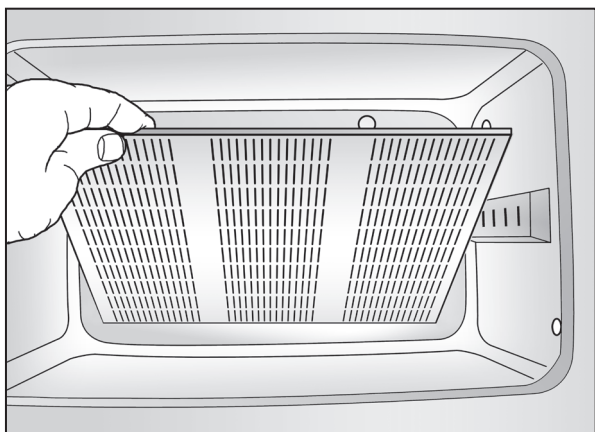
- 5) Brancher l'appareil à une installation de mise à la terre équipotentielle au moyen de la vie appropriée située à l'arrière de l'appareil.



- 6) Effectuer le nettoyage préliminaire de cuve et du couvercle.


ATTENTION!

- Avant d'effectuer le nettoyage, il faut extraire l'élément filtrant de la cuve et boucher la vidange à l'aide d'un chiffon.
- Il faut éviter de rincer le détergent et les résidus du nettoyage par la vidange de la cuve : des éventuelles impuretés pourraient compromettre le fonctionnement de l'électrovanne de vidange !

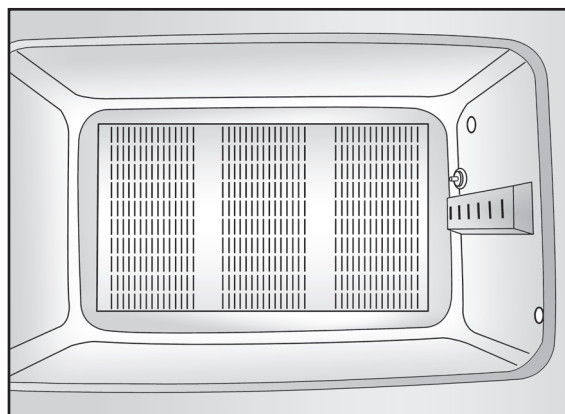


Les machines, avant d'être livrées, ont été minutieusement nettoyées et désinfectées. Cependant, il est conseillé de la nettoyer pour éliminer tout élément polluant possible qui s'est déposé en contact accidentel avec des sources à risque après le déballage de la machine.

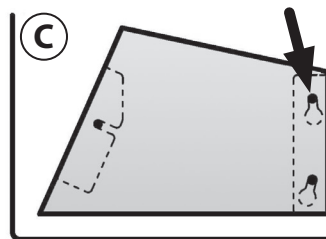
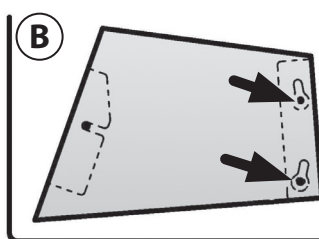
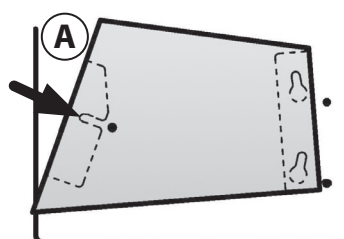
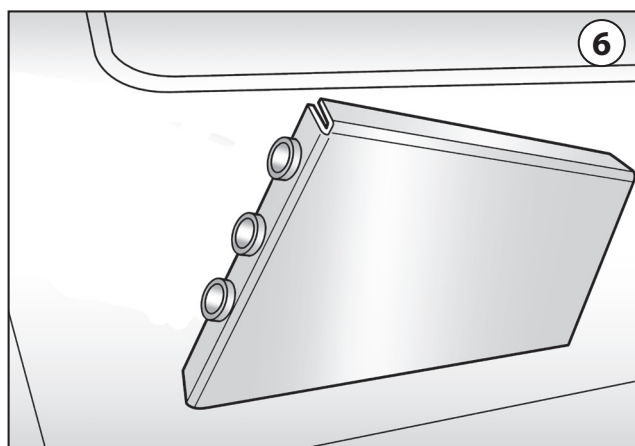
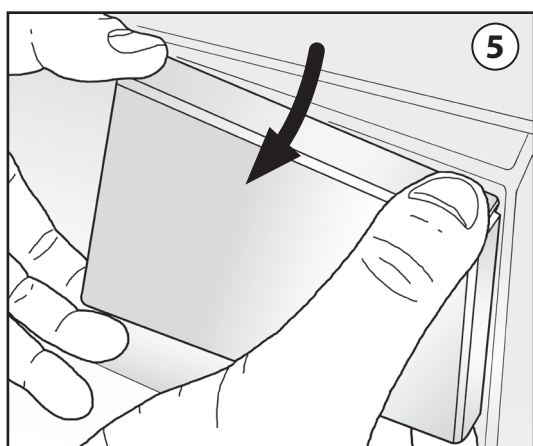
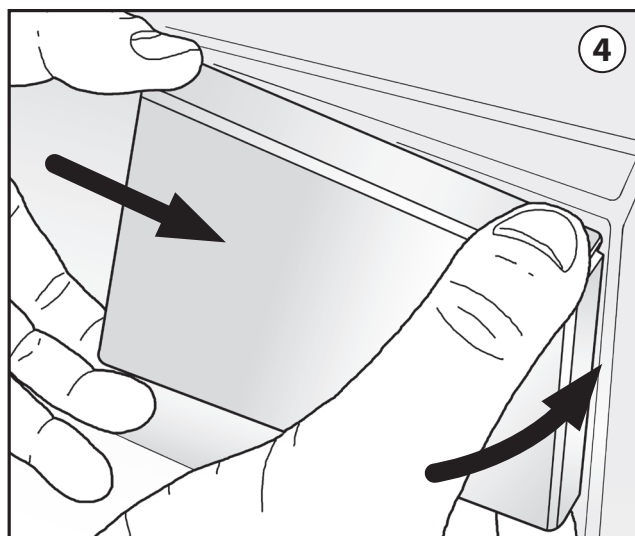
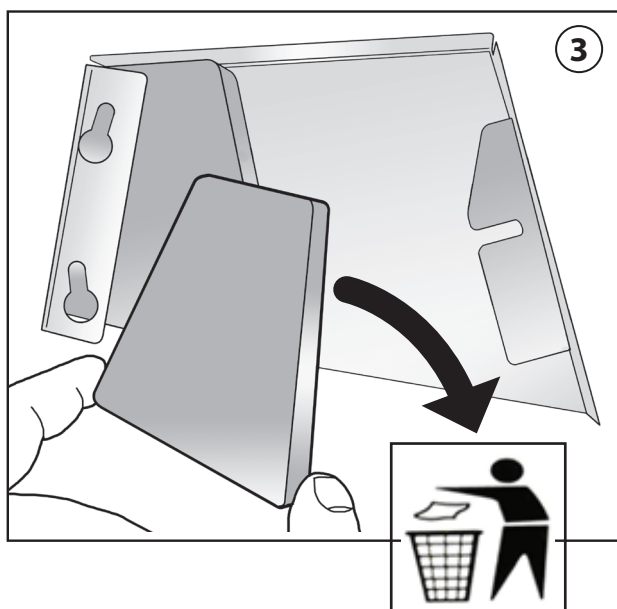
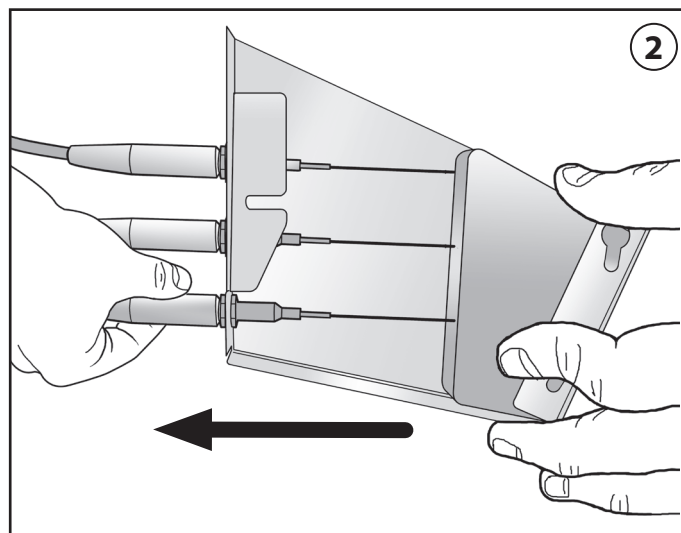
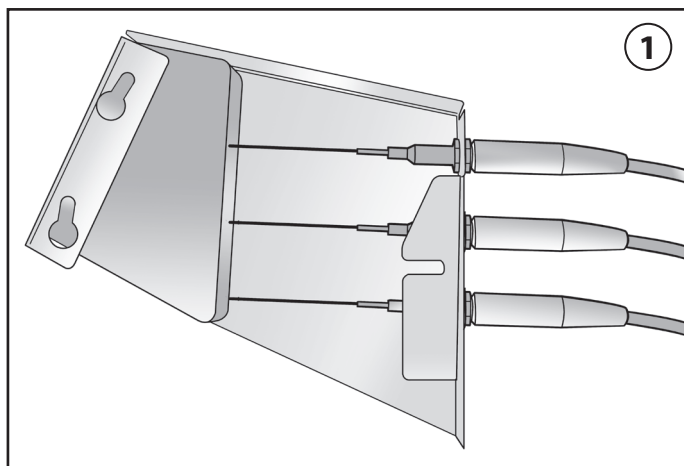
Nettoyer la cuve et le couvercle à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau potable. Ne pas utiliser de détergents agressifs, de tampons à récurer inox, de racloirs ni de substances abrasives, acides ou agressives pouvant irrémédiablement endommager les surfaces internes de la cuve. A la fin du nettoyage, il faut sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon propre. Repositionner l'élément filtrant dans le fond.


ATTENTION!

- Avant chaque cycle de cuisson, il faut s'assurer que l'élément filtrant est placé dans la cuve pour protéger la vidange.



7) Montage du porte-sondes (en option)



8. FONCTIONNEMENT

8.1 FONCTIONNEMENT (LIRE AUSSI CHAP. 5.3)

8.1.1 GLOSSAIRE (RÉFÉRENCES CONCERNANT LA CONSOLE DES COMMANDES : VOIR CHAPITRE SUIVANT 8.2)

NOM	DESCRIPTION / SIGNIFICATION
Afficheur principal	Secteur de la console des commandes, où l'on visualise et configure les fonctions et les paramètres concernant le bain et les programmes de cuisson.
Afficheurs T1 / T2 / T3	Secteurs de la console des commandes, où l'on visualise et configure les fonctions et les paramètres concernant les sondes au cœur (en option) et les configurations initiales (date/heure/menu utilisateur/menu langues/menu technique).
Sondes au cœur	Sonde type PT1000 classe A à aiguille, adaptées pour enfiler le produit conditionné dans des sachets spécifiques à l'aide de soupape sonde à cœur "SYV". Elles relèvent la température interne (cœur) du produit.
Mode de cuisson temporisé CUISSON-ARRET	Cuisson temporisée avec arrêt de la résistance en fin de cycle (Base et "Top"). Utilisation avec ou sans sondes au cœur.
Mode de cuisson temporisé CUISSON-REFROIDISSEMENT	Cuisson temporisée avec refroidissement en fin de cycle ("Top"). Avec ou sans sondes au cœur.
Mode de cuisson temporisé CUISSON-MAINTENANCE	Cuisson temporisée avec maintien de la température minimum ("Top"), généralement 65°C. Avec ou sans sondes au cœur.
Mode de cuisson temporisé CATERING	Exclusion automatique du remplissage/vidange pour une utilisation dans un milieu ambiant sans raccordements hydrauliques.
Programme manuel	Les valeurs configurées restent activées jusqu'à la fin du cycle, mais sont remises à zéro en appuyant sur STOP à la fin du cycle.
Programmes mémorisables 1-99	Les valeurs configurées restent mémorisées.
Température du bain	Paramètre principal de la cuisson. A régler en fonction du type de produit à cuire. Il doit être en général supérieur de 2°C par rapport à la température configurée au cœur sur T1, T2, T3, si l'on utilise les sondes au cœur.
Température sondes au cœur	Température qui doit atteindre le cœur du produit, mesurée par la sonde à enfiler (en option). Une fois obtenue la température au cœur, plus haute parmi les températures configurables sur T1, T2 et T3, la phase finale du cycle est activée selon le mode de cuisson programmé.
Temps de cuisson, configuré afficheur principal (bain)	En l'absence du temps de sondes au cœur configurées, la phase finale du cycle est activée lorsque le temps de cuisson du bain est écoulé. Si un ou plusieurs temps de cuisson sont configurés en même temps sur T1, T2 et T3, lorsque le temps le plus long est écoulé, le cycle se termine selon le mode de cuisson programmé. A la fin des temps de cuisson les plus courts, un signal sonore-visuel s'active à chaque fois sur l'afficheur correspondant.
Temps de cuisson, configuré sur T1, T2, T3	Si un ou plusieurs temps de cuisson sont configurés en même temps sur T1, T2 et T3, lorsque le temps le plus long est écoulé, le cycle se termine selon le mode de cuisson programmé. A la fin des temps les plus courts, un signal sonore-visuel s'active sur l'afficheur correspondant.
Niveau L1 / L2 (base)	Niveau de l'eau configurable : L1 = 10 cm, L2 = 14 cm
Niveau L1 / L2 / L3 / L4 / L5 / Lmax (Top)	Niveau de l'eau configurable : L1 = 5 cm, L2 = 7 cm, L3 = 9 cm, L4 = 12 cm, L5 = 14 cm, L6 = 16 cm
FONCTION GLACE (OFF) : Démarrage retardé pour produits congelés	Démarrage retardé pour produits congelés. En configurant le paramètre utilisateur GLACE ou ARRETE (OFF), le démarrage du cycle est simplement retardé à l'heure programmée par le paramètre DELAY sur l'afficheur principal. Le cycle démarre en fonction des paramètres et des modes configurés. Il est utilisé essentiellement lorsqu'on utilise des produits congelés.
FONCTION GLACE (ON) : Démarrage retardé pour des produits conservés à 3°C à l'aide de glace pillée introduite dans la cuve	Démarrage retardé pour des produits conservés à 3°C à l'aide de glace pillée introduite dans la cuve. En configurant le paramètre utilisateur GLACE sur ACTIVE (ON), à l'heure programmée par le paramètre DELAY sur l'afficheur principal, l'appareil effectue automatiquement une série de vidanges alternées à des remplissages avec de l'eau chaude, qui permettent de faire fondre rapidement la glace pilée. A la fin, le cycle configuré est automatiquement démarré.

8.1.2 LOGIQUE DE FONCTIONNEMENT

Possibilité de programmer :

- Température du bain
- Température des sondes au cœur
- Quatre temporisateurs indépendants (un temporisateur bain et trois temporisateurs sondes au cœur).
- Trois modes de cuisson (correspondant à autant de modes de conclusion du cycle).
- Démarrage retardé pour des produits congelés (fonction GLACE arrêtée).
- Démarrage retardé pour des produits conservés à 3°C à l'aide de glace pilée introduite dans la cuve (fonction GLACE activée).

Chauffage du bain

Le bain est amené au niveau d'eau programmé **L1/L2 (base)** ou **L1/L2/L3/L4/L5/L6 (Top)** et chauffé à la température de l'eau pour atteindre la valeur programmée.

Sondes au cœur T1, T2 et T3

Présence du contrôle simultané de toutes les températures de sondes au cœur activées, qui peuvent être différenciées : lorsque chaque température est atteinte, le temporisateur correspondant est démarré T1, T2 et T3.

En l'absence de températures programmées de sonde au cœur, le temporisateur du bain est immédiatement activé lorsque le bain a atteint la température configurée.

Avertissements et signaux sonores et visuels lorsqu'on atteint les réglages configurés de temps et de température

Lorsqu'on atteint une température configurée ou quand le temps d'un temporisateur est écoulé, des signaux sonores et visuels (diodes, icônes et messages sur l'afficheur) sont activés pour permettre le démarrage du cycle de cuisson, l'introduction du produit, l'extraction du produit et la fin du cycle.

Modes de cuisson différenciés en fonction du type de la fin du cycle configuré

La fin du dernier temporisateur programmé (qui peut être le temporisateur du bain ou l'un des trois temporisateurs des sondes au cœur), détermine la phase de fin du cycle, qui se déroule selon l'un des trois modes sélectionnables :

- **CUISSON-ARRET** : le chauffage se désactive et l'eau reste dans la cuve. Le produit cuit doit être extrait (versions Top et Base).
- **CUISSON-REFROIDISSEMENT** : le chauffage se désactive, l'eau chaude est vidangée et l'eau froide est remplie (version Top).
- **CUISSON-MAINTENANCE** : la température du bain est réglée automatiquement à la température "hold" (maintien) configurable sur le menu utilisateur (voir chap. 8.3.3 - version Top).

Démarrage retardé pour produits congelés (FONCTION GLACE OFF)

En configurant le paramètre utilisateur GLACE ou ARRETE (OFF), le démarrage du cycle est simplement retardé à l'heure programmée. Il est surtout utilisé avec des produits congelés à -23/24°C ou simplement pour le démarrage retardé mais avec la surveillance de l'opérateur.

Démarrage retardé pour des produits conservés à 37,4°F à l'aide de glace pilée introduite dans la cuve (FONCTION GLACE ON)

En configurant le paramètre utilisateur GLACE ACTIVE (ON), l'appareil effectue automatiquement une série de vidanges alternées à des remplissages avec de l'eau chaude, qui permettent de faire fondre rapidement la glace pilée.

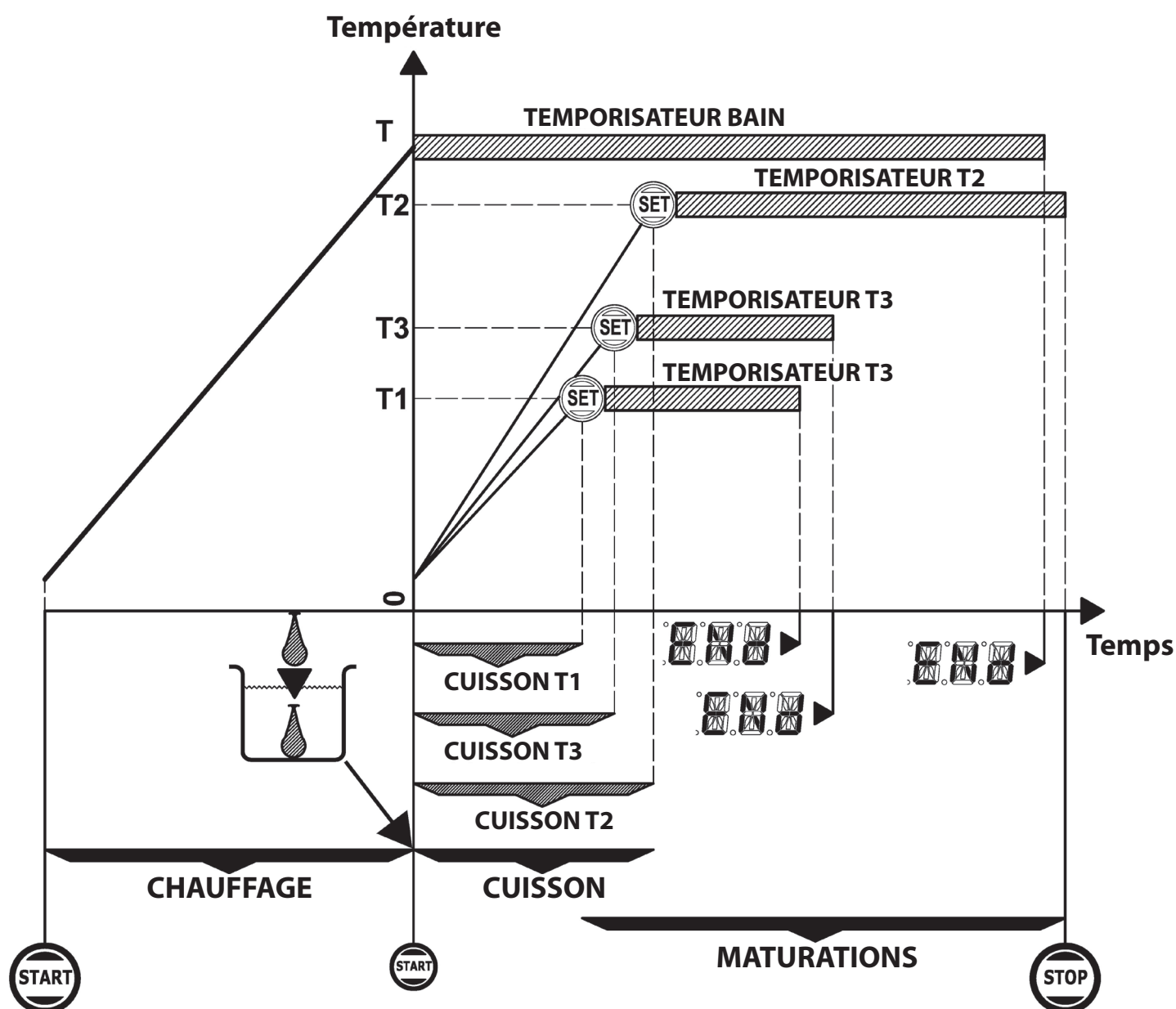
Permet le démarrage de nuit de la cuisson de produits conservés à 3°C.

Mode CATERING

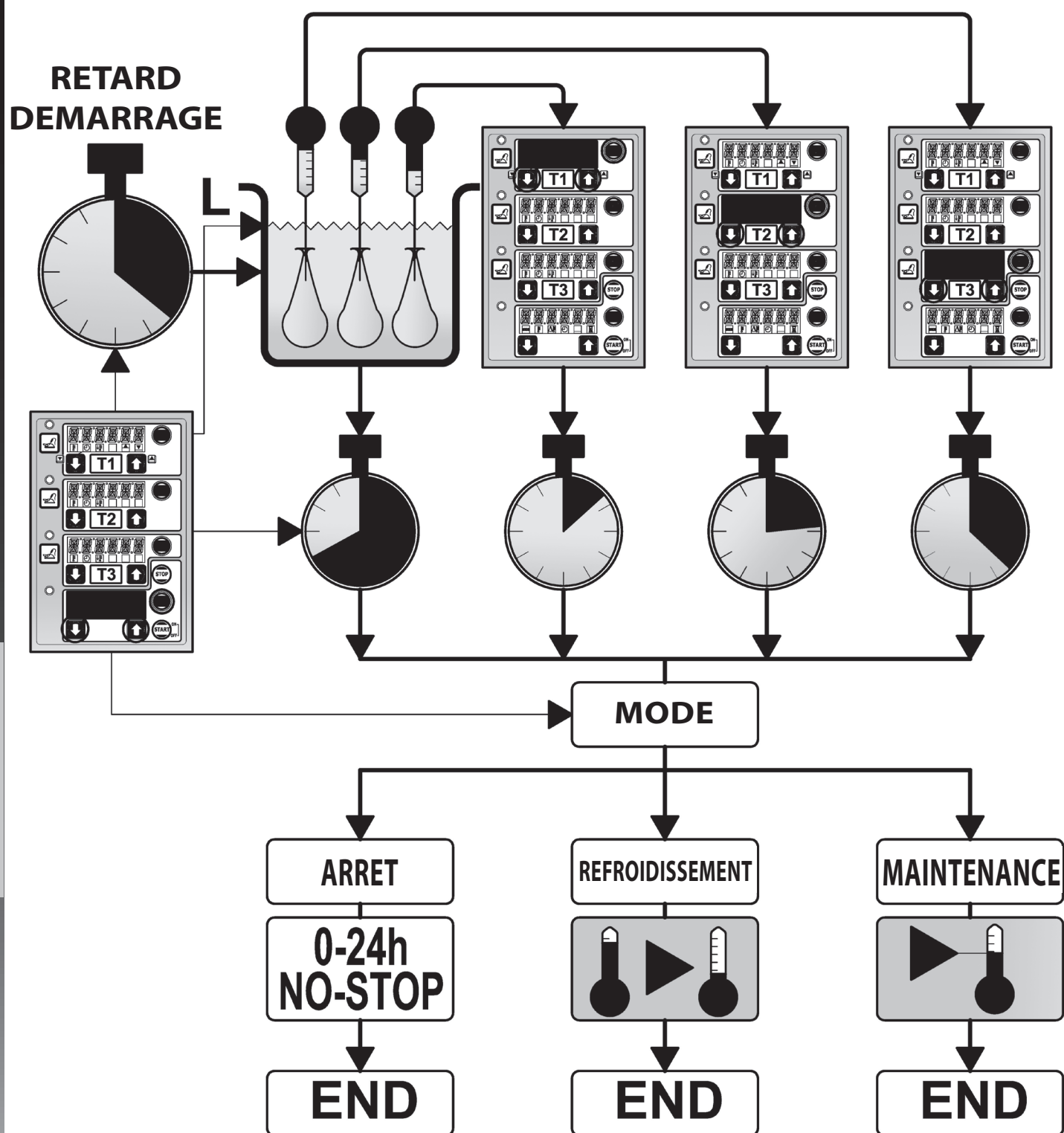
Les électrovannes et les niveaux sont désactivés dans ce mode. Le cycle se déroule selon le mode CUISSON-ARRET. Le remplissage et la vidange de l'eau, ainsi que le réglage des niveaux s'effectuent manuellement. "Catering" est un programme étudié spécialement pour utiliser l'appareil dans des endroits n'ayant pas de raccordements hydriques.

8.1.3 PHASES DU CYCLE DE TRAVAIL

1 ➔ DEMARRAGE RETARDE Programmable de 0 à 24 h. GLACE ON/OFF : Mode avec ou sans utilisation de glace.	2 ➔ CHAUFFAGE L'eau est chauffée jusqu'à la température bain programmée.	3 ➔ CUISSON Dure le temps programmé sur le temporisateur cuve et/ou sur les temporisateurs des trois sondes au cœur T1/T2/T3.	4 FINE CYCLE ARRET REFROIDISSEMENT MAINTIEN
--	--	---	---

8.1.4 DIAGRAMME TEMPS - TEMPÉRATURE


8.1.5 SCHÉMA HIÉRARCHIQUE DES FONCTIONS



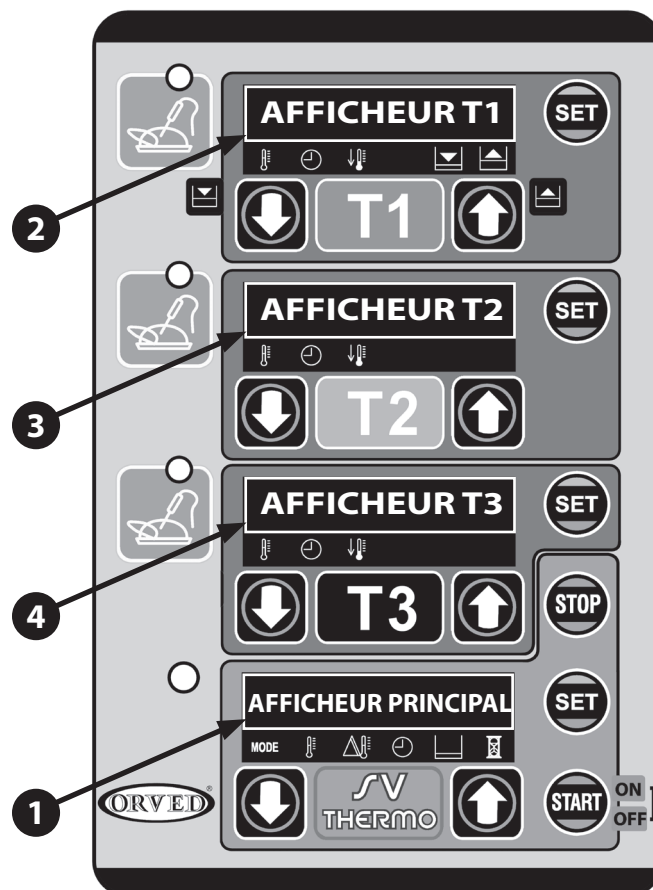
8.2 COMMANDES

L'appareil est équipé de commandes numériques, contrôlées par un microprocesseur évolué qui permet de multiples fonctions et possibilités de programmation.

Il est possible d'activer ou de désactiver le signal sonore accompagnant les messages visuels.

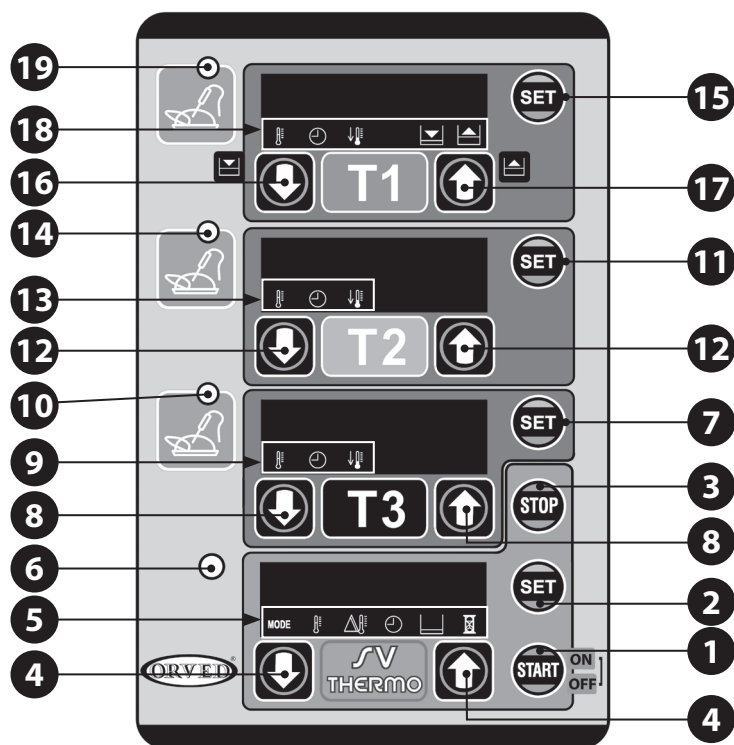
8.2.1 CONSOLE DES COMMANDES

Elle est divisée en quatre secteurs distincts correspondant à autant d'afficheurs : T1, T2 et T3 sont les secteurs accouplés aux trois sondes à enfiler et à la programmation des programmes de cuisson qui en prévoient l'utilisation ; le secteur inférieur affiche la température du bain et tous les paramètres programmables concernant chaque mode de cuisson.

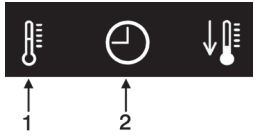
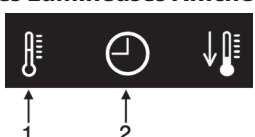
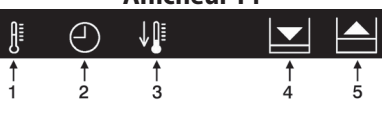


8.2.2 FONCTION DES TOUCHES

POS.	AFFICHEUR	FONCTION
1	AFFICHEUR PRINCIPAL 	• Sélection programmes de cuisson • Configuration température du bain, temps de cuisson, niveau de l'eau, démarrage retardé. • Démarrage, arrêt et pause cycle. • Affichage programme, température cuve, temporisateur cuve, chauffage, Chrono REFROIDISSEMENT/MAINTENANCE.
2	AFFICHEUR T1 	• Configuration et affichage des temporisateurs et de la température sonde au cœur T1. • Activation manuelle remplissage / vidange de l'eau. • Affichage date / heure, paramètres utilisateur/langue/technicien. • Variation des paramètres utilisateur / langue / technicien
3	AFFICHEUR T2 	• Configuration et affichage des temporisateurs et de la température sonde au cœur T2. • Accès au menu utilisateur / langue / technicien • Affichage des fonctions menu utilisateur / langue / technicien. • Affichages de la condition (PRET / INTRODUIRE LE PRODUIT / FIN-APPUYER SUR STOP).
4	AFFICHEUR T3 	• Configuration et affichage des temporisateurs et de la température sonde au cœur T3. • Activation/désactivation du blocage des touches.



POS.	TOUCHES / DISPOSITIFS DE SIGNALISATION	FONCTION
1	Touche START et ON/OFF 	- Activation du cycle de cuisson. - Sortie des menus DATE/HEURE, UTILISATEUR, LANGUE. - Sortie du menu programmation. - Arrêt de l'appareil (modes stand-by / OFF).
2	Touche sélection SET Afficheur principal 	- Confirmation de la valeur configurée. - Sélection du paramètre à configurer.
3	Touche STOP 	- Pressée longtemps : arrête le cycle en cours. - Pressée rapidement : arrête le cycle (Pause). - Dans le programme MANUEL, pressée à la fin du cycle, remet à zéro les valeurs paramétrées.
4	Touches curseur Afficheur Principal 	- Modifient les valeurs des fonctions. - Font défiler les programmes. - Pressées en même temps permettent la programmation de la DATE et de l'HEURE. - UP : Pressée, permet l'affichage du Chrono de la phase REFROIDISSEMENT / MAINTIEN.
5	Icônes Lumineuses Afficheur Principal 1 MODE 2 Température 3 Chrono 4 Niveau d'eau 5 Démarrage retardé	1 Modes de cuisson 2 Température Bain : lorsqu'elle est allumée : contrôle en cours lorsqu'elle clignote : valeur obtenue 3 Temporisateur bain : lorsqu'elle est allumée : contrôle en cours lorsqu'elle clignote : valeur obtenue 4 Niveau d'eau 5 Démarrage retardé
6	Diode Afficheur Principal 	- Signale (allumé fixement) la phase de chauffage et la phase de cuisson, jusqu'à la fin du cycle. - Signale (clignotante) la phase de la température atteinte du bain ou du temporisateur du bain.
7	Touche sélection SET Afficheur T3 	- Confirmation de la valeur configurée. - Sélection du paramètre à configurer.

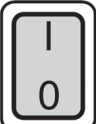
POS.	TOUCHES / DISPOSITIFS DE SIGNALISATION	FONCTION
8	Touches curseur Afficheur T3 	• Modifient les valeurs des fonctions température et temps sonde T3. • Appuyées simultanément, elles activent le blocage du clavier.
9	Icônes Lumineuses Afficheur T3 	1 Température sonde au cœur T3 : lorsqu'elle est allumée : contrôle en cours lorsqu'elle clignote : valeur obtenue. 2 Temporisateur sonde au cœur T3 : lorsqu'elle est allumée : temporisateur activé lorsqu'elle clignote : temporisateur terminé.
10	Diode Afficheur T3 	• Allumée lorsque la sonde T1 est connectée.
11	Touche sélection SET Afficheur T2 	• Confirmation de la valeur configurée. • Sélection du paramètre à configurer.
12	Touches curseur Afficheur T2 	• Modifient les valeurs des fonctions température et temps sonde T2. • Pressées en même temps, elles permettent d'entrer dans le menu UTILISATEUR, LANGUE ou TECHNICIEN. • Fait défiler les paramètres UTILISATEUR.
13	Icônes Lumineuses Afficheur T2 	1 Température sonde au cœur T2 : lorsqu'elle est allumée : contrôle en cours lorsqu'elle clignote : valeur obtenue. 2 Temporisateur sonde au cœur T2 : lorsqu'elle est allumée : temporisateur activé lorsqu'elle clignote : temporisateur terminé.
14	Diode Afficheur T2 	• Allumée lorsque la sonde T1 est connectée.
15	Touche sélection SET Afficheur T1 	• Confirmation de la valeur configurée. • Sélection du paramètre à configurer.
16	Touche curseur en bas Afficheur T1 	• Modifie les valeurs des fonctions température et temps sonde T1. • Active la vidange manuelle. • Fait défiler les paramètres langue, utilisateur et technicien.
17	Touche curseur en haut Afficheur T1 	• Modifie les valeurs des fonctions température et temps sonde T1. • Active le remplissage manuel • Fait défiler les paramètres langue, utilisateur et technicien.
18	Icônes Lumineuses Afficheur T1 	1 Température sonde au cœur T1 : lorsqu'elle est allumée : contrôle en cours lorsqu'elle clignote : valeur obtenue. 2 Temporisateur sonde au cœur T1 : lorsqu'elle est allumée : temporisateur activé. lorsqu'elle clignote : temporisateur terminé . 3 Pas activé . 4 Vidange eau allumée. 5 Remplissage eau allumé.
19	Diode Afficheur T1 	• Allumée lorsque la sonde T1 est connectée.

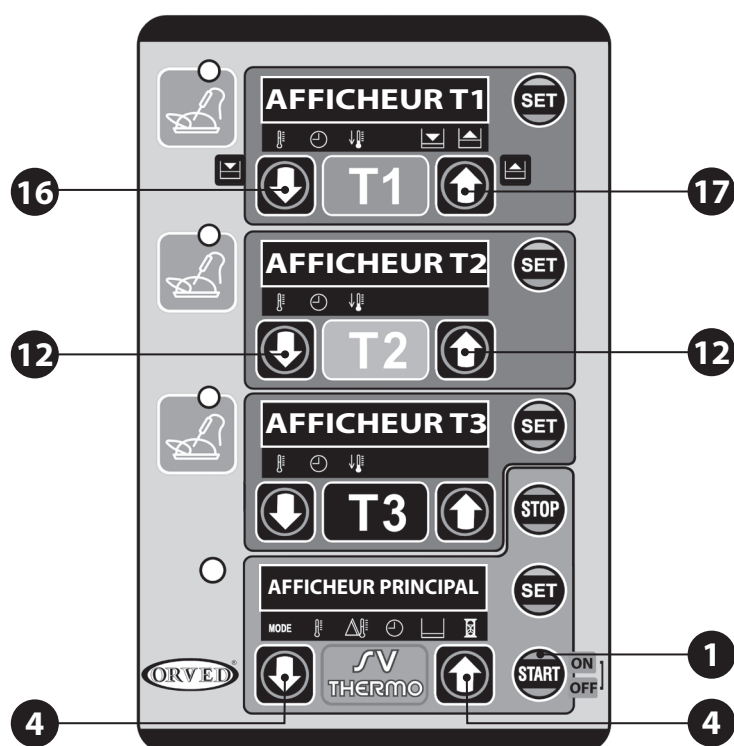
8.3 CONFIGURATIONS DATE/HEURE ET PROGRAMMATION DES PARAMETRES UTILISATEUR

Lors de la première mise en service, il faut programmer les paramètres suivants :

- 1) Mémorisation de la date et de l'heure (voir chap. 8.3.1) : jj/mm/aa – hh/mm
- 2) Sélection de la langue afficheur (voir chap. 8.3.2) : italien ou anglais.
- 3) Configuration des paramètres utilisateur (voir chap. 8.3.3)
 - Activation / désactivation remplissage eau chaude (version Top)
 - Configuration de la température de maintien : sélection de la température de maintien pour le mode CUISSON ET MAINTIEN. Par défaut réglée à 65°C.
 - Luminosité afficheur : intensité lumineuse des icônes et des touches.
 - Activation /désactivation fonction GLACE pour démarrage retardé (voir chap. 8.3.3 et 8.4.1).
 - Unité de mesure : °C / °F

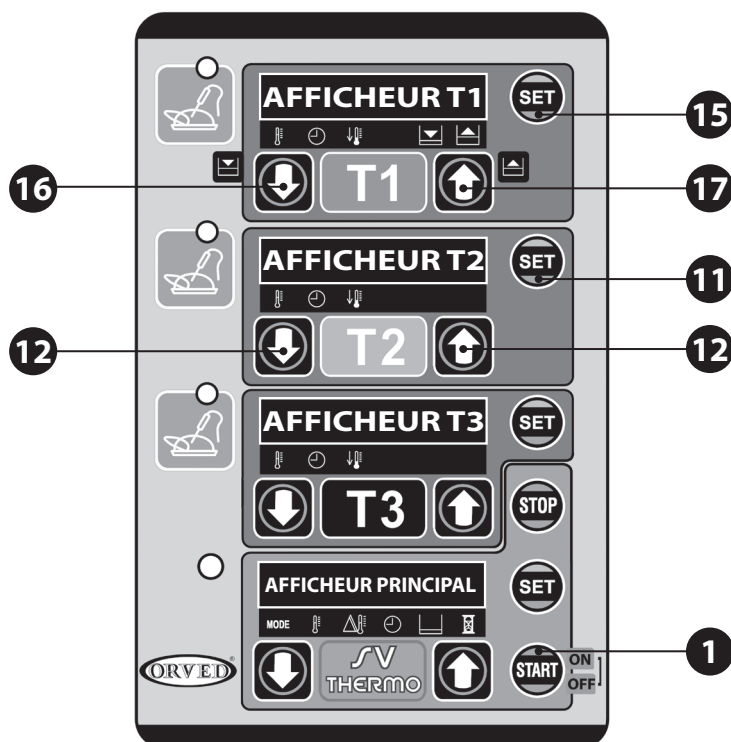
8.3.1 MÉMORISATION DATE ET HEURE

PHASE	DESCRIPTION	TOUCHE
1	Démarrer la machine, à l'aide de l'interrupteur général ON/OFF. La machine entre en condition de stand-by : on visualise OFF sur l'afficheur principal et l'heure configurée sur l'afficheur T1	
2	Appuyer en même temps sur les touches "UP / DOWN" (4) sur l'afficheur principal: La valeur (jour/mois/année/heures/minutes) s'affiche sur l'afficheur T1. La description du paramètre s'affiche sur l'afficheur T2.	
3	Sélectionner le paramètre à modifier (jour/mois/année/heures/minutes) par les touches "UP / DOWN" (12) sur T2.	
4	Modifier la valeur du paramètre sélectionné par les touches "UP / DOWN" (16-17) sur T1.	
5	Appuyer sur "START" (1) pour confirmer la configuration.	



8.3.2 SÉLECTION DE LA LANGUE DE L’AFFICHEUR

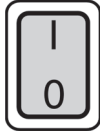
PHASE	DESCRIPTION	TOUCHE
1	Démarrer la machine, à l’aide de l’interrupteur général ON/OFF . La machine entre en condition de stand-by : on visualise OFF sur l’afficheur principal et l’heure configurée sur l’afficheur T1	
2	Appuyer en même temps sur les touches “UP / DOWN” (12) sur T2 : le menu à sélectionner s’affiche sur l’afficheur. LANGUE / UTILISATEUR / TECHNICIEN .	
3	Sélectionner le menu LANGUE par les touches “UP / DOWN” (12) sur T2.	
4	Confirmer le menu LANGUE par la touche “SET” (11) sur T2.	
5	Sélectionner le menu langue de l’afficheur par les touches “UP / DOWN” (16-17) sur T1.	
6	Confirmer par la touche “SET” (15) sur T1.	
7	Pour quitter la programmation : appuyer sur “START” (1) sur l’afficheur principal.	



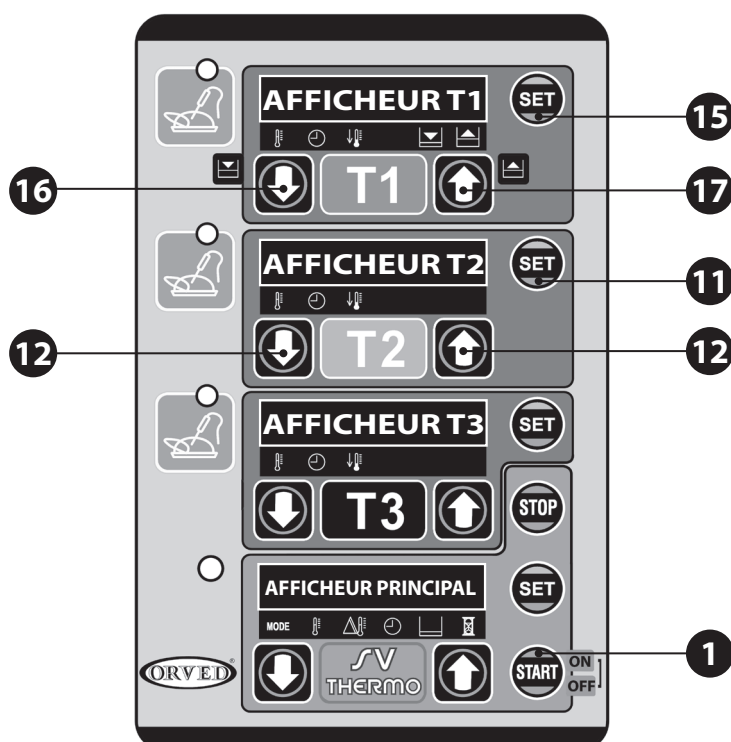
8.3.3 CONFIGURATIONS DES PARAMÈTRES UTILISATEUR



- Les paramètres utilisateur **TEMPERATURE MAINTIEN / REMPLISSAGE H₂O CHAUDE / GLACE** ne sont présents que sur la version TOP.
- La température de maintien, pour le mode **CUISSON ET MAINTIEN**, est configurée en usine à 65°C.

PHASE	DESCRIPTION	TOUCHE
1	Démarrer la machine, à l'aide de l'interrupteur général ON/OFF . La machine entre en condition de stand-by : on visualise OFF sur l'afficheur principal et l'heure configurée sur l'afficheur T1.	
2	Appuyer en même temps sur les touches " UP / DOWN " (12) sur T2: le menu à sélectionner s'affiche sur l'afficheur. LANGUE / UTILISATEUR / TECHNICIEN .	 
3	Sélectionner le menu UTILISATEUR par les touches " UP / DOWN " (12) sur T2.	
4	Confirmer le menu UTILISATEUR par la touche " SET " (11) sur T2.	
5	Sélectionner le paramètre à programmer (TEMPERATURE MAINTIEN / REMPLISSAGE H₂O CHAUDE / LUMINOSITE AFFICHEUR / GLACE) par les touches " UP / DOWN " (12) sur T2.	 
6	Modifier la valeur du paramètre TEMPERATURE MAINTIEN par les touches " UP / DOWN " (16-17) sur T1 : température de 10 à 99°C (par défaut 65°C).	
7	Confirmer par la touche " SET " (15) sur T1.	
8	Modifier la valeur du paramètre REMPLISSAGE H₂O CHAUDE par les touches " UP / DOWN " (16-17) sur T1 : ACTIVE / ARRETE .	 
9	Confirmer par la touche " SET " (15) sur T1.	
10	Modifier la valeur du paramètre LUMINOSITE AFFICHEUR par les touches " UP / DOWN " (16-17) sur T1 : de 20 à 200.	 
11	Confirmer par la touche " SET " (15) sur T1.	
12	Modifier la valeur du paramètre GLACE par les touches " UP / DOWN " (16-17) sur T1 : ACTIVE / ARRETE	 
13	Confirmer par la touche " SET " (15) sur T1.	
14	Sélectionner l' UNITE DE MESURE (U.M.) par les touches " UP / DOWN " (16-17) sur T1: °C / °F	 
15	Confirmer par la touche " SET " (15) sur T1.	

16	Pour quitter la programmation : appuyer sur "START" (1) sur l'afficheur principal.	
----	--	--



8.4 PROGRAMMATION ET INSTRUCTIONS OPERATIONNELLES

8.4.1 NOTES GÉNÉRALES SUR LA PROGRAMMATION

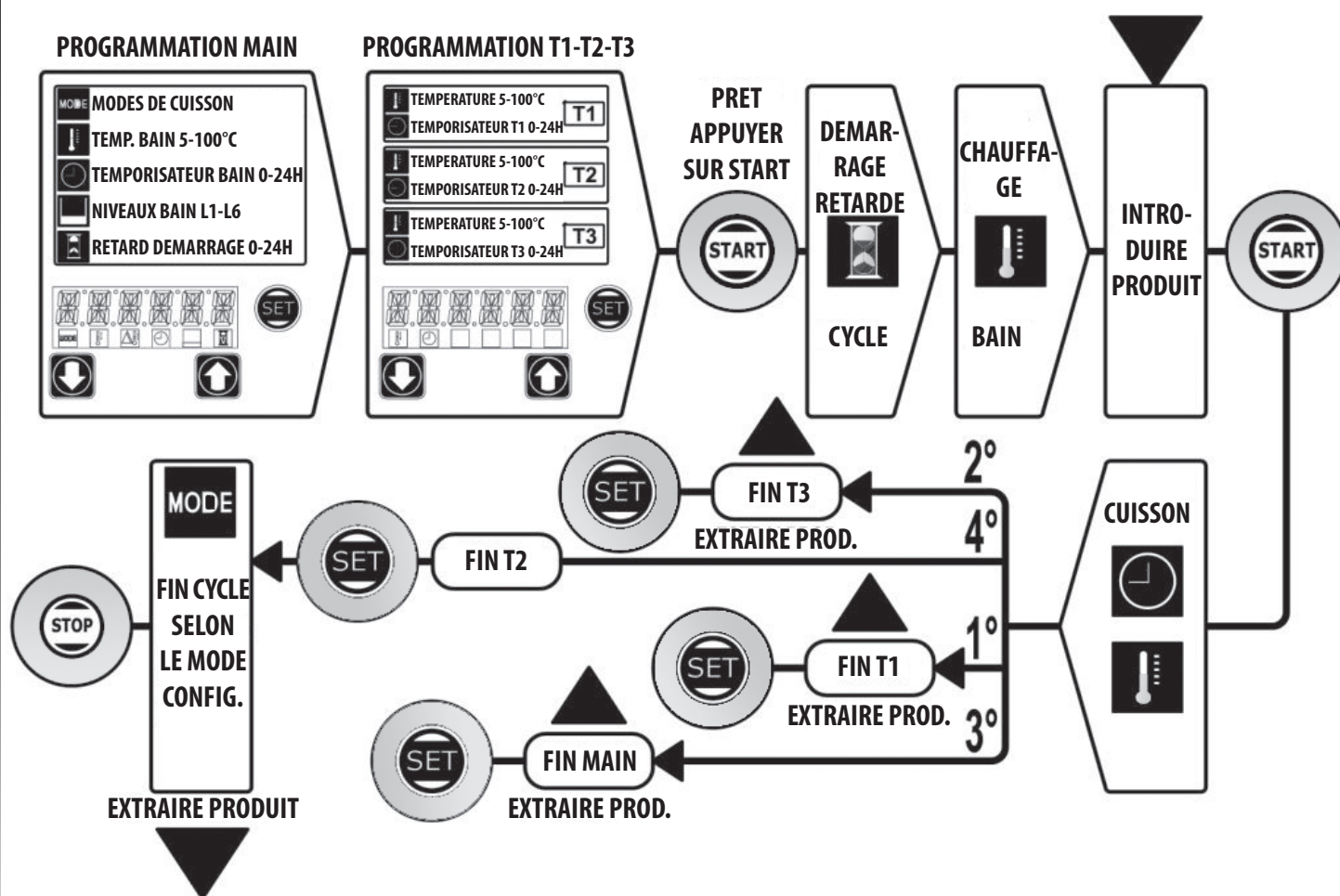
Comme l'appareil permet la combinaison de nombreuses variables (cuisson avec/sans sondes, utilisation de sondes en lecture seule, démarrage retardé, etc.), il faut exploiter la possibilité de mémoriser jusqu'à 99 programmes, en utilisant un programme différent pour chaque mode. **Il est conseillé de remplir et de conserver à portée de main le tableau figurant à la fin du manuel.**

Bien entendu, il est possible d'utiliser le programme manuel : dans ce cas, il ne faut pas oublier qu'une fois le programme de cuisson terminé avec la touche STOP, toutes les valeurs sont remises à zéro.

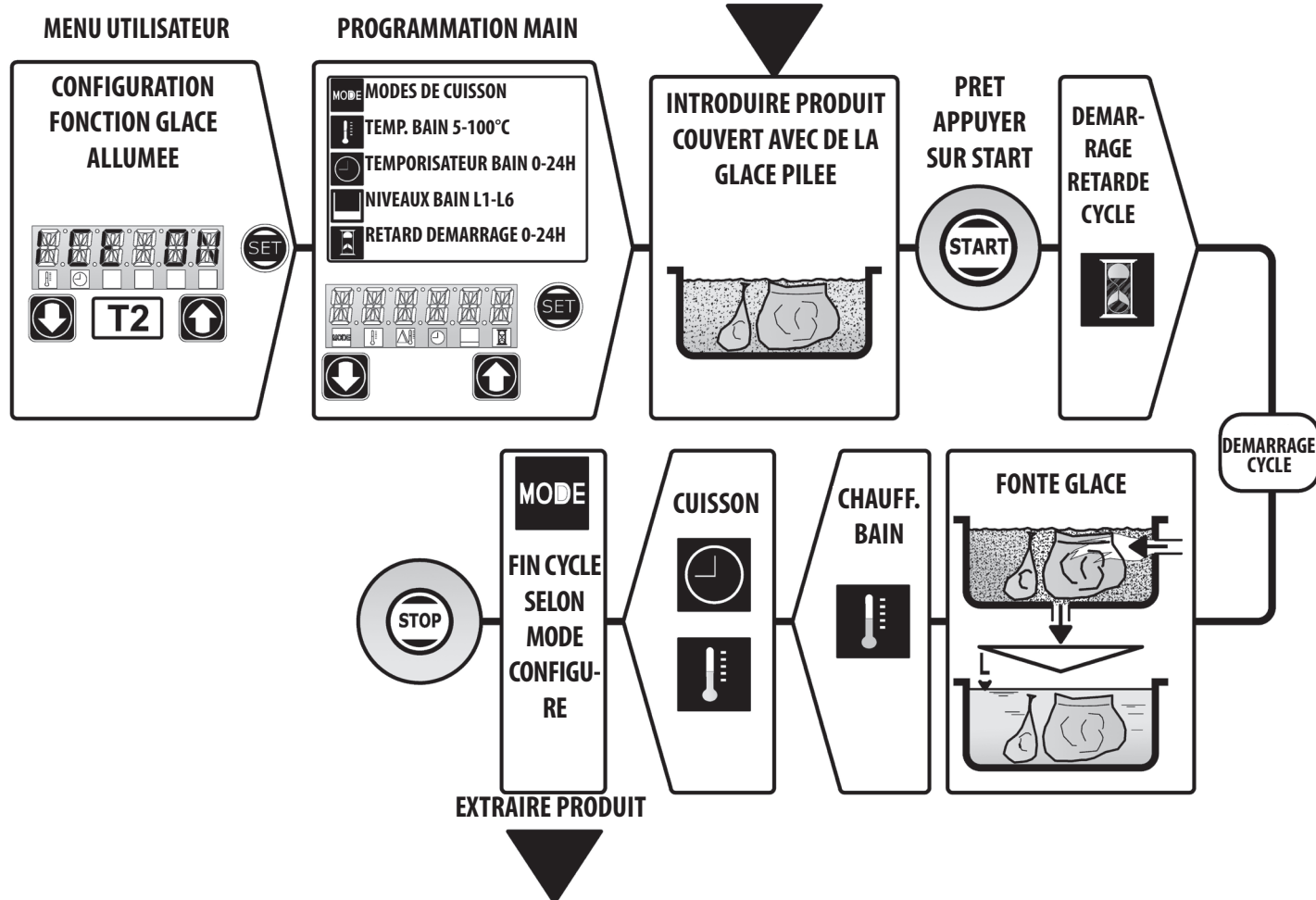
Vous trouverez ci-après les instructions pour la programmation des modes de cuisson énumérés ci-dessous :

- Cuissons sans l'utilisation de sondes au cœur (8.4.2)
- Cuissons avec l'utilisation de sondes au cœur (8.4.3)
- Cuissons avec l'utilisation de sondes au cœur en lecture seule (8.4.4)
- Cuissons avec démarrage retardé et fonction glace arrêtée / activée (ICE) (8.4.5)
- Cuissons en mode "Catering" (8.4.6)

Phases de la programmation et des opérations AVEC DÉMARRAGE IMMÉDIAT



Phases de la programmation et des opérations AVEC DÉMARRAGE RETARDÉ ET FONCTION GLACE ACTIVÉE



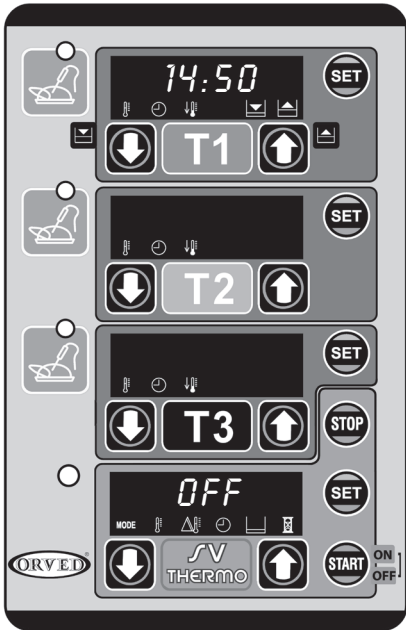
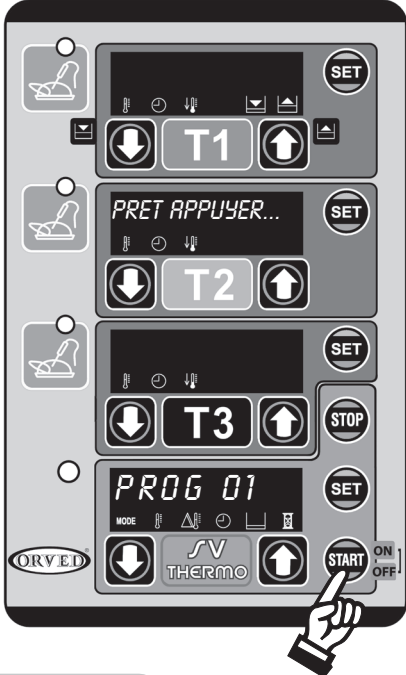
EXTRAIRE PRODUIT

- 1) Lorsque le cycle de cuisson est démarré (en appuyant sur START après l'affichage du message "INTRODUIRE PRODUIT - INSERT PRODUCT"), l'appareil permet la modification des paramètres configurés (y compris les temporisateurs) sur l'afficheur principal et sur les afficheurs T1/T2/T3. Ces modifications NE restent PAS mémorisées.
- 2) Avec l'utilisation de sondes au cœur, la température du bain doit être supérieure aux températures des sondes. En général, la température du bain est supérieure de +2°C.
- 3) Avec l'utilisation de sondes au cœur, si une sonde est déconnectée par mégarde pendant la phase de cuisson (obtention de la température au cœur programmée), la lecture de la température est interrompue et reprise lors du rétablissement de la connexion. Par contre, si l'interruption se produit lorsque la température au cœur a déjà été obtenue et que le temporisateur est démarré (phase de maturation du produit), ce dernier continue de fonctionner le temps programmé.
- 4) Avec l'utilisation de sondes au cœur, le mode le plus simple de procéder est d'utiliser des produits du même type, même si de coupe différente. L'appareil permet également de cuire des produits différents, c'est-à-dire avec sondes au cœur configurées sur trois niveaux différents de température et avec quatre temporisateurs différenciés : dans ce cas, le cycle de cuisson se termine lorsque la dernière sonde au cœur a atteint la température et terminé le temps de cuisson (voir le graphique chap. 8.1.4). Il faut donc extraire ponctuellement les produits qui terminent le cycle de cuisson.
- 5) Seul le mode de CUISSON-ARRÊT permet la configuration du temps infini de cuisson (NOSTOP), parce que le mode CUISSON-REFROIDISSEMENT se termine automatiquement avec la vidange de la cuve et le remplissage de l'eau froide, alors que CUISSON-MAINTENANCE poursuit le maintien de la température du bain à la valeur de maintien configurée (normalement 65°C) pour une durée infinie, qui se termine seulement lorsque l'opérateur appuie sur la touche STOP.
- 6) Dans le mode CATERING, les électrovannes et les niveaux sont désactivés. Le remplissage/vidange de l'eau s'effectue manuellement, en appuyant sur les touches 16 / 17. Dans le mode Catering, le raccordement du remplissage dans la version TOP doit être effectué sur le raccord de l'eau froide. De plus, avec la modalité CATERING, le démarrage retardé est désactivé.
- 7) En configurant dans le menu utilisateur la fonction GLACE ACTIVEE, l'appareil effectue automatiquement une série de vidanges alternées à des remplissages avec de l'eau chaude, qui permettent de faire fondre rapidement la glace pilée. Il faut donc s'assurer qu'il y a bien de l'eau chaude et que le raccordement hydrique est effectué correctement sur l'arrière de la machine.

8.4.2 CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDAS AU CŒUR

La présence des trois afficheurs T1, T2 et T3 pour le contrôle de la température et du temps des sondes au cœur permet de programmer jusqu'à 3 temporisateurs supplémentaires, qui s'ajoutent au temporisateur de l'afficheur principal, permettant ainsi - à température de cuisson égale - de contrôler quatre procédés simultanément.

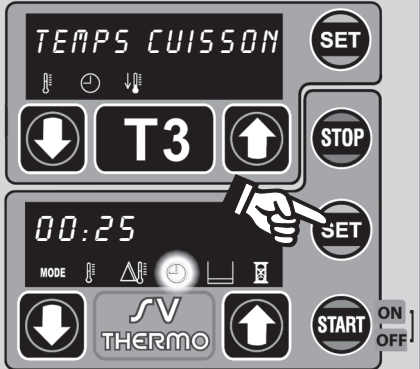
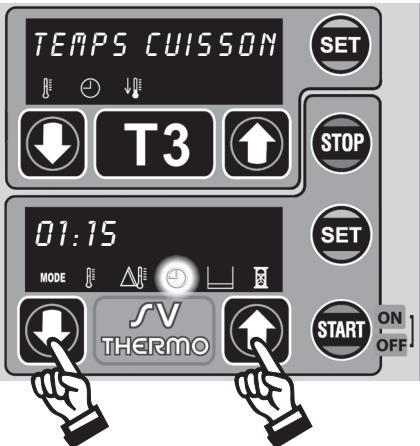
Procéder comme suit.

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A - MISE EN MARCHÉ			
Passer de la condition Stand-by au mode opérationnel			
1	Démarrer la machine, à l'aide de l'interrupteur principal.	L'heure en cours est affichée sur l'afficheur T1 et sur AFFICHEUR PRINCIPAL on visualise le message "OFF", la machine est en Stand-by.	
2	Passer au mode opérationnel, en maintenant pressée la touche verte "START", pendant 4 secondes. Pour revenir au mode Stand-by, il faut effectuer de nouveau l'opération précédente.	Affichage sur T2 de "PRET-APPUYER START OU SET". Le numéro du programme mémorisable s'affiche sur l'afficheur AFFICHEUR PRINCIPAL.	

CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDAS AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
B - PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE BASE SUR MAIN Configurer les principaux paramètres : température bain, niveau, temporisateur, mode de cuisson			
3	Sélectionner un PROGRAMME par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	• MANUEL : si l'on ne veut pas mémoriser les valeurs configurées. • 1 - 99 : si l'on veut mémoriser les valeurs configurées. • C1-C9 : préconfigurées.	
4	Appuyer sur SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL pour sélectionner le paramètre à programmer.	MODES DE CUISSON. 	
5	Sélectionner le MODE DE CUISSON désiré par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	• CUISSON ARRET. • CUISSON REFROIDISSEMENT. • CUISSON MAINTENANCE. • CATERING.	
6	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe au paramètre suivant à programmer.	TEMPERATURE BAIN. 	
7	Configurer la TEMPERATURE BAIN par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	5 - 100°C.	

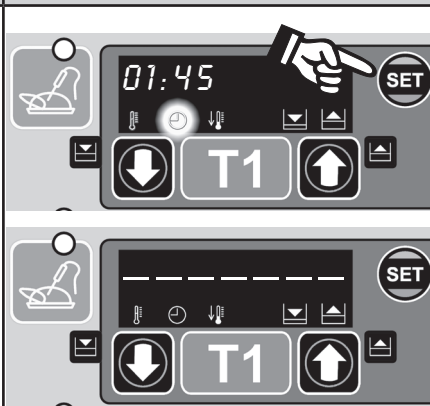
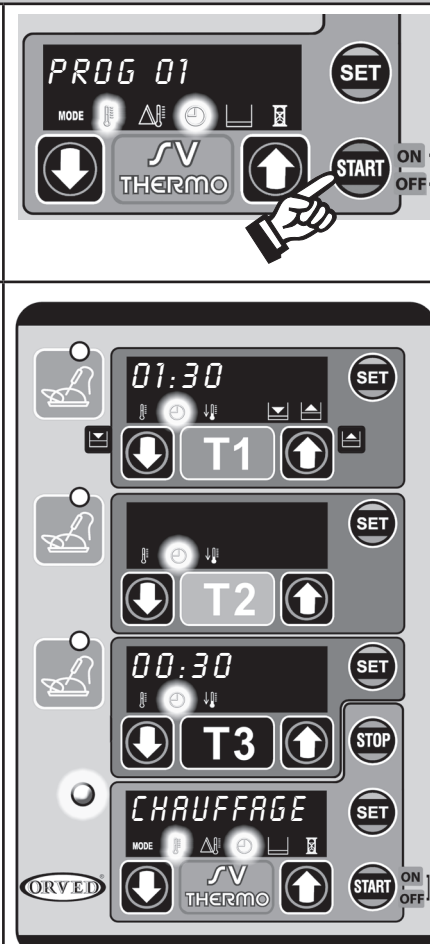
CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
8	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe au paramètre suivant à programmer.	TEMPORISATEUR BAIN. 	
9	Configurer le TEMPORISATEUR BAIN par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	• Dans tous les modes de cuisson : compris entre 0 - 24h (hh:mm). • Seulement mode CUISSON ET ARRET: NOSTOP (infini). • Si l'on ne configure pas le temporisateur : OFF.	
10	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe au paramètre suivant à programmer.	NIVEAU BAIN 	
11	Configurer le NIVEAU BAIN par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	Version Base: L1 / L2 Version Top: L1 - L6 (=LMAX)	

CUISSENS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
12	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	Le message PROGRAMME MEMORISE, s'affiche sur T3. Affichage sur T2 du message PRET-PRESSER START OU SET.	
C - PROGRAMMER T1/T2/T3 Programmation jusqu'à trois temporisateurs supplémentaires sur T1, T2 et T3. Désactivation de la lecture de la température en l'absence de sondes au cœur sur T1, T2 et T3. Désactivation totale de T1, T2 et T3 (température sondes et temporisateur sur OFF).			
13	Appuyer sur la touche SET sur T1, puis sélectionner le paramètre TEMPERATURE SONDE T1.	TEMPERATURE SONDE T1 	
14	Désactiver la TEMPERATURE SONDE T1 par les touches UP / DOWN sur T1, en sélectionnant OFF.	OFF	
15	Confirmer par la touche SET sur T1. En confirmant on passe à la programmation du TEMPORISATEUR SONDE T1.	TEMPORISATEUR T1 	
16	Configurer le TEMPORISATEUR SONDE T1 par les touches UP / DOWN sur T1.	0 – 24h (hh:mm). oppure: NOSTOP. oppure: OFF.	

CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

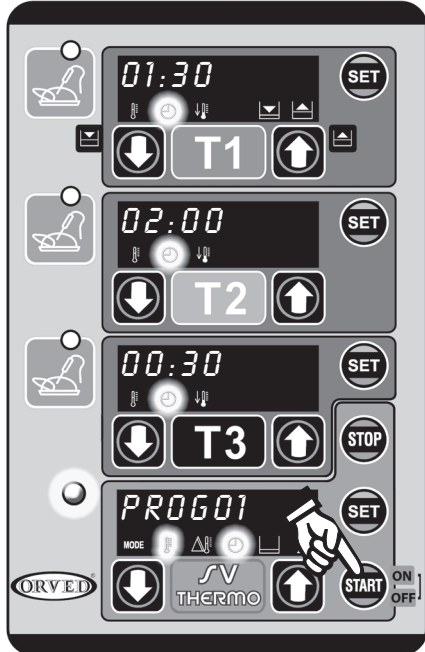
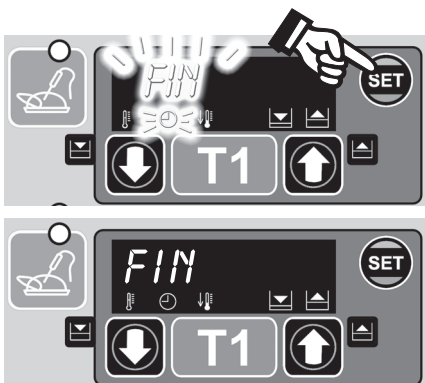
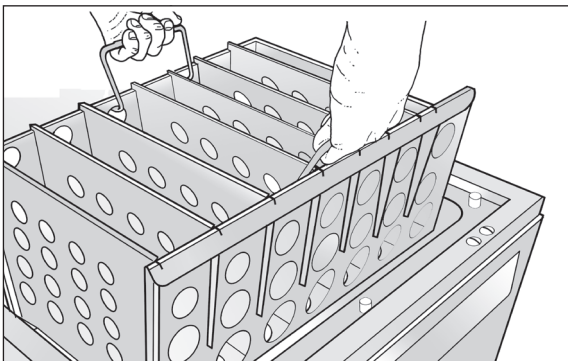
PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
17	Confirmer par la touche SET sur T1.	Si l'on a configuré une valeur différente de OFF, l'ICONE TEMPORISATEUR reste allumée et la valeur du temporisateur configurée s'affiche sur l'AFFICHEUR T1. Si le TEMPORISATEUR SONDE T1 est configuré sur OFF, l'ICONE TEMPORISATEUR est éteinte et l'AFFICHEUR T1 est en total mode OFF (tirets).	
18	Refaire 13-17 sur les afficheurs T2 et T3.		
D - DEMARRAGE DU PROGRAMME En démarrant le programme, on active la phase de chauffage.			
19	Appuyer sur START sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	La valeur TEMPORISATEUR (si configurée) s'affiche sur T1, T2 et T3. Les ICONES TEMPORISATEUR sur T1, T2 et T3 sont allumées (si configurées). Le message CHAUFFAGE s'affiche sur l'afficheur principal, alterné au PROGRAMME et à la température du bain. La DIODE MAIN s'allume.	

GLISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
E – OBTENTION DE LA TEMPERATURE DU BAIN ET INTRODUCTION DU PRODUIT sonore et visuel : plonger le produit dans la cuve.			
		Le message INTRODUIRE PRODUIT ET APPUYER SUR START, s'affiche sur l'afficheur T2. Le numéro du programme alterné à la température du bain, s'affiche sur AFFICHEUR PRINCIPAL. La DIODE MAIN s'allume. La valeur TEMPORISATEUR (si configurée) s'affiche sur les afficheurs T1, T2 et T3. Les icônes TEMPORISATEUR sont allumées (si configurées).	
20	Plonger le produit conditionné sous vide dans la cuve à l'aide d'une pince, en utilisant éventuellement l'option panier à sachets. Dans ce cas, il faut utiliser les deux poignées se trouvant sur l'accessoire.		

CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
21	Appuyer sur START sur MAIN.	La valeur TEMPORISATEUR (si configurée) s'affiche sur les afficheurs T1, T2 et T3. Les icônes TEMPORISATEUR sont allumées. Le numéro du programme alterné à la température du bain, s'affiche sur AFFICHEUR PRINCIPAL. La DIODE MAIN, l'ICONE TEMP. BAIN et TEMPORISATEUR BAIN sont allumées.	
F - FIN DES TEMPORISATEURS CONFIGURES ET FIN DU CYCLE Chaque temporisateur qui se termine est signalé par un signal sonore, par le clignotement de l'icône TEMPORISATEUR et par le clignotement du message FIN sur les afficheurs respectifs T1, T2 et T3. Après le dernier TEMPORISATEUR configuré, le cycle se termine selon le MODE DE CUISSON programmé (CUISSON-ARRET / CUISSON-REFROIDISSEMENT / CUISSON-MAINTENANCE).			
	Le premier Temporisateur se termine (sur T1, T2, T3 ou AFFICHEUR PRINCIPAL).	Signal sonore. Sur l'afficheur correspondant l'ICONE TEMPORISATEUR clignote et le message FIN s'affiche en clignotant.	
22	Pour arrêter le signal sonore, il faut appuyer sur la touche SET sur l'afficheur qui affiche la fin du TEMPORISATEUR.	Le message FIN s'affiche sur l'afficheur correspondant T1, T2, T3 ou AFFICHEUR PRINCIPAL. L'ICONE TEMPORISATEUR s'éteint.	
23	Extraire le produit correspondant de la cuve. Refaire l'opération toutes les fois qu'un temporisateur se termine.		

CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
24	Le dernier temporisateur qui finit détermine la fin du cycle, qui se termine selon le mode de cuisson programmé.	FIN – APPUYER SUR STOP s’affiche sur T2. Le message FIN s’affiche sur tous les afficheurs. Toutes les ICONES TEMPORISATEUR afficheur sont éteintes.	
	Modes de cuisson CUISSON-REFROIDISSEMENT ET CUISSON-MAINTIEN : appuyer sur DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL pour afficher le temps écoulé.	AFFICHEUR PRINCIPAL affiche le message CHRONO alterné au temps écoulé depuis le début de la phase de maintien ou de refroidissement.	
25	Appuyer sur STOP.	Le message PRET- APPUYER START OU SET. Les afficheurs restant reviennent en condition d’attente. Les afficheurs restant reviennent en condition d’attente. Le chronomètre des phases de maintien et de refroidissement se remet à zéro sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	

CUISSEMENTS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

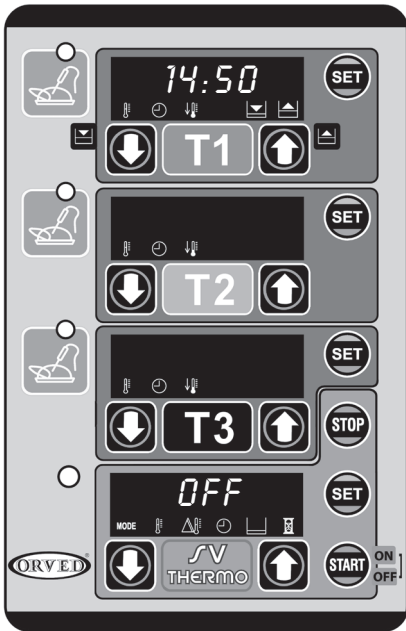
8.4.3 CUISSONS AVEC L'UTILISATION DE SONDAS AU CŒUR

La programmation est différente de celle du chap. 8.4.1 à cause de l'ajout de la programmation de la température sonde au cœur sur les afficheurs T1, T2 et T3.



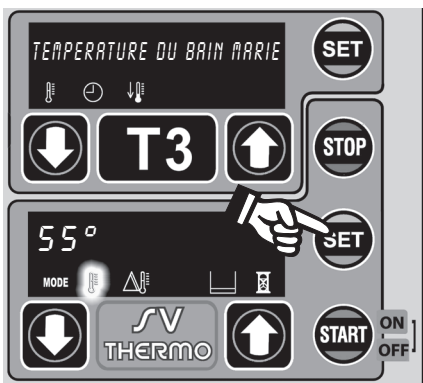
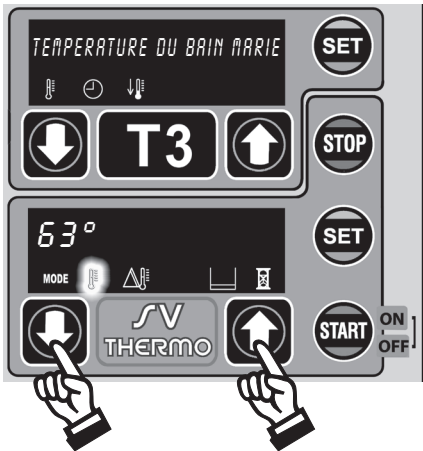
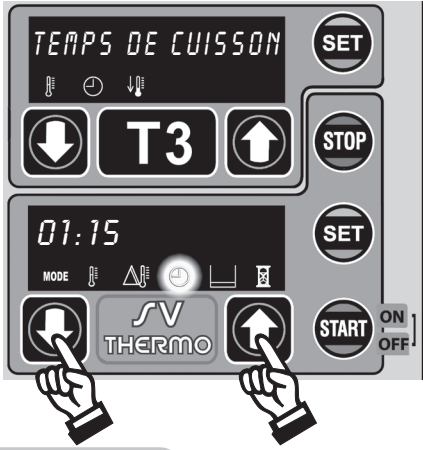
- 1) Il ne faut pas oublier de configurer la valeur de température du bain à 2°C de plus que la température au cœur plus haute configurée (sauf indications différentes de procédure).
- 2) Il est conseillé de gérer la cuisson de produits identiques ou d'utiliser une seule sonde au cœur du produit que vous voulez contrôler.
- 3) En cas de produits différents avec lecture simultanée de la température au cœur, il ne faut pas oublier d'extraire en temps voulu, lorsque le temps de cuisson T1, T2 et/ou T3 est écoulé, le produit qui a terminé le cycle, surtout lorsque la différence entre la température du bain et la température de la sonde au cœur plus basse est élevée. Exemple : Température bain 65°C, température T1 63°C, température T3 59°C et température T2 50°C. T2 aura un temps de maturation court ou nul (avec Temporisateur T2 programmé pour quelques minutes ou sur OFF), puisque la permanence dans le bain à 65°C risque de provoquer la sur-cuisson du produit contrôlé par T2. Le risque qui en découle est moindre avec le produit contrôlé par T3 et avec le produit contrôlé par la sonde T1.
- 4) Il faut nettoyer minutieusement l'aiguille de la sonde, à l'aide d'un désinfectant ou d'un détergent approprié, avant d'enfiler la sonde dans le produit.
- 5) Il faut nettoyer soigneusement le sachet sur la partie où l'on entend appliquer la bande adhésive, de manière à assurer une adhésion maximum.

Procéder comme suit :

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A - MISE EN MARCHÉ			
Passer de la condition de Stand-by au mode opérationnel.			
1	Démarrer la machine, à l'aide de l'interrupteur principal.	L'heure en cours est affichée sur l'afficheur T1 et sur AFFICHEUR PRINCIPAL on visualise le message "OFF", la machine est en Stand-by.	
CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDAS AU CŒUR			

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A - MISE EN MARCHÉ Passer de la condition de Stand-by au mode opérationnel			
2	Passer au mode opérationnel, en maintenant pressée la touche verte "START", pendant 4 secondes Pour revenir au mode Stand-by, il faut effectuer de nouveau l'opération précédente.	Affichage sur T2 de "PRET-APPUYER START OU SET". Le numéro du programme mémorisable s'affiche sur l'afficheur AFFICHEUR PRINCIPAL.	
B - PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE BASE SUR AFFICHEUR PRINCIPAL Configurer les principaux paramètres : température bain, niveau, temporisateur, mode de cuisson			
3	Sélectionner un PROGRAMME par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	• MANUEL : si l'on ne veut pas mémoriser les valeurs configurées; • 1 - 99 : si l'on veut mémoriser les valeurs configurées. • C1-C9 : pré-configurées.	
4	Appuyer sur SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL pour sélectionner le paramètre à programmer.	MODES DE CUISSON	
5	Sélectionner le MODE DE CUISSON désiré par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	• CUISSON ARRET • CUISSON REFROIDISSEMENT • CUISSON MAINTENANCE • CATERING	

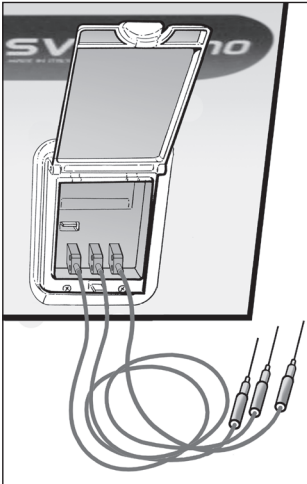
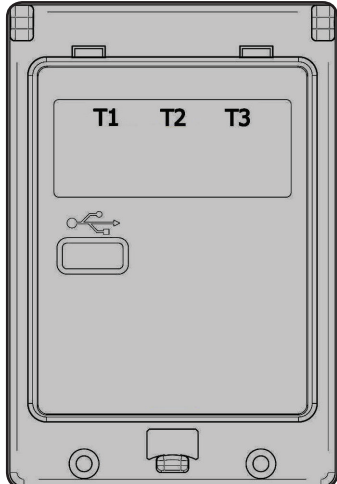
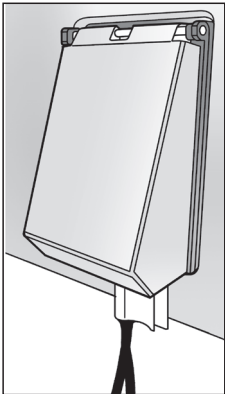
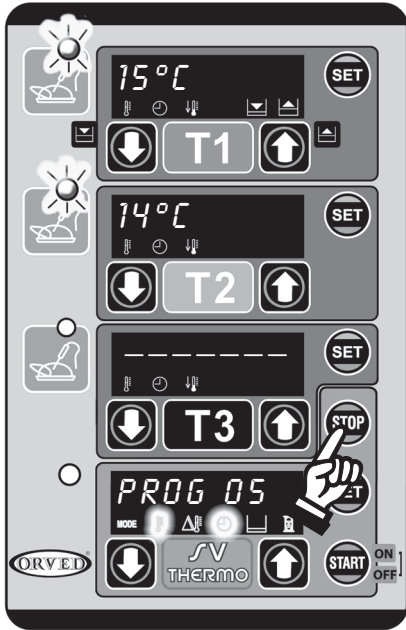
CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
6	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe au paramètre suivant à programmer.	TEMPERATURE BAIN 	
7	Configurer la TEMPERATURE BAIN (CUISSON TEMPERATURE) par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	5 – 100°C	
8	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe au paramètre suivant à programmer.	TEMPORISATEUR BAIN 	
9	Configurer le TEMPORISATEUR BAIN par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	• Dans tous les modes de cuisson: compris entre 0 - 24h (hh:mm). • Seulement mode CUISSON ET ARRET: NOSTOP (infini). • Si l'on ne configure pas le temporisateur : OFF.	

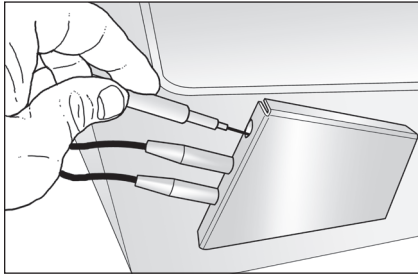
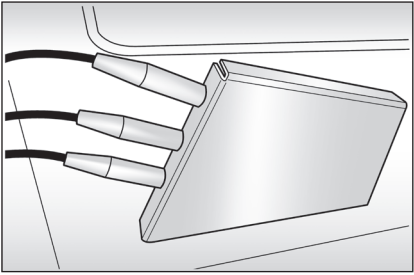
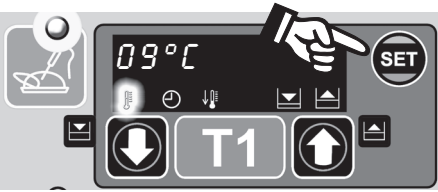
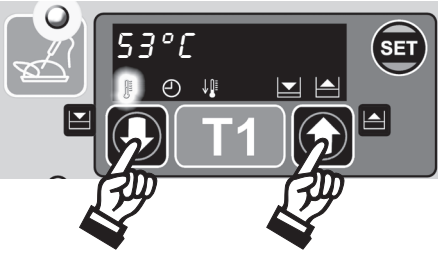
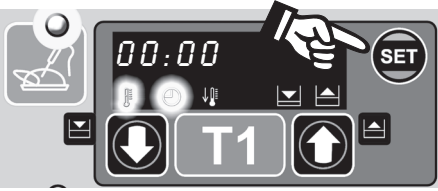
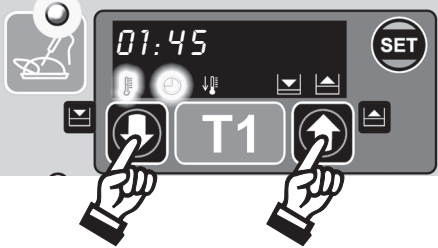
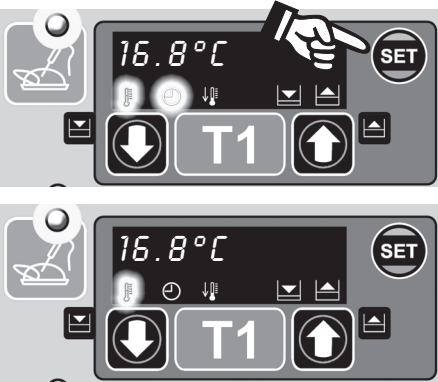
CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDAS AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
10	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe au paramètre suivant à programmer.	NIVEAU BAIN 	
11	Configurer le NIVEAU BAIN par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	Version Base: L1 / L2 Version Top: L1 - L6 (=LMAX)	
12	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	Le message PROGRAMME MEMORISE, s'affiche sur T3. Affichage sur T2 du message PRET-PRESSER START OU SET. 	

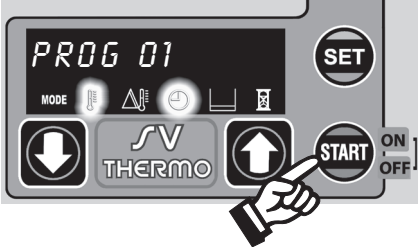
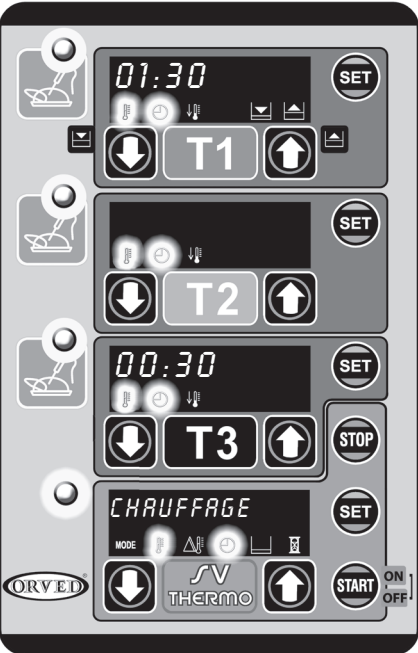
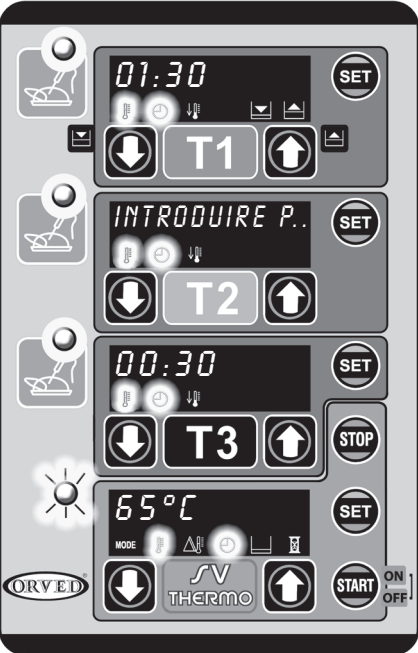
 CUISSONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
C - PROGRAMMATION DES SONDES AU CŒUR T1/T2/T3 Configurer les températures sonde au cœur sur T1, T2 et T3. Configurer les temporisateurs sonde au cœur sur T1, T2 et T3.			
13	Soulever le volet frontal et insérer une ou plusieurs sondes sur les connecteurs correspondant T1, T2 et T3, en faisant passer les câbles par la languette en plastique.	Couleur sondes = couleur afficheur T1 = JAUNE, T2 = ROUGE, T3 = NOIR  	
14	Baisser le volet frontal, afin de couvrir les connecteurs et les protéger contre des liquides éventuels.		
		Avec la sonde connectée, les DIODES correspondantes T1, T2 et T3 s'allument. Les afficheurs avec la sonde connectée, indiquent la température instantanée relevée par la sonde.	

CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDAS AU CŒUR

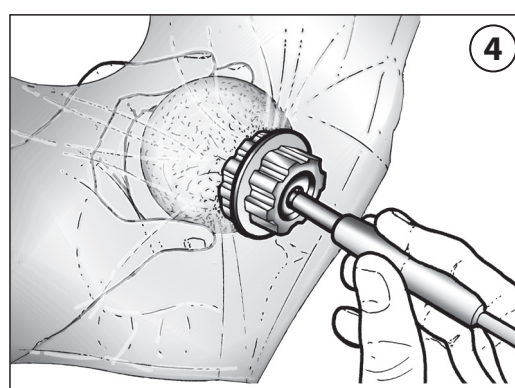
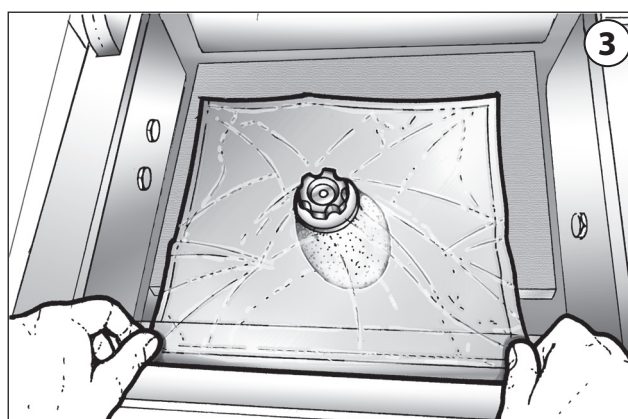
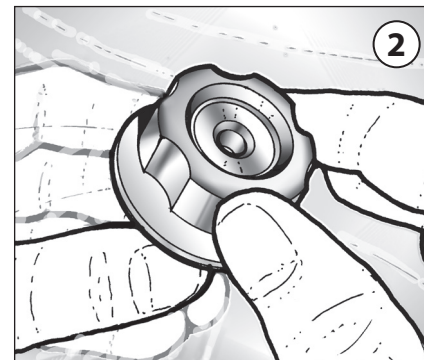
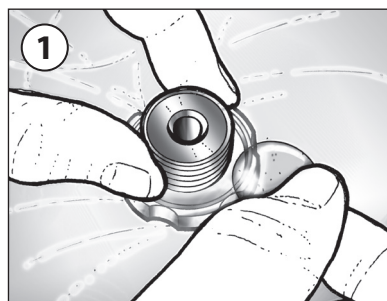
PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
15	Insérer les sondes dans le porte-sondes situé sur le côté de l'appareil.		
16	Appuyer sur la touche SET sur T1, puis sélectionner le paramètre TEMPERATURE SONDE T1.	TEMPERATURE SONDE T1 	
17	Configurer la TEMPERATURE SONDE T1 par les touches UP / DOWN sur T1.	5 – 100°C. (REMARQUE : la température doit être inférieure à la température du bain). L'ICONE TEMPERATURE reste allumée et la valeur de la température configurée s'affiche sur l'AFFICHEUR T1.	
18	Confirmer par la touche SET sur T1. En confirmant on passe à la programmation du TEMPORISATEUR SONDE T1.	TEMPORISATEUR T1 	
19	Configurer le TEMPORISATEUR SONDE T1 par les touches UP / DOWN sur T1.	0 – 24h (hh:mm) ou: NOSTOP ou: OFF	
20	Confirmer par la touche SET sur T1.	Si l'on a configuré une valeur différente de OFF, l'ICONE TEMPORISATEUR reste allumée et la valeur la valeur de la température sonde T1, s'affiche sur l'AFFICHEUR T1. Si le TEMPORISATEUR SONDE T1 est configuré sur OFF, l'ICONE TEMPORISATEUR est éteinte et la température de la sonde T1 s'affichera sur l'AFFICHEUR T1.	
21	Refaire 13-20 sur les afficheurs T2 et T3.		

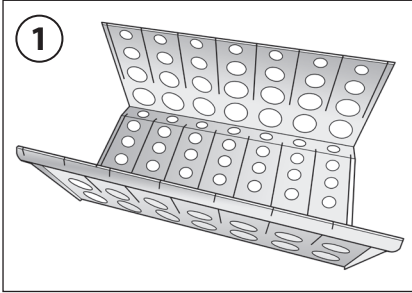
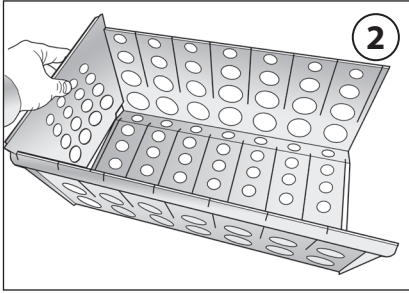
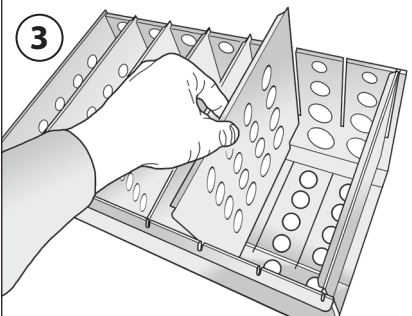
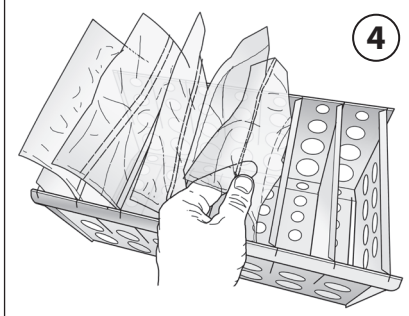
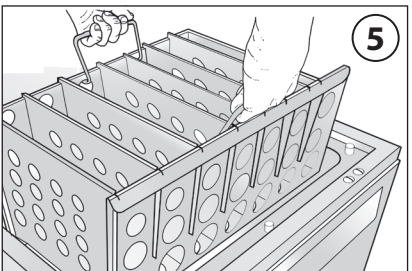
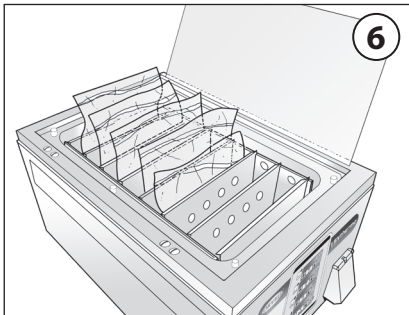
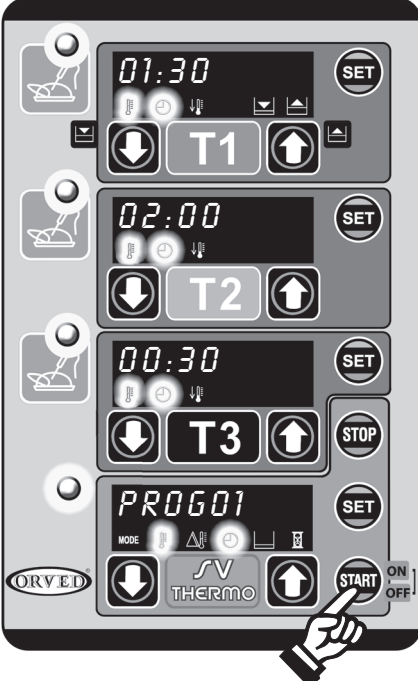
CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
D - DEMARRAGE DU PROGRAMME			
En démarrant le programme, on active la phase de chauffage.			
22	Appuyer sur START sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	La valeur TEMPORISATEUR et TEMPERATURE s'affiche sur les afficheurs T1, T2 et T3. Les ICONES TEMPORISATEUR, TEMPERATURE et les DIODES sur T1, T2 et T3 sont allumées. Le message CHAUFFAGE s'affiche sur AFFICHEUR PRINCIPAL, alterné au PROGRAMME (PROG...) et à la température du bain. La DIODE MAIN est allumée.	 
23		La valeur TEMPORISATEUR et TEMPERATURE s'affiche sur les afficheurs T1, T2 et T3. Les ICONES TEMPORISATEUR, TEMPERATURE et les DIODES sur T1, T2 et T3 sont allumées. Le message INTRODUIRE PRODUIT ET APPUYER SUR START (INSERT PRODUCT - PRESS START), s'affiche sur l'afficheur T2. Le PROGRAMME (PROG...) alterné à la TEMPERATURE et au TEMPORISATEUR du bain, s'affiche sur l'afficheur MAIN. La DIODE MAIN clignote.	

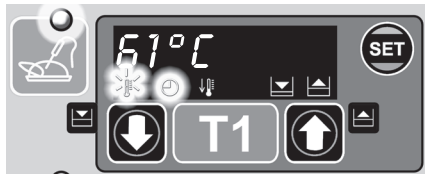
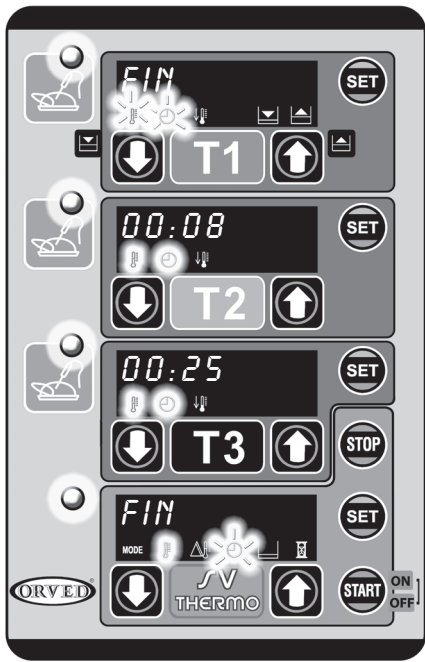
CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
E – OBTENTION DE LA TEMPERATURE DU BAIN ET INTRODUCTION DU PRODUIT			
Signal sonore et visuel : insérer la sonde dans le produit et plonger ce dernier dans la cuve.			
24	Appliquer la soupape sonde au cœur ORVED SYV sur le sac à emballer sous-vide. Introduire le produit dans l'enveloppe, en le centrant par rapport à la soupape, et faire le vide à l'aide d'une emballeuse sous-vide à cloche. Il faut nettoyer minutieusement l'aiguille de la sonde, à l'aide d'un désinfectant approprié. Enfiler la sonde dans le produit jusqu'au cœur, en traversant la soupape SYV. Contrôler que le sachet conserve bien le vide.		

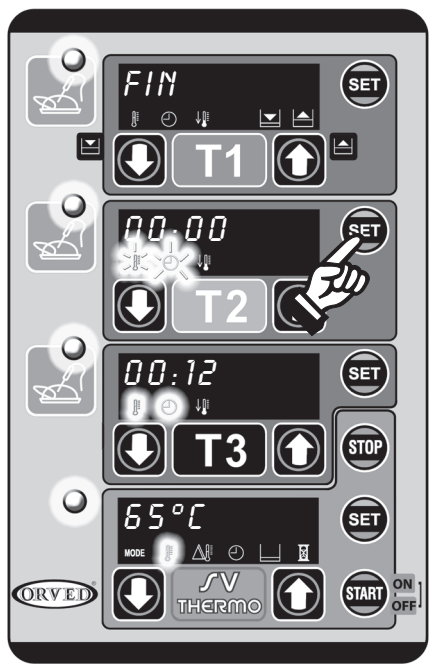
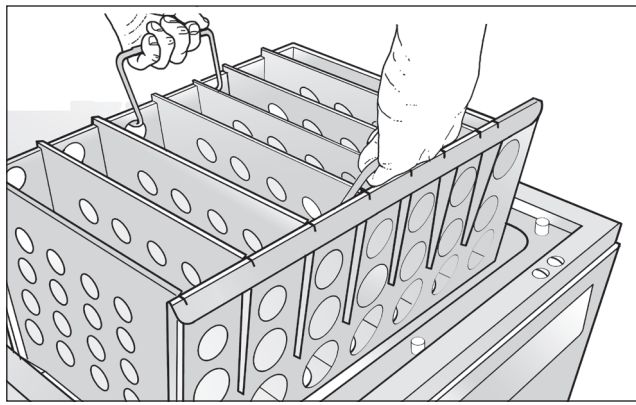
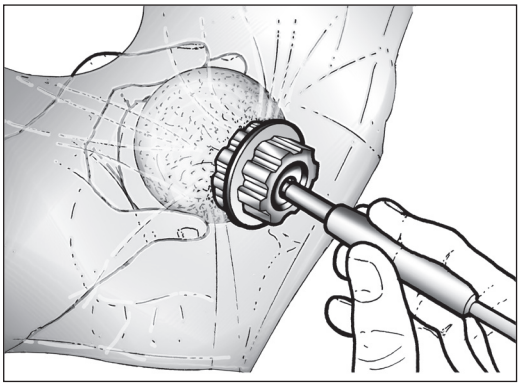
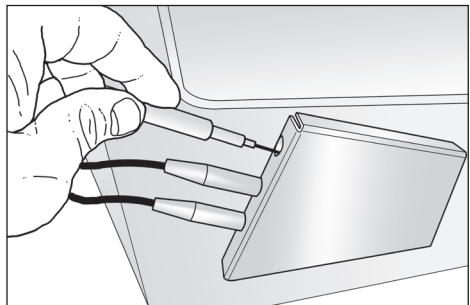

CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
25	Plonger les produits conditionnés sous vide, avec la sonde insérée, dans la cuve à l'aide d'une pince ou en utilisant l'option panier à sachets (1-6). Dans ce cas, il faut utiliser les deux poignées se trouvant sur l'accès-soire.	     	
26	Appuyer sur START sur AFFICHEUR PRINCIPAL	La valeur TEMPORISATEUR et TEMPERATURE s'affiche sur les afficheurs T1, T2 et T3. Les ICONES TEMPORISATEUR, TEMPERATURE et les DIODES sur T1, T2 et T3 sont allumées. Le PROGRAMME alterné à la TEMPERATURE et au TEMPORISATEUR du bain, s'affiche sur l'afficheur AFFICHEUR PRINCIPAL. La DIODE MAIN, les ICONES TEMPERATURE et TEMPORISATEUR BAIN sont allumées.	

CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
F - FIN DES TEMPORISATEURS T1/T2/T3 ET FIN DU CYCLE. Une fois obtenue la température de sonde T1, T2 et T3, l'icône correspondant à la TEMPERATURE clignote. Les temporisateurs T1, T2 et T3 sont activés automatiquement à l'obtention des températures correspondantes des sondes au cœur programmées. Chaque temporisateur qui se termine est signalé par un signal sonore, par le clignotement de l'icône TEMPORISATEUR et par le clignotement du message END sur les afficheurs respectifs T1, T2 et T3. L'icône TEMPORISATEUR clignote sur MAIN. Après le dernier TEMPORISATEUR configuré, le cycle se termine selon le MODE DE CUISSON programmé (COCCION-APAGADO / COCCION-ENFRIAMIENTO / COCCION-MANTENIMIENTO).			
	Une fois atteinte la TEMPERATURE SONDE T1, T2 ou T3 : si configurée, le TEMPORISATEUR SONDE correspondant part automatiquement.	Signal sonore. La valeur TEMPORISATEUR alternée à la TEMPERATURE SONDE, s'affiche sur les afficheurs T1, T2 et T3. L'ICONE TEMPERATURE de l'afficheur correspondant clignote. L'ICONE TEMPORISATEUR de l'afficheur correspondant est allumée.	
	Le premier TEMPORISATEUR se termine (sur T1, T2, T3 ou PRINCIPAL).	Signal sonore. Afficheurs T1 / T2 / T3 : Sur l'afficheur correspondant T1, T2 ou T3 l'ICONE TEMPORISATEUR en plus de l'ICONE TEMPERATURE clignote et le message FIN s'affiche en clignotant. Afficheur principal : l'ICONE TEMPORISATEUR clignote et le message FIN s'affiche en clignotant.	

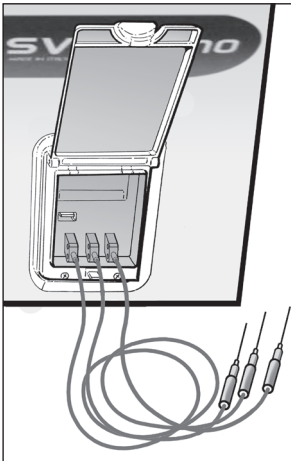
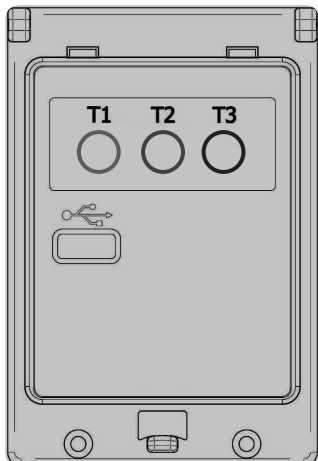
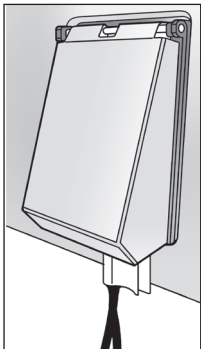
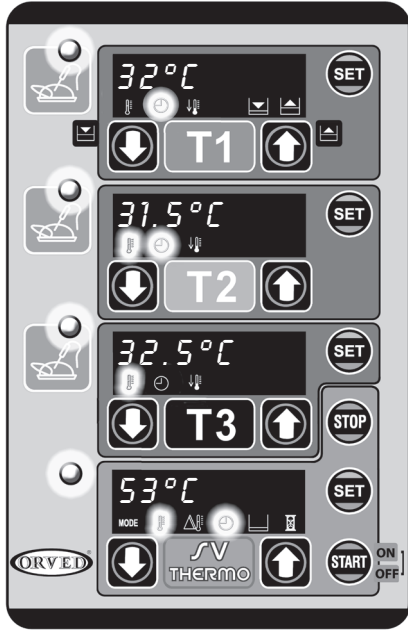
CUISSENS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
27	Pour arrêter le signal sonore, il faut appuyer sur la touche SET sur l'afficheur qui affiche la fin du TEMPORISATEUR.	Le message FIN s'affiche sur l'afficheur correspondant T1, T2, T3 ou AFFICHEUR PRINCIPAL. L'ICONE TEMPORISATEUR correspondante s'éteint.	
28	Extraire le produit correspondant de la cuve. Extraire la sonde du cœur du produit et la replacer dans le porte-sondes. Refaire l'opération toutes les fois qu'un TEMPORISATEUR se termine.	  	

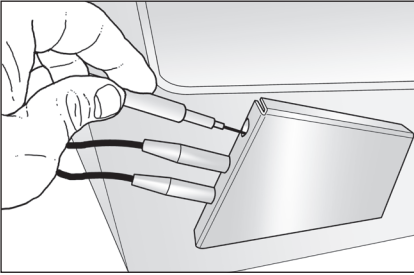
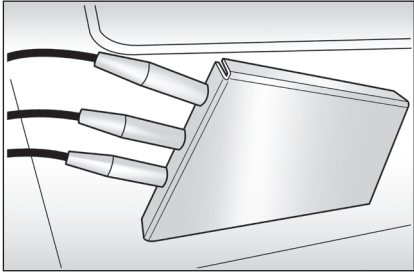
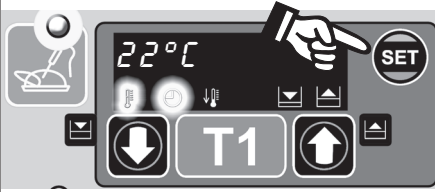
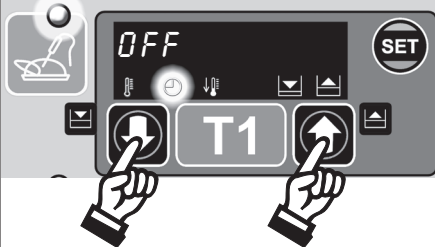
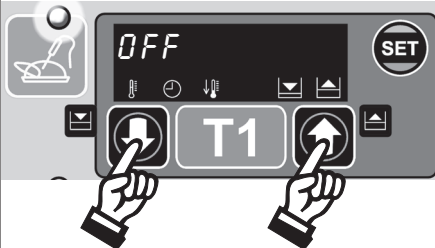
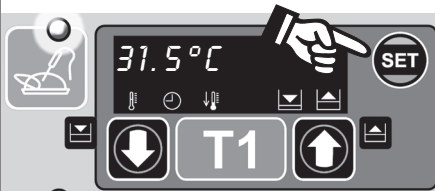
CUISONS SANS L'UTILISATION DE SONDES AU CŒUR

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
	Le dernier temporisateur qui finit détermine la fin du cycle, qui se termine selon le mode de cuisson programmé.	FIN – APPUYER SUR STOP s’affiche sur T2. Le message FIN s’affiche sur tous les afficheurs. Toutes les ICONES TEMPORISATEUR sont éteintes.	
	Modes de cuisson CUISSON-REFROIDISSEMENT ET CUISSON-MAINTIEN : appuyer sur DOWN sur MAIN pour afficher le temps écoulé.	L’afficheur principal affiche le message CHRONO alterné au temps écoulé depuis le début de la phase de maintien ou de refroidissement.	
29	Appuyer sur STOP.	Le message PRET- APPUYER START OU SET, s’affiche sur T2 Les afficheurs restant reviennent en condition d’attente. L’ICONE TEMPERATURE sur l’afficheur AFFICHEUR PRINCIPAL s’éteint.	

8.4.4 DES SONDES AU CŒUR AVEC FONCTION DE LECTURE SEULE

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A - MISE EN MARCHÉ voir pt.1-2 chap. 8.4.2 B - PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE BASE SUR MAIN : voir pt.1-2 chap.8.4.2 C - PROGRAMMATION DES SONDES AU CŒUR T1/T2/T3 POUR LECTURE SEULE			
1	Soulever le volet frontal et insérer une ou plusieurs sondes sur les connecteurs correspondant T1, T2 et T3, en faisant passer les câbles par la languette en plastique.	Couleur sondes = couleur afficheur T1 = JAUNE, T2 = ROUGE, T3 = NOIR  	
2	Baisser le volet frontal, afin de couvrir les connecteurs et les protéger contre des liquides éventuels.		
		Avec la sonde connectée, les DIODES correspondantes T1, T2 et T3 s'allument. Les afficheurs avec la sonde connectée, indiquent la température instantanée relevée par la sonde.	

DES SONDES AU CŒUR AVEC FONCTION DE LECTURE SEULE

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
3	Insérer les sondes dans le porte-sondes situé sur le côté de l'appareil.		
4	Appuyer sur la touche SET sur T1, puis sélectionner le paramètre TEMPERATURE SONDE T1.	TEMPERATURE SONDE T1. 	
5	Configurer la TEMPERATURE SONDE T1 par les touches UP / DOWN sur T1 sur OFF.	Afficheur : OFF. ICONE TEMPERATURE T1 : éteinte.	
6	Confirmer par la touche SET sur T1. En confirmant on passe à la programmation du TEMPORISATEUR SONDE T1.	TEMPORISATEUR T1. 	
7	Configurer le TEMPORISATEUR SONDE T1 par les touches UP / DOWN sur T1 sur OFF.	Afficheur : OFF. ICONE TEMPERATURE T1 : éteinte.	
8	Confirmer par la touche SET sur T1.	Les ICONES TEMPORISATEUR ET TEMPERATURE sont éteintes et la température de la sonde T1 s'affiche sur l'AFFICHEUR T1.	
9	Refaire 13-20 sur les afficheurs T2 et T3. DES SONDES AU CŒUR AVEC FONCTION DE LECTURE SEULE		

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
D - DEMARRAGE DU PROGRAMME : voir pt.22 chap. 8.4.2 E – OBTENTION DE LA TEMPERATURE DU BAIN ET INTRODUCTION DU PRODUIT : voir pt.23-26 chap. 8.4.2 F - FIN CYCLE Chaque temporisateur qui se termine est signalé par un signal sonore, par le clignotement de l'icône TEMPORISATEUR et par le clignotement du message FIN sur les afficheurs respectifs T1, T2 et T3. L'icône TEMPORISATEUR clignote sur AFFICHEUR PRINCIPAL. Le cycle se termine selon le MODE DE CUISSON programmé (CUISSON-ARRET / CUISSON-REFROIDISSEMENT / CUISSON-MAINTENANCE). Il faut extraire le produit du bain comme indiqué dans le chap. 8.4.2. DES SONDES AU CŒUR AVEC FONCTION DE LECTURE SEULE			

8.4.5 CUISSONS AVEC DÉMARRAGE RETARDÉ AVEC FONCTION GLACE ARRETEE / GLACE ACTIVEE

A) Démarrage retardé avec fonction Glace arrêtée. Si la FONCTION GLACE est programmée sur ARRETEE (OFF) dans le menu configuration paramètres utilisateur (lire attentivement les chap. 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1), la fonction de démarrage retardé permet de démarrer le cycle de cuisson à l'heure désirée, indépendamment de la situation de la température et du niveau de l'eau du bain, que l'appareil relève lors du démarrage. Ce type de démarrage retardé est adapté pour la décongélation / régénération de produits congelés.



1) Pour la cuisson de produits congelés, lorsque l'on configure le temps de DEMARRAGE RETARDE sur l'afficheur MAIN, il faut évaluer attentivement la décongélation du produit en fonction de son poids : pour des raisons hygiéniques et sanitaires, pendant la période de passage dans la cuve avant le démarrage du cycle de cuisson, le produit ne doit pas dépasser 3°C.

2) L'heure du démarrage retardé reste mémorisée jusqu'à une nouvelle programmation. Il ne faut donc pas oublier de la programmer si l'on en a besoin.

B) Démarrage retardé avec fonction Glace activée . Le mode le plus intéressant, permis par SV-Thermo dans la version Top, est la cuisson ou la régénération pendant la nuit, avec le maintien de la température du produit à 3°C jusqu'au démarrage du cycle (FONCTION GLACE – lire attentivement les chap. 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1). Pour cela, il suffit de verser de la glace pilée, puis de recouvrir le produit se trouvant dans la cuve et dans le menu des paramètres utilisateur la FONCTION GLACE doit être ACTIVEE (ON) (voir les chap. 8.3.3 / 8.4.1).

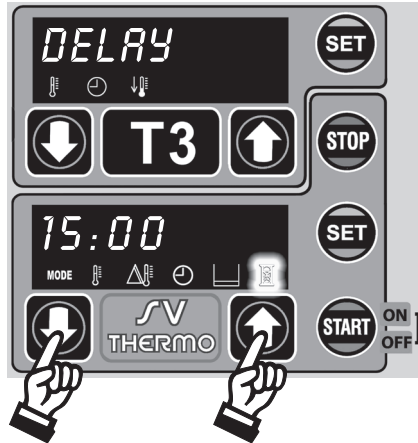


1) En configurant dans le menu utilisateur la fonction GLACE ACTIVEE (voir chap. 8.3.3), l'appareil effectue automatiquement une série de vidanges alternées à des remplissages avec de l'eau chaude, qui permettent de faire fondre rapidement la glace pilée. Il faut donc s'assurer qu'il y a bien de l'eau chaude et que le raccordement du tuyau de l'eau chaude est effectué correctement sur le raccord correspondant, sur l'arrière de la machine.

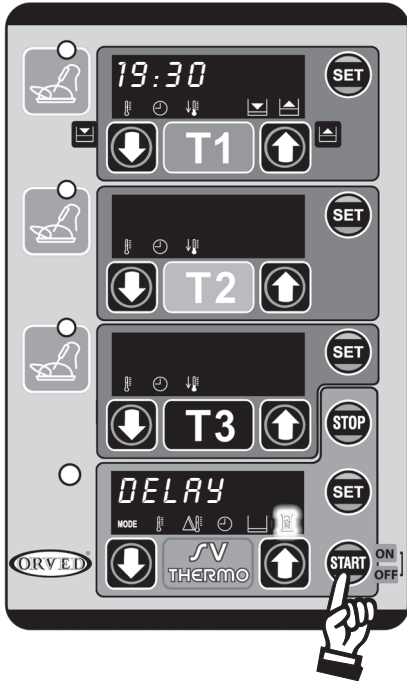
2) Configuration FONCTION GLACE sur le menu des paramètres utilisateur : voir chap. 8.3.3

3) L'absence de l'opérateur exclue l'utilisation de sondes au cœur ou de temporisateurs supplémentaires.

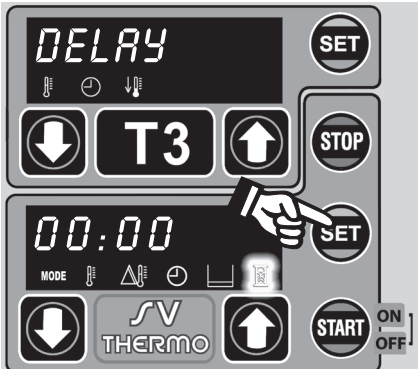
A - RETARDE AVEC FONCTION GLACE ARRETEE

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A- MISE EN MARCHÉ : voir pt.1-2 chap. 8.4.2. B-CONFIGURATION DU PARAMETRE UTILISATEUR - FONCTION GLACE : voir pt.1-12 chap. 8.3.3. C - PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE BASE SUR AFFICHEUR PRINCIPAL : Voir pt. 1-2 chap. 8.4.2 (programmation mode de cuisson, température bain, temporisateur bain et niveau avec ajout du paramètre DEMARRAGE RETARDE.			
1	Sélectionner le paramètre DEMARRAGE RETARDE par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	DEMARRAGE RETARDE. 	
2	Configurer l'HEURE DE DEBUT DU CYCLE par les touches UP / DOWN sur afficher principal.	HEURE: 0 - 24. Exemple : 15h00.	
3	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	Le message PROGRAMME MEMORISE, s'affiche sur T3. Affichage sur T2 du message PRET-PRESSER START OU SET.	 

A - RETARDE AVEC FONCTION GLACE ARRETEE

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
4	Introduire le produit (éventuellement congelé) dans la cuve. Appuyer sur START sur AFFICHEUR PRINCIPAL, pendant 4 secondes.	Le message DEMARRAGE RETARDE s'affiche sur AFFICHEUR PRINCIPAL. L'appareil entre en condition ARRETEE (off), avec l'affichage de l'heure sur l'afficheur T1.	
F - FIN CYCLE. Le cycle se poursuit et se termine automatiquement selon les configurations programmées Il faut extraire le produit du bain comme indiqué dans le chap. 8.4.2. A - RETARDE AVEC FONCTION GLACE ARRETEE			

B - RETARDE AVEC FONCTION GALCE ACTIVEE

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A- MISE EN MARCHE voir pt.1-2 chap. 8.4.2. B -CONFIGURATION DU PARAMETRE UTILISATEUR - FONCTION GLACE : voir pt.1-12 chap. 8.3.3 C - PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE BASE SUR AFFICHEUR PRINCIPAL : Voir pt. 1-2 chap. 8.4.2 (programmation mode de cuisson, température bain, temporisateur bain et niveau avec ajout du paramètre DEMARRAGE RETARDE :			
1	Sélectionner le paramètre DEMARRAGE RETARDE par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	DEMARRAGE RETARDE 	
B - RETARDE AVEC FONCTION GLACE ARRETEE			

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
2	Configurer l'HEURE DE DEBUT DU CYCLE par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	HEURE : 0 – 24 Exemple : 5h00 du matin	
3	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	Le message PROGRAMME MEMORISE, s'affiche sur T3. Affichage sur T2 du message PRET-APPUYER START OU SET.	
4	Introduire le produit dans la cuve en le couvrant avec de la glace pilée.		
5	Appuyer sur START sur AFFICHEUR PRINCIPAL, pendant 4 secondes.	Le message DEMARRAGE RETARDE s'affiche sur AFFICHEUR PRINCIPAL. L'appareil entre en condition ARRETEE (off), avec l'affichage de l'heure sur l'afficheur T1.	
F - FIN CYCLE. Le cycle se poursuit et se termine automatiquement selon les configurations programmées Il faut extraire le produit du bain comme indiqué dans le chap. 8.4.2.			
B - RETARDE AVEC FONCTION GLACE ARRETEE			

8.4.6 MODE D'EMPLOI "CATERING"

C'est un mode qui permet l'utilisation de l'appareil dans des endroits (Catering externes, Foires, etc.) où souvent il n'y a pas de raccordements hydriques d'eau chaude et froide.

En mode "Catering" la gestion automatique des électrovannes de remplissage et de vidange est exclue, puisqu'il n'y a pas de raccordements d'eau chaude et froide, mais que l'on a quand même la possibilité d'activer le remplissage d'eau froide et la vidange manuellement (voir chap. 8.4.8).

C'est aussi pour cette raison que le contrôle automatique des niveaux est exclu.

Par conséquent, la cuisson avec temporisateur et sondes au cœur est possible, mais sans refroidissement ou maintien de la température à la fin du cycle (REFROIDISSEMENT / MAINTIEN).



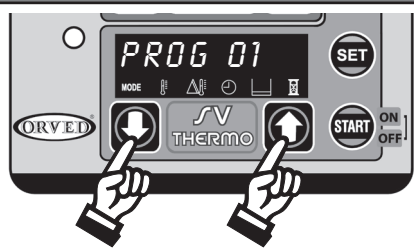
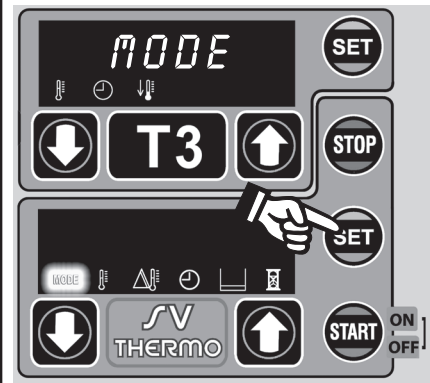
ATTENTION!

- Il faut lire attentivement les consignes de sécurité chap. 2 et installation chap. 7 : comme il s'agit d'une utilisation ailleurs que dans l'endroit habituel de l'installation, les caractéristiques de sécurité de l'installation électrique et les dispositifs de sécurité du milieu ambiant où l'on veut travailler, doivent respecter toutes les normes de sécurité en vigueur. En particulier, il faut s'assurer préalablement que le réseau est aux normes, approprié aux caractéristiques électriques de l'appareil et qu'il y a une mise à la terre fonctionnant correctement.
- faut contrôler que l'endroit de l'installation possède de l'eau potable.
- Lorsqu'on déplace l'appareil dans un autre endroit, il faut utiliser un nouveau kit de jonctions mobiles (joints).
- Vidange : en l'absence d'écoulements dans les égouts, il faut utiliser un conteneur ayant une capacité de 30 l et résistant à des températures allant jusqu'à 100°C.



DANGER DE BRULURES!

- Il faut utiliser des vêtements de protection pour la manipulation des conteneurs pour la vidange de l'eau chaude !
- Chariots, tables et/ou supports pour poser l'appareil doivent en assurer la stabilité et empêcher impérativement un basculement accidentel !

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A- MISE EN MARCHÉ : voir pt.1-2 chap. 8.4.2			
B - PROGRAMMATION DES FONCTIONS DE BASE SUR AFFICHEUR PRINCIPAL : suivre le pt.1-2 chap. 8.4.2. en configurant le mode "CATERING"			
1	Sélectionner un PROGRAMME par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL :	• MANUEL : si l'on ne veut pas mémoriser les valeurs configurées ; • 1 - 99 : si l'on veut mémoriser les valeurs configurées. • C1-C9 : pré-configurées.	
2	Appuyer sur SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL pour sélectionner le paramètre à programmer.	MODES DE CUISSON 	

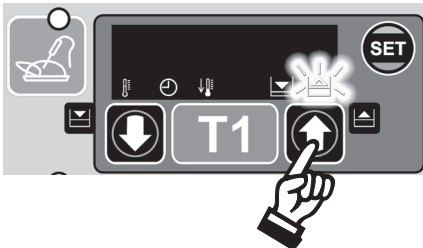
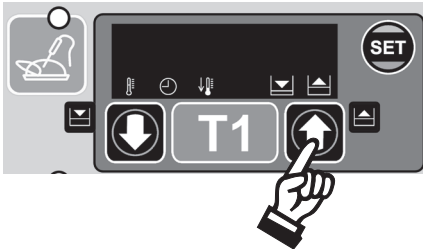
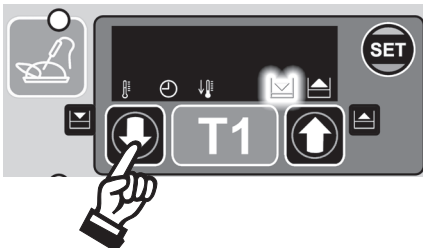
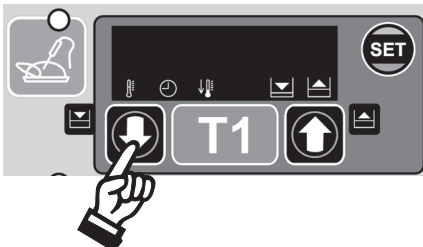
MODE D'EMPLOI "CATERING"

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
3	Sélectionner le MODE DE CUISSON (MODE) désiré par les touches UP / DOWN sur AFFICHEUR PRINCIPAL.	CATERING	
4	Confirmer par la touche SET sur AFFICHEUR PRINCIPAL. En confirmant, on passe aux paramètres suivants à programmer.	TEMPERATURE BAIN : 5-100°C TEMPORISATEUR BAIN : 0-24h NIVEAU BAIN : PAS ACTIVE 	

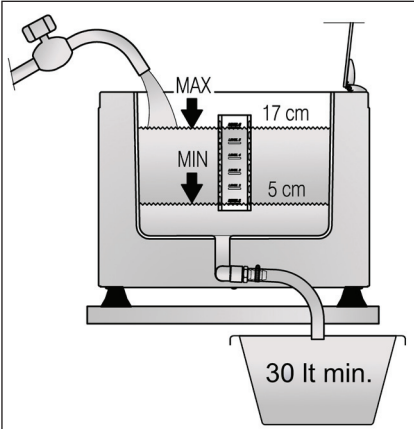
C - PROGRAMMER T1/T2/T3 : suivre 8.4.2
D – REGLAGE NIVEAU D’EAU : avec de l’eau froide et vidange raccordée.

5	Raccorder le raccord d’eau froide POTABLE sur l’arrière de la machine (à droite, avec le marquage bleu). Placer un conteneur d’au moins 30 l sous la vidange.	
---	---	--

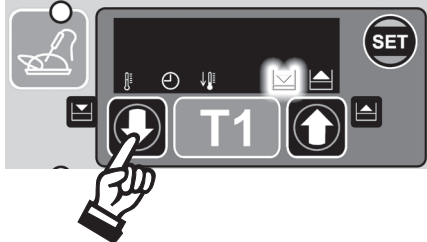
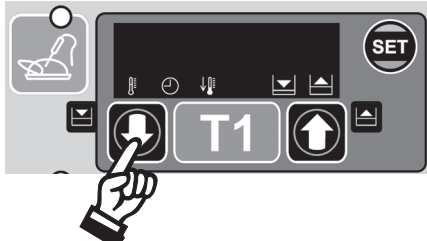
MODE D’EMPLOI “CATERING”

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
6	Activation remplissage eau froide : appuyez sur la touche UP pendant 3 secondes sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE REMPLISSAGE EAU clignote. 	
	Désactivation remplissage eau froide : appuyez de nouveau sur la touche UP pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE REMPLISSAGE EAU est éteinte. 	
	Activation vidange : appuyez sur la touche DOWN pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE VIDANGE EAU est allumée. 	
	Désactivation vidange : appuyez de nouveau sur la touche DOWN pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE VIDANGE EAU est éteinte. 	

E – REGLAGE NIVEAU D'EAU : sans eau froide et vidange

5	Remplir la cuve manuellement jusqu'au niveau désiré (dans les limites, minimum 5 cm à maximum 17 cm) avec de L'EAU POTABLE. Placer un conteneur d'au moins 30 l sous la vidange.		
---	---	--	---

MODE D'EMPLOI "CATERING"

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
6	Activation vidange : appuyez sur la touche DOWN pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE VIDANGE EAU est allumée 	
	Désactivation vidange : appuyez de nouveau sur la touche DOWN pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE VIDANGE EAU est éteinte. 	
F - DEMARRAGE DU PROGRAMME : voir 8.4.2. G – OBTENTION DE LA TEMPERATURE DU BAIN ET INTRODUCTION DU PRODUIT : voir 8.4.2. H - FIN DES TEMPORISATEURS CONFIGURES ET FIN DU CYCLE : voir 8.4.2. MODE D'EMPLOI "CATERING"			

8.4.7 SUSPENSION OU INTERRUPTION DU PROGRAMME

le programme peut être interrompu, à tout moment (PAUSE : la température Bain est maintenue, le ou les temporisateurs sont interrompus) ou interrompu définitivement.

Dans ce cas, l'appareil revient en mode PRET- PRESSER START OU SET.

PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
1	Appuyer RAPIDEMENT sur STOP pour suspendre le cycle.	Affichage du message PAUSE sur l'afficheur T2.	
2	Appuyer RAPIDEMENT sur STOP pour reprendre le cycle.	Les affichages de condition activée reprennent.	
3	Appuyer sur STOP pendant 4 secondes, pour INTERROMPRE le cycle.	Affichage du message STOP sur l'afficheur T2.	

SUSPENSION OU INTERRUPTION DU PROGRAMME

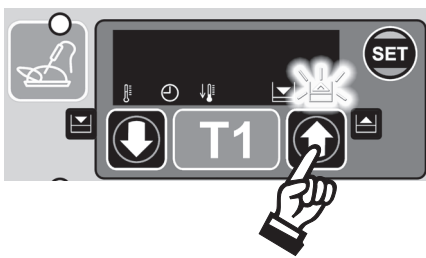
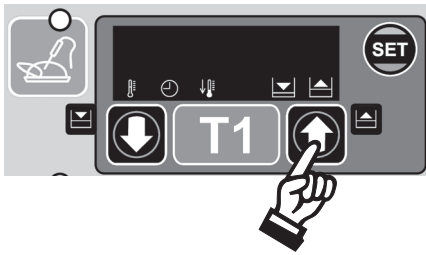
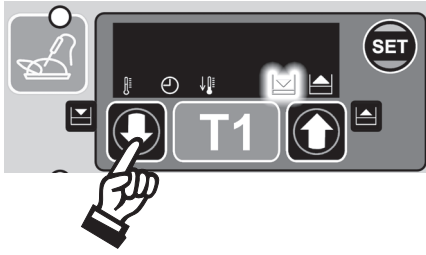
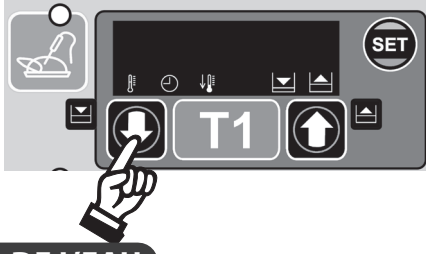
8.4.8 ACTIVATION REMPLISSAGE / VIDANGE MANUEL DE L'EAU

L'activation manuelle du remplissage et de l'évacuation de l'eau sont habilités en:

- Les programmes CUISSON-REFROIDISSEMENT et CUISSON-MAINTIEN ne sont pas en exécution.
- Programme CATERING en exécution.



En mode remplissage à activation manuelle, l'EAU FROIDE est introduite.

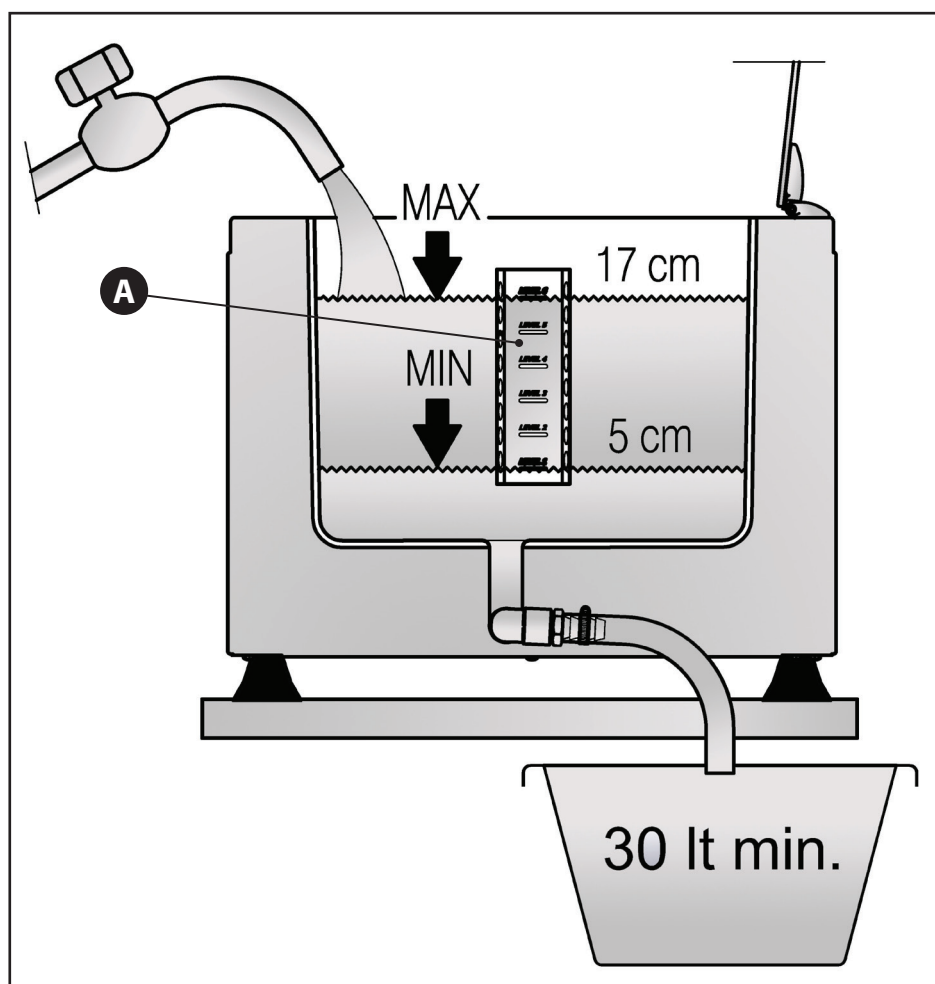
PHASE	DESCRIPTION	VALEUR / PARAMETRE AFFICHAGE	AFFICHEUR
A- ACTIVATION REMPLISSAGE MANUEL			
1	Activation : appuyez sur la touche UP pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE REMPLISSAGE EAU clignote. 	
2	Désactivation : appuyez de nouveau sur la touche UP pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE REMPLISSAGE EAU est éteinte. 	
B- ACTIVATION VIDANGE MANUELLE			
1	Activation : appuyez sur la touche DOWN pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE VIDANGE EAU est allumée. 	
2	Désactivation : appuyez de nouveau sur la touche DOWN pendant 3 secondes, sur l'afficheur T1.	AFFICHEUR T1 : L'ICONE VIDANGE EAU est éteinte. 	

ACTIVATION REMPLISSAGE / VIDANGE MANUEL DE L'EAU



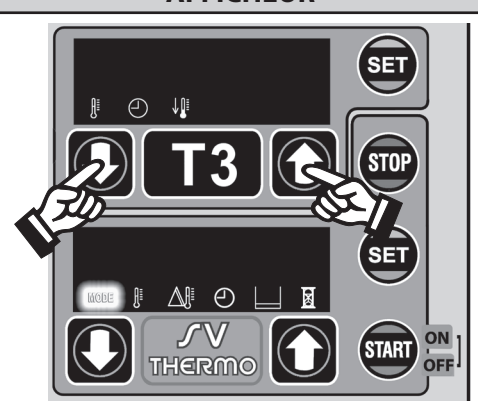
Dans le cas du remplissage manuel par l'extérieur:

- Le niveau de l'eau doit être entre le minimum (5 cm) et le maximum (17 cm), en se référant à l'indicateur de niveau situé dans la cuve **A**.
- Le remplissage doit se faire sous la supervision.
- Le débit maximal ne doit pas dépasser la limite de 0,25 l/sec. (15 l/min.)



8.4.9 BLOCAGE DES TOUCHES

Le blocage des touches est possible à tout moment, avec la machine allumée.

PHASE	DESCRIPTION	AFFICHEUR
1	Activation: appuyer simultanément sur les touches UP/DOWN sur l'écran T3.	
2	Désactivation: appuyer simultanément sur les touches UP/DOWN sur l'écran T3.	

BLOCAGE DES TOUCHES

9. MAINTENANCE ORDINAIRE

Les informations et les instructions figurant dans ce chapitre sont destinées à tout le personnel qui travaille sur la machine : l'utilisateur et le préposé à la maintenance.

9.1 CONSIGNES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

Pour effectuer les opérations de nettoyage et de maintenance ordinaire en toute sécurité, nous rappelons les consignes suivantes :

- Pour toute opération de maintenance, il faut toujours débrancher la machine de l'alimentation électrique, mais sans tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas toucher la machine avec les mains et les pieds nus, humides ou mouillés.
- Ne pas introduire de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou autre entre les protections, les ouvertures et les parties en mouvement de l'appareil.



DANGER !

Il est strictement interdit d'enlever les protections et les dispositifs de sécurité pour effectuer les opérations de maintenance ordinaire. Orved S.p.A. décline toute responsabilité pour des accidents suite au non-respect de cette obligation.



DANGER !

Ne pas utiliser de solvants, diluants ou autres produits classés comme toxiques pour la détertion des surfaces.



DANGER !

En cas d'utilisation de désinfectants à base d'alcool ou inflammables, il faut bien aérer la pièce.



ATTENTION !

Pour toute opération de maintenance, de manutention, d'installation et de nettoyage de l'appareil, il faut toujours utiliser des dispositifs de prévention et des vêtements de protection appropriés (gants, etc.).



ATTENTION !

Ne pas racler les surfaces avec des corps pointus ou abrasifs.



ATTENTION !

Avant d'effectuer des opérations de maintenance et de nettoyage, il faut attendre que les surfaces soient refroidies et s'assurer que la cuve est vide.



ATTENTION !

Si, pour la maintenance ordinaire, il faut débrancher les raccordements hydriques de remplissage, il faut alors utiliser un nouveau kit de joints mobiles (joints).

9.2 NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

9.2.1 SCOCCA E COPERCHIO IN VETRO TEMPERATO

Les surfaces externes de SV-THERMO sont en acier inoxydable et le couvercle en verre.

Il faut les nettoyer à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge avec un détergent neutre en suivant le sens du satinage.

Rincer avec un chiffon imbibé d'eau potable. Il ne faut jamais utiliser de tampons à récurer en inox, de racloirs ni de substances abrasives, acides ou agressives pouvant endommager irrémédiablement les surfaces en acier.

Après le nettoyage, il est conseillé de protéger les surfaces externes avec des produits spéciaux pour l'acier inoxydable, à base d'huile.



ATTENTION !

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage, il faut attendre que les surfaces soient refroidies et s'assurer que la cuve est vide.



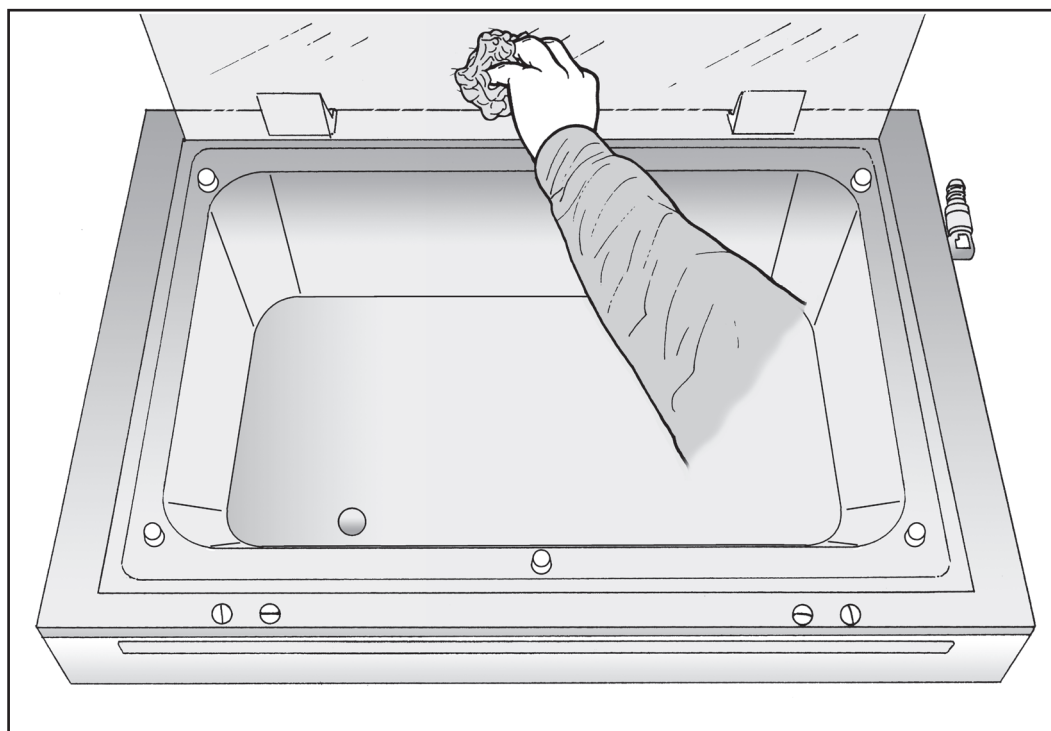
ATTENTION !

Pendant le nettoyage, il NE faut PAS enlever les plaques signalétiques. Elles fournissent des informations importantes sur l'appareil pour le service après vente.



ATTENTION !

Ne pas utiliser des jets d'eau ou de vapeur pour rincer ou nettoyer l'appareil ; éviter d'utiliser des jets d'eau et de vapeur près de l'appareil.



9.2.2 CONSOLE DES COMMANDES

Il faut utiliser un chiffon doux avec peu de détergent et rincer avec soin.

Ne pas utiliser de solvants ou de l'alcool.

9.2.3 NETTOYAGE DE LA CUVE

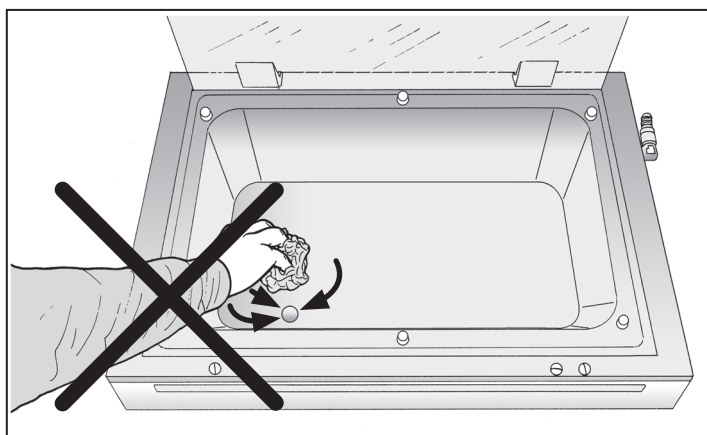
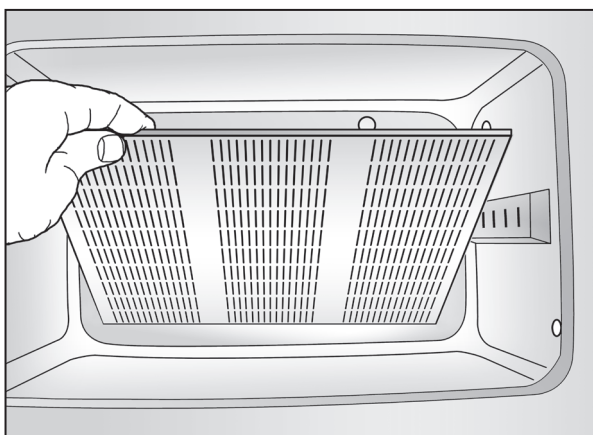


Pour diminuer la formation de tartre, il faut ajouter du vinaigre blanc dans l'eau de cuisson.



ATTENTION!

Avant d'effectuer le nettoyage, il faut extraire l'élément filtrant de la cuve et boucher la vidange à l'aide d'un chiffon. Il faut éviter de rincer le détergent et les résidus du nettoyage par la vidange de la cuve : des éventuelles impuretés pourraient compromettre le fonctionnement de l'électrovanne de vidange!



Il est conseillé de nettoyer la cuve, après chaque utilisation, avec du vinaigre blanc ou un détergent neutre ou avec un produit désinfectant à base d'alcool.

La conformation de la chambre facilite le nettoyage.

Il est conseillé d'utiliser un chiffon doux ou une éponge non abrasive.

Il faut passer le chiffon, imbibé de produit détergent et/ou de désinfectant, sur les surfaces internes, éliminer les résidus en passant un chiffon imbibé d'eau potable et, enfin, sécher à l'aide d'un chiffon doux. Avant d'effectuer le nettoyage, il faut extraire l'indicateur de niveau et l'élément filtrant :

- Indicateur de niveau version Base (**Fig. 1**).
- Indicateur de niveau version Top (**Fig. 2**).

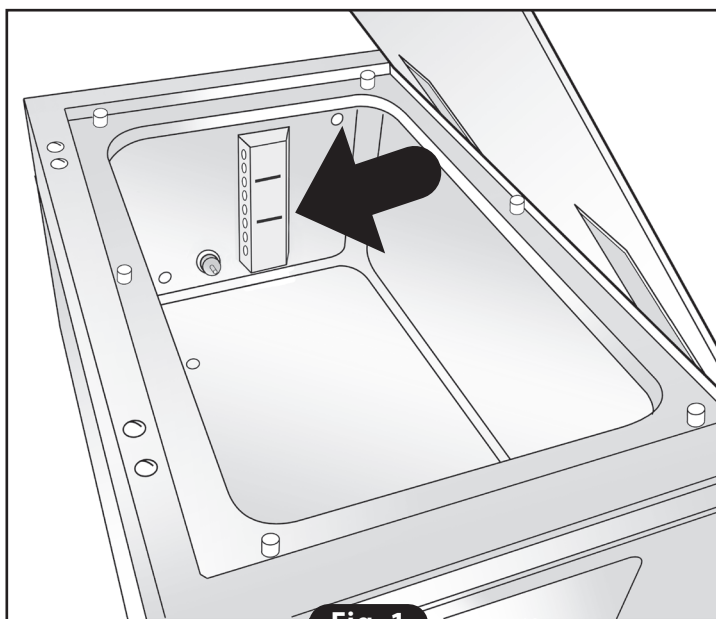


Fig. 1

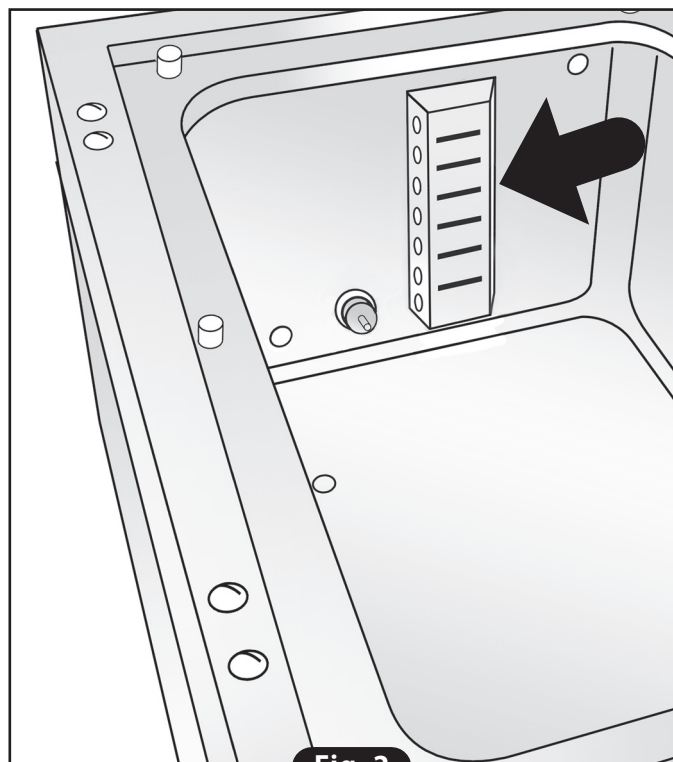


Fig. 2

- Soulever l'indicateur vers le haut et l'extraire de la cuve (**Fig. 3**).
- Effectuer un nettoyage minutieux des sondes de niveau **A** et de la sonde de température **B**.

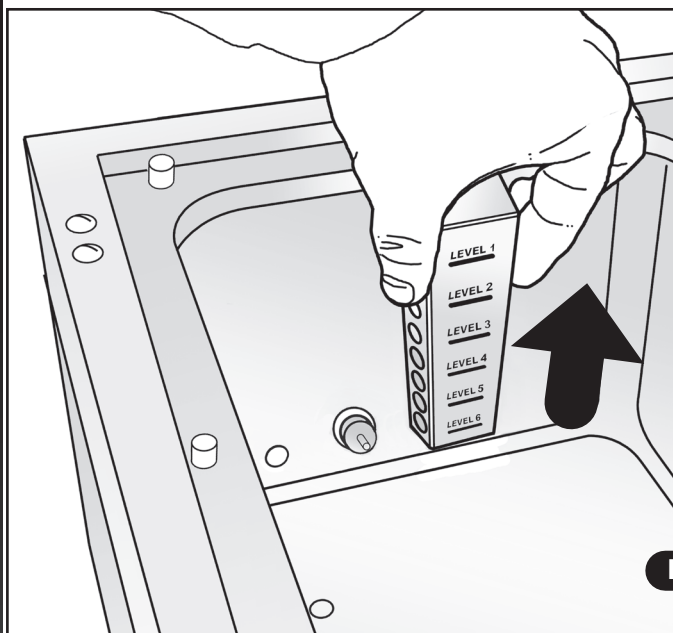
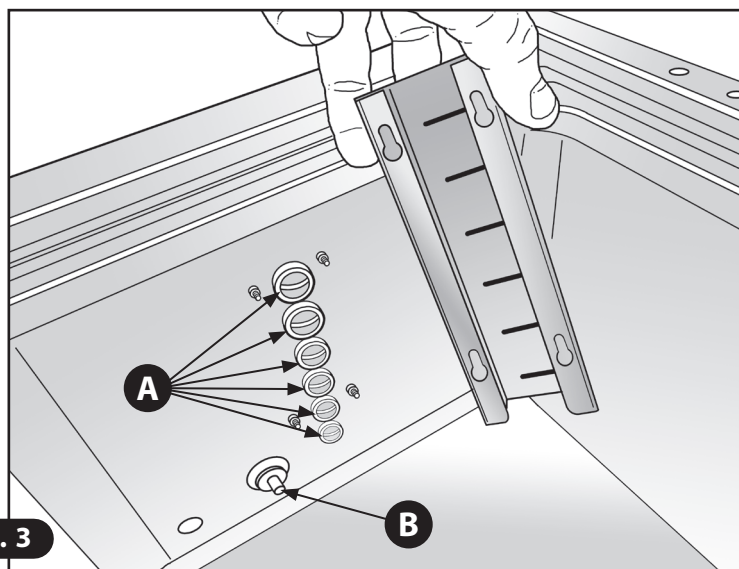


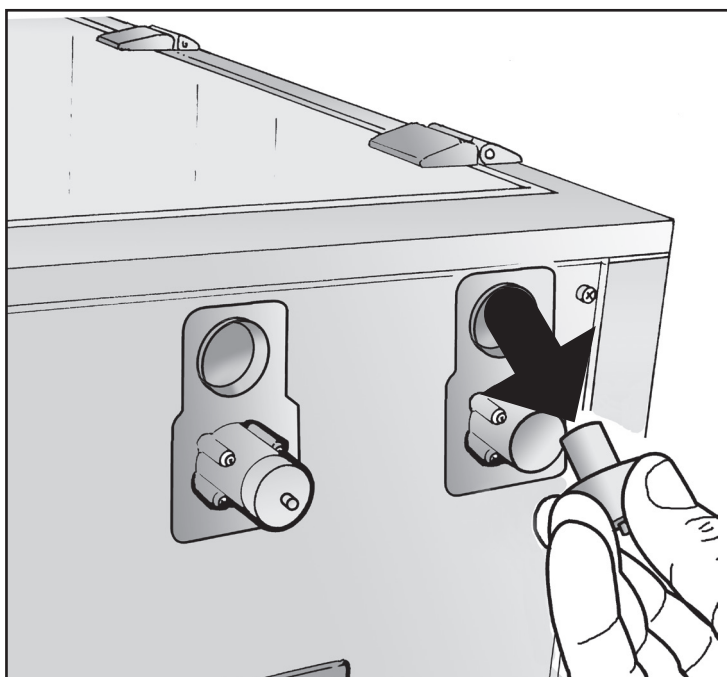
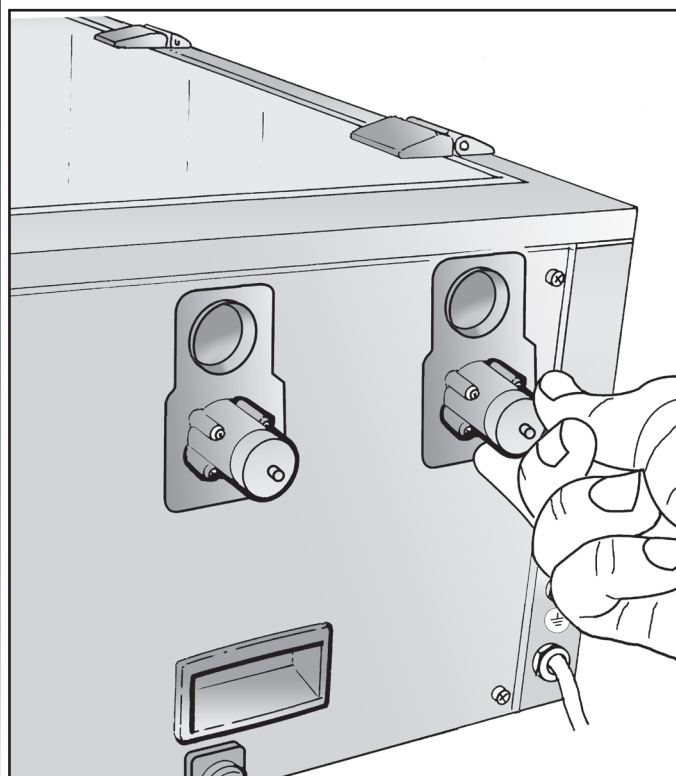
Fig. 3



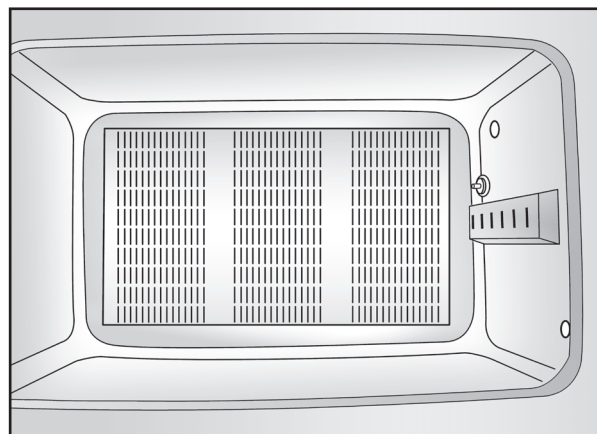
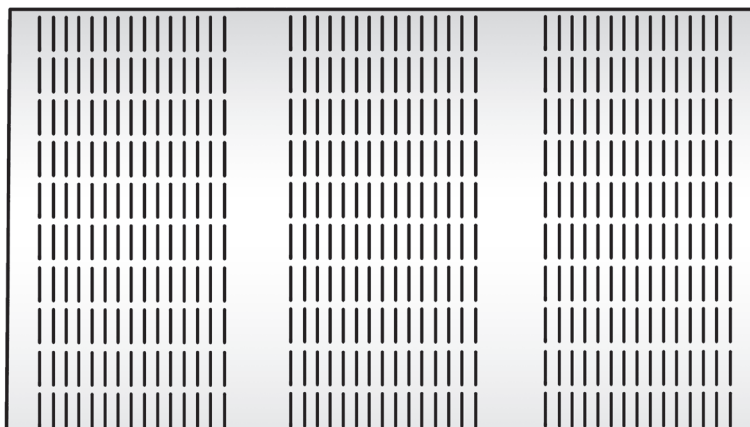
9.2.4 NETTOYAGE DES FILTRES À EAU ET DE L'ÉLÉMENT FILTRANT

Il faut nettoyer périodiquement les filtres à eau du remplissage et l'élément filtrant.

- 1) Dévisser le bouchon du filtre (version base) ou des deux filtres (version Top), situé sur l'arrière.
- 2) L'extraire du logement et nettoyer minutieusement la cartouche. En cas de tartre, éliminer ce dernier en laissant tremper la cartouche dans du vinaigre pendant 24 heures.
- 3) Remettre le bouchon et visser à fond.



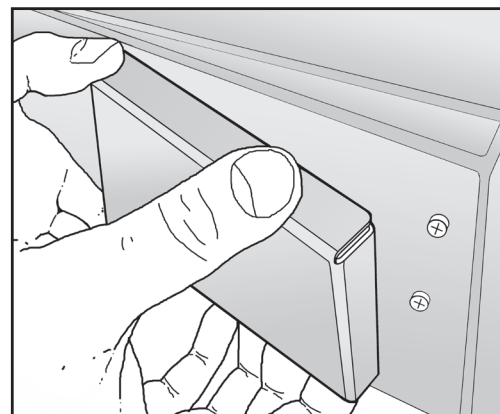
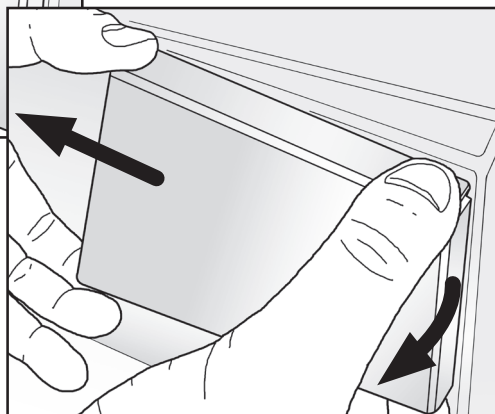
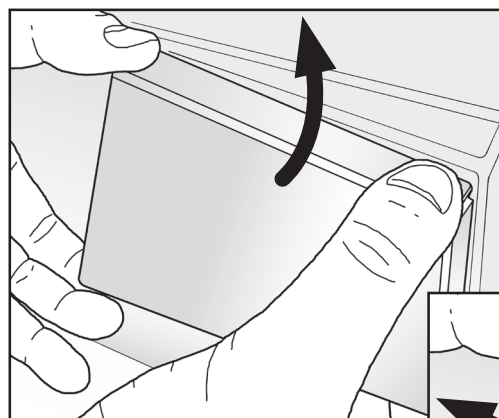
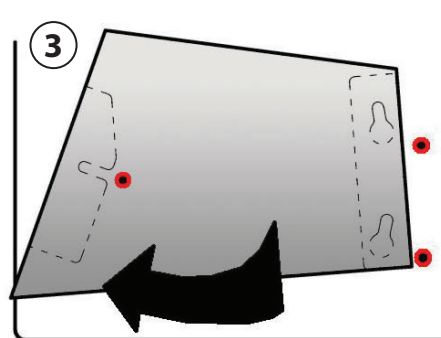
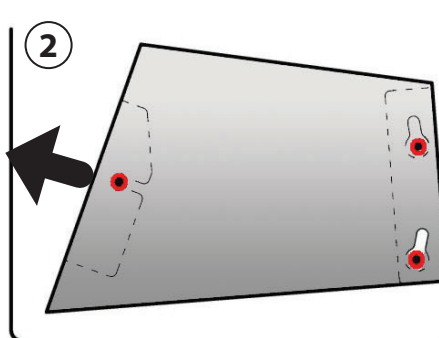
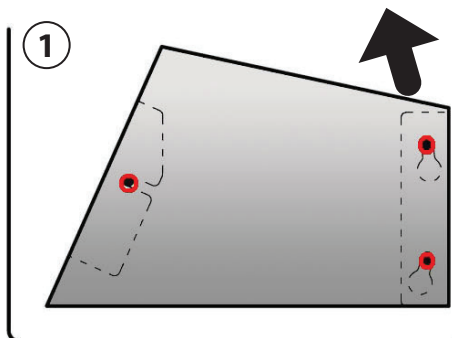
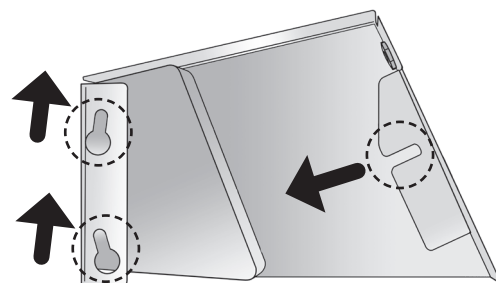
- 4) Extraire l'élément filtrant et le nettoyer soigneusement en éliminant les impuretés. En cas de tartre, éliminer ce dernier en laissant tremper l'élément dans du vinaigre pendant 24 heures.



9.2.5 NETTOYAGE PORTE-SONDES

Effectuer périodiquement le nettoyage du porte-sondes (en option).

- 1) Extraire les sondes et les placer dans un endroit sûr.
- 2) Soulever le porte-sondes vers le haut.
- 3) Nettoyer la pièce.
- 4) Raccrocher le porte-sondes sur les trois goujons.

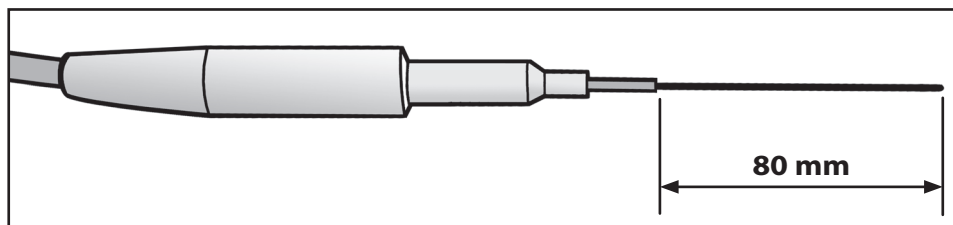


9.2.6 DES SONDES AU CŒUR (EN OPTION)

**ATTENTION !**

Il faut effectuer le nettoyage des sondes avant et après chaque utilisation : sinon, en pénétrant dans l'aliment jusqu'au cœur, elles pourraient entraîner des contaminations bactériennes !

Sur l'illustration, on peut voir l'aiguille de la sonde de 80 mm de long qui doit être soigneusement nettoyée et prête pour le contact avec les aliments, avant chaque utilisation.



9.2.7 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Si l'appareil n'est pas utilisé, pendant une longue période, il faut effectuer un nettoyage minutieux interne et externe et protéger les surfaces externes avec des produits spéciaux pour l'acier inoxydable, à base d'huile.

**ATTENTION !**

Débrancher la fiche, jusqu'à la prochaine utilisation.

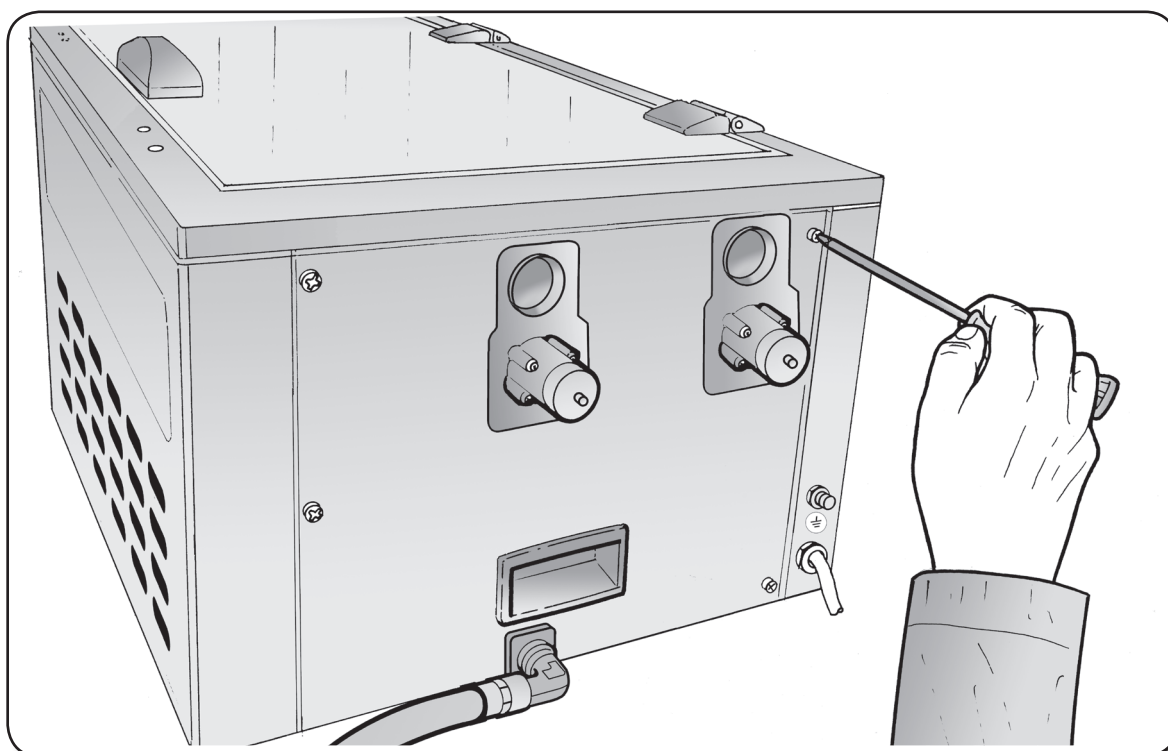
Avant une nouvelle utilisation, il faut contrôler le bon état de l'appareil et effectuer un nettoyage minutieux.

9.3 DYSFONCTIONNEMENT

**ATTENTION !**

En cas de dysfonctionnement, avant d'appeler le Revendeur pour le service après vente, il faut contrôler que le cordon d'alimentation est bien inséré et s'assurer qu'il y a du courant électrique.

Ne surtout pas essayer de réparer ou de modifier l'appareil, cela pourrait être dangereux et annuler la garantie ; seuls des techniciens qualifiés et agréés par le constructeur peuvent effectuer ces opérations.



INSTALLATEUR

10. CONSIGNES D'INSTALLATION

10.1 MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR

Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires pour une installation et une maintenance correctes de la machine.



L'utilisateur et l'installateur sont tenus de lire attentivement ce manuel et de toujours s'y référer en cas de besoin ; il devra être conservé dans un endroit bien connu et accessible à tous les opérateurs autorisés (installateur, utilisateur et préposé à la maintenance).

L'appareil est destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu, c'est-à-dire pour la cuisson en bain-marie des aliments conditionnés sous vide.

Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre ou potentiellement dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité et obligation de garantie en cas de dommages matériels et corporels découlant de :

- Une installation incorrecte et/ou ne respectant pas les lois en vigueur
- Modifications ou interventions non spécifiques pour le modèle.
- Utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques pour le modèle.
- Non-respect même partiel des instructions de ce manuel.
- Non-respect pendant l'installation des consignes de prévention contre les accidents du travail et des lois en vigueur.

PREAMBULE



L'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et spécialisé, en respectant les instructions et les prescriptions de ce manuel.

- Avant d'installer l'appareil, s'assurer que les installations électriques préexistantes sont conformes à la loi et appropriées aux données sur la plaque des appareils à installer (V, kW, Hz, Nbr. de phases et puissance disponible).
- L'installateur doit aussi vérifier les éventuelles prescriptions en matière de protection contre les incendies.
- Le Fabricante déclare la conformité aux réglementations européennes en vigueur.

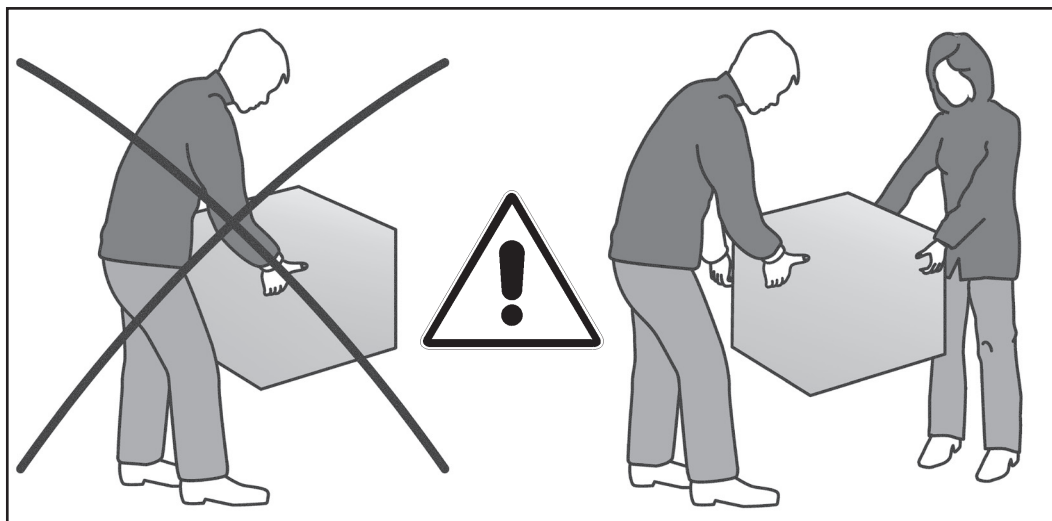
10.2 TRANSPORT ET MANUTENTION

Le chargement et le déchargement de l'appareil du moyen de transport doivent être effectués avec des engins appropriés ou par deux personnes.



ATTENTION !

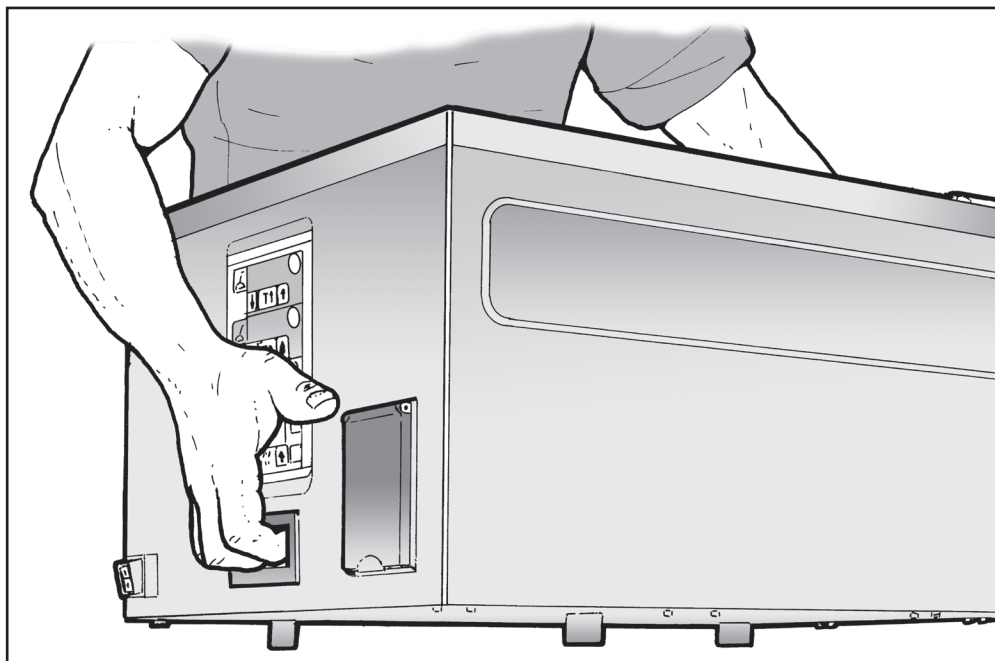
Pour la manutention de l'appareil, il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas l'endommager ni causer des dommages corporels et matériel et en respectant les indications sur l'emballage.



10.3 DÉBALLAGE


ATTENTION !

Pour la manutention, il faut utiliser les deux poignées prévues à cet effet se trouvant sur la partie arrière et avant de la machine.



Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en parfait état ; en cas d'anomalies

NE PAS faire fonctionner l'appareil et contacter le constructeur.


REMARQUES ÉCOLOGIQUES :

Tous les composants de l'emballage doivent être éliminés, selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Dans tous les cas, rien ne doit être jeté dans la nature.


ATTENTION !

! Les composants de l'emballage peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux, il faut donc s'assurer de ne pas les laisser à leur portée!

10.4 CONSIGNES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ

La responsabilité des opérations effectuées sur la machine, sans respecter les indications fournies dans ce manuel, doit être prise par l'utilisateur.

Vous trouverez ci-après les principales consignes générales de sécurité pour l'installation :

- Ne pas toucher la machine avec les mains/pieds humides ou mouillés ou sans protections (gants et chaussures appropriés) ;
- Ne pas introduire de tournevis, d'ustensiles de cuisine ou autre chose entre les protections.
- N'agir qu'après avoir débranchée la machine (sans tirer sur le cordon d'alimentation).
- Pour toute opération de maintenance, de manutention, d'installation et de nettoyage de l'appareil, il faut toujours utiliser des dispositifs de prévention et des vêtements de protection appropriés (gants, etc.).

Les machines doivent être installées et essayées conformément aux normes en vigueur contre les accidents et aux réglementations traditionnelles.

CONSIGNES D'INSTALLATION

10.5 CARACTÉRISTIQUES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Comment lire la claue signalétique

Les caractéristiques de la plaque se trouvent sur :

- L'emballage externe en carton : 1 étiquette (Fig. 1).
- L'appareil : 1 plaque placée sur l'arrière de l'appareil et une sur le devant, dans le volet de connexion des sondes au cœur (Fig. 2).

ATTENTION !
Il est conseillé de ne pas enlever, détériorer ou modifier les plaques signalétiques appliquées sur l'appareil.

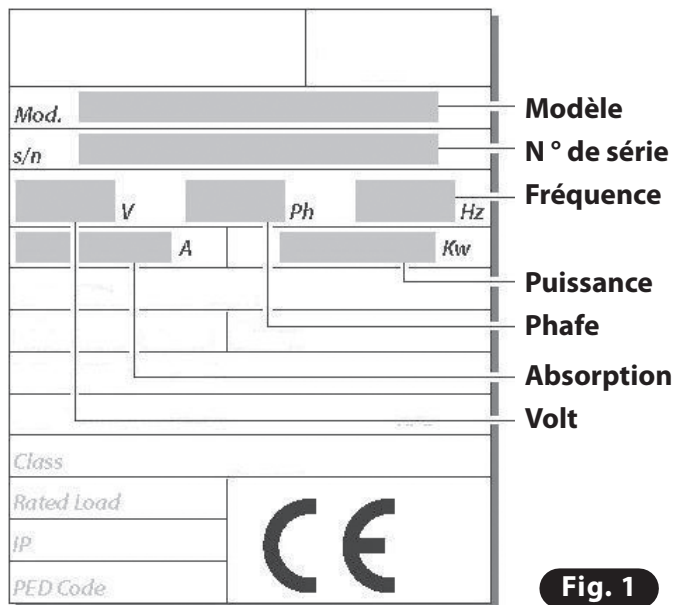


Fig. 1

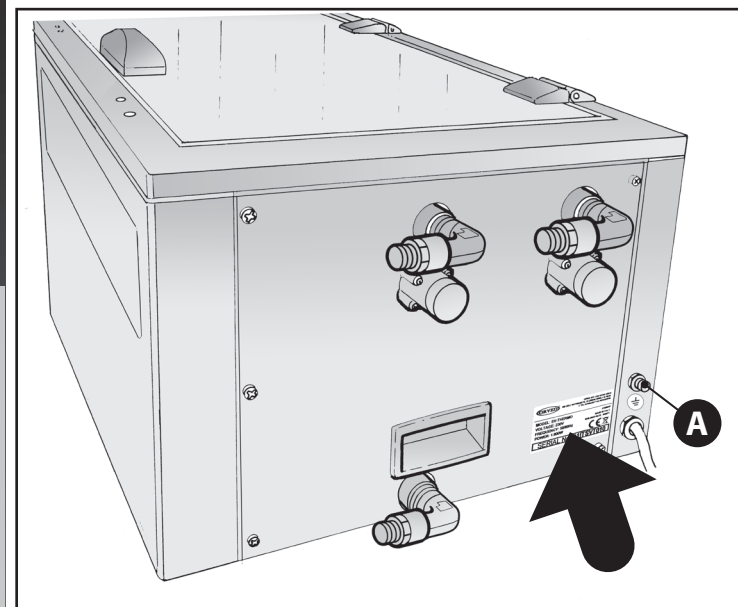
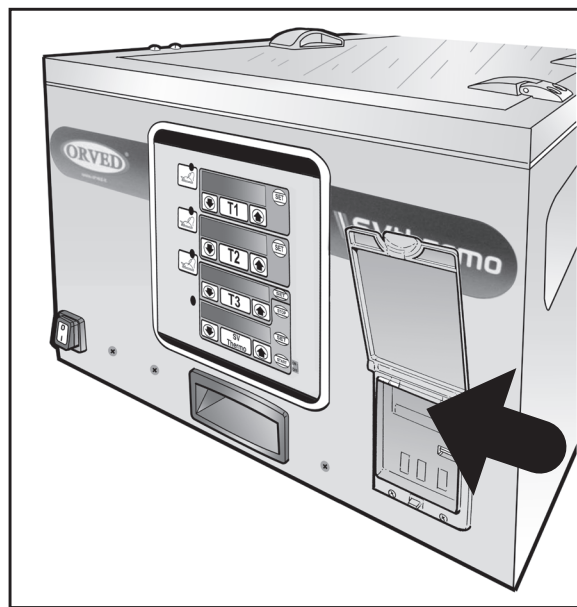


Fig. 2



10.6 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant d'installer l'appareil, s'assurer que les installations électriques préexistantes sont conformes à la loi et appropriées aux caractéristiques indiquées sur la plaque des appareils à installer (V, kW, Hz, et puissance disponible).

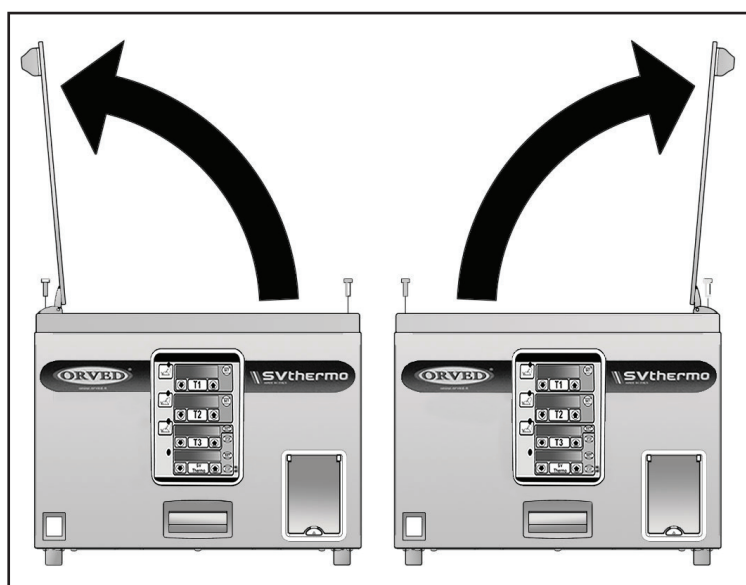
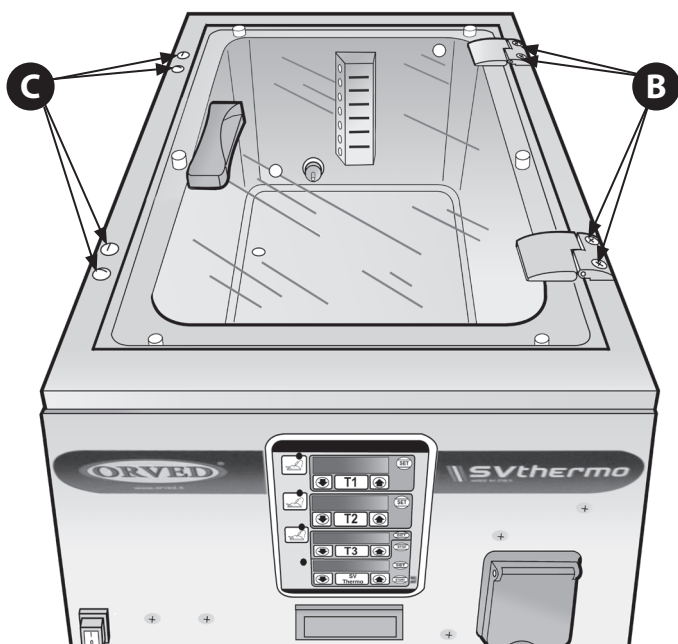
- ATTENTION !**
- Faire en sorte que la fiche soit accessible, même après l'installation de l'unité !
 - Si la fiche de l'appareil n'est pas facile d'accès, le réseau d'alimentation doit être équipé de dispositifs de disjonction omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts permettant la disjonction complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
 - Si toute la longueur du câble n'est pas utilisée, NE PAS l'enrouler mais le laisser libre et s'assurer qu'il ne gêne pas ni qu'il n'est pas dangereux pour le passage des personnes ; il faut également s'assurer qu'il n'est pas écrasé ou plié.
 - S'assurer que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec des liquides de n'importe quel type, d'objets coupants ou chauds et de substances corrosives.
 - Ne pas laisser les enfants ou les animaux jouer avec le câble d'alimentation.
 - Brancher l'appareil à une installation de mise à la terre équipotentielle au moyen de la vie appropriée **A** située à l'arrière de l'appareil.
 - Le câble d'alimentation fait 300 cm de long et, pour des raisons liées à l'échauffement, il est impossible d'utiliser des rallonges ou des câbles pour l'allonger. Il faut tenir compte de la position des prises pour l'emplacement de l'appareil.

10.7 TEMPÉRATURES AMBIANTES ET ÉCHANGE D'AIR

- Il faut éviter de placer l'appareil dans des endroits fermés, ayant des températures élevées et un faible échange d'air, à la lumière directe du soleil ou des agents atmosphériques, à proximité de sources de chaleur.
- La température de l'air, dans le milieu ambiant du fonctionnement, ne doit pas dépasser les 25°C. Au-delà de cette température les rendements déclarés ne sont pas assurés.

10.8 MONTAGE DU COUVERCLE

- SV-Thermo est équipé de doubles fixations pour la fixation des charnières, sur les deux côtés longs de l'appareil, afin que le sens d'ouverture soit approprié aux espaces et aux encombrements présents dans l'endroit de l'installation.
- En fonction du positionnement sur un plan de l'appareil, il faut choisir le sens d'ouverture le plus approprié et effectuer l'éventuel démontage des charnières en dévissant les quatre vis **B**.
- Utiliser les vis **C** pour les visser sur les orifices filetés restant inutilisés. Il est bon de sceller les vis à l'aide d'un téflon liquide ou d'une colle anaérobie.



10.9 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE



ATTENTION !

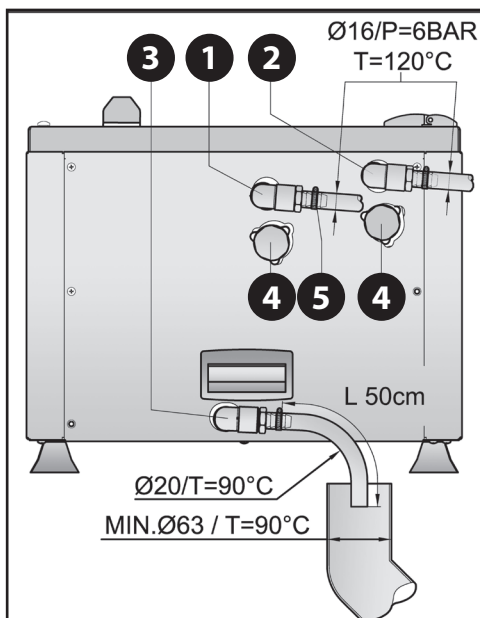
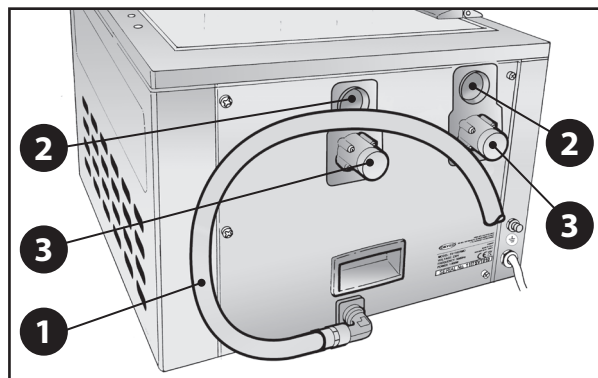
Le raccordement doit être effectué par un technicien qualifié.

- **Raccordement au réseau hydrique pour l'eau froide et chaude (version Top) :** il faut utiliser des tuyaux flexibles pour l'eau potable, résistant à au moins 600 kPa (6 bars) et à des températures allant jusqu'à 90°C (version Top). Diamètre interne Ø 12-14mm. Les raccords prévus sur la partie arrière ont un filet ½" gas / femelle.
- Assurez-vous que la pression du réseau de distribution de l'eau ne dépasse pas 300 kPa (3 bars). L'eau chaude à l'entrée ne doit pas dépasser les 60°C.
- Si le raccordement à l'eau chaude n'est pas disponible, il faut boucher le raccord correspondant à l'aide d'un bouchon mâle ½"G. Il faut configurer le paramètre utilisateur REMPLISSAGE EAU CHAUDE (HOT WATER) sur OFF (voir chap. 8.3.3).
- Si la machine est utilisée hors siège en mode CATERING, le raccordement au réseau hydrique doit être effectué sur le raccord de l'eau froide. Il faut boucher le raccord correspondant avec un bouchon mâle ½"G.
- Lorsqu'on déplace l'appareil dans un autre endroit, il faut utiliser un nouveau kit de jonctions mobiles.

• **Raccordement au réseau d'égouts :** Assurez-vous que les tubulures de vidange, du réseau auxquelles vous raccordez l'appareil, sont dans un matériau résistant à des températures allant jusqu'à 90°C.

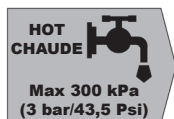
- La Tubulure de vidange, dont est équipée la machine, doit se vidanger librement dans un tuyau d'évacuation du réseau d'égouts ayant au moins Ø 63mm (2") et résistant à des températures allant jusqu'à 90°C. **N'ALLONGEZ NI NE REMPLACEZ LA TUBULURE D'EVACUATION PAR UN TUYAU PLUS LONG :** l'évacuation ne fonctionnerait pas !
- N'utilisez pas de raccords hydrauliques détériorés ou ayant des fuites.
- Le niveau de la tubulure d'évacuation doit être inférieur au niveau du raccord de l'évacuation.
- la mise en service, vous devez contrôler l'absence complète de fuites sur les raccords.

- 1 Tuyau de vidange
- 2 Raccord ½" gas F pour le remplissage de l'eau chaude
- 3 Filtres impuretés contrôlables
- 4 Raccord ½" gas F pour le remplissage de l'eau froide

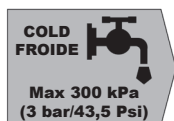


TOP

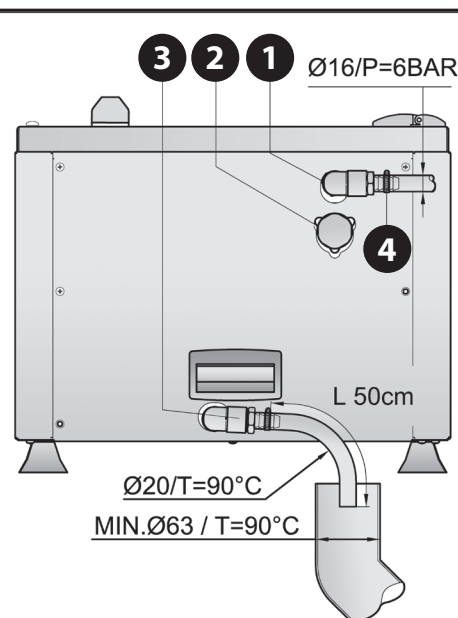
- 1 Raccord ½"G femelle pour le remplissage de l'eau chaude (raccords de passage non compris).



- 2 Raccord ½"G femelle pour le remplissage de l'eau froide (raccords de passage non compris).

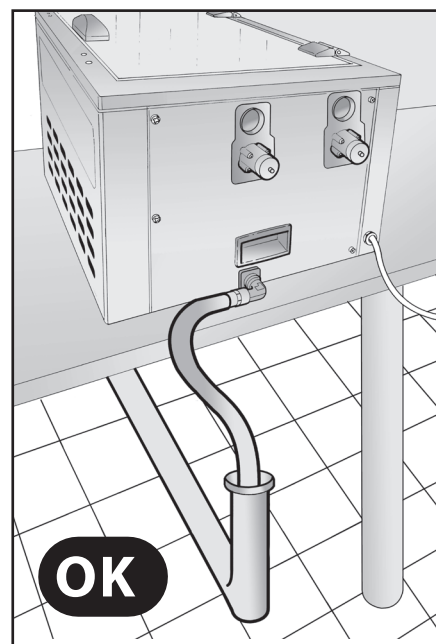


- 3 Vidange avec tuyau flexible 0,5 m Ø20
- 4 Filtre remplissage eau
- 5 Collier serre-tube (non compris)



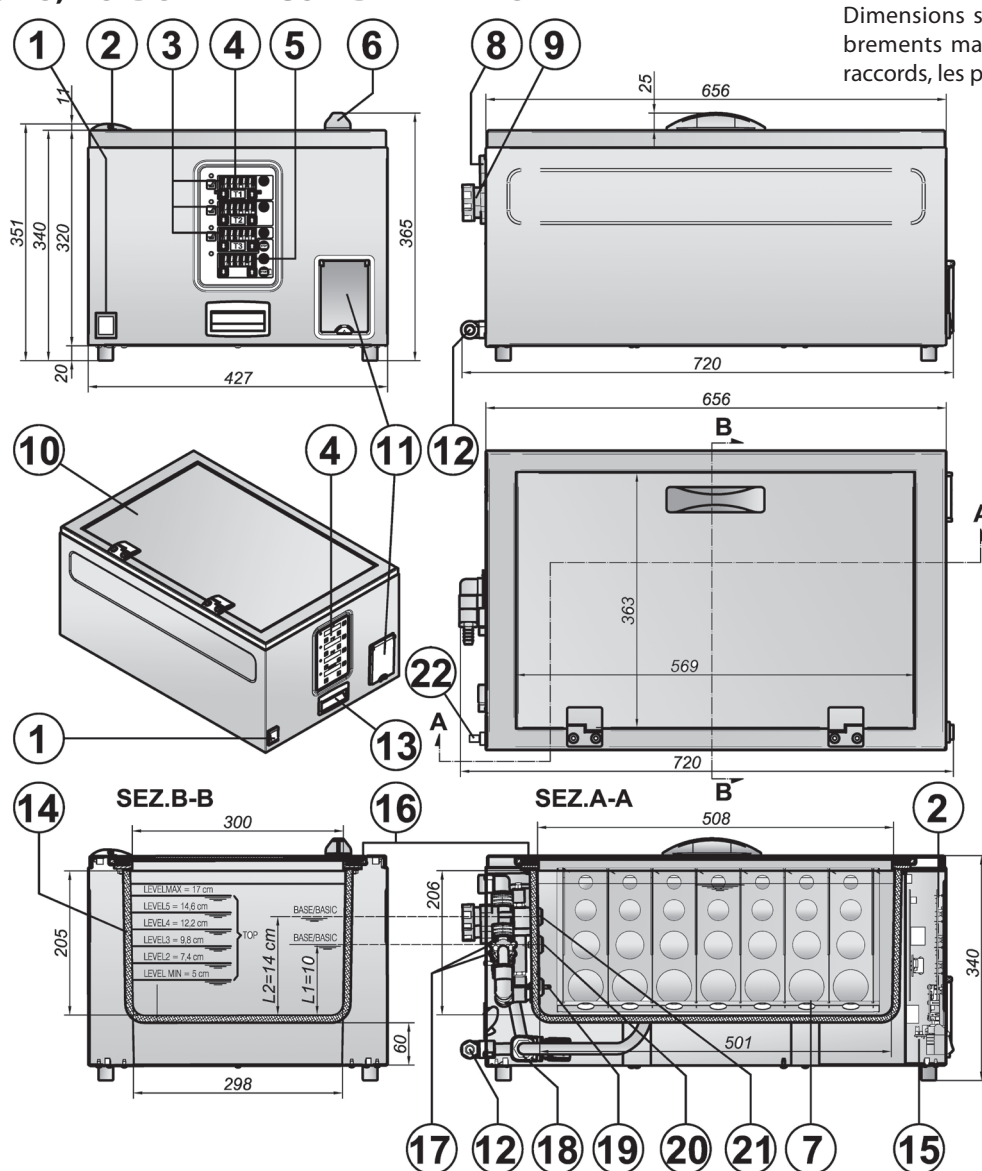
BASE

- 1 Raccord ½"G femelle pour le remplissage de l'eau (raccords de passage non compris)
- 2 Filtre remplissage eau
- 3 Vidange avec tuyau flexible 0,5 m
- 4 Collier serre-tube (non compris)



11. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

11.1 DIMENSIONS, POIDS ET ENCOMBREMENTS



LÉGENDE

- 1 Interrupteur général
- 2 Charnière en Zama emboutie nickelée
- 3 Afficheurs T1, T2 et T3 pour l'affichage de la température au cœur des sondes (en option)
- 4 Console des commandes
- 5 Afficheur principal (main)
- 6 Poignée couvercle
- 7 Panier à sachets avec séparateurs
- 8 Raccords 1/2"G femelle pour le remplissage de l'eau chaude et froide (raccords de passage non compris).
- 9 Filtres contrôlables pour filtration eau de réseau
- 10 Couvercle en verre trempé de 4 mm d'épaisseur
- 11 Volet ouvrant de protection pour 3 prises de sondes de température au cœur et port USB (option)
- 12 Raccord avec joint Ø19 pour tuyau flexible de vidange de l'eau
- 13 Poignée de transport avant
- 14 Isolation
- 15 Installation électrique comprenant une carte de puissance, une carte des commandes, une carte de contrôle des niveaux, un relais SSR.
- 16 Garniture isolation et étanchéité en silicone alimentaire
- 17 Electrovanne de remplissage eau chaude et eau froide
- 18 Electrovanne de vidange de l'eau (version "Top")
- 19 Sonde de température de l'eau
- 20 Sonde de niveau L1 (version base)
- 21 Sonde de niveau L2 (version base)
- 22 Vis pour l'installation de mise à la terre équipotentielle

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

APPAREIL :

- Largeur :mm 427
- Longueur : mm 675 (720 mm y compris les raccords)
- Hauteur :mm 365

CUVE :

- Largeur :mm 300
- Longueur :mm 508
- Profondeur :mm 206 (utile au trop-plein : (187mm))
- Volume utile : 28,4 l (seuil trop-plein)

NIVEAUX D'EAU :

- Version Base:.....L1 = 100mm (égal à 15 litres) ; L2 = 140 mm (égal à 21,10 litres)
- Version "Top":.....mm 50 (Niveau 1 - minimum), 74 mm (Niveau 2), 98 mm (Niveau 3), 122 mm (Niveau 4), 146 mm (Niveau 5), 170 mm (Niveau 6 - maximum)

POIDS:

- Poids à vide : kg 23,0
- Poids panier à sachets : kg 6,82
- Poids produit emballé avec palette plastique : kg 32,5 ((sans accessoires) - kg 40,5 ((sans accessoires)

- **DIMENSION BOÎTE EMBALLAGE, SANS PALETTE :** mm 795x520xH435

11.2 CARACTÉRISTIQUES THERMIQUES

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

- Mesures réalisées à une température ambiante de 21 °C.
- Température finale : 100°C

Niveau	TEMPÉRATURE INITIALE °C	TEMPS POUR ARRIVER À 50°C	TEMPS POUR ARRIVER À 70°C	TEMPS POUR ARRIVER À 100°C
L1 (15 l)	24,8	17 min.	33 min.	1h 15 min.
L2 (21,10 l)	24,7	26 min.	50 min.	1h 40 min.

TEST DE MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE AVEC DE LA GLACE DANS LA CUVE

Le test consiste à mesurer la variation de la température après un délai fixé, avec la cuve remplie de glace pilée et avec le couvercle fermé. Le test contrôle le niveau d'isolation thermique de la cuve qui, sur cet appareil, a donné d'excellent résultats, en permettant d'utiliser le bain en mode démarrage retardé avec maintien du produit à des températures acceptables pour la sécurité alimentaire.

Quantité de glace pilée dans la cuve	T INITIALE °C CHAMBRE	TEMPS	T FINALE °C CHAMBRE	AUGMENTATION TEMPÉRATURE
kg 5	-0,5 °C	8h	+0,5°C	1°C après 8h
kg 6	-0,5 °C	40h	+7°C	7,5°C après 40h

11.3 CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Les tensions standard suivantes sont prévues :

- Union européenne 230V 50Hz
- USA-CANADA : 110-130V 60Hz
- Marchés en dehors de l'Europe (Brésil, Taiwan, Thaïlande) 230V 60Hz

- Puissance absorbée : 1800W
- Courant maximum absorbé : 8,2 A
- Protection résistance : 180°C
- Sonde de température cuve : type PT1000
Tolérance d'erreur : $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
Résolution : $0,1^{\circ}\text{C}$
- Sondes au cœur PT1000 Classe A
Tolérance d'erreur : $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
Résolution : $0,1^{\circ}\text{C}$

ANNOTATIONS UTILES

Date d'achat : _____

Données du Revendeur :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Fax : _____

DONNÉES DU FABRICANT : ORVED S.p.A. à associé unique

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved.ve@tin.it • http: www.orved.it

Centre d'Assistance le plus proche recommandé :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

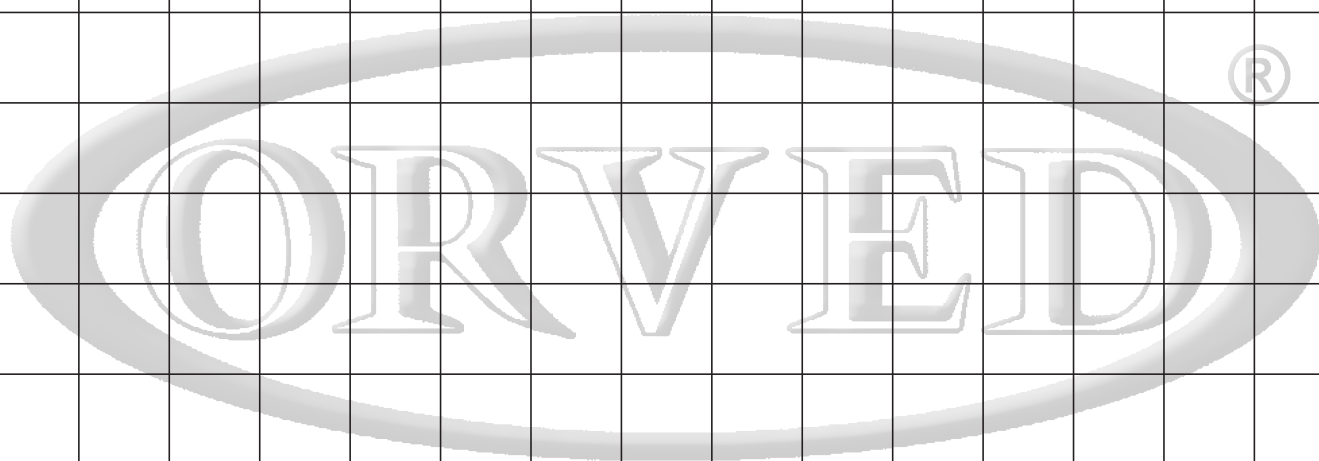
Fax : _____

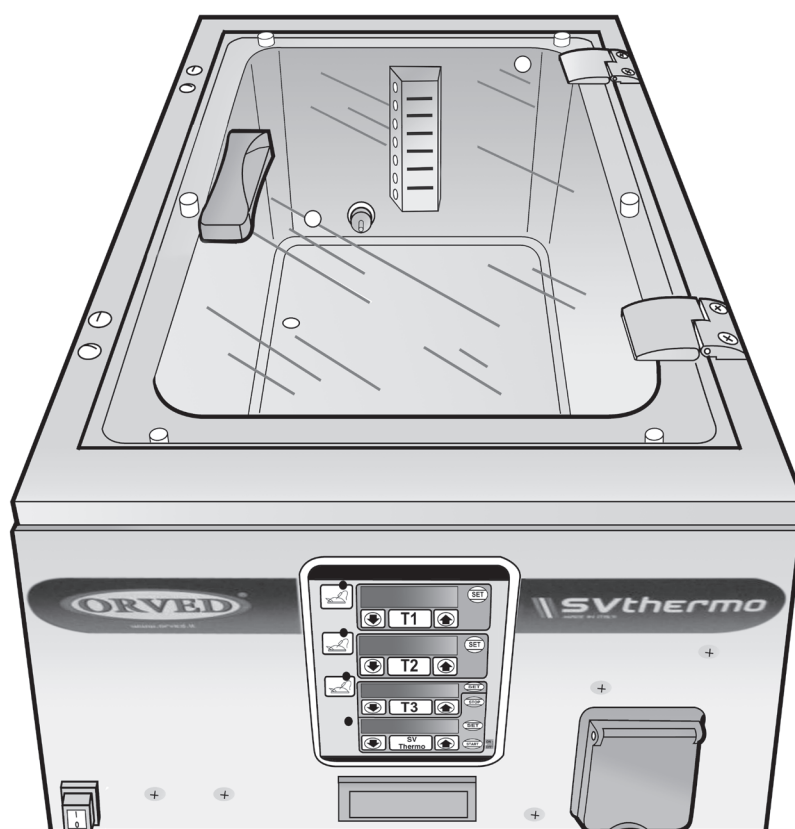
TABLEAU POUR REMPLIR RECETTES PROGRAMMES

13. TABLEAU POUR REMPLIR RECETTES PROGRAMMES

AFFICHEUR PRINCIPAL (MAIN)						AFFICHEUR T1		AFFICHEUR T2		AFFICHEUR T2		
PROG.	PRODUIT	MODE										
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												

AFFICHEUR PRINCIPAL (MAIN)						AFFICHEUR T1		AFFICHEUR T2		AFFICHEUR T2		
PROG.	PRODUIT	MODE										
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												





SVthermo
top
DEUTSCH

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	302
1.1	Über das Handbuch.....	302
1.2	Aufbewahrung des Handbuchs.....	302
1.3	Herstellerkennzeichnung.....	302
1.4	Geräte kennzeichnung.....	303
1.5	Garantie.....	304
1.6	Anzeige von Defekten oder Störungen.....	304
1.7	Ersatzteilanfrage.....	304
2	ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN	305
2.1	Auf der Maschine vorhandene Symbole.....	305
2.2	Im Handbuch benutzte Symbole.....	305
2.3	Vorgesehener Gebrauch der Maschine.....	306
2.4	Warnungen und Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine	306
2.4.1	Gefahren aus dem Gebrauch der Maschine	306
2.4.2	Hinweise zum Anschluss an das Wasser- und Abwassernetz.....	307
2.4.3	Mit dem Gebrauch der Maschine betrautes Personal.....	307
2.4.4	Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.....	307
2.4.5	Risiken durch elektrischen Strom.....	307
2.4.6	Wartung, Service und Reparatur der Maschine.....	308
2.4.7	Änderungen an dem Gerät.....	308
2.4.8	Brandvorsorge.....	308
2.4.9	Gefahren durch Heißwasser und von der Maschine erzeugten Dampf.....	308
2.4.10	Reinigung und Entsorgung der Maschine	309
2.5	Sicherheitsvorrichtungen an der Maschine.....	309
2.5.1	Bemerkungen zu den Sicherheitsvorrichtungen.....	309
2.5.2	Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung der Heizwiderstände.....	309
2.5.3	Haupttrennschalter	309
2.5.4	Schutzhülle.....	309
2.5.5	Silikondichtung.....	309
2.5.6	Transportgriffe.....	309
2.6	Hygiene.....	310
2.7	Wartung und technischer Kundendienst	310
3	RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ.....	311
4	BEWEGUNG UND AUSPACKUNG	312
4.1	Auspacken	312
4.2	Bewegung und Einlagerung	312
5	BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN	313
5.1	Beschreibung des Geräts.....	313
5.1.1	SV-Thermo „Base“	314
5.1.2	SV-Thermo „Top“	314
5.1.3	Zubehör	316
5.2	Kernsonde	317
5.3	Garungsarten	317
5.3.1	Garungsarten (programmierbar).....	317
5.3.2	Werkseitig eingestellte Garprogramme (nicht programmierbar).....	319
5.4	Startverzögerung mit EIS-Funktion (EIS)	319
5.4.1	Einschaltverzögerung für Tiefkühlprodukte (FUNKTION EIS OFF)	319
5.4.2	Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne (FUNKTION EIS ON).....	319
6	VOR DER BENUTZUNG DER MASCHINE: INFORMATIONEN ÜBER DAS VAKUUM, DAS GAREN UNTER VAKUUM UND NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG DER PRODUKTE.....	320
6.1	Informationen zu den Vakuumbeuteln für das Garen in OPA/PP.....	320
6.2	Informationen zur Vakuumkonservierung von Lebensmitteln	320
6.3	Informationen zur Vakuumverpackung der Produkte und zur Zubereitung der Produkte	320
6.3.1	Vorbereitung des Produkts für das Vakuumgaren.....	320
6.4	Informationen zum Vakuumgaren.....	321

6.4.1	II Thermostatbad.....	321
6.4.2	Das Vakuumgaren	321
6.4.3	Konservierungszeiten	322
6.4.4	Temperaturen für das Vakuumgaren.....	323
6.4.5	Zubereitung und Erhaltung der vakuumgegarten Produkten	324
6.4.6	Vorteile der Vakuumgarung	324

7 INSTALLATION 326

8 BETRIEB 329

8.1	Betrieb (lesen sie auch § 5.3)	329
8.1.1	Glossar (Referenzen zur Bedientafel: siehe folgenden § 8.2).....	329
8.1.2	Betriebslogik	330
8.1.3	Phasen des Arbeitszyklus	331
8.1.4	Diagramm Zeit – Temperatur	331
8.1.5	Hierarchischer Plan der Funktionen	332
8.2	Steuerungen	333
8.2.1	Bedientafel.....	333
8.2.2	Tastenfunktionen	333
8.3	Eingabe des datums/der uhrzeit und der benutzerparameter	336
8.3.1	Speicherung von Datum und Uhrzeit.....	336
8.3.2	Auswahl der Sprache für das Display	337
8.3.3	Einstellungen der Benutzerparameter	338
8.4	Programmierung und betriebsanweisungen	340
8.4.1	Allgemeine Bemerkungen zur Programmierung	340
8.4.2	Garen ohne Gebrauch der Kernsonde.....	342
8.4.3	Garen mit Gebrauch der Kernsonde.....	350
8.4.4	Garen mit Gebrauch der Kernsonde mit nur Ablesefunktion	362
8.4.5	Garen mit Startverzögerung mit Funktion EIS AUSGESCHALTET / EIS EINGESCHALTET	364
8.4.6	Gebrauch Catering-Modus	368
8.4.7	Aufhebung oder Unterbrechung des Programms	372
8.4.8	Aktivierung manuelles Zuladen / Ablassen des Wassers	373
8.4.9	Tastensperre	374

9 ORDENTLICHE WARTUNG 375

9.1	Grundlegende Sicherheitsbestimmungen	375
9.2	Reinigung der Außenoberflächen	376
9.2.1	Aufbau und Deckel aus gehärtetem Glas	376
9.2.2	Bedientafel	376
9.2.3	Reinigung der Wanne	377
9.2.4	Reinigung der Wasserfilter	378
9.2.5	Reinigung des Sondenhalters.....	379
9.2.6	Reinigung der Kernsonde (Optionen).....	380
9.2.7	Stillstandszeiten.....	380
9.3	Störung	380

INSTALLATEUR

10 INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN 382

10.1	Hinweise für den Installateur	382
10.2	Transport und Bewegung.....	382
10.3	Auspacken.....	383
10.4	Grundlegende Sicherheitsbestimmungen	383
10.5	Angaben des Typenschildes	384
10.6	Elektroanschluss	384
10.7	Umgebungstemperatur und Luftaustausch.....	385
10.8	Deckelmontage.....	385
10.9	Hydraulikanschluss	385

11 TECHNISCHE DATEN 387

11.1	Abmessungen, Gewichte und Platzbedarf.....	387
11.2	Thermische Eigenschaften	388
11.3	Elektrische Eigenschaften	389

12 NÜTZLICHE ANMERKUNGEN 389

13 TABELLE AUSFÜLLEN REZEPTE PROGRAMME 390

HAUPTERSATZTEIL 491

VORWORT

- **ORVED S.p.A.** bedankt sich bei Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen und vergewissert ihnen, dass der Gebrauch dieses Geräts Sie voll zufrieden stellen wird.
- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und keinerlei Information darf daher wieder vollständig noch teilweise nachgedruckt werden, noch darf sie an Dritte ohne Genehmigung durch **ORVED S.p.A.**, die die alleinigen Rechte daran besitzt, weitergegeben werden.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich **ORVED S.p.A.** das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, die als zweckmäßig erachtet werden.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, Orved SpA als alleiniger Gesellschafter, Via dell'Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Italien, erklären eigenverantwortlich, dass die Produkte

SV-THERMO

auf die sich die vorliegende Erklärung bezieht, hergestellt wurden in Übereinstimmung mit:

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

Europa und Anwenderstaaten der Richtlinie IEC:

Sicherheit der Geräte für den Haus- und sonstigen Gebrauch, **EN 60335-1 (2002) +A11 (2004) +A1 (2004) +A12 (2006) +A2 (2006) +A1/EC (2007) +A13 (2008) + EC (2009) + EC (2010) + A14 (2010)**

EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)

IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)

IEC 60335-1 (2001) +Ec1 (2002) +A1 (2004) +A2 (2006) +A2/Ec1 (2006)

EN 62233 (2008)

EN 55014-1 (2006) +A1 (2009)

EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)

EN 61000-3-3 (2008)

EN 55014-2 (1997) +A1 (2001) +A2 (2008)

Nordamerika:

Zertifizierung **ETL-Intertek. UL 197 - Issue:2010/03/17** Ed:10 UL Standard for Safety Commercial Electric Cooking Appliances

EIGNUNGSVORAUSSETZUNGEN FÜR DEN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN:

Europa:

EG-Regelung **1935/2004**; Leitlinien **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group):

EN 1672-2:2005 Food processing machinery – Basic concepts – Part 2: Hygienic Requirements

(**EN 1672-2:2005** Lebensmittelmaschinen – Grundzüge – Teil 2: Hygienevoraussetzungen)

EN ISO 14159:2008 (E) Safety of machinery – Hygiene requirements for the design of machinery

(**EN ISO 14159:2008** (E) Maschinensicherheit – Hygienevoraussetzungen für das Maschinendesign)

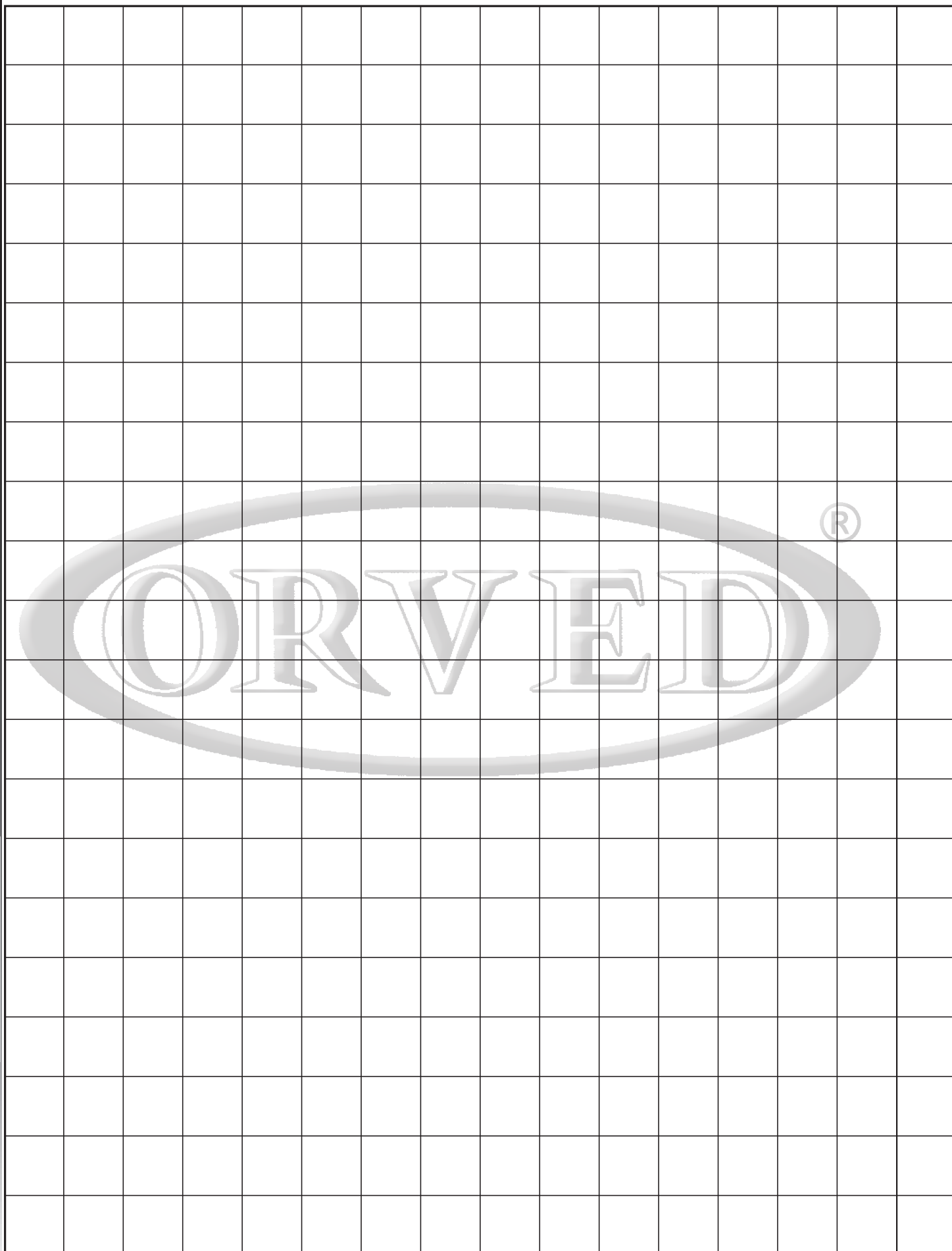
Nordamerika:

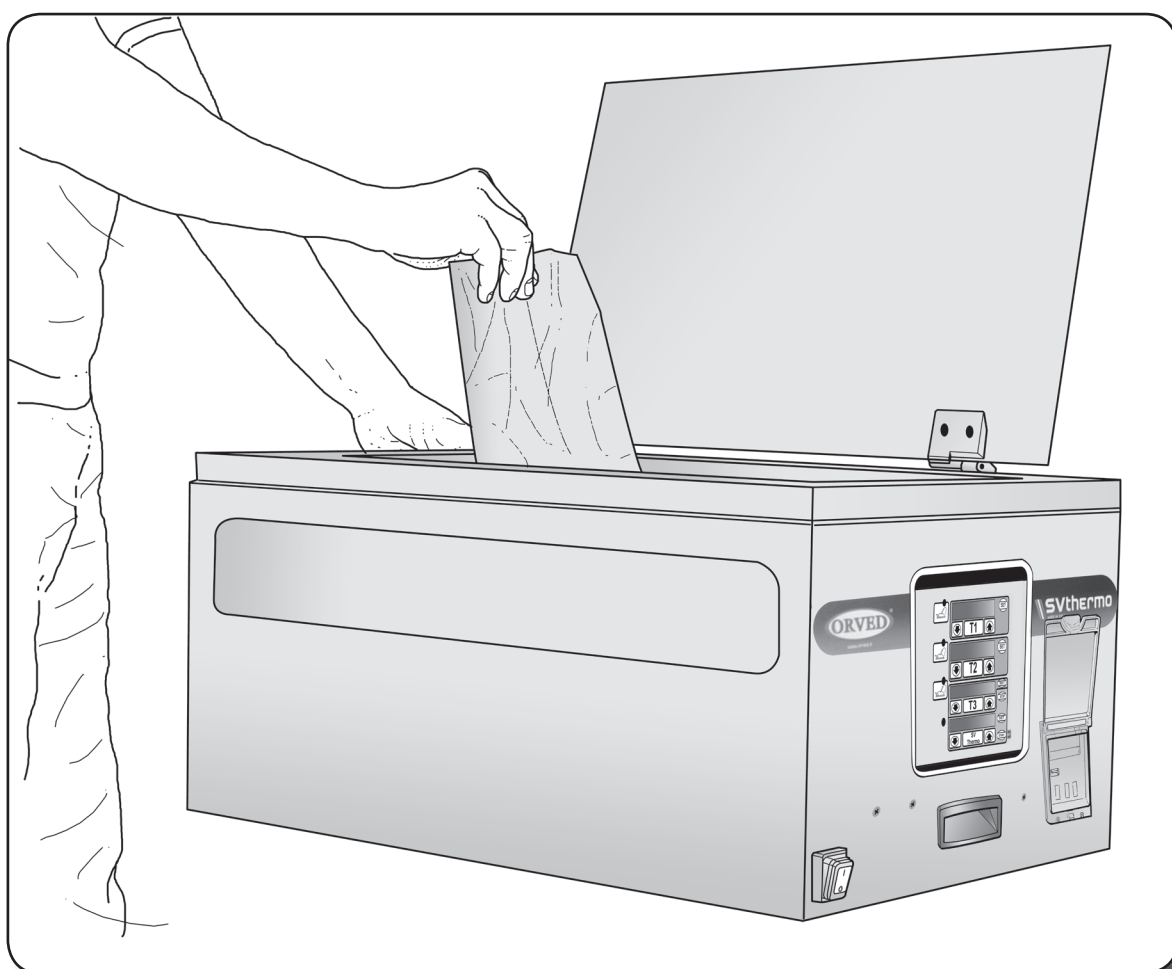
Teilweise Anwendung der Richtlinie **NSF 4 Issue:2009/04/22** Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.

Sileo Vendraminetto
Generaldirektor Orved SpA



Musile di Piave, Dezember 2011





BENUTZER

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 ÜBER DAS HANDBUCH

- Das vorliegende Benutzerhandbuch dient als Nachschlagewerk für eine korrekte Bedienung und eine schnelle Kenntnis der Maschine in all ihren Teilen und Ausführungen.
- Die Zeichnungen, Tabellen und alles, was in dem vorliegenden Benutzerhandbuch enthalten ist, sind vertraulich und daher ist der teilweise vollständige Nachdruck an Dritte ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** nicht gestattet.
- Aufgrund ihrer Politik zu einer fortlaufenden Qualitätsverbesserung behält sich die Herstellerfirma das Recht vor, alle zu jedem Zeitpunkt und ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen, woraus hervorgeht, dass die hier enthaltenen Beschreibungen und die Abbildungen nicht verpflichtend sind.
- Das Handbuch ist als fester Bestandteil des Gerätes anzusehen und muss als solches für die gesamte Dauer und Gebrauch des Gerätes sorgfältig aufbewahrt werden; im Fall, dass das Gerät an Dritte weitergegeben wird, muss dieses Dokument dem neuen Besitzer übergeben werden.
- Der Käufer ist verpflichtet, dass die Personen die mit den Gebrauch und der Wartung des Geräts beauftragt sind, dieses Handbuch sorgfältig lesen, ihnen die Möglichkeit gegeben wird, ist frei zu benutzen, wann immer sich die Notwendigkeit hierzu ergibt.
- Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

ABBILDUNGEN

- Die in diesem Handbuch dargestellten Abbildungen zeigen jedoch deutlich die Arbeitsweise der auf dem Deckblatt angegebenen Modelle.

1.2 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

- Dokument muss so benutzt werden, dass sein Inhalt nicht beschädigt wird. Nach dem Gebrauch legen Sie das Handbuch wieder an einen sicheren und geschützten Ort zurück, der aber für alle mit dem Gebrauch der Wartung des Geräts beschäftigten leicht zugänglich sein muss. Wenn das Handbuch verloren geht, gestohlen oder beschädigt wird, kann über einen Bestellantrag, der an **ORVED SpA** zuzusenden ist, unter Angabe der Ausführung, der Ausgabe, der Revision und des Gerätenamens eine Kopie angefordert werden. Diese Informationen können auf jeder Seite des vorliegenden Dokuments vorgefunden werden.
- Datum der Veröffentlichung des vorliegenden Gebrauchs- und Wartungshandbuchs: **08.2011**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER** - Musile di Piave (VE)

1.3 HERSTELLERKENNZEICHNUNG

Rechts- und Verwaltungssitz: **ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

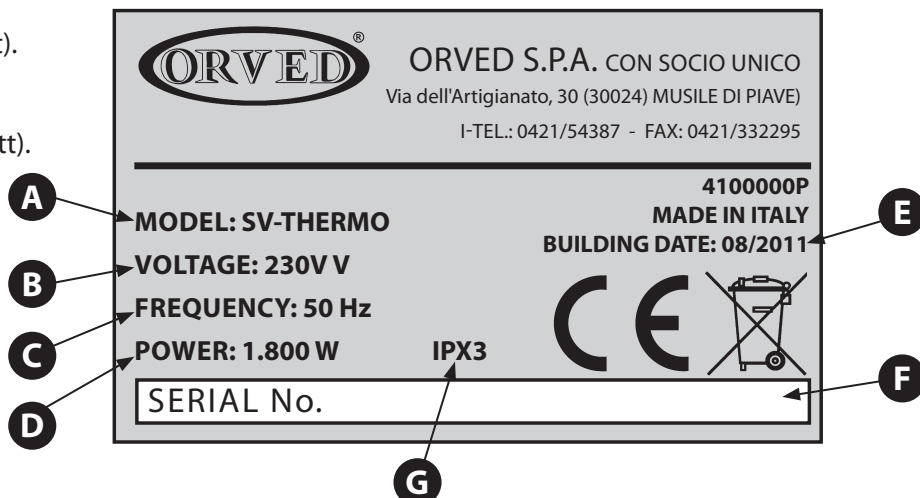
Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

1.4 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Das Gerät wird durch ein Schild an der Seite gekennzeichnet, auf die folgenden Informationen abgelesen werden können:

- A** Modell.
- B** Spannung und Anzahl der Phasen (Volt).
- C** Frequenz (Hertz).
- D** Maximal aufgenommene Leistung (Watt).
- E** Baujahr.
- F** Seriennummer.
- G** Feuchtigkeitsschutzgrad IPX3.



Zur Vereinfachung der Ablesung ist die Seriennummer der Maschine auch im Innern des USB-Anschlusses an der Vorderseite angebracht. Heben Sie die Klappe wie unten gezeigt hoch **Abb. 1**.

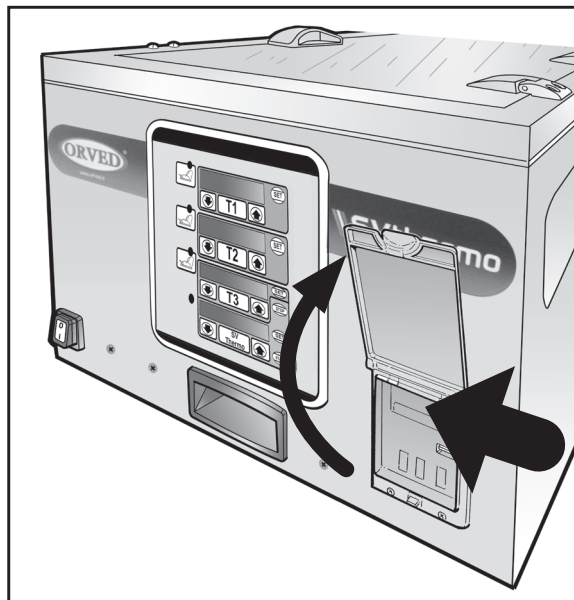
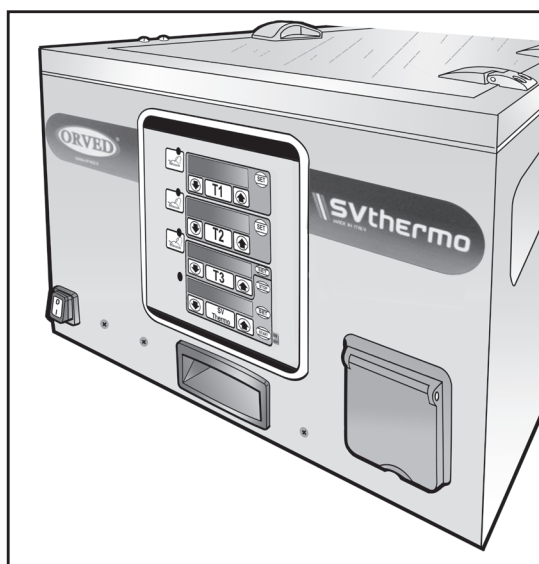
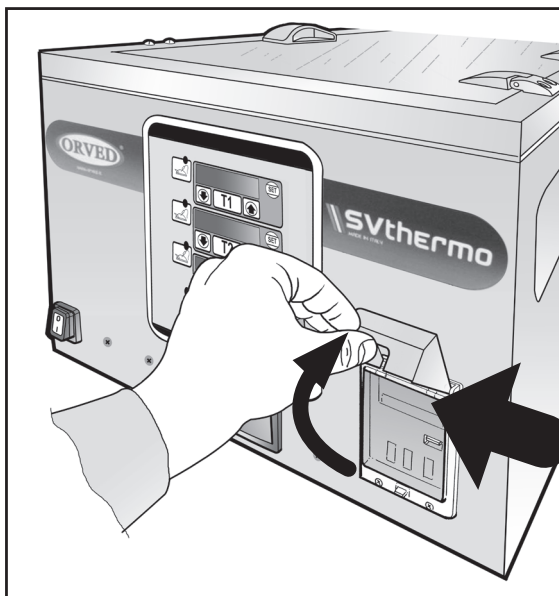
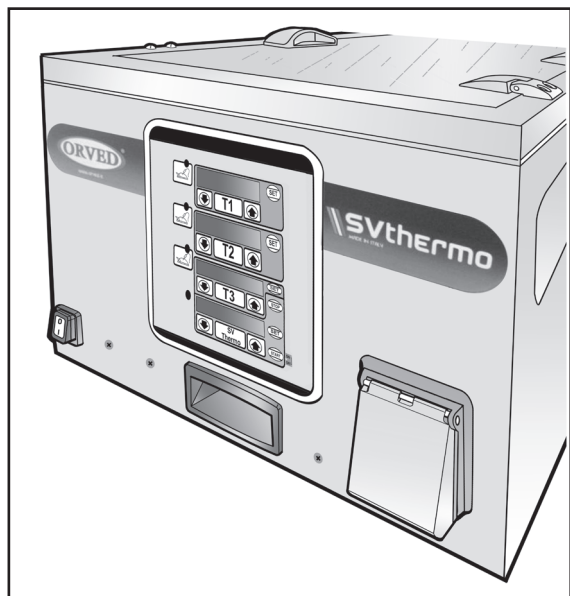


Abb. 1



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.5 GARANTIE

Alle Produkte von **ORVED** werden normalerweise strengen Qualitäts- und Betriebskontrollen unterzogen, bevor sie zum Schutz und im Interesse der Kunden installiert werden.

GARANTIEDECKUNG

ORVED gewährt für alle ihre Produkte Garantieschutz für alle Herstellungs- und Bearbeitungsfehler und ersetzt ihren Kunden kostenlos eventuell von der Herstellerfirma selbst als defekt festgestellte Teile.

DAUER

ORVED gewährt auf ihre Produkte für den professionellen Einsatz eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten ab auf dem Kaufdokument angegebenen Verkaufsdatum.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Die Garantie von ORVED sieht vor:

- Die Garantie gibt den exklusiven Rechtsanspruch auf kostenlosen Ersatz von Bauteilen, die von **ORVED** oder einem von ihr autorisierten Beauftragten als defekt anerkannt werden.
- Die Haftung von **ORVED** beschränkt sich auf den alleinigen Austausch der als eventuell defekt festgestellten Teile; in keiner Weise erkennt **ORVED** Beschwerden für andersartigen Schadensersatz an.
- Die beanstandeten und/oder defekten Teile müssen zum **ORVED**-Sitz gebracht werden und alle Transportausgaben für die Zulieferung der Teile gehen vollständig zu Lasten des Kunden.
- Normale Verschleißteile sind von der Garantie ausgenommen.
- Eventuell durchgeführte Reparaturen führen in keinsten Weise zu einer Verlängerung der Garantiezeit.

AUFHEBUNG

Neben der Aufhebung bei normalem Ablauf der Garantiedeckung, verfällt die Garantie sofort in folgenden Fällen:

- Verfälschung des Kennzeichenschildes des Geräts, irgendwelche Umänderung oder Abbringen, ohne dass **ORVED S.p.A.** darüber umgehend benachrichtigt wurde.
- Durchführung von Änderungen an dem Gerät oder an seinen Bauteilen, ohne vorherige schriftliche Genehmigung durch **ORVED S.p.A.** Die Verfälschung des Gerätes oder seiner Teile führt neben der Aufhebung der Garantie dazu, das Orved S.p.A. von jeder Haftung gegenüber Schäden an Personen, Tieren oder Sachen befreit ist.
- Fehlende Beachtung der in diesem Handbuch wiedergegebenen Anweisungen.
- Gebrauch des Geräts der von dem in diesem Handbuch vorgesehenen abweicht.
- Schäden oder Unfälle durch das Gerät, die aus externen Faktoren herrühren.
- Arbeiten am Gerät, Durchführung von Reparaturen und/oder Wartungsarbeiten, wie von nicht fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

1.6 ANZEIGE VON DEFECTEN ODER STÖRUNGEN

Für die Anzeige von defekten oder Störungen, die über den Inhalt des Handbuchs hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Bereichshändler oder direkt an **ORVED S.p.A.**, die Ihnen gern bei der Lösung des Problems weiterhilft.

Hierzu halten Sie bitte bereit:

- Name des Modells
- Seriennummer

1.7 ERSATZTEILANFRAGE

Für die Anfrage nach Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Gebietsbereichshändler oder direkt an ORVED S.p.A., geben Sie dabei folgendes an:

- Name des Modells
- Seriennummer
- Ersatzteil-Code

2. ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLSCHUTZVORSCHRIFTEN

Bei der Planung und Herstellung des Geräts hat **ORVED** die grundlegenden Arbeiten für den Gebrauch und die Wartung ausgewertet; die Eingriffsweisen wurden untersucht und sind in dem vorliegenden Handbuch wiedergegeben, um sie in Sicherheit durchführen zu können. Die fehlende Beachtung dieser Vorschriften kann äußerst gefährlich für die Unversehrtheit des Geräts –von Personen sein.

Die Herstellerfirma weist jede Verantwortung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren von sich, die durch Missachtung der in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften, Warnhinweisen zur Sicherheit, an dem Gerät vorgenommenen Änderungen ohne vorherige Genehmigung, Verfälschungen und Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

2.1 AUF DER MASCHINE VORHANDENE SYMBOLE

Auf der Maschine befinden sich Symbole und Warnhinweise, die fester Bestandteil der Sicherheitsvorrichtungen der Maschine sind und mögliche Situationen hervorheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners sein können.



Stromschlaggefahr; Gefahr durch elektrischen Strom.

BEVOR SIE DIE WAND ENTFERNEN
(ODER DIE MASCHINE ÖFFNEN)
ZIEHEN SIE DEN STROMSTECKER AB

Wartungsarbeiten: Ziehen Sie den Stromstecker ab, bevor sie die hintere Wand der Maschine entfernen.



Zeigt die Gefahr von Verbrennungen an, falls man in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt. .

2.2 IM HANDBUCH BENUTZTE SYMBOLE

im vorliegenden Handbuch werden Symbole verwendet, um Situationen hervorzuheben, die ein Risiko für die Unversehrtheit des Geräts und/oder des Bedieners bedeuten, ferner Regeln von besonderer Wichtigkeit, Ratschläge, Warnungen und Vorsorgemaßnahmen, denen während des Gebrauchs und der Wartung zu befolgen sind. Diese Symbole müssen von dem Bedien- und Wartungspersonal des Geräts berücksichtigt werden, bevor irgendein Eingriff an dem Gerät vorgenommen wird.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

Stromschlaggefahr.



GEFAHR

Zeigt eine mögliche Gefahr für das Leben und die Gesundheit der Personen an.
die Missachtung dieser Warnungen kann Schäden an Personen, am Gerät oder der Umwelt verursachen



VERBRENNUNGSGEFAHR

Zeigt die Gefahr von Verbrennungen an, falls man in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.



ANMERKUNG

Zeigt Ratschläge für den Gebrauch und andere nützliche Informationen an.

2.3 VORGESEHENER GEBRAUCH DER MASCHINE

Das Thermostatbad **SV-THERMO** wurde für die Kochtechnik mit der Bezeichnung Vakuumgarung ("Sous vide cooking") erdacht und entwickelt. Diese sieht das Garen und die Zubereitung von vakuumverpackten Lebensmitteln im Innern dazu vorgesehener Beutel vor, indem sie in erwärmtes Wasser mit einer bestimmten Temperatur, die vom Anwender eingestellt wird, eingetaucht werden.

Der Gebrauch des Gerätes ist mit anderen Vorgehen oder Zielsetzungen, als jenen, die von **ORVED S.p.A.** im vorliegenden Handbuch angegebenen, verboten. Der vereinbarte Gebrauch des Geräts umfasst auch die Beachtung und die Kenntnis der Warnungen und der in diesem Betriebshandbuch enthaltenen Hinweise, sowie die pünktliche Durchführung aller Kontrollen, aller Wartungs- und Reinigungsarbeiten des Geräts.

ORVED S.p.A. weist jede Verantwortung für Schäden zurück, die an Personen, Tieren oder Sachen durch den nicht vereinbarten Gebrauch des Geräts verursacht werden.

2.4 WARNUNGEN UND GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE

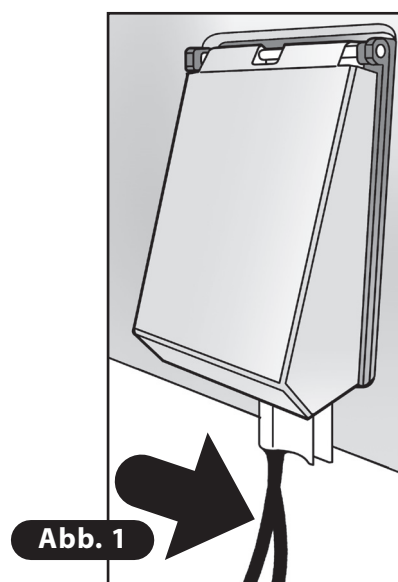
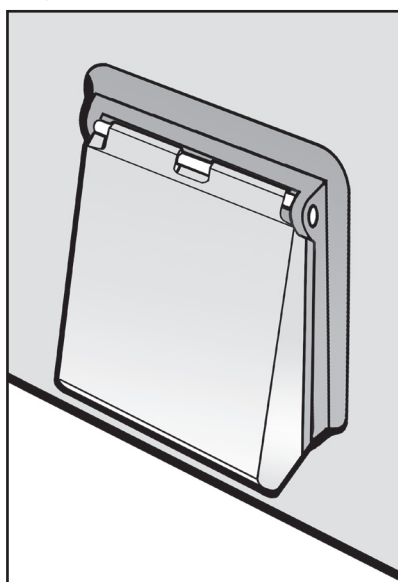
2.4.1 GEFAHREN AUS DEM GEBRAUCH DER MASCHINE



GEFAHR! Die Maschinen wurden nach den zur Verfügung stehenden modernsten Technologien geplant und hergestellt und stimmen mit den geltenden Sicherheitsnormen überein. Trotzdem können Sie Quelle von Gefahren sein, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden oder bei einem nicht vereinbarten Gebrauch.

Beachten Sie strengstens die folgenden Sicherheitsanweisungen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Maschine vollständig ist und keine Beschädigungen aufweist.
- Falls die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie sie über den Hauptschalter ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache horizontale und stabile Fläche.
- Das Auffüllen der Wanne darf nur mit Trinkwasser und auch nur über den Anschluss an das örtliche Wassernetz erfolgen.
- Verhindern Sie, dass nicht autorisierte Personen keinen Zugang zum Arbeitsbereich haben.
- Tragen Sie geeignete Arbeitskleidung.
- Benutzen Sie niemals die Maschine in Umgebungen mit Explosionsrisiko, d.h. bei Vorkommen von brennbaren Dämpfen und Gasen.
- Gewährleisten Sie eine ausreichende Ventilation des Arbeitsplatzes.
- Beseitigen Sie sofort alle Störungen und Hindernisse, die die Sicherheit beeinträchtigen können.
- Leeren Sie das Thermostatbad, bevor Sie das Gerät versetzen und fassen Sie es fest an den Haltegriffen an.
- Sowohl bei Anwendung mit der Kernsonde (optional), als auch ohne die Sonden muss die Frontklappe immer geschlossen bleiben. Wenn Kernsonden benutzt werden, führen Sie die Kabel aus dem unteren Bereich heraus, wie in der rechten **Abb. 1** gezeigt.



2.4.2 HINWEISE ZUM ANSCHLUSS AN DAS WASSER- UND ABWASSERNETZ



ACHTUNG!

- **Der Anschluss an das Wasser- und Abwassernetz muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.**

- Für den Anschluss an das Wassernetz für Kalt- und Warmwasser sind Schläuche für Trinkwasser zu benutzen, die einem Druck von mindestens 600 kPa (6 bar) und Temperaturen bis zu 90°C (Ausführung Top) standhalten. Innendurchmesser Ø 12-14mm.
- Vergewissern Sie sich, dass die Abflussleitungen des Netzes, an die das Gerät angeschlossen ist, aus Material besteht, das Temperaturen bis 90°C aushalten.
- Die Abflussleitung, mit der die Maschine ausgestattet ist, muss einen freien Abfluss in ein Abflussrohr des Abwassernetzes von wenigstens Ø63mm (2") besitzen, das Temperaturen bis 90°C standhält. Verlängern oder ersetzen Sie die Abflussleitung nicht mit einem längeren Rohr: der Abfluss würde nicht funktionieren.
- Benutzen Sie keine beschädigten Wasseranschlüsse oder solche mit Lecks.
- Vor der Inbetriebnahme überprüfen sie, dass keinerlei Verluste an den Anschlüssen auftreten.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck der Wasserleitung nicht 300 kPa (3 bar) übersteigt und befestigen Sie die Leitungen geeigneten metallischen Rohrschellen. Die Temperatur des Warmwassers am Eingang darf nicht 60°C überschreiten.
- Für die Anschlüsse an die Maschine benutzen Sie ausschließlich Trinkwasser geeignete Rohre.

2.4.3 MIT DEM GEBRAUCH DER MASCHINE BETRAUTES PERSONAL



GEFAHR!

- **Der Gebrauch der Maschine ist allein ausgebildetem Personal vorbehalten. Dieses Personal muss die Sicherheitsvorschriften und die in diesem Handbuch enthaltenen Gebrauchsanweisungen kennen.**
- **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten physischen, sensorischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung geeignet, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist. Überwachen Sie, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**

2.4.4 SCHUTZ- UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN



GEFAHR!

- **Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebstüchtig und wirksam sind.**

2.4.5 RISIKEN DURCH ELEKTRISCHEN STROM

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

- Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gesichert, wenn es ordnungsgemäß an eine wirksame Erdungsanlage gemäß der gesetzlichen Vorschriften angeschlossen ist.
- Arbeiten an der Stromversorgungsanlage und Zugang zu den unter Spannung stehenden Teilen dürfen nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Die Demontage der Rückwand darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Es sind regelmäßige Kontrollen der Elektroanlage der Maschine durchzuführen (die Kontrollen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Beseitigen und/oder ersetzen Sie sofort gelockerte Anschlüsse oder verbrannte Kabel (der Austausch darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden).
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person, um etwaige Risiken zu vermeiden, ersetzt werden.
- Einige Teile des Deckels der Maschine können während des Dauerbetriebs sehr heiß werden.
- Benutzen Sie nur Stecker und Steckdosen, die den elektrischen Eigenschaften, die an dem Kennzeichnungsschild der Maschine angebracht sind, entsprechen.
- Führen Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen der Maschine ein: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!
- Der Gebrauch von fließendem Wasser, Wasser- und/oder Dampfstrahl ist am Installationsort der Maschine absolut verboten: Gefahr eines elektrischen Stromschlages!
- Das von dem Gerät abgelassene Kondenswasser könnte die Betriebssicherheit der umstehenden Geräte beeinträchtigen.



2.4.6 WARTUNG, SERVICE UND REPARATUR DER MASCHINE!

GEFAHR!

- Wartung, Service und Reparatur der Maschine müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Vor jedem Eingriff ziehen sie den Stromstecker aus der Steckdose und trennen Sie vor jedem Eingriff die Wasseranschlüsse ab.
- Führen Sie pünktlich alle Wartungsarbeiten und Servicearbeiten an der Maschine aus.
- Eventuelle Schäden dürfen nur von qualifiziertem Personal repariert werden.



2.4.7 ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT

GEFAHR!

- Bringen Sie keine Änderungen oder Auswechselungen ohne die Genehmigung von **ORVED S.p.A.** an.
- Ersetzen Sie sofort alle defekten, verschlissenen oder beschädigten Teile (der Austausch muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden).
- Benutzen Sie nur Originalersatzteile



2.4.8 BRANDVORSORGE

GEFAHR!

- Halten Sie die Ventilationsöffnungen frei (Abstand zu den umher stehenden Gegenständen von mindestens 10 cm).
- Bringen Sie die Maschine nicht in Nähe von brennbaren Produkten.



GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen: Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum. Bringen Sie keine offenen Flammen an die Maschine! Nicht Rauchen!



2.4.9 GEFAHREN DURCH HEISSWASSER UND VON DER MASCHINE ERZEUGTEN DAMPF

GEFAHR!

- Gefahr von Verbrennungen: berühren Sie während den Garzyklen nicht den Glasdeckel und/oder die Umrandung aus Stahl: sie können sehr hohe Temperaturen erreichen!
- Öffnen Sie den Deckel über den Handgriff, indem Sie ihn auf die Seite der Scharniere bewegen, damit eventueller Dampf aus der Wanne abgelassen wird, ohne über den Körper zu strömen (**Abb. 1**).
- Ziehen Sie die Beutel mit geeigneten Küchenzangen heraus. Ziehen Sie sie niemals ohne passende Schutzkleidung wie temperaturfeste Handschuhe heraus.

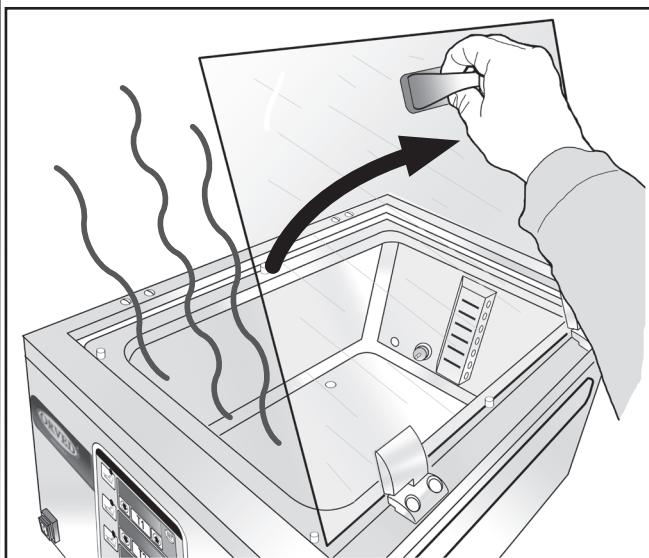
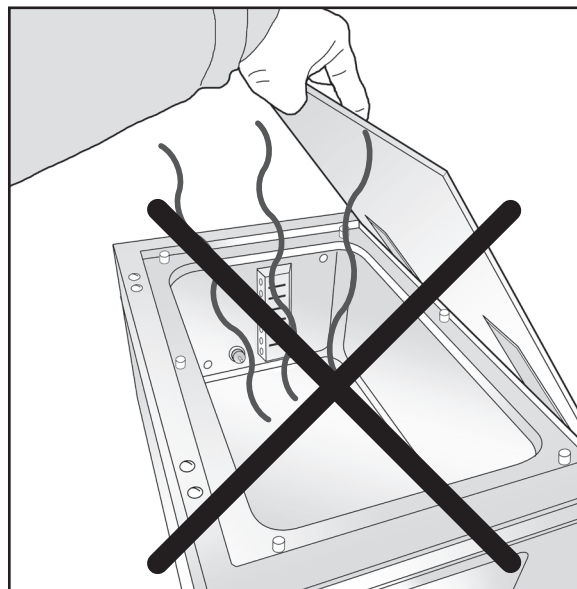


Abb. 1





2.4.10 REINIGUNG UND ENTSORGUNG DER MASCHINE

ACHTUNG!

- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig, indem sie den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen folgen.
- Benutzen und behandeln Sie die Reinigungsmittel nach den Vorschriften des Herstellers.
- Demolieren und entsorgen Sie die Maschine, Teile von ihr und die für die Reinigung des Geräts benutzten Reinigungsmittel unter Beachtung der geltenden Vorschriften.

2.5 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AN DER MASCHINE

2.5.1 BEMERKUNGEN ZU DEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Überprüfen Sie jedes Mal, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, dass alle Sicherheits- und Schutzvorrichtungen vorhanden, betriebsfähig und wirksam sind. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn einer oder mehrere Sicherheitsvorrichtungen fehlen oder beschädigt sein sollten.
- Wartungseingriffe, Reparaturen oder Auswechslung des Sicherheitsvorrichtungen dürfen ausschließlich von ausgebildeten und qualifiziertem Personal vorgenommen werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen niemals überbrückt oder außer Betrieb gesetzt werden.

Die Maschine besitzt serienmäßig folgende Sicherheitsvorrichtungen:

- Sicherheitsvorrichtungen gegen Überhitzung des Heizwiderstands.
- Hauptschalter.
- Silikondichtung zur Wärmeisolierung des oberen Rahmens aus Edelstahl.
- Transportgriffe.
- Feuchtigkeitsschutzgrad IPX3.

2.5.2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN GEGEN ÜBERHITZUNG DER HEIZWIDERSTÄNDE

SV-THERMO ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das über eine interne Heizwiderstandsvorrichtung das Risiko einer möglichen Überhitzung beseitigt und somit die Brandgefahr, die aus einem Defekt oder Störung der elektrischen Stromversorgung des Heizwiderstandes entstehen könnte.

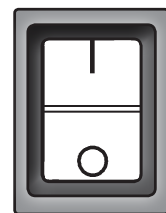
Der Betrieb der Sicherheitsvorrichtung ist vollständig automatisch in Übereinstimmung mit der Eigentemperatur des Heizwiderstandes.

Nach einem Eingriff Schutzvorrichtung kann der Heizbetrieb nach einer Abkühlungsphase wiederhergestellt werden.

2.5.3 HAUPTTRENNSCHALTER

Über den Haupttrennschalter kann die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.

Er kann als Not-Aus-Schalter benutzt werden.



2.5.4 SCHUTZGEHÄUSE ELEKTRISCHE ANLAGE

Die elektrische Anlage, die alle Maschinenfunktionen steuert, ist vollständig von einem Stahlgehäuse umgeben.

2.5.5 SILIKONDICHTUNG

Eine Silikondichtung isoliert die Wanne vom oberen Rahmen, damit dieser vor der von dem Bad erzeugten Hitze isoliert ist.

2.5.6 TRANSPORTGRIFFE

Zwei Transportgriffe an der Vorder- und Hinterseite gestatten die sichere Handhabung des Geräts.

2.6 HYGIENE

Die Maschine wurde unter Einhaltung der Richtlinie **EN1672-2** (Hygienevoraussetzungen für Maschinen zur Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln), der Richtlinie **EG 1935/2004 und die Leitlinien EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group) hergestellt; Materialien, Oberflächen Formen wurden so gewählt und geplant, dass die Kontaminierung oder Infektion von Lebensmitteln gegenüber dem Anwender der Maschine und umgekehrt auf ein Minimum reduziert sind, ebenso wie das Risiko von Verunreinigungen des Lebensmittels durch den Bediener und die Maschine selbst auf ein Minimum reduziert oder beseitigt wird.

Dieses vorausgesetzt, beachten Sie immer bei der Vakuumverpackung von Lebensmitteln folgende Anweisungen:

- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Maschine sowohl vor als auch nach dem Gebrauch durch. Im Besonderen reinigen und desinfizieren Sie die inneren Oberflächen der Heizwanne und entfernen Sie Kalkverkrustungen mit Essig oder anderen geeigneten Produkten.
- Arbeiten Sie hygienisch und vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Lebensmittel und Maschine.
- Halten Sie die Bedientafeln und die Bedienungselemente sauber und frei von Fetten und Ölen.
- Schließen Sie den Deckel, wenn die Maschine nicht benutzt wird: Auf diese Weise vermeiden Sie, dass sich Staub und Schmutz im Innern der Wanne absetzen.

2.7 WARTUNG UND TECHNISCHER KUNDENDIENST

Im vorliegenden Betriebshandbuch werden auf deutliche Weise die Wartungsarbeiten, Reparaturen und von dem Bediener der Maschine durchzuführenden Arbeiten von den Arbeiten, die von qualifizierte und ausgebildete Techniker eines autorisierten Kundendienstzentrums durchzuführen sind, unterschieden.

Bei Wartungsarbeiten, Bedienung oder Reparatur beachten Sie immer folgende Anweisungen:

- Schalten Sie die Maschine über den Haupttrennschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Trennen Sie die Wasseranschlüsse ab.
- Beachten Sie die geplanten Wartungsarbeiten und die in diesem Handbuch vorgesehenen Zeitabständen. Verzögerung oder ausgebliebene Wartung können kostspielige Reparaturarbeiten verursachen.
- Benutzen Sie ausschließlich Originalersatzteile von **ORVED S.p.A.**
- Benutzen Sie Werkzeuge, die sich in gutem Zustand befinden; lassen Sie nach der Arbeit keine Werkzeuge im Innern der Maschine zurück.
- Führen Sie niemals Arbeiten durch, für die der Eingriff eines qualifizierten Technikers seitens des autorisierten Kundendienstzentrums erforderlich ist.
- Überlassen Sie die Eingriffe ausschließlich einem autorisierten Kundendienstzentrum von **ORVED S.p.A.**
- Sicherheitsvorrichtungen, die durch einen qualifizierten Techniker für Wartungsarbeiten deaktiviert oder zeitweise abgebaut wurden, müssen am Ende der Arbeit wieder eingesetzt werden und ihre Wirksamkeit und Betriebsbereitschaft muss überprüft werden.

3. RATSCHLÄGE ZUM UMWELTSCHUTZ



VERPACKUNG

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclebar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet.
- Für die Entsorgung befolgen Sie die örtlichen Vorschriften.
- Werfen Sie das Material nicht in die Umwelt. Das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolteile, etc.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt.



VERSCHROTTUNG/ENTSORGUNG

- Das Gerät wurde aus recyclebarem Material hergestellt. Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet.
- Vergewissern, dass dieses Gerät korrekt verschrottet wird. Tragen Sie dazu bei, den potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit vorzubeugen.
- Das Symbol  auf dem Gerät oder der beigelegten Dokumentation gibt an, dass das Gerät nicht wie Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an die geeigneten Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden muss.
- Zum Zeitpunkt der Verschrottung das Gerät unbenutzbar machen, indem das Versorgungskabel abgeschnitten wird und der Deckel so entfernt wird, das Kinder nicht einfach an das Innere des Gerätes gelangen können.
- Verschrotten Sie das Gerät entsprechend der Bestimmungen vor Ort für die Entsorgung von Müll und übergeben sie es an die Sammelstellen, wobei es noch nicht einmal wenige Tage unbeaufsichtigt bleiben sollte, weil es eine Gefahrenquelle für Kinder darstellt.
- Für weitere Informationen zum Umgang, Wiederverwertung und Recycling dieses Geräts kontaktieren Sie das örtliche zuständige Amt, die Mülldeponie oder den Verkäufer, bei dem das Gerät erworben wurde.

4. BEWEGUNG UND AUSPACKUNG



HINWEIS!

- Achten Sie besonders auf metallische Spitzen, Nägel, Nieten, scharfe Kanten oder anderes, was an der Verpackung eine mögliche Gefahr darstellen kann. Bei Erhalt der Verpackung muss der Kunde die Unversehrtheit überprüfen und umgehend den Frachtunternehmen oder dem Transport verantwortlichen eventuelle Störungen, fehlende Teile oder deutlich sichtbare Schäden mitteilen; diese Mitteilung muss auf alle Fälle vor Durchführung jeder anderen Arbeit zu Bewegung oder zur Packung erfolgen.
- Ein eventueller Schaden an der Verpackung kann auf einen möglichen Schaden des Geräts oder seiner Teile hinweisen; bei Zweifelsfällen zu Unversehrtheit des Geräts nach dem Transport fragen Sie vor Beginn aller anderen Arbeiten bei ihrem Händler oder direkt bei ORVED S.p.A. nach Informationen.
- Das verpackte Gerät muss an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein. Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relativen Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen. Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.

4.1 AUSPACKEN

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Entfernen Sie das Klebeband, das während des Transports und der Bewegung den Deckle festbindet. Entfernen Sie den Klettverschluss, der das Versorgungskabel an der hinteren Wand festhält und bewahren Sie ihn für eventuelle Transporte auf.
- Es ist ratsam, die gesamte Verpackung für eventuelle zukünftige Bewegung oder Einlagerungen des Geräts aufzubewahren.
- Hinsichtlich der Entsorgung und Sicherheit des Verpackungsmaterials beachten Sie die Anweisungen im vorigem Kapitel 3.

4.2 BEWEGUNG UND EINLAGERUNG



HINWEIS!

- Bei einer Einlagerung muss das Gerät an einem sicheren, zu diesem Zweck geeigneten, trockenen, gut belüfteten und überdachten Ort aufbewahrt werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein.
- Am vorgesehenen Ort muss eine Temperatur zwischen 5 °C und 40 °C und eine relativen Luftfeuchtigkeit nicht über 80 % herrschen.
- Wasser und Wasserdampf müssen im gebührenden Abstand vom Installations- oder Lagerungsort gehalten werden.

5. BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN

5.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Thermostatbad **SV-THERMO** wurde hauptsächlich für die Kochtechnik mit der Bezeichnung Vakuumgarung ("Sous vide cooking") erdacht und entwickelt. Diese sieht im Allgemeinen ein Garen mit Temperaturen zwischen 50 e 70°C (mit Spitzenwerten von 100°C für grüne Basisprodukte) von vakuumverpackte Lebensmitteln im Innern von entsprechenden Beutels aus OPA/PP vor. Zu diesem Zweck wird Trinkwasser aus dem Wassernetz über ein Magnetventil/Magnetventile in eine Wanne von etwa 30 Liter Fassungsvermögen eingelassen, die über einen elektrischen Heizwiderstand erwärmt wird.

AUSFÜHRUNGEN

a) Basis:

Füllen über ein einzelnes Lademagnetventil; Leeren manuelle über Kugelventil.

Zwei Garprogramme.

Arbeitet mit zwei festen und voreingestellten Wasserständen, die sich auf 100mm (Level 1) und 140mm (Level 2) vom Boden gemessen befinden, die Beibehaltung des Wasserstands (Auffüllen durch Verdampfung, leeren usw.) erfolgt automatisch.

b) "Top":

Füllen über zwei Lademagnetventile für Kaltwasser und Warmwasser; automatisches Leeren über Magnetventil.

Fünf Garprogramme und neun voreingestellte Programme.

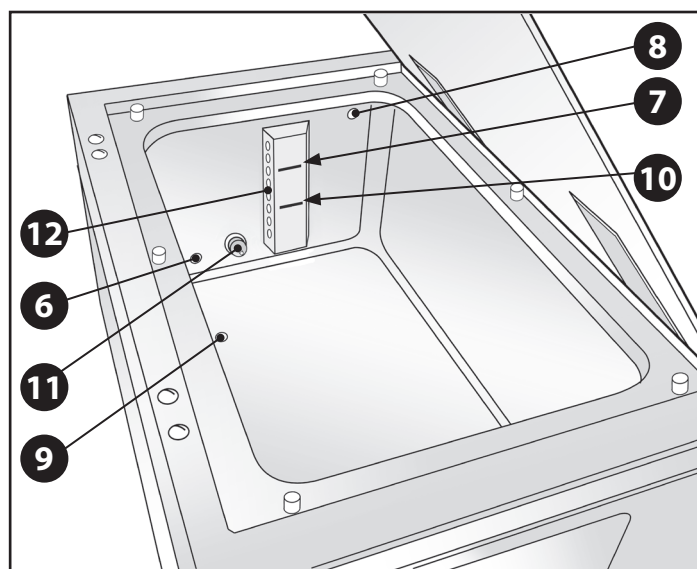
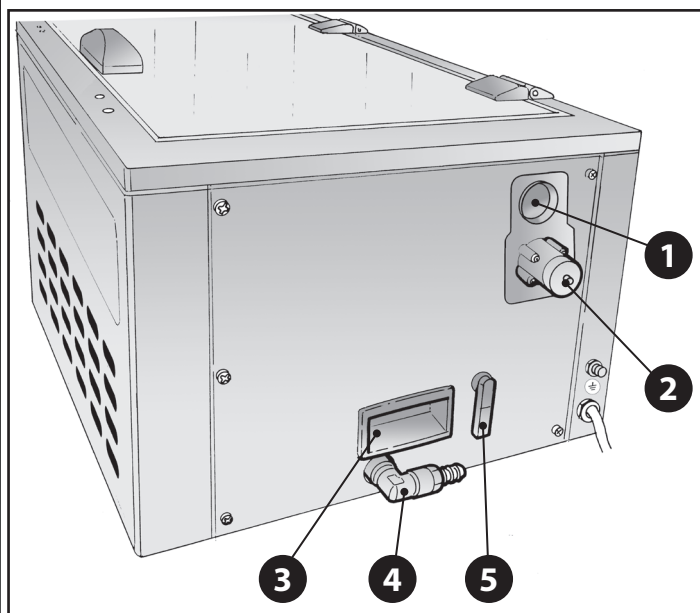
Arbeitet mit sechs festen und voreingestellten Wasserständen, die sich auf 50mm (Level 1), , 74 mm (Level 2), 98 mm (Level 3), 122 mm (Level 4), 146 mm (Level 5) und 170 mm (Level 6) vom Boden gemessen befinden; i die sechs Levels gestatten eine Optimierung der zu erwärmenden Wassermenge. Die Beibehaltung des Wasserstands (Auffüllen durch Verdampfung, leeren usw.) erfolgt automatisch.

WASSERANSCHLUSS

- Das Füllen mit Wasser kann von Hand oder automatisch erfolgen. Beim automatischen Laden wird das Wasser einlaufen lassen, bis der programmierte Füllstand erreicht wird.
- Das Leeren des Wassers erfolgt über Magnetventil in der Ausführung „Top“, von Hand in der Basisausführung.
- Das Leeren wird durch eine Filterplatte geschützt, die sich immer auf dem Boden befinden muss.
- Der Wassereinlauf in der Ausführung „Top“ kann auf verschiedene Weise (d.h. warm oder kalt) durch die Trinkwasserleitung geschehen. Hierdurch kann die Vorwärmzeit verkürzt oder auf Null reduziert werden, unter gleichzeitiger Beibehaltung einer möglichen schnellen Abkühlung des Wasser in den Garzyklen, die dies vorsehen.
- Die Benutzeroberfläche mit vier Displays gestattet die Programmierung von Garzyklen manuell auf Zeit, manuell mit Startverzögerung, auf Zeit mit Startverzögerung, mit Kernsonde und zuletzt mit Kernsonde und Startverzögerung.
- Als Wahlzubehör wird ein vollständig aus Edelstahl bestehender Behälter ("Beutelhalterkorb") mit herausnehmbaren Trennwänden geliefert, der das vertikale und geordnete Eintauchen von maximal sieben Verpackungen ins Wasser ermöglicht.

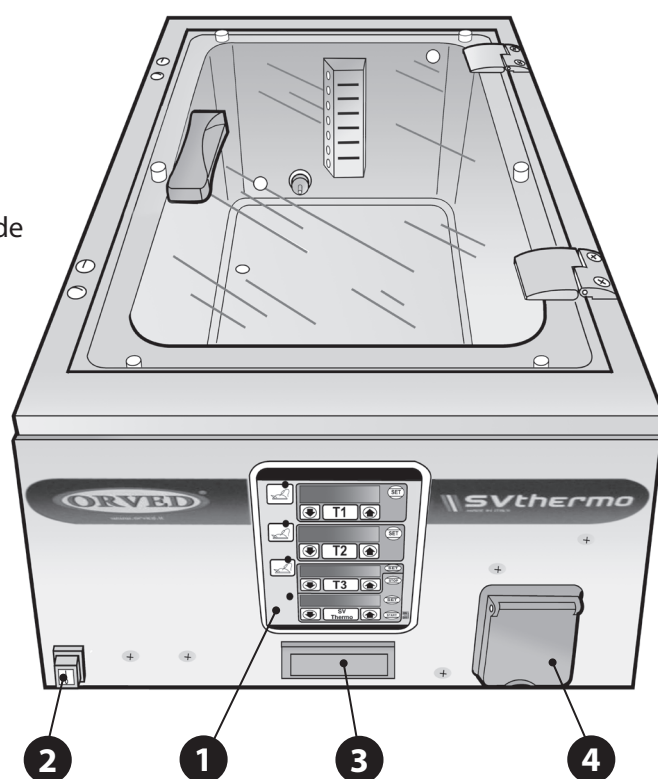
5.1.1 SV-THERMO "BASE"

- ➊ Anschluss ½" für Gas F für Wassereinlauf
- ➋ Kontrollierbarer Verschmutzungsfilter
- ➌ Transportgriff
- ➍ Gummianschluss Ø16 für Wasserauslauf
- ➎ Manuelles Auslaufventil
- ➏ Wassereinlauf
- ➐ Füllstandssonde L2
- ➑ Überlaufablauf
- ➒ Bodenauslauf
- ➓ Füllstandssonde L1
- ➔ Temperatursonde PT1000 Wasser Bad
- ➕ Herausnehmbarer Füllstandsanzeiger

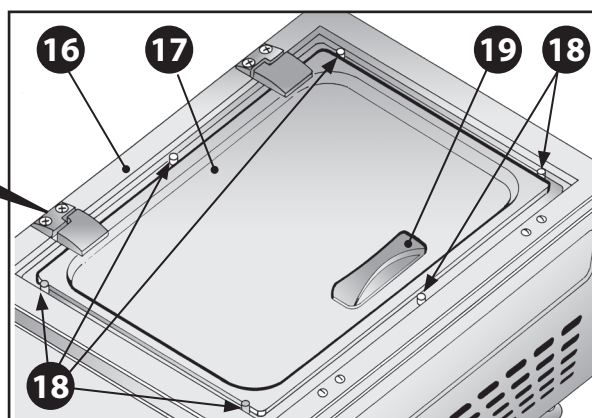
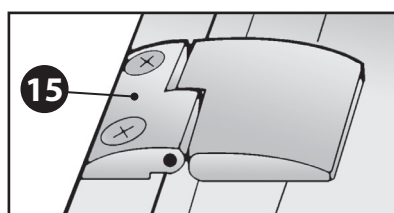
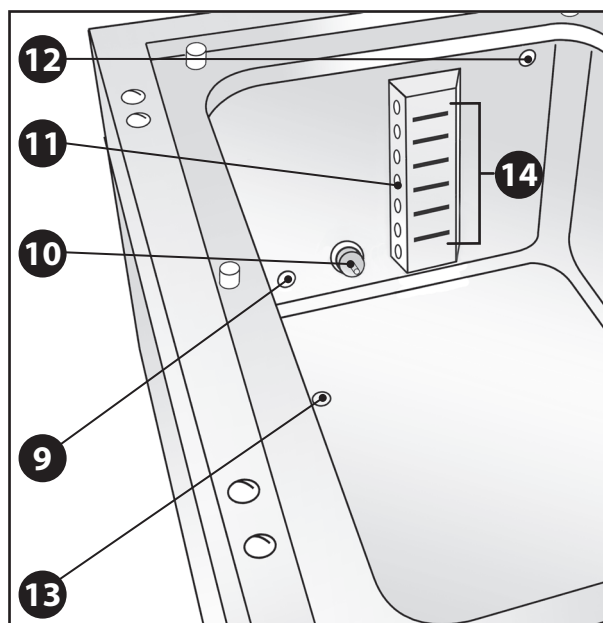
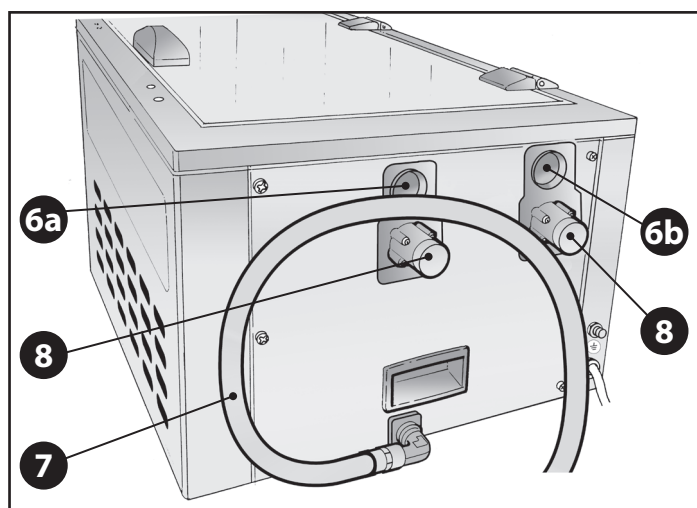
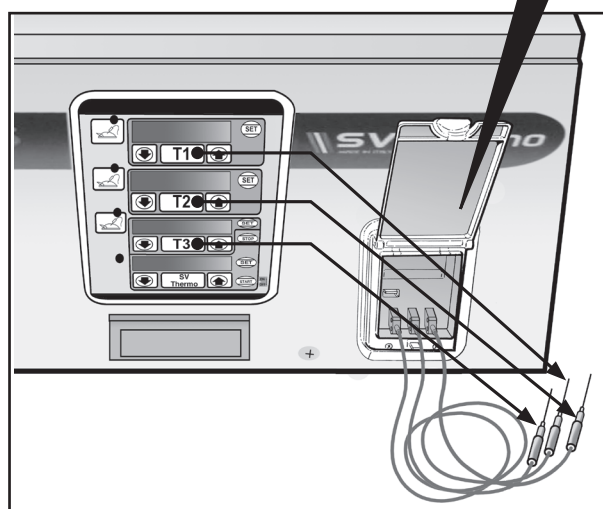
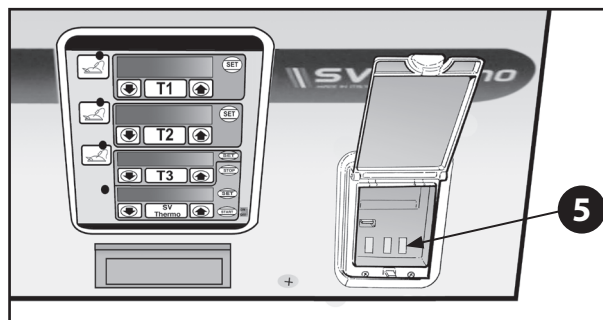


5.1.2 SV-THERMO "TOP"

- ➊ Bedientafel mit vier Displays
- ➋ Hauptschalter
- ➌ Transportgriff
- ➍ Schutzklappe für Steckanschluss der einzuschiebende Sonde und USB-Schnittstelle (optional)



- 5 Steckanschluss der einzuschiebende Sonde (optional); Einzuschiebende Sonde (optional) mit Markierungen in roter, gelber und schwarzer Farbe, den drei Displays T1/T2/T3 für die Darstellung der Temperaturparameter und des Timers entsprechen
- 6 Anschluss ½" für Gas F für Warmwassereinlauf (6a) und Kaltwassereinlauf (6b).
- 7 Ablaufleitung
- 8 Kontrollierbare Verschmutzungsfilter
- 9 Wassereinlauf
- 10 Temperatursonde PT1000 Wasser Bad
- 11 Herausnehmbarer Füllstandsanzeiger
- 12 Überlaufablauf
- 13 Bodenauslauf
- 14 Füllstände 1 - 6
- 15 Deckelscharnier aus vernickeltem Zamak
- 16 Edelstahlrahmen geformt, um das Einfügen einer Backform Gastronorm GN 1/1 (EN 631) zu ermöglichen
- 17 Backform Gastronorm GN 1/1 (EN 631), in den Rahmen eingesetzt
- 18 6 Teflon-Halterungen, auf denen der Deckle aufsetzt, wenn er sich in Verschlussposition befindet
- 19 Deckelgriff

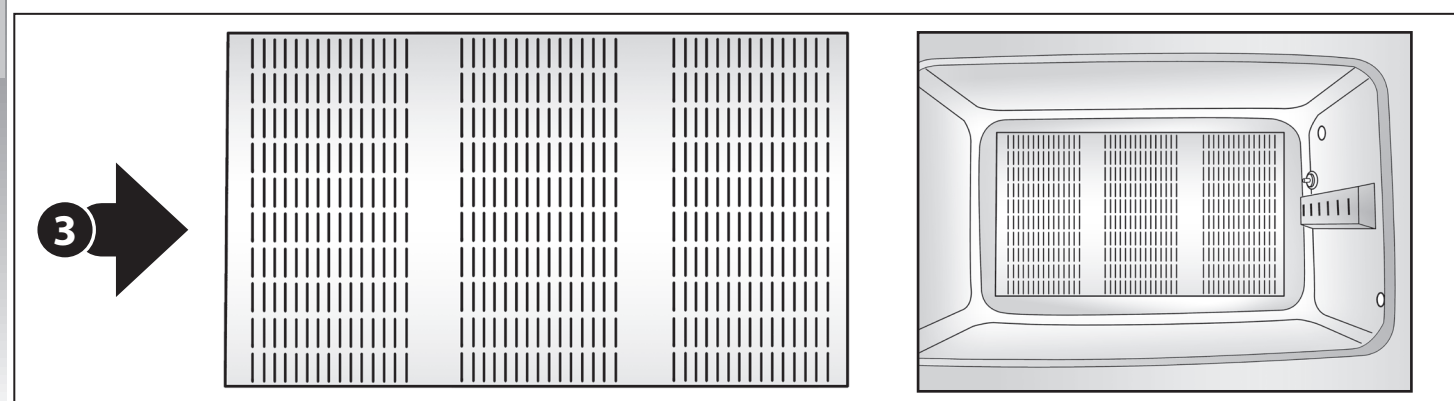
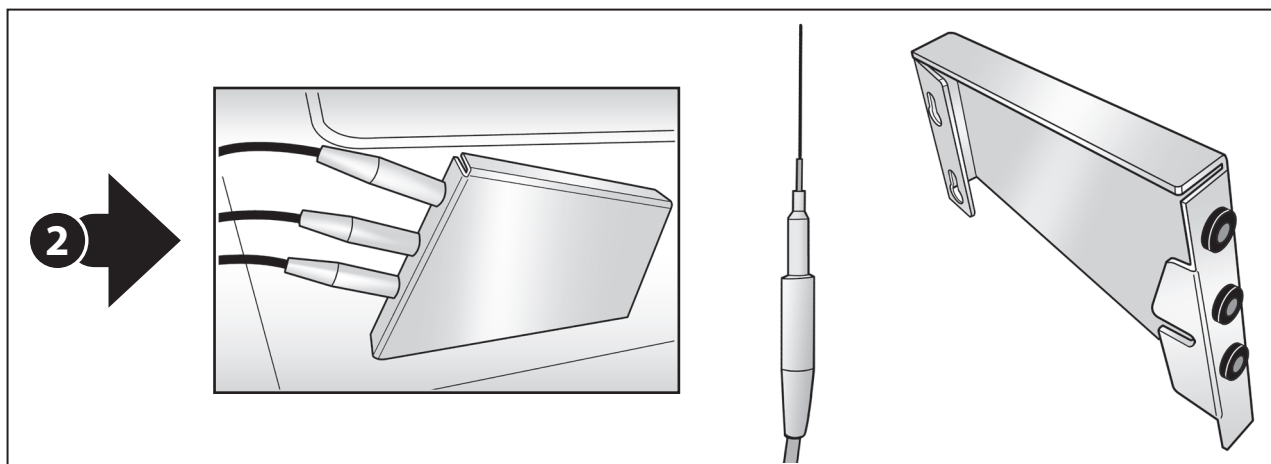
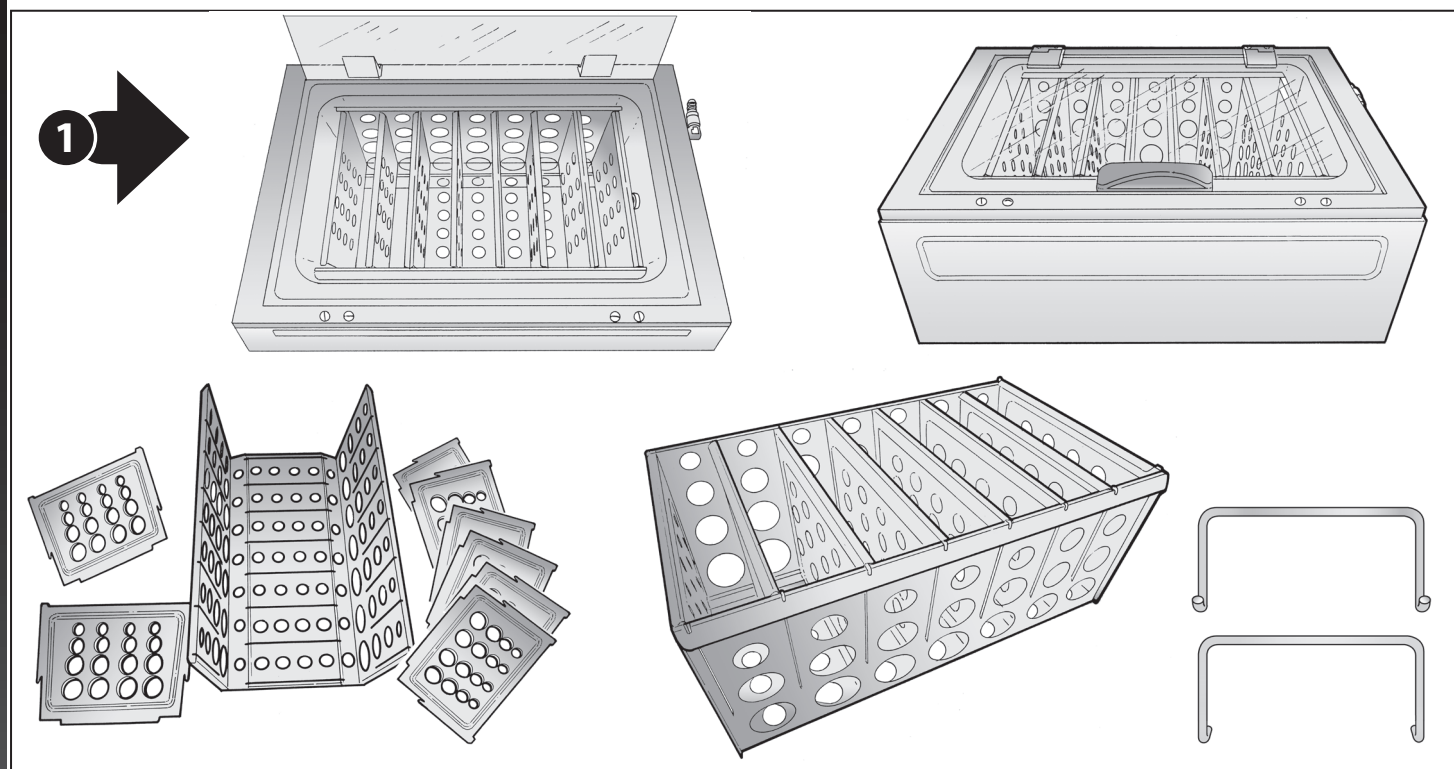


BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN



5.1.3 ZUBEHÖR

- 1 Beutelhaltekorb in sieben Fächer kombinierbar, besteht aus dem Korb und 8 Trennwänden mit 2 Griffen für die Handhabung.
- 2 PT1000 Sonde zum Einführen mit Nadel 80mm Ø 1,50mm, komplett mit Sondenhalter aus Edelstahl.
- 3 Filterplatte für Wannenauslauf.



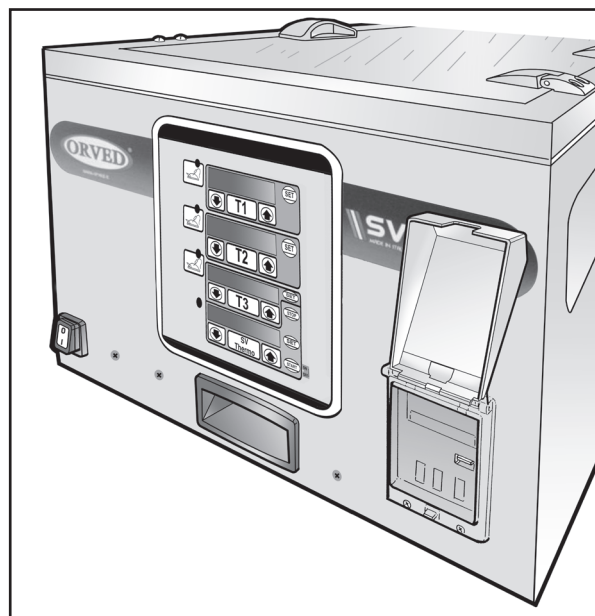
5.2 KERNSONDE

Als Option sind Einschiebesonden verfügbar, die einzeln an ein Display gekoppelt sind, um die Temperatur im Kern des Produkts zu erfassen und für den Start der Garzeit in Abhängigkeit davon, wann die eingestellte Temperatur im Kern erreicht wird.

- Die Sonden (PT1000 Klasse A - optional) werden mit den drei Steckbuchsen in der entsprechenden Fronthalterung verbunden, das zugänglich wird, wenn der Deckel rechts von der Bedientafel angehoben wird.

ANMERKUNG. Als Wahlzubehör steht ein Bausatz mit drei Sonden zur Verfügung, die durch farbige Umhüllungen unterschieden werden, die den drei Displays T1, T2 e T3 der Bedientafel entsprechen. Im Folgenden die Konfiguration der Überstimmung der Farben mit den Sondensteckanschlüssen.

FARBE	STECKVERBINDUNG	DISPLAY
ROT	RECHTS	T1
GELB	MITTE	T2
SCHWARZ	LINKS	T3



5.3 GARUNGSARTEN

Es gibt vier Garungsarten in der Ausführung „Top“, drei in der Basisausführung; sie sind so aufgebaut, dass sie die grundlegenden Anforderungen zufrieden stellen, die der Vakuumgarteknik entspringen.

Sie unterscheiden sich durch den Gebrauch der Kernsonde, durch die Abfolge der Abkühlzeiten oder durch die Beibehaltung der ausgewählten Wassertemperatur

. In allen Fällen wird die Möglichkeit gegeben, den Garzyklusstart zu verschieben und die Kernsonde zu benutzen (optional).

Alternativ zu den programmierbaren Zyklen, die in den fünf nachfolgend aufgelisteten Modalitäten unterteilt sind, kann eines der neun werkseitig verfügbaren vorprogrammierten Garprogramm gewählt werden

5.3.1 GARUNGSWEISEN (PROGRAMMIERBAR):

- KOCHEN-AUS: Garen auf Zeit mit Ausschaltung des Heizwiderstands am Zyklusende (Basis und „Top“).
- KOCHEN-ABKUEHLEN: Garen auf Zeit mit Abkühlung am Zyklusende („Top“).
- KOCHEN-TEMP. BEIBEHALTUNG: Garen auf Zeit mit Beibehaltung der Mindesttemperatur („Top“).
- CATERING: Ausschluss des Einlaufs/Auslaufs und Füllstände automatisch für den Gebrauch in Umgebungen ohne Wasseranschlüsse (Basis und „Top“).

BESCHREIBUNG DER MASCHINE UND IHRER FUNKTIONEN

A) KOCHEN-AUS: GAREN AUF ZEIT MIT AUSSCHALTUNG DES HEIZWIDERSTANDS AM ZYKLUSENDE (BASIS UND „TOP“)

Betrieb:

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen des Produktes ins Bad.
- 3) Am Ende der Garzeit wird der Heizwiderstand ausgeschaltet und das warme Wasser bleibt in der Wanne.
- 4) Herausnehmen des gekochten Produkts.

B) KOCHEN-ABKUEHLEN: GAREN AUF ZEIT MIT ABKÜHLUNG AM ZYKLUSENDE („TOP“)

Betrieb:

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen des Produktes ins Bad.
- 3) Am Ende der Garzeit wird der Heizwiderstand ausgeschaltet, das warme Wasser wird abgelassen und Kaltwasser bis zum vorher eingestellten Füllstand eingelassen.

C) KOCHEN-TEMP. BEIBEHALTUNG: GAREN AUF ZEIT MIT BEIBEHALTUNG DER MINDESTTEMPERATUR („TOP“)

Betrieb:

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen des Produktes ins Bad.
- 3) Am Ende der Garzeit wird das Wasser auf die Temperatur reguliert, die auf dem Parametermenü des Anwenders eingegeben ist (werkseitig auf 65°C eingestellt), mit Start einer unbegrenzten Garzeit.

D) CATERING: AUSSCHLUSS DES EINLAUFS/AUSLAUFS AUTOMATISCH FÜR DEN GEBRAUCH IN UMGEBUNGEN OHNE WASSERANSCHLÜSSE.

In diesem Modus funktioniert das Gerät gemäß des Programms COOK-OFF. Die automatische Einstellung der Füllstände und die Garweisen B und C sind deaktiviert.

GAREN MIT 1 ODER MEHR KERNSONDEN

Betrieb: AUSFÜHRUNG TOP

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen von einem oder mehreren Produkten mit einer oder mehreren Sonden ins Bad.
- 3) der Produktkern erreicht die auf den Displays T1, T2 und T3 eingestellte Temperatur.

Bei Erreichen der gewünschten Temperatur im Kern fährt der Arbeitsvorgang mit einem der drei oben genannten Varianten A-B-C fort.

Betrieb: AUSFÜHRUNG BASE

- 1) Das Wasser des Bads erreicht die eingestellte Temperatur.
- 2) Einführen von einem oder mehreren Produkten (des gleichen Typs) mit einer oder mehreren Sonden ins Bad.
- 3) der Produktkern erreicht die auf den Displays T1, T2 und T3 eingestellte Temperatur.

Bei Erreichen der gewünschten Temperatur im Kern fährt der Arbeitsvorgang fort, falls eine Zeit zur Aufrechterhaltung der Temperatur im Kern eingegeben wurde.

5.3.2 WERKSEITIG EINGESTELLTE GARPROGRAMME (NICHT PROGRAMMIERBAR):

- 1) Niedrige Pasteurisierung
- 2) Hohe Pasteurisierung
- 3) Mittlere Pasteurisierung
- 4) Garen von rotem Fleisch blutig (große Stücke über Nacht garen, zum Beispiel Roastbeef)
- 5) Garen für gekochtes Fleisch
- 6) Garen von Gemüse knusprig
- 7) Garen von Gemüsesud oder Gemüse allgemein
- 8) Garen von Kartoffeln
- 9) Garen von Schinken

5.4 STARTVERZÖGERUNG MIT EIS-FUNKTION

Das Gerät gestattet das Garen und die Zubereitung mit Startverzögerung, mit positiver Auswirkung auf die Arbeitsplanung und den Energieverbrauch.

Aus diesem Grund gilt das größte Interesse von SV-Thermo in der Ausführung Top dem Garen und der Zubereitung von Produkten in der Nacht, wobei die Temperatur des Produkts bis zum Start auf 3°C gehalten wird. Zu diesem Zweck erhält man einfach durch Eingabe von Trockeneisgranulat in Innere der Wanne, bis das Produkt gedeckt ist, in der Wanne die Sicherheitstemperatur von 3°C bis zum Zyklusstart, der außerhalb der Arbeitszeit durchgeführt werden kann. In diesem Modus wird vorausgesetzt, dass der Bediener nicht anwesend ist: daher ist selbstverständlich der Gebrauch von zusätzlichen Timern oder Kernsonden ausgeschlossen.

Das Gerät gestattet es, zwischen zwei Arten von verzögertem Start zu wählen:

5.4.1 FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE (FUNKTION EIS OFF)

Durch Eingabe des Anwenderparameters EIS auf AUSGESCHALTET (OFF) wird einfach der eingestellte Garzyklusstart auf die mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN eingestellte Zeit verschoben . Der Zyklus beginnt gemäß der Parameter und den eingestellten Arbeitsweisen. Dies wird vornehmlich benutzt, wenn man Tiefkühlprodukte benutzt, die aufgetaut/zubereitet werden sollen, wenn der Prozess nicht von einem Bediener überwacht wird, oder um die Startzeit des Garens zu verzögern, wenn der Bediener zugegen ist.

5.4.2 EINSCHALTVERZÖGERUNG FÜR PRODUKTE MIT KONSERVIERUNG BEI 3°C MIT HILFE VON TROCKENEISGRANULAT IN DER WANNE (FUNKTION EIS ON)

Durch Einstellung des Anwenderparameters EIS auf EINGESCHALTET (ON) führt das Gerät in dem Moment, wenn die mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN programmierte Zeit eintritt, automatisch eine Reihe von abwechselnden Aus- und Einläufen von Warmwasser durch, die das Auftauen des Trockeneisgranulat in kurzer Zeit ermöglichen. Am Ende wird automatisch der eingestellte Zyklus gestartet.

6. VOR DER BENUTZUNG DER MASCHINE: INFORMATIONEN ÜBER DAS VAKUUM, DAS GAREN UNTER VAKUUM UND NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DIE ZUBEREITUNG DER PRODUKTE

6.1 INFORMATIONEN ZU DEN VAKUUMBEUTELN FÜR DAS GAREN IN OPA/PP

Die Beutel für das Garen (in OPA/PP) unterscheiden sich von den Beuteln zur Konservierung durch ihre Siegelschicht, die aus Polypropylen (PP) besteht, während die Barrierschicht wie die Konservierungsbeutel aus Polyamid (PA) besteht. Sie sind glatt und glänzend und haben normalerweise eine Stärke von 75-85 Mikron.

Sie sind für die Konservierung geeignet, werden aber vor allem für die Garteknik „Vakuumgaren“ benutzt.

Neben der Eignungsgarantie bei Kontakt mit Lebensmitteln gemäß den geltenden Richtlinien garantiert Orved S.p.A. durch regelmäßige Labortests die Eignung der Beutel aus OPA/PP, auch Gartemperaturen bis zu 100°C für vier Stunden und von 120°C für eine Stunde lang standzuhalten.

6.2 INFORMATIONEN ZUR VAKUUMKONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

- Speisen, die zu lange bei Raumtemperatur aufbewahrt wurden oder die gerade zubereitet oder gekocht wurden, verlieren Feuchtigkeit, ihre anfänglichen Eigenschaften (Farbe, Geruch, Geschmack, etc.) und sind stärkerem Befall durch Bakterien ausgesetzt. Es wird daher geraten, Produkte unter Vakuum zu verpacken, die im Kühlschrank oder im Temperatursenker auf eine Temperatur von 3°C abgekühlt wurden
- Die Nahrungsmittel (roh oder gekocht) müssen gleichmäßig ins Innere des Beutels verteilt werden, um die Luft einfacher austreten zu lassen. Nicht zu sehr einfüllen, um die Verschweißung und den hermetischen Verschluss nicht zu gefährden. Eine gute Regel ist es, die Beutel bis etwa 3/4 ihres Volumens aufzufüllen.
- Gemüse und Obst werden nach dem Waschen sorgfältig abgetrocknet, um Flüssigkeitsansammlungen zu vermeiden, die sie schlaff werden lassen.
- Um Fleisch für eine vernünftig lange Zeit zu konservieren, ist daran zu denken, es mindestens 2 Stunden abkühlen zu lassen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor diese unter Vakuum verpackt werden, abtrocknen, um einen hohen Prozentanteil des Vakuums zu erreichen. Fleisch mit Knochen (Rippchen, Kotelett oder Anderes usw.) mit Aluminiumfolie bedecken, um zu verhindern, dass die Folie durchlöchert wird.

6.3 INFORMATIONEN ZUR VAKUUMVERPACKUNG DER PRODUKTE UND ZUR ZUBEREITUNG DER PRODUKTE

Die Vakuumgarteknik nutzt das physikalische Prinzip der Temperatursenkung zum Wasserkochen durch Senken des atmosphärischen Drucks aus. Auf Grund dieses Prinzips liegen die Kochtemperaturen beim Vakuumgaren unter 100°C und sind somit deutlich niedriger als in der herkömmlichen Küche, was den Vorteil mit sich bringt, die mit den Sinnen wahrnehmbaren empfindlichen Eigenschaften, die Farben und den Geschmack der Speise unverändert zu lassen.

Das Produkt wird im Innern der Beutel OPA/PP vakuumverpackt und mit Hilfe des thermostatischen Bads gegart. Von außerordentlicher Wichtigkeit ist, dass eine perfekte Wärmeübertragung von außerhalb des Beutels zum Produktkern hergestellt wird, was durch die Ausbringung der Luft sowohl aus dem Beutel als auch - soweit weit wie möglich - aus dem Produktkern erzielt wird.

Dieses Resultat erhält man, wenn, sofern mit der Art der Speise vereinbar, eine längere Vakuumzeit als in den Konservierungszeiten eingestellt, hinzugefügt wird.

Falls die Option zur Entlüftung nicht zur Verfügung steht, ist es dienlich, wenn der Vakuumvorgang mehrmals wiederholt wird, ohne den Schweißvorgang des Beutels zu aktivieren, vor allem dann, wenn es sich um Saucen und allgemein um flüssige Produkte handelt, die durch ihre physikalische Natur mehr Luft in ihrem Innern speichern.

6.3.1 VORBEREITUNG DES PRODUKTS FÜR DAS VAKUUMGAREN

- Denken Sie daran, dass die in die Verpackung einzuführenden Produkte kalt sein müssen, mit einer Temperatur nicht über 3°C (z.B. Produkte, die im Kühlschrank aufbewahrt wurden oder Produkte, die einen kompletten und korrekten Temperatursenkungsprozess durchlaufen haben).
- Wiegen Sie die Produkte und geben Sie ihnen die richtige Menge an Salz und entsprechenden Gewürzen.

- Nicht mehr wie 50g Öl pro Kilogramm des Produktes hinzugeben.
- Benutzen Sie ausgeglichene Salze, halten Sie das Gleichgewicht von 20g pro Kilogramm Produkt.
- Füllen Sie die Beutel bis zu einem Maximum von $\frac{3}{4}$ ihres Volumens.
- Verteilen Sie das Produkt gleichmäßig auf einer Ebene ohne Schichten zu bilden.
- Geben Sie Acht bei der Versiegelung des Beutels: sie muss gleichmäßig und deutlich markiert sein, um Eindringen von Luft, Garflüssigkeit oder Kühlmittel zu vermeiden.
- Den Beutel vor der Vakuumverpackung nicht rollen, zerknittern oder mechanisch oder thermisch belasten, um die gute Vakuumdichtigkeit nicht zu gefährden.
- Verschmutzen Sie nicht die Versiegelung des Beutels mit fetten Substanzen oder festen Materialien, die einen korrekten Vakuumverschluss beeinträchtigen könnten.
- Denken Sie daran, das Wasser vor jedem Garen auf eine Temperatur vorzuwärmen, die über der Gartemperatur selbst liegt, dies im Verhältnis zum eingeführten Volumen: für 1 kg Kaltmasse aus dem Kühlschrank muss die Anfangstemperatur um 8% erhöht werden. Stellen Sie daher ein Vorwärmprogramm ein: es meldet ihnen, wann das Bad für die Garung bereit ist.
- Bei Verwendung der Kernsonde ist daran zu denken, dass sie mit Hilfe des dazu für die Garung bestimmten Sets exakt in den Kern des Produktes eingeführt wird.

6.4 INFORMATIONEN ZUM VAKUUMGAREN

6.4.1 IL THERMOSTATBAD

Das Gerät wird heute überall in Groß- und Kleinküchen auf der Welt angewendet. Es ist eine großartige Hilfe für alle Küchenchefs, die das Vakuumgar- und Zubereitungssystem verwenden, da es genau die Temperatur anzeigt, einen geringen Verbrauch hat, was es zu einem vielseitigen und umfassenden Instrument werden lässt.

Einige wichtige Regeln sind für die Arbeit mit dem Thermostatbad Orved zu befolgen:

- Wenn die Wanne gefüllt ist, geben Weißweinessig hinzu, um Kalkresten- und Ablagerungen zu vorbeugen.
- Wenn Sie keine Auswechselung nach jedem neuen Garzyklus vornehmen (empfohlen), wechseln Sie wenigstens einmal pro Woche oder alternativ dazu, wenn Sie bemerken, dass sich Schmutz bildet. Nehmen Sie die Reinigung der Wanne am Ende des Arbeitsdurchgangs mit Handschuhen und unter Verwendung von nicht säurehaltigen oder aggressiven Reinigungsmittel vor (Weißweinessig eignet sich bestens). Es sind keine besonderen Maßnahmen zu ergreifen, da die Form der Wanne ohne Ecken ist.
- Halten Sie den Deckel der Maschine im geschlossen, um eine Verdampfen des Wassers zu vermeiden und um die Temperatur konstant zu halten.

6.4.2 LA DAS VAKUUMGAREN

Das Vakuum ist ein physikalischer Zustand, den man mechanisch über zwei Phasen erhält: absaugen und hermetisch versiegeln. Die so behandelten Lebensmittel erfahren keiner Kontamination und der Oxydationsprozess durch Sauerstoff wird deutlich verlangsamt. Das Resultat ist ein gesundes und frisches Produkt mit geringerem Gewichtsverlust und für längere Zeit mit allen wahrnehmbaren Eigenschaften als mit der klassischen Konservierungsmethoden.

Mit der Technik der direkten oder indirekten Vakuumgarung:

DIREKT	INDIREKT
Das Garen erfolgt direkt unter Vakuum: Direktes Garen des Produktes zu 99% unter Vakuum im Dampfgarer oder durch Eintauchen in das Thermostatbad. Absenken der Temperatur auf +3°C. Konservierung auf +3°C.	Das Garen beginnt mit den traditionellen Systemen: Absenken der Temperatur. Beenden des Garens im Vakuum. Absenken der Temperatur auf +3°C. Konservierung auf +3°C. ODER Absenken der Temperatur. Klimatisierung im Vakuum. Pasteurisierung bei niedriger oder hoher Temperatur Absenken der Temperatur auf +3°C. Konservierung auf +3°C.

6.4.3 KONSERVIERUNGSZEITEN:

Die Faktoren, die die Qualität und die Verderblichkeit der Nahrungsmittel beeinflussen sind zahlreich. Im Folgenden werden einige nützliche Ratschläge für die beste Ausnutzung der Konservierung gegeben.

MANIPULIERUNG:

- Fassen Sie die Lebensmittel nur mit den Händen an, wenn es unbedingt notwendig ist, oder besser benutzen Sie Latex-Handschuhe.
- Benutzen Sie vorzugsweise Geräte wie Zangen, Schöpfkellen und wechseln Sie sie bei jeder unterschiedlichen Bearbeitung, oder reinigen Sie sie häufig.
- Vermeiden Sie Kontakte zwischen gekochten und rohen Lebensmitteln.

GAREN:

- Kochen Sie die Lebensmittel sorgfältig mit den richtigen Temperaturen sowohl im Kern als auch im Ofen.
- Nach jedem Garvorgang senken Sie sofort die Temperatur der Produkte auf +3°C.
- Füllen sie niemals die Beutel, indem Sie die Produkte mit nackten Händen berühren.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Verpackungen mit schneidenden oder spitzen Produkten, um eine ungewollte Durchlöcherung der Beutel zu vermeiden.

• KONSERVIERUNG:

- Überprüfen Sie, dass die Temperatur der Zellen nicht über 3°C steigt.
- Reinigen Sie sorgfältig die Maschine für das Vakuum am Ende jedes Produktionszyklus.
- Benutzen Sie die Beutel nur ein einziges Mal.
- Vermeiden Sie eine Durchlöcherung der Beutel.

6.4.4 TEMPERATUREN FÜR DAS VAKUUMGAREN



WARNUNG!

Folgende Temperaturen sind RICHTWERTE!

PRODUKT	BADTEMPERATUR	KERNTEMPERATUR
RINDFLEISCH	von/bis	von/bis
Filet	58°C	52°C/56°C
Roast Beef	54°/56°C	48°C/54°C
Braten	54°/68° C	54°C/60°C
Kochfleisch	85°/92°C	82°C/90°C
KALBFLEISCH		
Keule	75°C/80°C	75°C/78°C
Nuss	75°C/80°C	75°C/78°C
Fricandeau	75°C/80°C	75°C/78°C
Schulter	75°C/82°C	75°C/80°C
Carrè	67°C/75°C	65°C/72°C
Rücken	67°C/74°C	66°C/72°C
SCHWEINEFLEISCH		
Keule	68°C/75°C	68°C/72°C
Carrè	65°C/72°C	65°C/70°C
Lende	65°C/75°C	64°C/72°C
Schulter	66°C/78°C	65°C/75°C
Haxe	78°C/85°C	76°C/83°C
Kochschinken	66°C/75°C	65°C/70°C
Porchetta (Spanferkelbraten)	68°C/75°C	66°C/73°C
LAMM		
Keule	78°C/85°C	78°C/83°C
Carrè	68°C/78°C	65°C/75°C
GEFLÜGEL:		
Huhn	68°C/88°C	66°C/85°C
Truthahn	68°C/86°C	66°C/83°C
Truthahnbrust	67°C/75°C	65°C/72°C
Ente	78°C/85°C	76°C/82°C
Entenbrust (zum Schmoren)	55°C/60°C	52°C/57°C
FISCH:		
Lachs	55°C/63°C	48°C/62°C
Ganze Fische (auch für gutes Aussehen)	65°C/70°C	62°C/65°C
Fischfilet	65°C/72°C	60°C/65°C
KRUSTENTIERE	68°C/82°C	67°C
MUSCHELN	78°C/98°C	68°C
PATÉ E TERRINE		
Paté	68°C/75°C	65°C/73°C
Foie-Gras	45°C/58°C	43°C
Hühnersuppe	64°C/68°C	62°C/65°C
Fischsuppe	60°C/68°C	56°C/65°C

6.4.5 ZUBEREITUNG UND ERHALTUNG DER VAKUUMGEGARTEN PRODUKTEN

Die Wiederaufbereitung ist sicherlich wesentlich bei der Vakuumverarbeitung: eine korrekte Zubereitung beeinträchtigt, noch macht sie die Arbeit und die vorherige Sorgfalt, die bei der Zubereitung eines Gerichts oder eines Produktes angewendet wurde, nutzlos.

Die Wiederaufbereitung kann verstanden werden als der Prozess, der zur Gartemperatur eines Produktes führt - häufig endet damit das Garen -, indem ein Eindruck eines „frischen“, eines soeben gekochten Produktes vermittelt wird, mit allen beigefügten Vorteilen, die die Technik des Vakuumgarens mit sich bringt.

Das ideale Instrument für die Wiederaufbereitung ist SV-Thermo Orved, wohingegen die darauf folgende Fertigstellung der Gerichte auf vielfältige Weise erfolgen kann. Die Fertigstellung eines Produkts kann erfolgen über:

- Thermostatbad SV-Thermo: für Produkte, die bereits im vorangehenden Verarbeitungsprozess fertiggestellt sind;
- Platte, Rost oder Fry Top;
- Dampfgarer oder Salamander;
- Pfanne auf Gasflamme oder Induktionsplatte;
- Mikrowelle;
- Wärmeschränke;

Die Fertigkeit besteht darin, die Arten von Wiederaufbereitung unter den oben aufgelisteten herauszufinden, die für die Eigenart und Stückgröße des Produkts am geeignetsten sind. Beispielsweise: die Zubereitung einer Portion Seebarschfilet kann einfach fertiggestellt werden, indem es kalt paniert wird und im Ofen überbacken wird (oder unter einem Salamander), da die kleine Stückgröße ein Überbacken gestattet, und das Produkt gleichzeitig wieder hergestellt wird, ohne es zu übermäßig zu oxydieren oder auszutrocknen. Zudem bleibt der beim vorherigen Vakuumgaren hervorspringende ästhetische Glanz und die Frische unverändert.

Bei einer größeren Stückgröße und mit der daraus notwendigen größeren Zeit, um erhöhte Temperaturen zu erreichen, ist es nützlich die Wiederaufbereitung im Wärmebad mit Sv-Thermo vorwegzunehmen, damit ein sanftes Eindringen der Wärme erzielt wird (+65°C die für die meisten Produkte empfohlene Temperatur), was auch in diesem Fall das ursprüngliche Garen des Produktes verändert. Wenn das Produkt warm ist, kann das Garen durch schmoren in der Pfanne oder im Ofen oder Backen fertiggestellt werden, wodurch man die Gewissheit hat, dass das Gericht bis in den Kern hinein warm ist und nicht nur außen.

Die Wiederaufbereitungszeiten sind eng an die Stückgröße der Produkte gebunden, jedoch ist zu beachten, dass ein Produkt, das auch für Stunden bei einer Temperatur von wenigstens 3-4°C unter der Temperatur für das Garen gehalten wird, es ermöglicht, das Produkt wieder in Temperatur zu bringen, ohne mit dem Garen fortzufahren.

6.4.6 VORTEILE DER VAKUUMGARUNG

Die Vorteile bei der Anwendung der Technik des Vakuumgarens sind vielfältig und von unterschiedlicher Natur.

QUALITATIVE VORTEILE:

- Ausdehnung der Konservierung der Produkte mit allen wichtigen Nährstoffen nahezu unverändert.
- Konzentrierung des Geschmacks: die Aromen werden in der Hülle gehalten.
- Hervorhebung der Farben: ohne Sauerstoff findet kein Oxydationsprozess statt
- Reduzierung um 40% bei der Verwendung von Gewürzen und Fetten.
- Keine für die Gesundheit schädlichen Veränderungen der Fette.
- Standardisierung der Qualität der angebotenen Produkte.

WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE:

- Einkaufsplanung mit Ersparnissen.
- Reduzierung der Verluste durch die Bearbeitungsphasen und Konservierung der Produkte.

- Erhöhung der Ausnutzung der Produkte durch die Verringerung des Gewichtsverlustes bei den flüssigen Bestandteilen.
- Ausdehnung der Konservierbarkeit von gekochten/rohen Produkten mit Verlängerung der Verkaufszeit.
- Reduzierung des Energieverbrauchs durch Verwendung von niedrigeren Gartemperaturen und der Möglichkeit unter „voller Ladung“ zu arbeiten.

ORGANISATORISCHE VORTEILE:

- Bessere Organisation des Optionssystems.
- Produktionsplanung in Abhängigkeit der Ausdehnung der Konservierbarkeit der Produkte.
- Verschiebung der Produktion im Zeiten außerhalb des normalen Betriebs.
- Erhöhung der Produktion in toten Zeiten zur Verbesserung und Beschleunigung der gleichzeitigen Tätigkeit der eingesetzten Arbeitskraft.
- Rationalisierung des Gebrauchs der Kühlzellen mit möglicher Senkung ihrer Anzahl.

DIENSTLEISTUNGSVORTEILE:

- Erhöhung des Kundenangebots.
- Angebot der Produkte zu allen Jahreszeiten mit Erhöhung der Angebotsperiode.
- Erhöhung der Fähigkeit und Geschwindigkeit des ServEIS.
- Standardisierung der Qualität und der Menge der angebotenen Lebensmittel.
- Beseitigung der Hinweise im Menü auf die Verwendung von Tiefkühlprodukten.

7. INSTALLATION

Gehen Sie unter sorgfältiger Beachtung der Abfolge folgender Punkte von 1 bis 5 vor:

1) Auspacken der Maschine (siehe Kap.4)



ACHTUNG!

- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist; verwenden Sie es nicht bei Zweifeln und wenden Sie sich sofort an den Verkäufer.
- Stellen Sie die Maschine nie auf den Kopf oder halten Sie sie nie schräg: bewegen Sie sie immer in aufrechter Position. Dies hilft zu vermeiden, dass sich das Glas öffnet.
- Zum Versetzen der Maschine benutzen Sie mit äußerster Vorsicht nur menschliche Kraft.

2) Positionieren Sie die Maschine auf eine horizontale, stabile und für die Last geeignete Ebene (Betriebsgewicht mit maximalem Wasserfüllstand 50-52kg etwa)..



ACHTUNG!

- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es von allen Seiten aus erreichbar ist.
- Verstellen Sie keine Wege, Flucht- oder Betriebswege mit der Maschine. Stellen Sie das Gerät nicht vor Notausgängen oder Notausgangstüren auf.
- Stellen Sie die benötigte Belüftung der Maschine sicher, indem Sie um das ganze Gerät einen Freiraum von mindestens 10 cm lassen. Die Belüftungslöcher müssen frei bleiben und dürfen nicht verstopft werden, damit die Temperatur des Geräts auf Normalniveau bleibt.
- In der Nähe des Installationsortes muss ein Anschluss an das Wassernetz (warm und kalt für Ausführung Top, kalt für Ausführung Basis) und an das Abwassernetz eingerichtet werden.

3) Schließen Sie das Gerät an das Wasser- und Abwassernetz an (siehe Kapitel 10.9)



ACHTUNG!

Der Anschluss muss von einer spezialisierten Fachkraft vorgenommen werden.

- **Anschluss an das Wassernetz für Kalt- und Warmwasser (Ausführung Top):** benutzen Sie Trinkwasserschläuche, die einem Druck von mindestens 600 kPa (6 bar) und einer Temperatur bis 90°C (Ausführung Top) standhalten. Innendurchmesser Ø 12-14mm. Die auf der hinteren Seite vorgerüsteten Anschlüsse besitzen ein ½" Gasinnengewinde.
- Falls kein Warmwasseranschluss zur Verfügung steht, verschließen Sie den Anschluss mit einem Stopfen ½"G. Stellen Sie den Anwenderparameter EINLAUF HEISSWASSER auf OFF (siehe §8.3.3).
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck der Wasserleitung nicht 300 kPa (3 bar) übersteigt.
- Wenn die Maschine außerhalb im CATERING-Modus verwendet wird, erfolgt der Wasseranschluss am Kaltwasseranschluss.
- **Anschluss an das Abwassernetz:** Vergewissern Sie sich, dass die Abflussleitungen des Netzes, an die das Gerät angeschlossen ist, aus Material besteht, das Temperaturen bis 90°C aushalten.
- Die Abflussleitung, mit der die Maschine ausgestattet ist, muss einen freien Abfluss in ein Abflussrohr des Abwassernetzes von wenigstens Ø63mm (2") besitzen, das Temperaturen bis 90°C standhält. VERLÄNGERN ODER ERSETZEN SIE DIE ABFLUSSLEITUNG NICHT MIT EINEM LÄNGEREN ROHR: der Abfluss würde nicht funktionieren!
- Benutzen Sie keine beschädigten Wasseranschlüsse oder solche mit Lecks.
- Wenn das Gerät an einen anderen Ort transportiert wird, muss eine neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.

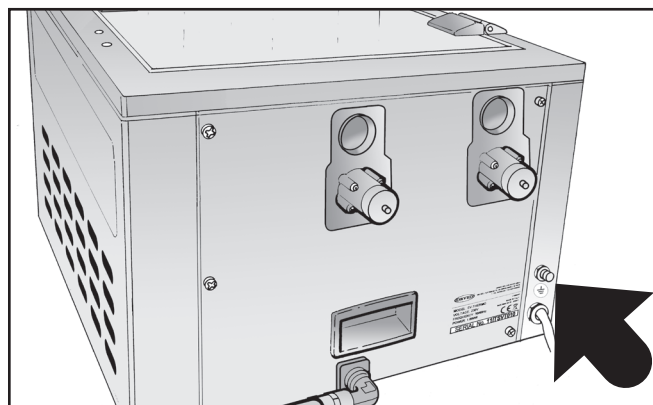
4) Schließen Sie die Maschine an das elektrische Stromnetz an.



ACHTUNG!

- Kontrollieren Sie auf dem Schild an der Hinterseite, dass die Frequenz und die Spannung der Maschine mit denen des elektrischen Stromnetzes übereinstimmen.
- Stecken Sie den Stecker in eine für ihn kompatible Steckdose: wenden Sie keine Kraft an, wenn diese nicht kompatibel ist, sondern benutzen Sie einen geeigneten Adapter.
- Überprüfen Sie auf dem Datenschild, dass die zur Verfügung stehende Leistung des Netzes ausreichend für die Versorgung der Maschine ist.

- 5) Schließen Sie das Gerät mit der entsprechenden Schraube hinten am Gerät an eine äquipotenziale Erdungsanlage an.

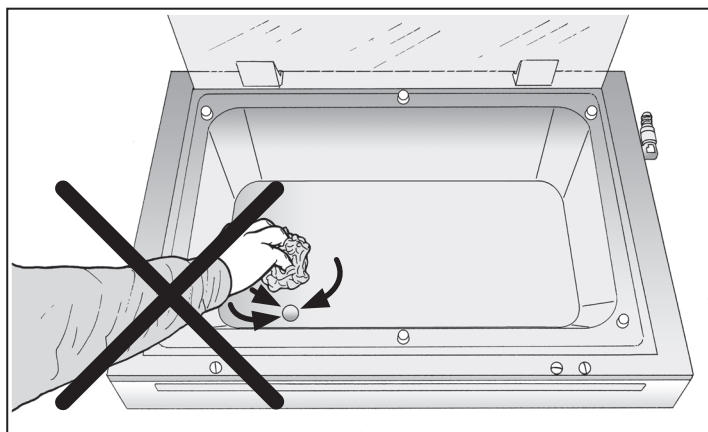
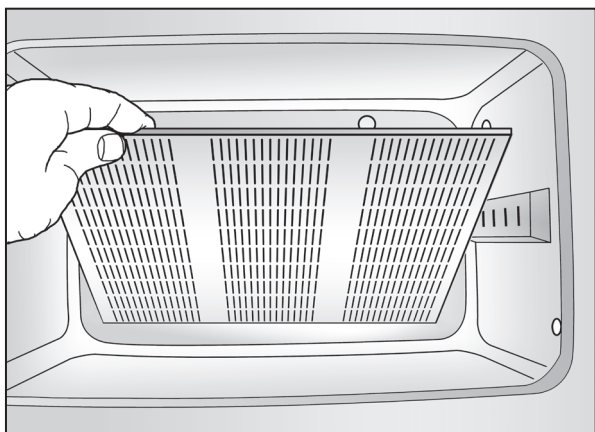


- 6) Führen Sie eine vorbereitende Reinigung der Wanne und des Deckels durch.



ACHTUNG!

- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie die Filterplatte aus der Wanne und verstopfen Sie den Ausfluss mit einem Lappen.
- Vermeiden Sie, das Reinigungsmittel und die Reinigungsreste über den Wannenausfluss abzulassen: eventuelle Verunreinigungen könnten die Arbeitsweise des Ablassventils beeinträchtigen!!



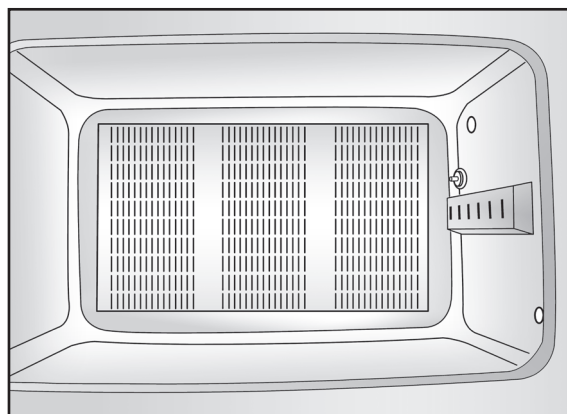
Die Maschinen wurden vor der Lieferung sorgfältig gereinigt und desinfiziert. Dennoch raten wir Ihnen, eine neue Reinigung vorzunehmen, um mögliche verunreinigende Teilchen zu beseitigen, die sich durch zufälligen Kontakt mit Risikoquellen nach dem Auspacken der Maschine abgesetzt haben können.

Reinigen Sie die Wanne und den Deckel mit einem weichen, mit Trinkwasser befeuchtetem Tuch. Es wird empfohlen, keine aggressiven Reinigungsmittel, Edelmetalltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Innenoberflächen der Wanne unwiederbringlich beschädigen können. Am Ende der Reinigung trocknen Sie sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab. Setzen Sie die Filterplatte wieder auf den Boden.

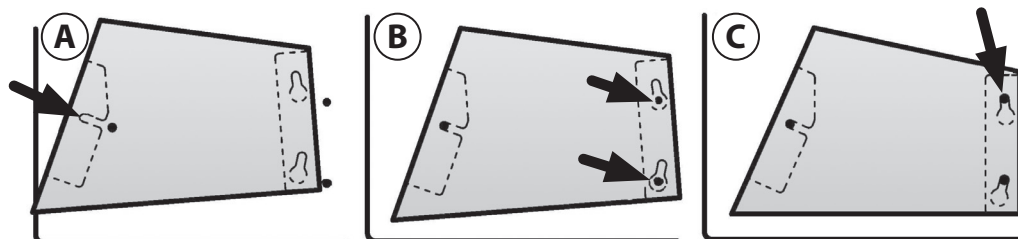
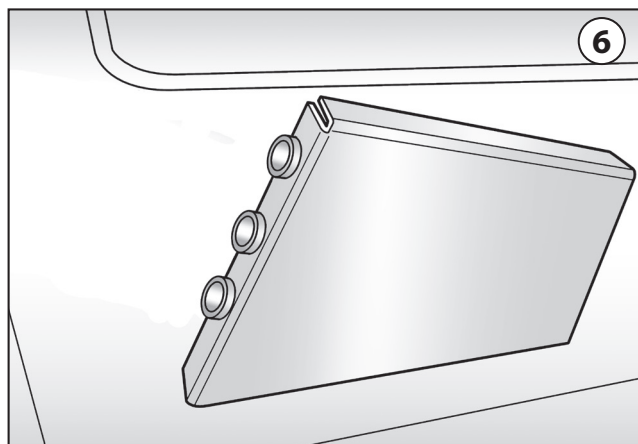
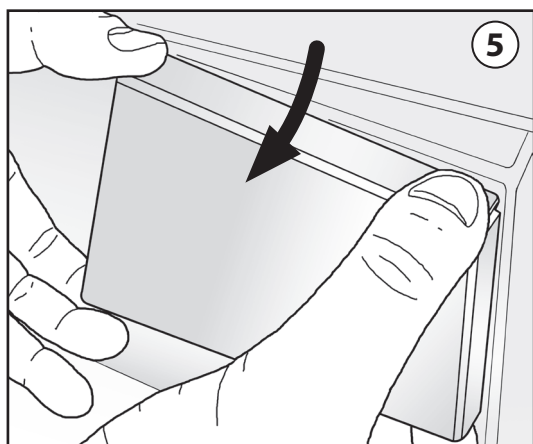
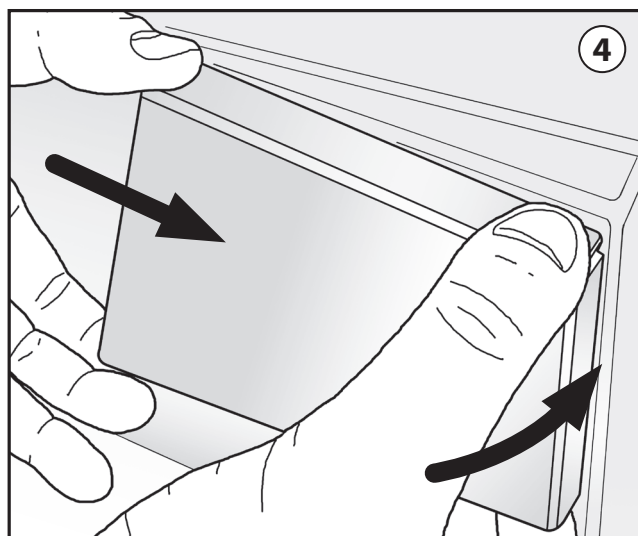
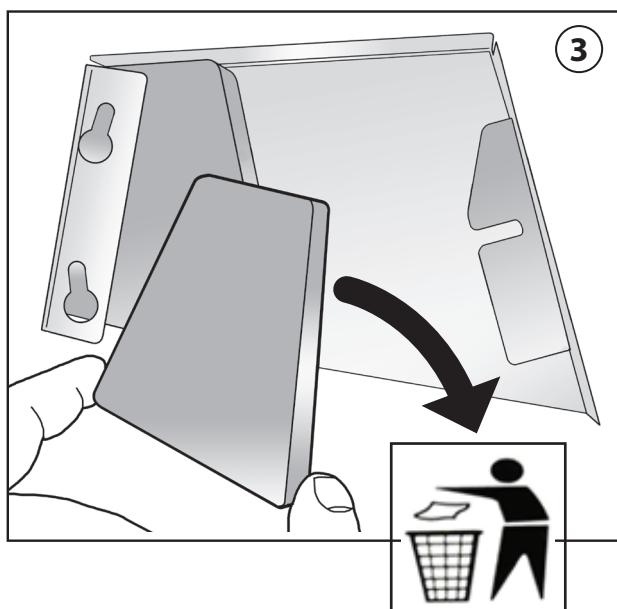
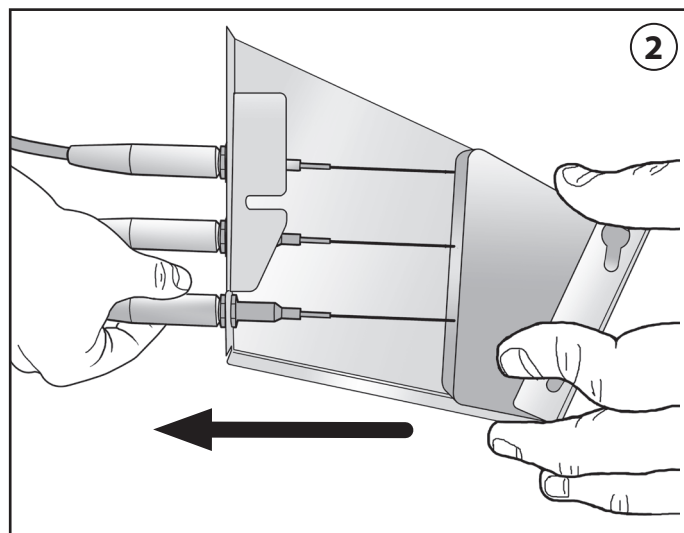
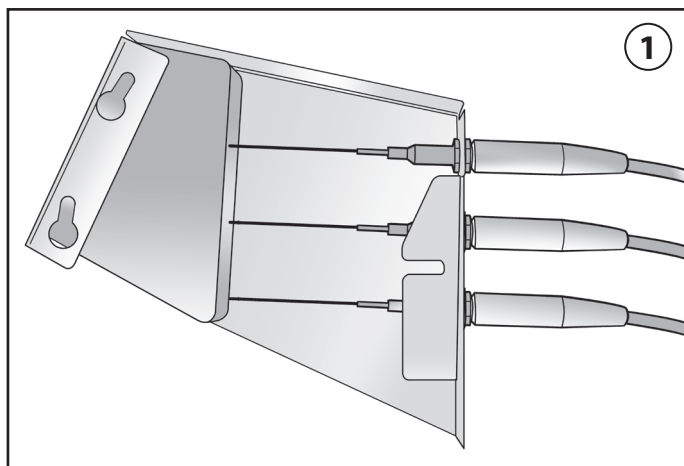


ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor jedem Garzyklus, dass die Filterplatte zum Auslaufschutz in der Wanne eingesetzt ist.



7) Montage der Sondenhalter (optional)



8. BETRIEB

8.1 BETRIEB (LESEN SIE AUCH & 5.3)

8.1.1 GLOSSAR (REFERENZEN ZUR BEDIENTAFEL: SIEHE FOLGENDEN § 8.2)

BEGRIFF	BESCHREIBUNG/BEDEUTUNG
Hauptdisplay	Abschnitt der Bedientafel, in dem die Funktionen und Parameter zum Bad und zu den Garprogrammen angezeigt und eingegeben werden.
Display T1 / T2 / T3	Abschnitte der Bedientafel, in denen die Funktionen und die Parameter zu den Kernsonden (optional) und die Anfangseinstellungen (Datum/Uhrzeit/Anwendermenü/Sprachmenü/technisches Menü) angezeigt und eingegeben werden.
Kernsonde	Sonden vom Typ PT1000 Klass A mit Nadel, geeignet, um das vakuumverpackte Produkt ins Innere der Beutel mit Hilfe von Kernsondenventil „SYV“, einzuführen. Sie erfassen die Innentemperatur (Kern) des Produktes.
Garmodus auf Zeit KOCHEN-AUS	Garen auf Zeit mit Ausschaltung des Heizwiderstands am Zyklusende (Basis und „Top“). Gebrauch mit oder ohne Kernsonde.
Garmodus auf Zeit KOCHEN-ABKUEHLEN	Garen auf Zeit mit Abkühlung am Zyklusende („Top“). Gebrauch mit oder ohne Kernsonde.
Garmodus auf Zeit KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG	Garen auf Zeit mit Beibehaltung der Mindesttemperatur („Top“), im Allgemeinen 65°C. Gebrauch mit oder ohne Kernsonde.
Garmodus auf Zeit CATERING	Ausschluss des Einlaufs/Auslaufs automatisch für den Gebrauch in Umgebungen ohne ohne Wasseranschlüsse.
Manuelle Programme	Die eingegebenen Werte bleiben bis zum Ende des Zyklus aktiv, werden aber auf Null zurückgestellt, wenn am Zyklusende aus STOP gedrückt wird.
Speicherbare Programme 1-99	Die eingegebenen Werte bleiben gespeichert.
Badtemperatur	Hauptparameter des Garens. Je nach Art des zu garenden Produktes einzustellen. Bei Gebrauch von Kernsonden muss er im Allgemeinen 2°C über der auf T1, T2, T3 eingestellten Temperatur liegen.
Temperatur Kernsonde	Temperatur, die im Produktkern erreicht werden muss, sie wird von der einzusteckenden Sonde (optional) gemessen. Bei Erreichen der Temperatur im Kern, die höher als die auf T1, T2, und T3 eingestellten ist, wird die Endphase des Zyklus gemäß des programmierten Garens eingeleitet.
Auf dem Hauptdisplay eingestellte Garzeit (Bad).	Bei Fehlen der Zeit der eingestellten Sonden im Kern wird die Endphase des Zyklus bei Ablauf der Garzeit des Bads aktiviert. Wenn gleichzeitig eine oder mehrere Garzeiten auf T1, T2 und T3 eingestellt sind, wird der Zyklus bei Ablauf der längeren Zeit gemäß den programmierten Garmodi beendet. Bei Ablauf der kürzeren Garzeiten wird jedesmal ein optisch-akustisches Signal auf dem entsprechenden Display ausgegeben.
Auf T1, T2, T3 eingestellte Garzeit	Wenn gleichzeitig eine oder mehrere Garzeiten auf T1, T2 und T3 eingestellt sind, wird der Zyklus bei Ablauf der längeren Zeit gemäß den programmierten Garmodi beendet. Bei Ablauf der kürzeren Zeiten wird ein optisch-akustisches Signal auf dem entsprechenden Display ausgegeben.
Füllstand L1 / L' (Basis)	Einstellbarer Wasserstand: L1 = 10 cm, L2 = 14 cm.
Füllstand L1 / L2 / L3 / L4 / L5 / Lmax (Top)	Einstellbarer Wasserstand: L1 = 5 cm, L2 = 7 cm, L3 = 9 cm, L4 = 12 cm, L5 = 14 cm, L6 = 16 cm.
FUNKTION EIS (OFF): Verzögerter Start für gefrorene Produkte.	Verzögerter Start für gefrorene Produkte. Durch Eingabe des Anwenderparameters EIS auf AUSGESCHALTET (OFF) wird einfach der Zyklusstart auf die mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN eingestellte Zeit verschoben. Der Zyklus beginnt gemäß der Parameter und den eingestellten Arbeitsweisen. Sie wird hauptsächlich benutzt, wenn gefrorene Produkte verwendet werden.
FUNKTION EIS (ON): Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne.	Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne. Durch Einstellung des Anwenderparameters EIS auf EINGESCHALTET (ON) führt das Gerät zu der mit dem Parameter DELAY auf dem Display MAIN programmierte Zeit automatisch eine Reihe von abwechselnden Aus- und Einläufen von Warmwasser durch, die das Auftauen des Trockeneisgranulat in kurzer Zeit ermöglichen. Am Ende wird automatisch der eingestellte Zyklus gestartet.

8.1.2 BETRIEBSLOGIK

Es können programmiert werden:

- Badtemperatur
- Temperatur der Sonden im Kern
- Vier unabhängige Timer (ein Bad-Timer und drei Timer Sonden im Kern).
- Drei Garweisen (entsprechend den ebensovielen Modalitäten zum Abschluss des Zyklus).
- Verzögerter Start für gefrorene Produkte (Funktion EIS ausgeschaltet).
- Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne (Funktion EIS ausgeschaltet).

Erwärmung des Bads.

Das Bad wird auf den programmierten Wasserstand gebracht L1/L2 (Basis) oder L1/L2/L3/L4/L5/L6 (Top) und auf die Wassertemperatur des programmierten Werts gebracht.

Kernsonden T1, T2 und T3

Alle Temperaturen der aktiven Kernsonden, die unterschieden werden können, werden kontrolliert:

bei Erreichen jeder Temperatur wird der entsprechende Timer T1, T2 und T3 aktiviert.

Bei Fehlen der programmierten Kernsondentemperaturen wird der Badtimer sofort aktiviert, wenn das Bad die eingestellte Temperatur erreicht hat..

Akustische und optische Hinweise und Anzeigen bei Erreichen der eingestellten Zeit- und Temperatursollwerte

Bei Erreichen einer eingegebenen Temperatur oder bei Ablauf eines Timers werden die akustischen und optischen Signale ausgelöst (LED, Symbole und Meldungen auf dem Display), um den Start des Garzyklus, die Einführung des Produkts, die Entnahme des Produkts und den Abschluss des Zyklus zu ermöglichen.

Unterschiedliche Garweise in Abhängigkeit des eingestellten Zyklusendes

Der Ablauf des letzten programmierten Timers (der der Bad-Timer sein kann oder einer der drei Timer der Kernsonden) legt die Endphase des Zyklus fest, die nach den einer der drei auswählbaren Modalitäten abläuft:

- **KOCHEN-AUS: die Heizung ist ausgeschaltet und das Wasser bleibt in der Wanne. Das gegarte Produkt muss herausgenommen werden (Ausführung Top und Basis).**
- **KOCHEN-ABKUEHLEN: die Heizung deaktiviert sich, das warme Wasser wird abgelassen und Kaltwasser eingeführt (Ausführung Top).**
- **KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG: die Temperatur des Bads wird automatisch auf die Temperatur „hold“ (Aufrechterhaltung) geregelt, was auf dem Anwendermenü eingestellt werden kann (siehe § 8.3.3- Ausführung Top).**

Verzögerter Start für gefrorene Produkte. (FUNKTION EIS (OFF))

Durch Eingabe des Anwenderparameters EIS auf AUSGESCHALTET (OFF) wird einfach der Zyklusstart auf die eingestellte Zeit verschoben. Sie wird hauptsächlich benutzt, wenn gefrorene Produkte von -23/24°C benutzt werden, oder für den einfachen verzögerten Start aber unter Aufsicht des Bedieners..

Einschaltverzögerung für Produkte mit Konservierung bei 3°C mit Hilfe von Trockeneisgranulat in der Wanne (FUNKTION EIS ON).

Durch Einstellung des Anwenderparameters EIS EINGESCHALTET (ON) führt das Gerät automatisch eine Reihe von Ausläufen durch, die sich mit Einläufen von Warmwasser abwechseln, die ein Auflösen des Trockeneisgranulats ermöglichen. Gestattet den nächtlichen Start der Garung von bei 3°C konservierten Produkten.

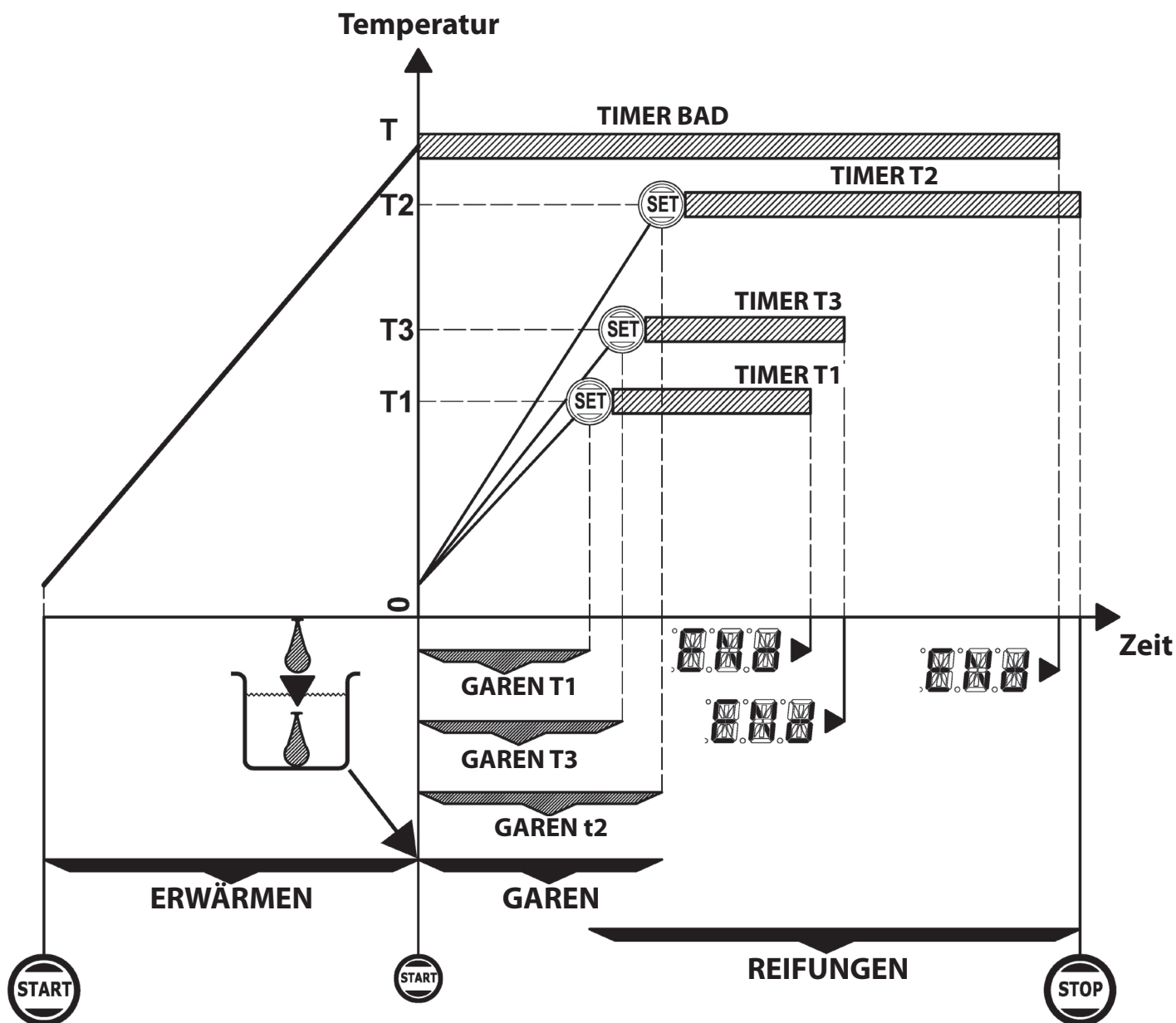
CATERING-Modus

Die Magnetventile und die Füllstände sind in diesem Modus deaktivierbar. Der Zyklus läuft nach dem Modus KOCHEN-AUS ab. Wasserzu- und Ablauf, sowie Einstellung der Füllstände erfolgen automatisch. "Catering" ist ein Programm, das entwickelt wurde, um das Gerät außerhalb an Orten ohne Wasseranschluss zu benutzen.

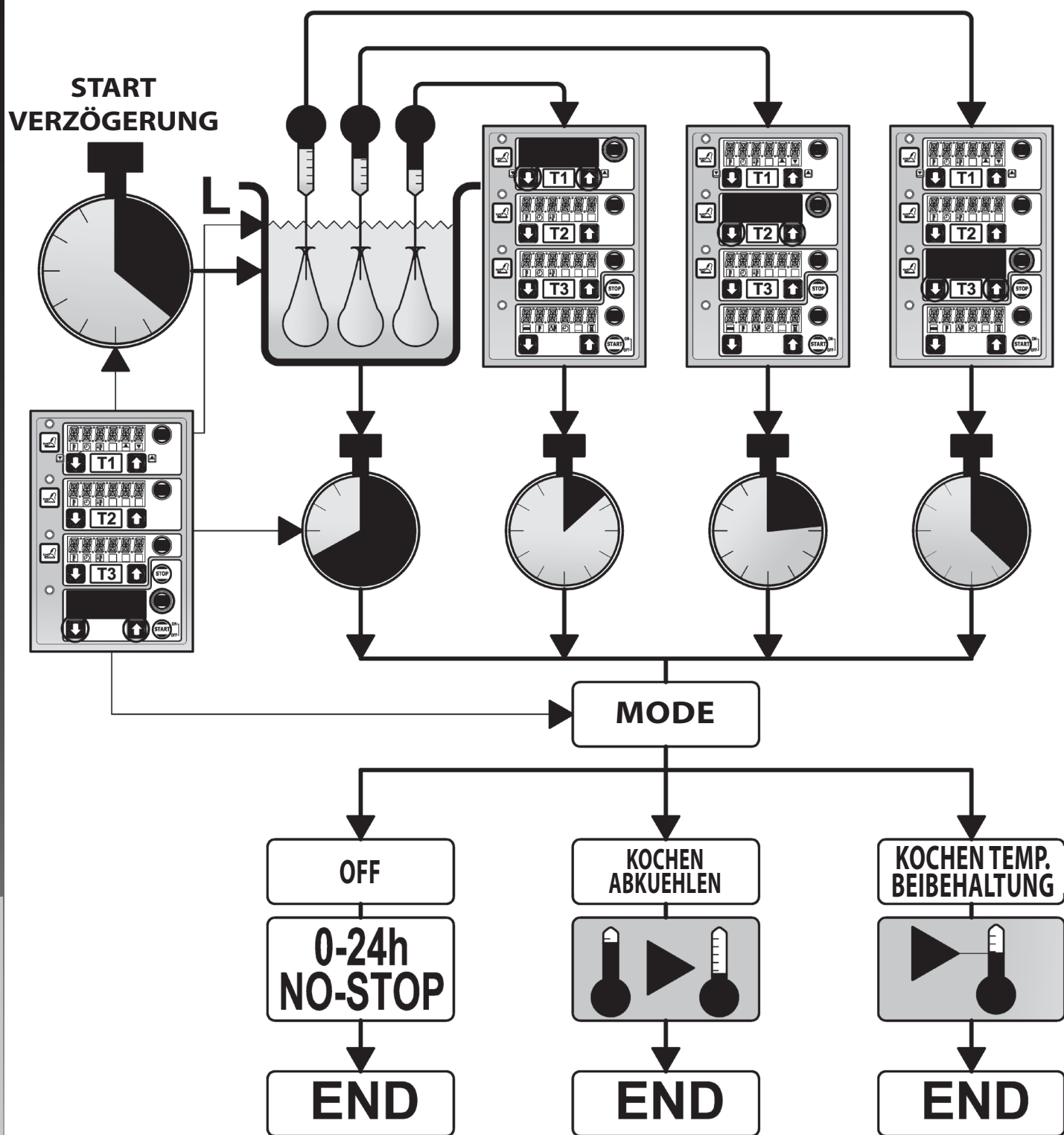
8.1.3 PHASEN DES ARBEITSZYKLUS

1 START VERZÖGERUNG Programmierbar von 0 bis 24 Stunden. EIS ON/OFF: Modus mit oder ohne Eis.	2 ERWÄRMUNG Das Wasser wird er- wärmt, bis die pro- grammierte Tempera- tur erreicht ist.	3 GAREN Es dauert für die auf dem Timer Wanne uns/oder auf den Timern der drei Kernsonden T1/T2/T3 programmierte Zeit.	4 ZYKLUSENDE. AUSSCHALTEN ABKÜHLUNG AUFRECHTERHALTUNG
---	---	--	--

8.1.4 DIAGRAMM ZEIT – TEMPERATUR



8.1.5 HIERARCHISCHER PLAN DER FUNKTIONEN

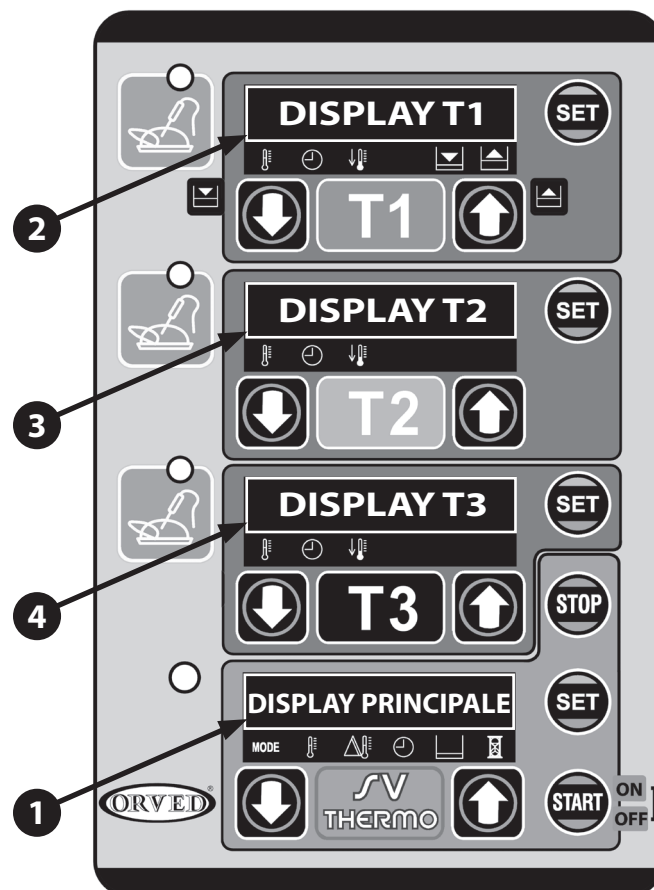


8.2 STEUERUNGEN

Das Gerät ist mit Digitalsteuerungen ausgestattet, die durch einen modernen Mikroprozessor gesteuert werden, der vielfältige Funktionen besitzt und programmiert werden kann. Es besteht die Möglichkeit, die Tonsignale, die die Meldungen begleiten, zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.

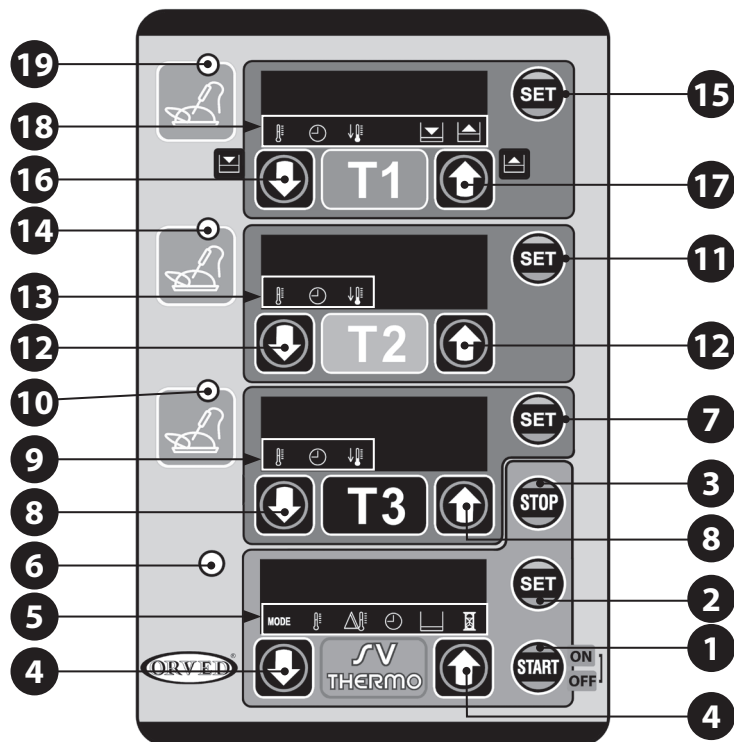
8.2.1 BEDIENTAFEL

Sie ist in vier abgegrenzte Abschnitte unterteilt, die den jeweiligen Displays entsprechen: T1, T2 und T3 sind die Abschnitte, die mit den drei einzuführenden Sonden und der Programmierung der Garprogramme übereinstimmen, die dafür gebraucht werden; der untere Abschnitt zeigt dir Temperatur des Bades und alle programmierbaren Parameter für die einzelnen Garweisen an.



8.2.2 TASTENFUNKTIONEN

POS.	TASTEN / ANZEIGER	FUNKTION
1	HAUPTDISPLAY	• Auswahl der Garprogramme. • Einstellung der Badtemperatur, der Garzeit, des Wasserstandes, der Startverzögerung. • Start, Ausschaltung und Zykluspause. • Programmdarstellung, Wannentemperatur, Wannentimer, Erwärmung, Zeitnahme ABKUEHLEN/TEMP. BEIBEHALTUNG.
2	DISPLAY T1	• Einstellung und Darstellung Timer und Temperatur Kernsonde T1. • Manuelle Einschaltung Einlauf / ablauf Wasser. • Darstellung Datum / Uhrzeit, Anwenderparameter/Sprache/Technik. • Änderungen Anwenderparameter / Sprache / Technik.
3	DISPLAY T2	• Einstellung und Darstellung Timer und Temperatur Kernsonde T2. • Zugang Anwendermenü /Sprache/ Technik. • Darstellung Funktionen Anwendermenü /Sprache/ Technik. • Zustandsdarstellung (BEREIT / PRODUKT EINLEGEN/ ENDE-STOP DRUECKEN).
4	DISPLAY T3	• Einstellung und Darstellung Timer und Temperatur Kernsonde T2. • Aktivierung/Deaktivierung des Tastenblocks.



POS.	TASTEN / ANZEIGER	FUNKTION
1	Taste START und ON/OFF 	- Start Garzyklus. - Beenden der Menüs DATUM/UHRZEIT, ANWENDER, SPRACHE. - Beenden des Programmiermenüs. - Gerät ausschalten (Standby-Modus / OFF).
2	Wahltaste SET Hauptdisplay 	- Bestätigung des eingegebenen Werts. - Wahl der zu programmierenden Parameters.
3	STOP-Taste 	- Lange drücken: unterbricht den aktuellen Zyklus. - Kurz drücken: unterbricht des Zyklus (Pause). - Im Programm MANUELL führt ein Druck am Ende des Zyklus zu einer Nullsetzung der gesetzten Werte.
4	Cursor-Tasten Hauptdisplay 	- Verändert Werte der Funktionen. - Durchlaufen der Programme. - Ein gleichzeitiges Drücken gestattet die Programmierung des DATUMS und der UHRZEIT. - UP: gedrückt, erlaubt die Darstellung der Zeitnahme der Phasen ABKUEHLEN / TEMP. BEIBEHALTUNG.
5	Leuchtsymbole des Hauptdisplays 	1 Garungsarten. 2 Bad-Temperatur: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 3 Bad-Timer: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 4 Wasserstand. 5 Startverzögerung.
6	LED des Hauptdisplays 	- Zeigt die (durchgehend leuchtend) Erwärmungsphase und die Garphase bis zum Zyklusende an. - Zeigt (blinkend) die Phase der Temperaturerreichung des Bades oder den des Bad-Timers an.
7	Wahltaste SET Display T3 	- Bestätigung des eingegebenen Werts. - Wahl der zu programmierenden Parameters.

POS.	TASTEN / ANZEIGER	FUNKTION
8	Cursor-Tasten Display T3 	• Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T3. • Bei gleichzeitigem Drücken aktivieren sie die Tastatur.
9	Leuchtsymbole Display T3 	1 Temperatur Kernsonde T3: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 2 Timer Kernsonde T3: wenn eingeschaltet: Timer aktiv wenn blinkend: Timer beendet.
10	LED Display T3 	• Eingeschaltet, wenn die Sonde T3 verbunden ist.
11	Wahltaste SET Display T2 	• Bestätigung des eingegebenen Werts. • Wahl der zu programmierenden Parameters.
12	Cursor-Tasten Display T2 	• Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T2. • Wenn gleichzeitig gedrückt erlauben sie den Zugang zum Menü ANWENDER, SPRACHE oder TECHNIK. • durchlaufen der Parameter ANWENDER.
13	Leuchtsymbole Display T2 	1 Temperatur Kernsonde T2: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 2 Timer Kernsonde T2: wenn eingeschaltet: Timer aktiv wenn blinkend: Timer beendet.
14	LED Display T2 	• Eingeschaltet, wenn die Sonde T3 verbunden ist.
15	Wahltaste SET Display T1 	• Bestätigung des eingegebenen Werts. • Wahl der zu programmierenden Parameters.
16	Cursor-Taste runter Display T1 	• Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T1. • Aktiviert die manuellen Auslauf. • Durchläuft die Parameter Sprache, Anwender und Technik.
17	Cursor-Taste rauf Display T1 	• Verändern der Funktionswerte Temperatur und Sondenzeit T1. • Aktiviert die manuellen Einlauf. • Durchläuft die Parameter Sprache, Anwender und Technik.
18	Leuchtsymbole Display T1 	1 Temperatur Kernsonde T1: wenn eingeschaltet: Kontrolle im Gang wenn blinkend: Wert erreicht. 2 Timer Kernsonde T1: wenn eingeschaltet: Timer aktiv wenn blinkend: Timer beendet. 3 Nicht aktiv. 4 Wasserauslauf eingeschaltet. 5 Wassereinlauf eingeschaltet.
19	LED Display T1 	• Eingeschaltet, wenn die Sonde T3 verbunden ist.

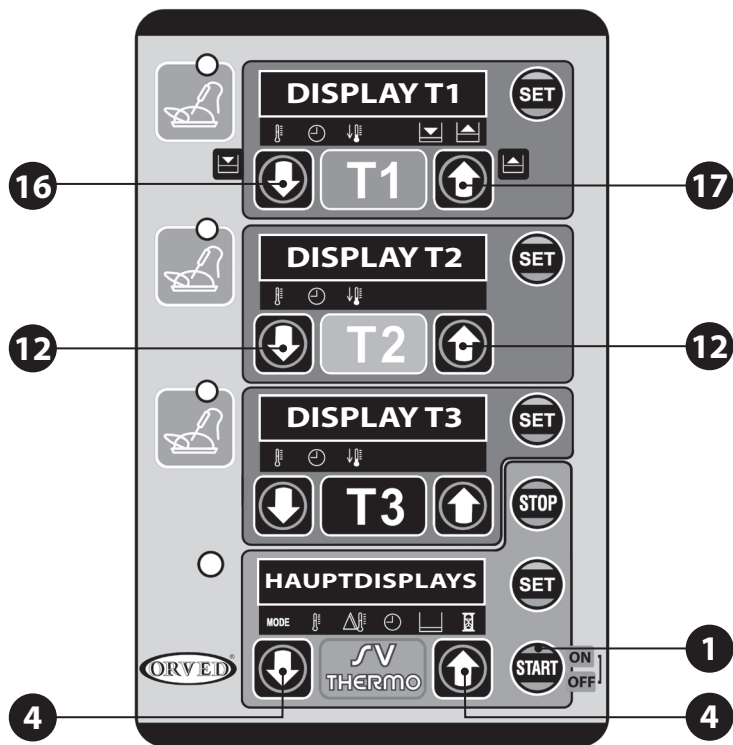
8.3 EINGABE DES DATUMS/DER UHRZEIT UND DER BENUTZERPARAMETER

Bei der ersten Inbetriebnahme nehmen Sie die Programmierung der folgenden Parameter vor:

- 1) **Speicherung von Datum und Uhrzeit** (siehe § 8.3.1): tt/mm/jj – hh/mm.
- 2) **Sprachwahldisplay** (siehe § 8.3.2): Englisch oder Italienisch.
- 3) **Einstellung der Anwenderparameter** (siehe § 8.3.3).
 - Aktivierung / Deaktivierung Warmwassereinlauf (Ausführung Top).
 - Einstellung der Temperatur zur Aufrechterhaltung: Wahl der Temperatur zur Aufrechterhaltung für die Garweise GAREN UND AUFRECHTERHALTUNG Standardwert ist 65°C.
 - Helligkeit Display: Helligkeit der Symbole und Digits.
 - Aktivierung / Deaktivierung Funktion EIS (EIS) für die Startverzögerung (siehe § 8.3.3 und 8.4.1).
 - Maßeinheit: °C / °F.

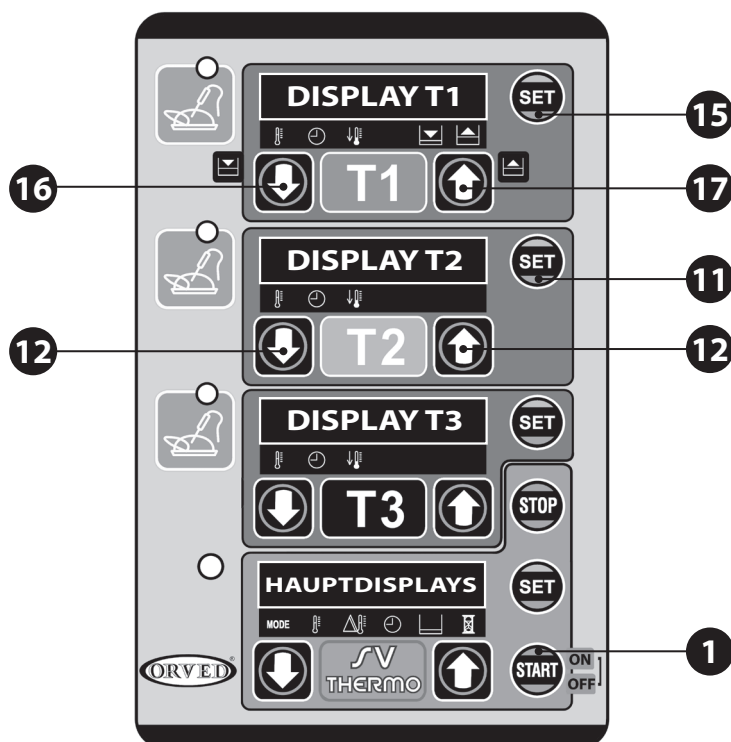
8.3.1 SPEICHERUNG VON DATUM UND UHRZEIT

SCHRITT	BESCHREIBUNG	TASTE
1	Das Gerät über Hauptversorgungsschalter ON/OFF einschalten. Die Maschine tritt in den Standby-Zustand: Es wird auf dem Maindisplay OFF und auf dem Display T1 die eingestellte Uhrzeit angezeigt.	
2	Gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN (4) auf Hauptdisplays : auf dem Display T1 erscheint der Wert (Tag/Monat/Jahr/Stunden/Minuten). Auf dem Display T2 erscheint die Parameterbeschreibung.	
3	Auswahl des zu ändernden Parameters (Tag/Monat/Jahr/Stunden/Minuten) mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
4	Verändern des ausgewählten Parameterwerts mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1.	
5	START (1) drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	



8.3.2 AUSWAHL DER SPRACHE FÜR DAS DISPLAY

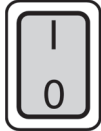
SCHRITT	BESCHREIBUNG	TASTE
1	Das Gerät über Hauptversorgungsschalter ON/OFF einschalten. Die Maschine tritt in den Standby-Zustand: Es wird auf dem Maindisplay OFF und auf dem Display T1 die eingestellte Uhrzeit angezeigt.	
2	Gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN (12) auf T2: Auf dem Display erscheint das auszuwählende Menü: SPRACHE/ANWENDER/TECHNIK.	
3	Auswählen aus dem Menü SPRACHE mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
4	Bestätigen Menü SPRACHE mit der Taste SET (11) auf T2.	
5	Auswahl der Sprache des Displays mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1.	
6	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T1.	
7	Zum Beenden der Programmierung: START (1) auf MAIN drücken.	



8.3.3 EINSTELLUNGEN DER BENUTZERPARAMETER

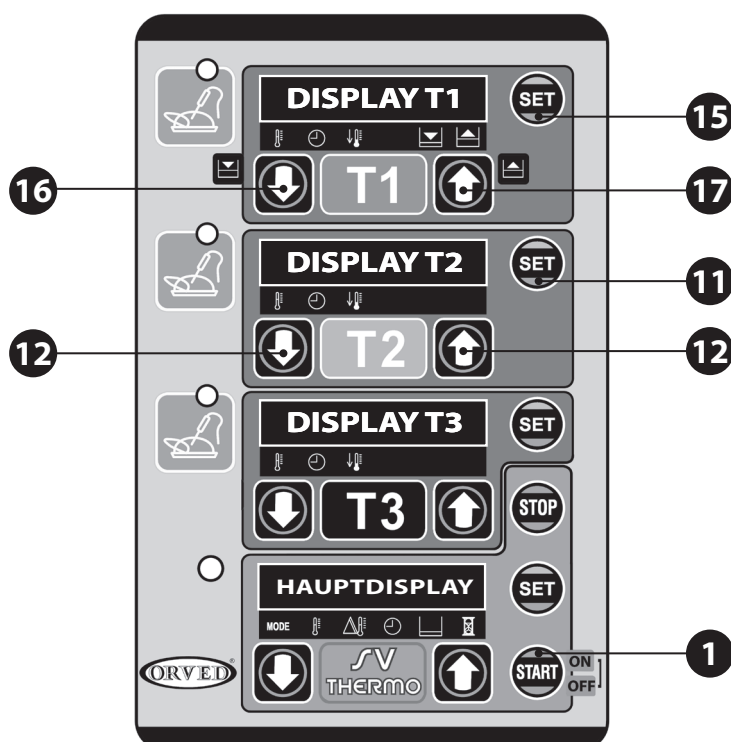


- Die Anwenderparameter **TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG/ EINLAUF WARMWASSER/ EIS** befinden sich nur in der Ausführung **TOP**.
- Die Aufrechterhaltungstemperatur für den Modus **TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG (KOCHEN UND TEMP.BEIBEHALTUNG)** ist werkseitig auf **65°C** eingestellt.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	TASTE
1	Das Gerät über Hauptversorgungsschalter ON/OFF einschalten. Die Maschine tritt in den Standby-Zustand: Es wird auf dem Hauptdisplay OFF und auf dem Display T1 die eingestellte Uhrzeit angezeigt.	
2	Gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN (12) auf T2: Auf dem Display erscheint das auszuwählende Menü: SPRACHE/ANWENDER/TECHNIK .	
3	Auswählen aus dem Menü ANWENDER mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
4	Bestätigen Menü ANWENDER mit der Taste SET (11) auf T2.	
5	Auswahl des zu programmierenden Parameters (TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG/ EINLAUF WARMWASSER/HELLIGKEIT DISPLAY / (EIS / EIS)) mit den Tasten UP / DOWN (12) auf T2.	
6	Verändern des Parameterwerts TEMPERATUR AUFRECHTERHALTUNG mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: Temperatur von 10 bis 99°C.	
7	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	
8	Verändern des Parameterwerts EINLAUF WARMWASSER mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: EINGESCHALTET / AUSGESCHALTET .	
9	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	
10	Verändern des Parameterwerts HELLIGKEIT DISPLAY mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: von 20 bis 200..	
11	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2..	
12	Verändern des Parameterwerts EIS (EIS) mit den Tasten UP / DOWN (16-17) auf T1: EINGESCHALTET / AUSGESCHALTET .	
13	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	
14	Auswahl der MESSEINHEIT (U.M.) über die Tasten UP/DOWN (16-17) auf T1: °C / °F.	
15	Bestätigen mit der Taste SET (15) auf T2.	

16

Zum Beenden der Programmierung: START auf Hauptdisplay drücken.



8.4 PROGRAMMIERUNG UND BETRIEBSANWEISUNGEN

8.4.1 ALLGEMEINE BEMERKUNGEN ZUR PROGRAMMIERUNG

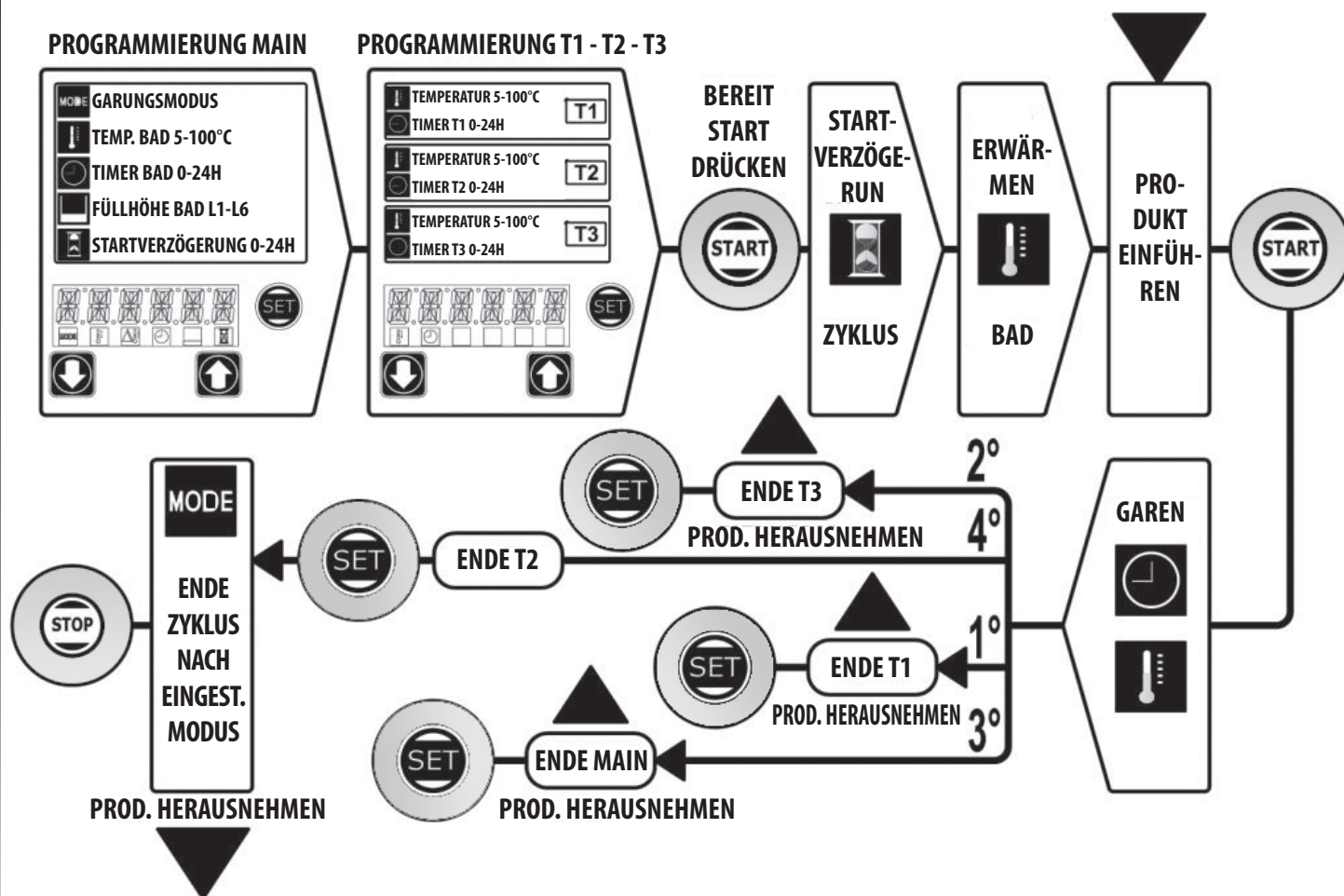
Dadurch, dass das Gerät die Kombination verschiedener Variablen gestattet (Garen mit/ohne Sonde, Gebrauch der Sonden nur zum Ablesen, Startverzögerung usw.), können Sie die Speicherung bis zu 99 Programmen ausnutzen, indem Sie für jeden Modus ein eigenes Programm erstellen. **Es ist ratsam, die am ende des Handbuchs eingeführte Tabelle auszufüllen und ständig griffbereit zu halten.**

Selbstverständlich können die manuellen Programme benutzt werden: Denken Sie daran, dass in diesem Fall, bei Beendigung des Programms mit der Taste STOP, alle Werte zurückgesetzt werden.

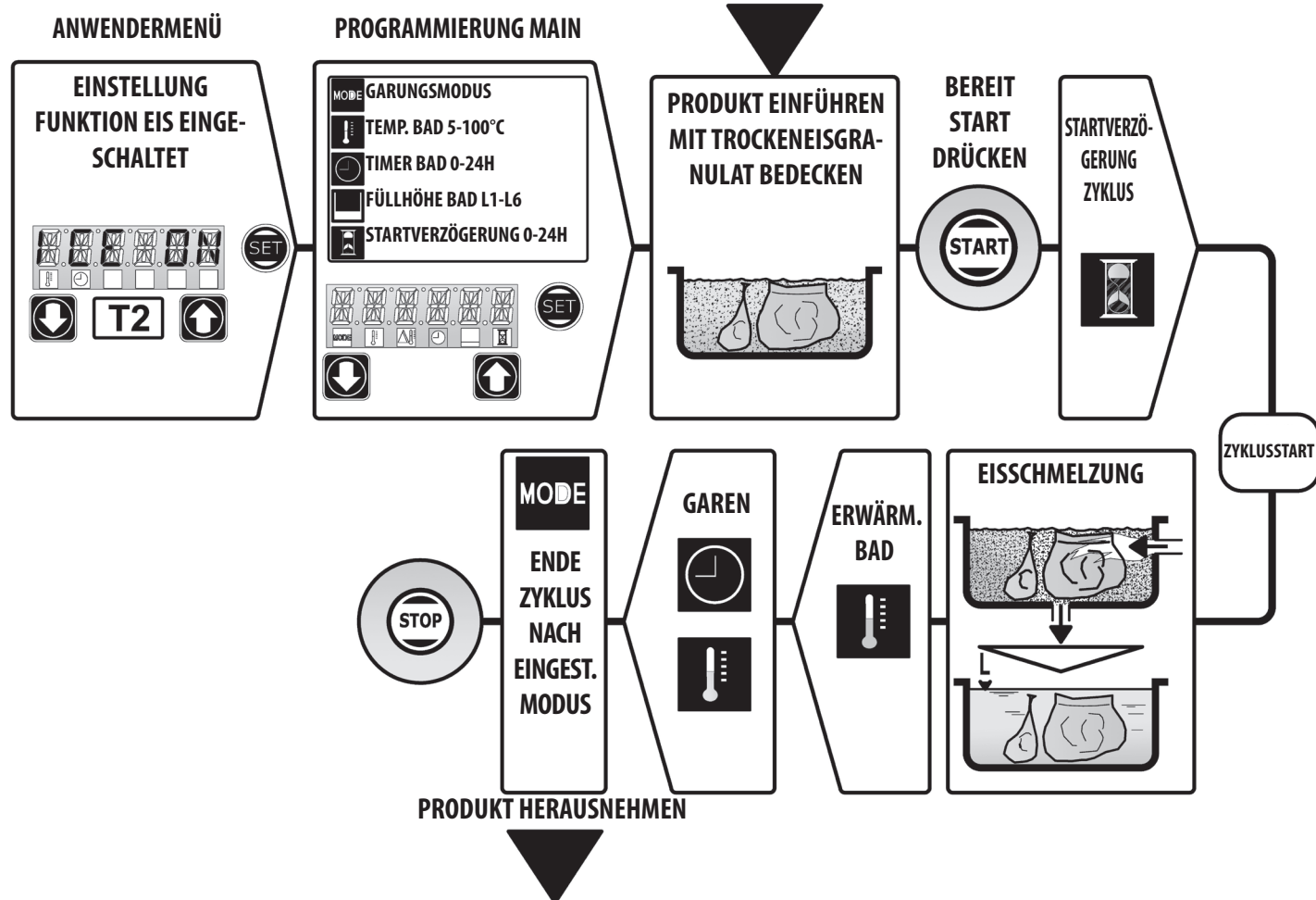
Im Folgenden finden Sie die Anleitungen für die Programmierung der unten aufgelisteten Garweisen:

- Garen ohne Gebrauch der Kernsonde (8.4.2)
- Garen mit Gebrauch der Kernsonde (8.4.3)
- Garen mit Gebrauch der Kernsonde nur zum Ablesen (8.4.4)
- Garen mit Startverzögerung und Eisfunktion ausgeschaltet / eingeschaltet (EIS) (8.4.5)
- Garen im „Catering“-Modus (8.4.6)

PHASEN DER PROGRAMMIERUNG UND DER VORGÄNGE MIT SOFORTSTART



PHASEN DER PROGRAMMIERUNG UND DER VORGÄNGE MIT STARTVERZÖGERUNG UND EINGESCHALTETER EISFUNKTION.



- 1) Wenn der Garzyklus gestartet wurde (durch Druck auf START nach der Anzeige der Meldung "PRODUKT EINFÜHREN"), gestattet das Gerät die Änderung der eingestellten Parameter (Timer inbegriffen) auf dem Display MAIN und auf den Displays T1/T2/T3. Diese Veränderungen werden NICHT gespeichert.
- 2) Mit dem Gebrauch der Kernsonde muss die Temperatur des Bades über den Temperaturen dZer Sonde liegen. Normalerweise liegt die Temperatur des Bads um über +2°C.
- 3) Mit dem Gebrauch der Kernsonden wird, wenn eine Sonde ohne Warnung in der Garphase abgetrennt wird (Erreichen der programmierten Temperatur im Kern), das Ablesen der Temperatur unterbrochen und bei erneutem Anschluss wiederaufgenommen. Wenn hingegen die Unterbrechung erfolgt, wenn die Temperatur im Kern bereits erreicht wurde und der Timer gestartet ist (Reifephase des Produkts), fährt letzterer für die programmierte Zeit fort.
- 4) Mit dem Gebrauch der Kernsonden ist der einfachste Modus der, Produkte des gleichen Typs zu benutzen, auch wenn die Stückgröße unterschiedlich ist. Das Gerät ermöglicht jedoch auch das Garen von unterschiedlichen Produkten, d.h. mit Kernsonden, die auf drei verschiedene Temperaturstufen und mit vier verschiedenen Timern eingestellt sind. In diesem Fall endet der Zyklus, wenn die letzte Sonde am Kern die Temperatur erreicht hat und der Garzyklus beendet ist (Siehe Grafik § 8.1.4). Die Produkte müssen daher pünktlich herausgenommen werden, wenn die Garzyklen enden.
- 5) Nur der Garmodus AUSSCHALTUNG (KOCHEN-AUS) gestattet die Einstellung der unbeschränkten Garzeit (NOSTOP), denn der Modus KOCHEN-ABKUEHLEN endet automatisch mit dem Entleeren der Wanne und dem Einlauf von Kaltwasser, während KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG mit der Aufrechterhaltung der Temperatur des Bades zum eingestellten Aufrechterhaltungswert (normalerweise 65°C) für eine unbegrenzte fortfährt, die nur dann endet, wenn der Bediener die Taste STOP drückt.
- 6) Im CATERING-Modus sind die Magnetventile und die Füllstände deaktiviert. Das Einlaufen/Auslaufen des Wassers erfolgt manuell durch Druck der Tasten 16 / 17. Im Catering-Modus wird die Verbindung des Einlaufens in den Ausführungen Top NUR am Kaltwasseranschluss durchgeführt. Ferner ist im Modus CATERING der verzögerte Start deaktiviert.
- 7) Durch Einstellung der Eisfunktion EINGESCHALTET des Anwendermenüs führt das Gerät automatisch eine Reihe von Ausläufen durch, die sich mit Einläufen von Warmwasser abwechseln, die ein Auflösen des Trockeneisgranulats ermöglichen. Vergewissern Sie sich daher, dass Warmwasser zur Verfügung steht und dass der Wasseranschluss auf der Rückseite der Maschine korrekt vorgenommen wurde.

8.4.2 GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

Das Vorhandensein der drei Displays T1, T2 und T3 für die Kontrolle der Temperatur und der Kernsondenzeit ermöglicht die Programmierung von bis zu drei zusätzlichen Timern, die zu dem Timer des Hauptdisplay hinzugefügt werden und somit gestatten - bei gleicher Gartemperatur - , vier Prozesse gleichzeitig zu kontrollieren.

Folgen Sie den unten beschriebenen Schritten.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG			
Übergang vom Standby-Zustand in den Arbeitsmodus			
1	Einschalten der Maschine über den Hauptschalter.	Wenn auf dem Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und auf dem Hauptdisplay der Schriftzug OFF steht, befindet sich die Maschine in Standby.	
2	Übergang zum Arbeitsmodus durch Druck der grünen Taste „START“ für 4 Sekunden. Um in den Standby-Modus zurückzukehren, den vorherigen Vorgang erneut durchführen.	Auf dem Display T2 erscheint „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“. Auf dem Display HAUPTDISPLAYS erscheint die Anzahl der speicherbaren Programme.	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

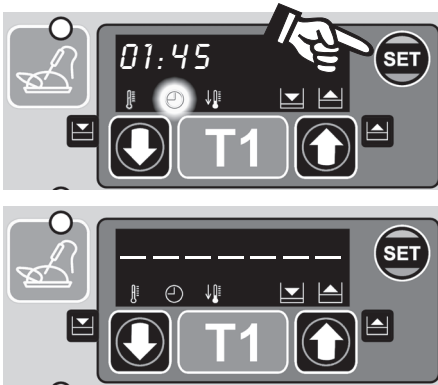
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN Einstellen der Hauptparameter: Badtemperatur, Füllstand, Timer, Garmodus.			
3	Auswählen eines PROGRAMMS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS:	• MANUELL: wenn die eingestellten Werte nicht gespeichert werden sollen. • 1 – 99: wenn die eingestellten Werte gespeichert werden sollen. • C1-C9: voreingestellt.	
4	SET auf HAUPTDISPLAYS drücken, um den zu programmierenden Parameter auszuwählen.	GARMODUS (MODE) 	
5	Auswählen des gewünschten GARMODUS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	• GAREN UND AUSSCHALTEN • GAREN UND ABKÜHLEN • GAREN UND AUFRECHTHALTEN • CATERING	
6	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTEMPERATUR 	
7	Eingeben der BADTEMPERATUR mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS	5 – 100°C	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
8	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTIMER 	
9	Eingeben des BADTIMERS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	• In allen Garweisen: zwischen 0 – 24h (hh:mm). • Nur Modus GAREN UND AUSSCHALTEN: NOSTOP (unbegrenzt). • Wenn der Timer nicht eingestellt wird: OFF.	
10	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAY. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	FÜLLHÖHE BAD. 	
11	Einstellen der FÜLLHÖHE BAD mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAY.	Basisausführung: L1 / L2 Topausführung: L1 - L6 (=LMAX)	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
12	Bestätigen mit der Taste SET auf Hauptdisplay.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	
C - PROGRAMMIEREN T1 / T2 / T3 Programmierung bis zu drei zusätzlichen Timern auf T1, T2 und T3. Deaktivierung der Temperaturablesung bei Fehlen der Kernsonden T1, T2 und T3. Totale Deaktivierung von T1, T2 und T3 (Temperatur Sonden und Timer auf OFF).			
13	Drücken der Taste SET auf T1 und Auswahl des Parameters SON- DENTEMPERATUR T1.	SONDENTEMPERATUR T1	
14	Deaktivieren SONDENTEMPE- RATUR T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1 durch Auswahl von OFF.	OFF	
15	Bestätigen mit der Taste SET auf T1. Durch die Bestätigung wird zur Programmierung TIMER SONDE T1 übergegangen.	TIMER T1	
16	Eingeben des TIMER SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1.	0 – 24h (hh:mm) oder: NOSTOP oder: OFF	
GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE			

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
17	Bestätigen mit der Taste SET auf T1.	Wenn ein Wert verschieden von OFF eingegeben wird, bleibt das TIMERSYMBOL eingeschaltet und auf dem DISPLAY T1 erscheint der Wert des eingegebenen Timers. Wenn der TIMER SONDE T1 auf OFF eingestellt ist, ist das TIMERSYMBOL ausgeschaltet und das DISPLAY T1 befindet sich im Modus total OFF (gestrichelt).	
18	Wiederholen 13-17 auf den Displays T2 und T3.		
D - PROGRAMMSTART			
Bei Start des Programms wird die Erwärmungsphase aktiviert.			
19	Drücken von START auf MAIN.	Auf T1, T2 und T3 erscheint der Wert TIMER (falls eingestellt). Die SYMBOLE TIMER auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet (falls eingestellt). Auf Hauptdisplay erscheint die Meldung ERWÄRMEN abwechselnd mit dem PROGRAMM und der Temperatur des Bades. Das LED MAIN schaltet sich ein.	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
E – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS Optisch-akustischer Hinweis: das Produkt in die Wanne tauchena.			
		Das Display T2 zeigt die Meldung PRODUKT EINFÜHREN UND START DRÜCKEN. Das Display HAUPTDISPLAYS zeigt die Programmnummer abwechselnd mit der Temperatur des Bades. Das LED MAIN blinkt. Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER (falls eingestellt). Die Symbole TIMER sind eingeschaltet (falls eingestellt).	
20	Tauchen Sie das vakuumverpackte Produkt mit einer Zange in die Wanne, benutzen Sie dazu eventuell das optionale Zubehörteil Beutelhaltekorb. In diesem Fall benutzen Sie die beiden Handgriffe am Zubehörteil.		

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
21	Drücken von START auf HAUPTDISPLAYS.	Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER (falls eingestellt). Die Symbole TIMER sind eingeschaltet. Das Hauptdisplay zeigt die Programmnummer abwechselnd mit der Temperatur des Bades. Das LED MAIN, das SYMBOL TEMP. BAD und TIMER BAD sind eingeschaltet.	
F - ENDE DER EINGESTELLTEN TIMER UND ZYKLUSENDE Jeder Timer, der endet, wird durch ein akustisches Signal, durch Blinken des Symbols TIMER und durch Blinken des Meldung END auf den entsprechenden Displays T1, T2, T3 angezeigt. Bei Ablauf des letzten eingestellten TIMERS endet der Zyklus gemäß der programmierten GARWEISE (KOCHEN-AUS / KOCHEN ABKUEHLEN / KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG).			
	Der erste Timer endet (auf T1, T2, T3 oder HAUPTDISPLAYS).	Akustisches Warnsignal. Auf dem entsprechenden Display blinkt das TIMERSYMBOL und es erscheint der blinkende Schriftzug ENDE.	
22	Um die Anzeige abzustellen, drücken Sie die Taste SET auf dem Display, das das Ende TIMER anzeigt.	Auf dem entsprechenden Display T1, T2, T3 oder HAUPTDISPLAYS erscheint die Meldung ENDE. Das TIMERSYMBOL schaltet sich aus.	
23	Ziehen Sie das betreffende Produkt aus der Wanne. Wiederholen Sie den Vorgang jedes Mal, dass ein Timer endet.		

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
24	Der letzte Timer, der endet, bestimmt das Ende des Zyklus, der gemäß der programmierten Garweise abschließt.	Auf T2 erscheint ENDE – STOP DRÜCKEN. Auf allen Display erscheint die Meldung ENDE . Alle TIMERSYMBOL Display sind aus.	
	Garweise GAREN-ABKÜHLEN UND GAREN-AUFRECHTERHALTUNG: drücken von DOWN auf HAUPTDISPLAYS, um die verstrichene Zeit anzuzeigen..	Das Display HAUPTDISPLAYS zeigt die Meldung CHRONO abwechselnd mit der verstrichenen Zeit ab Beginn der Phase der Aufrechterhaltung oder des Abkühlens.	
25	Drücken auf STOP.	Auf T2 erscheint BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET . Die verbleibende Displays kehren in den Wartezustand zurück. Der Zeitmesser zur Aufrechterhaltung und zur Abkühlung auf dem Display MAIN setzt sich auf Null.	

GAREN OHNE GEBRAUCH DER KERNSONDE



8.4.3 GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

Die Programmierung weicht von § 8.4.1 durch den Zusatz der Programmierung der Temperatur der Kernsonde auf den Displays T1, T2 und T3 ab.



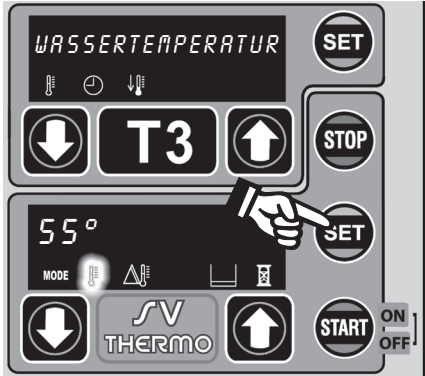
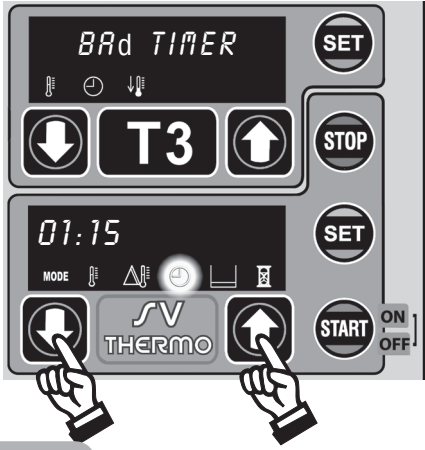
- 1) Denken sie daran, der Wert der Badtemperatur um 2°C über den höchst eingestellten Wert der Kern-temperatur einzustellen (ausgenommen verschiedener Prozessanweisungen).
- 2) Es wird geraten, das Garen von gleichen Produkten vorzunehmen oder eine einzige Kernsonde des Produktes zu benutzen, das Sie kontrollieren möchten.
- 3) Im Fall von unterschiedlichen Produkten mit gleichzeitiger Ablesung der Kerntemperatur ist daran zu denken, sie rechtzeitig herauszunehmen, wenn die entsprechende Garzeit T1, T2 und/oder T3 abläuft, das Produkt, das den Zyklus beendet hat, v.a. wenn die Differenz zwischen der Temperatur des Bades und der niedrigeren Tem-peratur der Kernsonde übergroß wird. Beispiel: Temperatur des Bades 65°C, Temperatur T1 63°C, Temperatur T3 59°C und Temperatur T2 50°C. T2 hat eine kurze oder gar keine Reifung (mit für wenige Minuten program-mierter Timer T2 oder auf OFF), denn der Verbleib in Bad von 65°C bildet ein Risiko einer überlangen Garen des von T2 kontrollierten Produkts. Das Risiko ist folglich geringer bei dem von T3 kontrollierten Produkt und bei dem durch die Sonde T1 kontrollierten.
- 4) Reinigen Sie die Sondennadel sorgfältig mit einem Desinfizierungsmittel oder einem geeigneten Reinigung-smittel.
- 5) Reinigen Sie den Beutel an dem Bereich, an dem Sie den Klebestreifen anbringen wollen, um einen besten Halt zu garantieren.

Folgen Sie den unten beschriebenen Schritten:

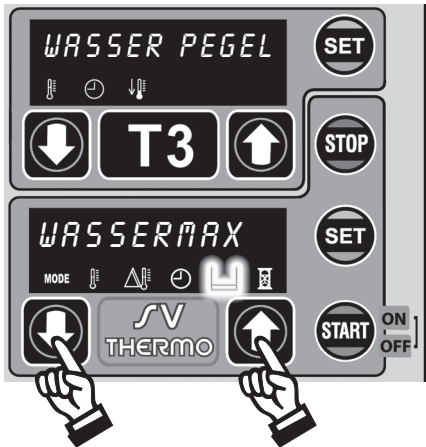
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG			
Übergang vom Standby-Zustand in den Arbeitsmodus			
1	Einschalten der Maschine über den Hauptschalter.	Wenn auf dem Display T1 die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und auf dem MAIN der Schriftzug OFF steht, befindet sich die Maschine in Standby.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

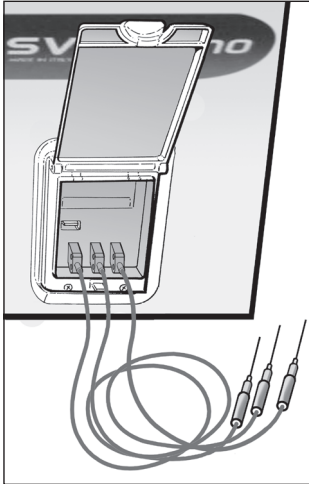
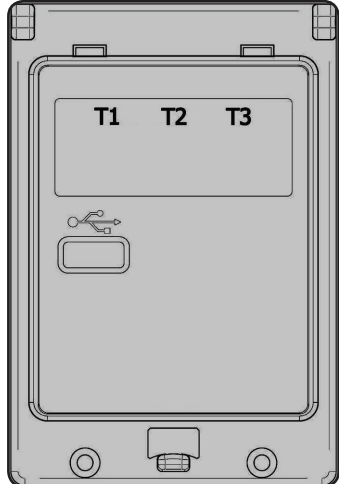
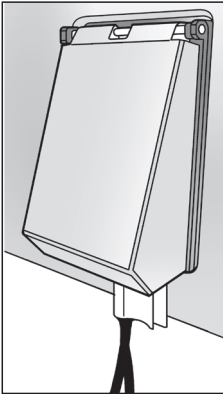
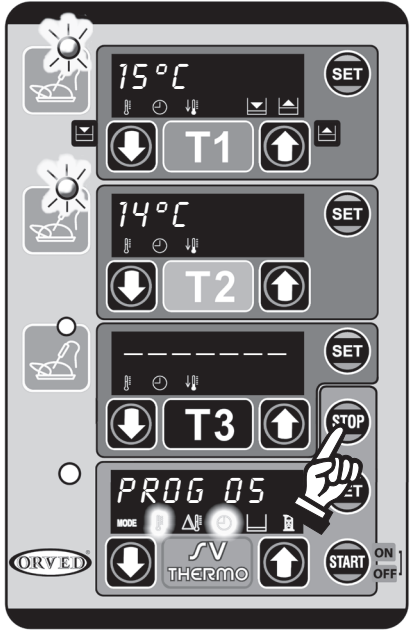
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG Übergang vom Standby-Zustand in den Arbeitsmodus			
2	Übergang zum Arbeitsmodus durch Druck der grünen Taste „START“ für 4 Sekunden. Um in den Standby-Modus zurückzukehren, den vorherigen Vorgang erneut durchführen.	Auf dem Display erscheint „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“. Auf dem Display HAUPTDISPLAYS erscheint die Anzahl der speicherbaren Programme.	
B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN Einstellen der Hauptparameter: Badtemperatur, Füllstand, Timer, Garmodus			
3	Auswählen eines PROGRAMMS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	• MANUELL: wenn die eingestellten Werte nicht gespeichert werden sollen. • 1 – 99: wenn die eingestellten Werte gespeichert werden sollen. • C1-C9: voreingestellt.	
4	SET auf HAUPTDISPLAYS drücken, um den zu programmierenden Parameter auszuwählen.	GARMODUS	
5	Auswählen des gewünschten GARMODUS (MODE) mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	• GAREN UND AUSSCHALTEN • GAREN UND ABKÜHLEN • GAREN UND AUFRECHTHALTEN • CATERING	
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE			

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
6	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTEMPERATUR 	
7	Eingeben der BADTEMPERATUR mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	5 – 100°C.	
8	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	BADTIMER 	
9	Eingeben des BADTIMERS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	• In allen Garweisen: zwischen 0 – 24h (hh:mm). • Nur Modus GAREN UND AUSSCHALTEN: NOSTOP (unbegrenzt). • Wenn der Timer nicht eingestellt wird: OFF.	

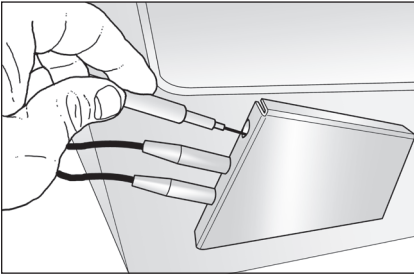
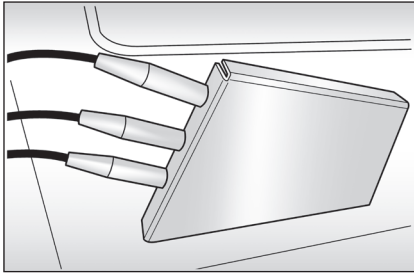
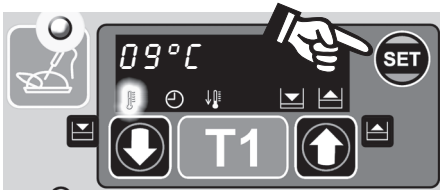
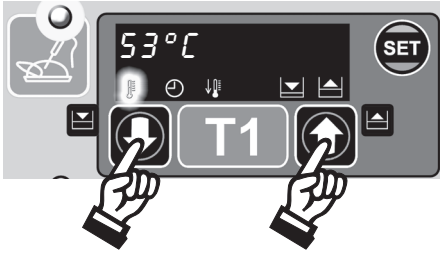
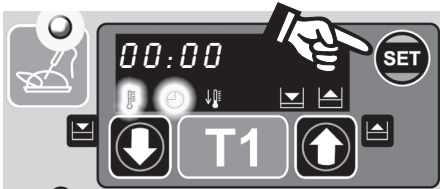
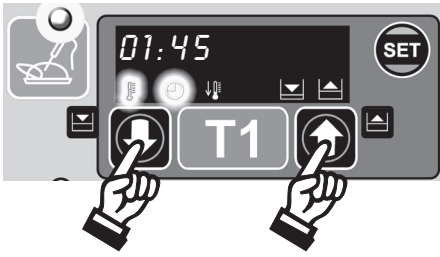
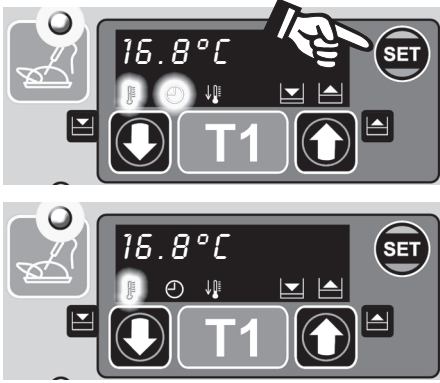
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
10	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen .	FÜLLHÖHE BAD 	
11	Einstellen der FÜLLHÖHE BAD mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	Basisausführung: L1 / L2 Topausführung: L1 - L6 (=LMAX)	
12	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT ”. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“. 	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
C - PROGRAMMIERUNG DER KERNSONDEN T1/T2/T3 Stellen Sie die Temperaturen der Kernsonde auf T1, T2 und T3 ein. Stellen Sie die Timer der Kernsonde auf T1, T2 und T3 ein.			
13	Heben Sie die Frontklappe hoch und führen Sie eine oder mehrere Sonden in die entsprechenden Steckverbindungen T1, T2 und T3 ein, führen Sie die Kabel dabei über die Plastiklasche.	Sondenfarbe = Displayfarbe T1 = GELB T2 = ROT T3 = SCHWARZ 	
14	Senken Sie die Frontklappe ab, um die Steckverbindungen abzudecken und sie vor eventuellen Flüssigkeiten zu schützen.		
		Mit angeschlossener Sonde schalten sich die entsprechenden LEDs T1, T2 UND T3 ein. Die Displays mit eingesetzter Sonde zeigen die unmittelbar von der Sonde erfasste Temperatur an.	

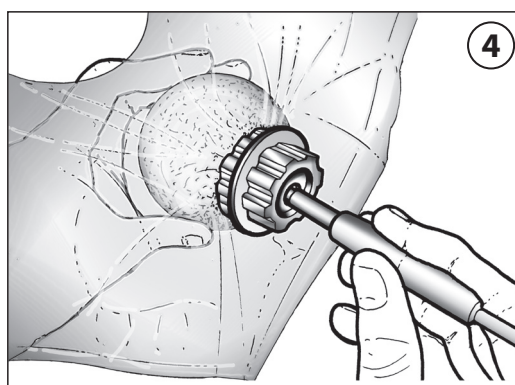
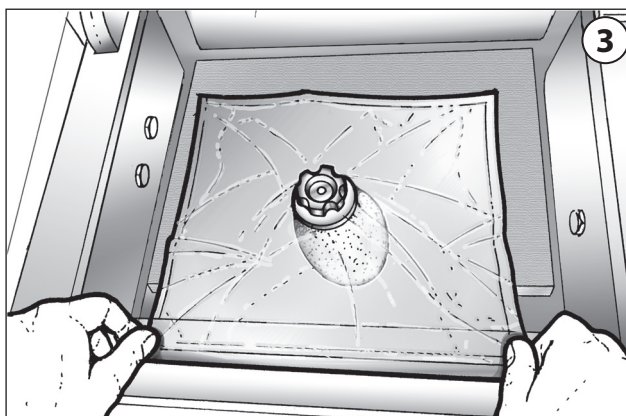
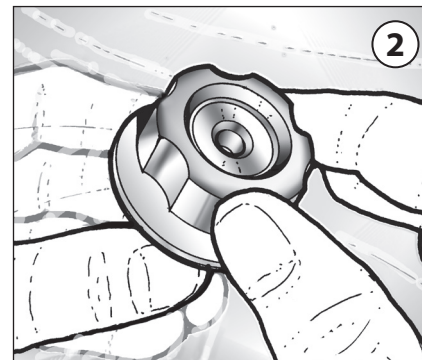
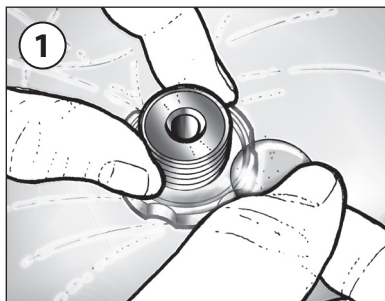
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
15	Führen Sie die Sonde in den passenden Sondenhalter an der Seite des Geräts ein..		
16	Drücken Sie die Taste SET auf T1 und wählen Sie den Parameter TEMPERATUR SONDE T1.	SONDENTEMPERATUR T1 	
17	Eingeben der TEMPERATUR SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1.	5 – 100°C. (ANMERKUNG: die Temperatur muss unter der Temperatur des Bades liegen). Das SYMBOL TEMPERATUR bleibt eingeschaltet und auf dem DISPLAY T1 erscheint der Wert der eingegebenen Temperatur.	
18	Bestätigen mit der Taste SET auf T1. Durch die Bestätigung wird zur Programmierung TIMER SONDE T1 übergegangen.	TIMER T1 	
19	Eingeben des TIMER SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1.	0 – 24h (hh:mm) oder: NOSTOP oder: OFF	
20	Bestätigen mit der Taste SET auf T1.	Eingegeben wird, bleibt das TI-MERSYMBOL eingeschaltet und auf dem DISPLAY T1 erscheint der Temperaturwert der Sonde T1. Wenn der TIMER SONDE T1 auf OFF eingestellt ist, ist das TIMER-SYMBOL ausgeschaltet und das DISPLAY T1 zeigt die Temperatur der Sonde T1 an.	
21	Wiederholen 13-20 auf den Displays T2 und T3. GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE		

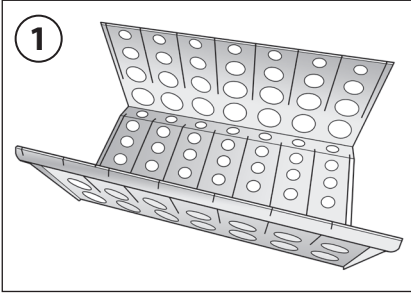
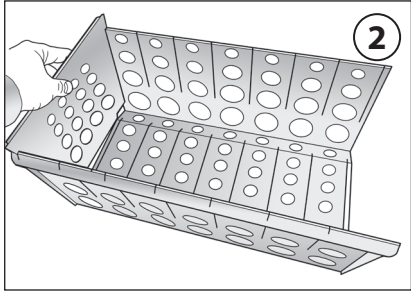
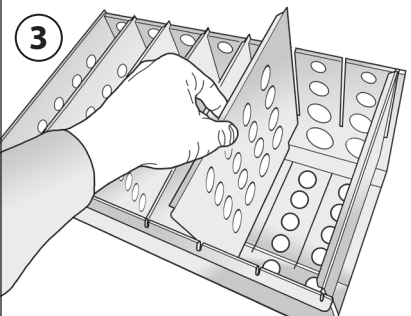
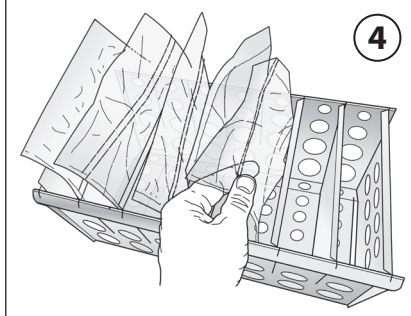
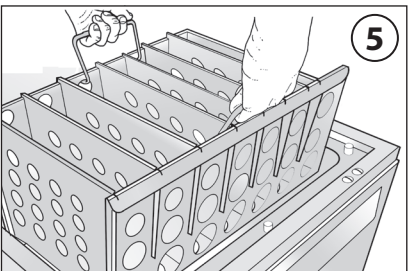
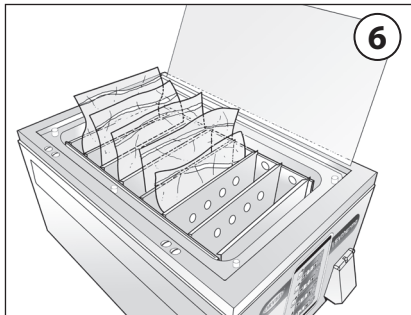
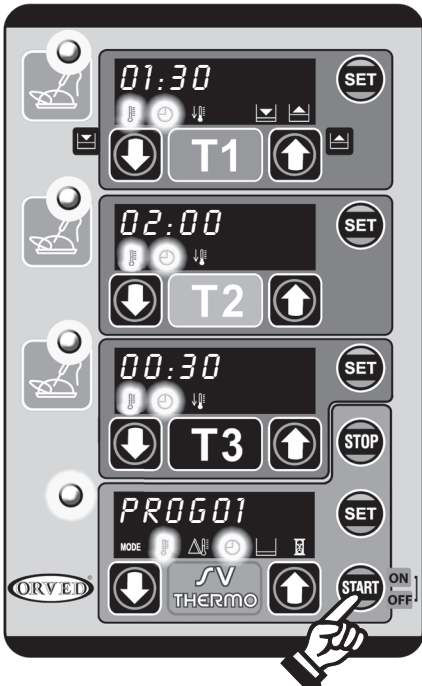
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
D - PROGRAMMSTART			
Bei Start des Programms wird die Erwärmungsphase aktiviert.			
22	Drücken von START auf HAUPTDISPLAYS.	Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER und TEMPERATUR. Die SYMBOLE TIMER, TEMPERATUR und die LEDs auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet. Auf Hauptdisplay erscheint die Meldung ERWÄRMEN abwechselnd mit dem PROGRAMM (PROG...) und der Temperatur des Bades. Das LED MAIN schaltet sich ein.	
23		Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER und TEMPERATUR. Die SYMBOLE TIMER, TEMPERATUR und die LEDs auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet. Auf T2 erscheint die Meldung PRODUKT EINFÜHREN UND START DRÜCKEN. Das Display MAIN zeigt das PROGRAMM (PROG...) an abwechselnd mit der TEMPERATUR und TIMER der Bades. Das LED MAIN blinkt.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

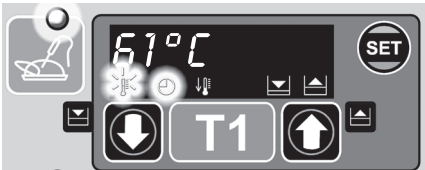
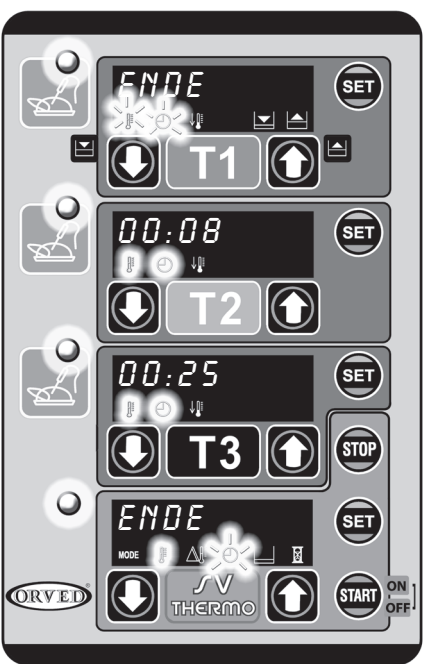
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
E – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS			
Optisch-akustischer Hinweis: einführen der Sonde in das Produkt und Eintauchen in die Wanne.			
24	Die Sonde in den Kern einschieben ORVED SYV auf dem zu verpackenden Vakuumbeutel. Produkt in den Beutel geben, auf das Ventil zentrieren und mit einem Vakuumkammer-Verpackungsgerät das Vakuum erzeugen. Reinigen Sie die Sondennadel sorgfältig mit einem geeigneten Desinfizierungsmittel. Führen Sie die Sonde ins Produkt bis zum Kern ein, wobei der Kernsondenventil „SYV“ passiert wird. Überprüfen Sie, dass der Beutel das Vakuum hält.		



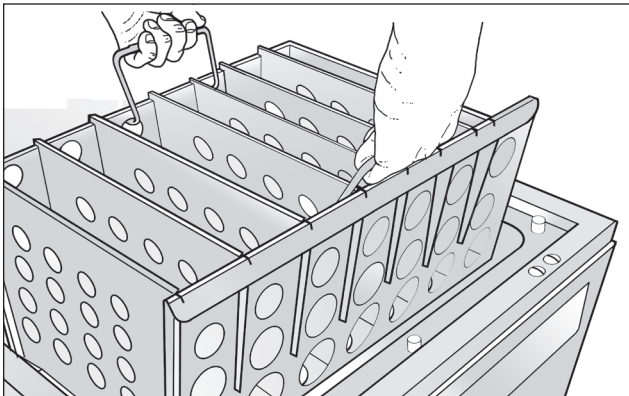
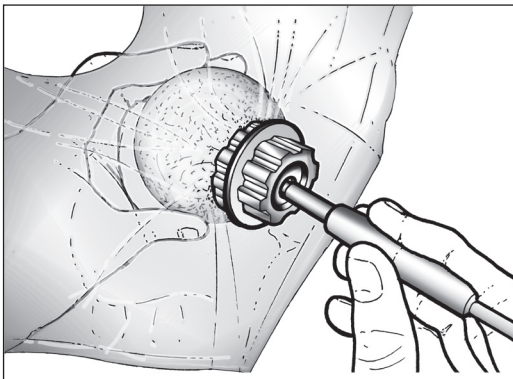
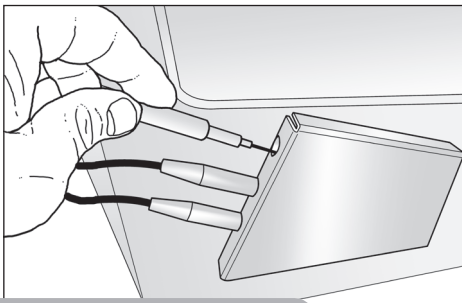
GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
25	Tauchen Sie die vakuumverpackten Produkte mit einer Zange in die Wanne, benutzen Sie eventuell das optionale Zubehörteil Beutelhaltekorb (1-6). In diesem Fall benutzen Sie die beiden Handgriffe am Zubehörteil.	     	
26	Drücken von START auf HAUPTDISPLAYS.	Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER und TEMPERATUR. Die SYMBOLE TIMER, TEMPERATUR und die LEDs auf T1, T2 und T3 sind eingeschaltet. Das Display MAIN zeigt das PROGRAMM an abwechselnd mit der TEMPERATUR und TIMER der Bades. Das LED MAIN, die SYMBOLE TEMPERATUR und TIMER BAD sind eingeschaltet.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
F - ENDE DER EINGESTELLTEN TIMER T1/T2/T3 UND ZYKLUSENDE Bei Erreichen der Sondentemperaturen T1, T2 und T3 blinkt das entsprechende Symbol TEMPERATUR. Die Timer T1,T2 und T3 werden automatisch aktiviert, wenn die entsprechenden programmierten Sonden-temperaturen im Kern erreicht werden. Jeder Timer, der endet, wird durch ein akustisches Signal, durch Blinken des Symbols TIMER und durch Blinken des Meldung END auf den entsprechenden Displays T1, T2, T3 angezeigt. Auf MAIN blinkt das Symbol TIMER. Bei Ablauf des letzten eingestellten TIMERS endet der Zyklus gemäß der programmierten GARWEISE (KOCHEN-AUS / KOCHEN ABKUEHLEN / KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG).			
	Erreichen der TEMPERATUR SONDE T1, T2 o T3: falls eingestellt, startet automatisch der entsprechende TIMER SONDE.	Akustisches Warnsignal. Die Displays T1, T2 und T3 zeigen den Wert TIMER wechselnd mit TEMPERATUR SONDE. Das SYMBOL TEMPERATUR des entsprechenden Displays blinkt. Das SYMBOL TIMER des entsprechenden Displays ist eingeschaltet.	
	Der erste TIMER endet (auf T1, T2, T3 oder HAUPTDISPLAYS).	Akustisches Warnsignal. Display T1 / T2 / T3: Auf dem übereinstimmenden Display T1, T2 oder T3 blinkt das SYMBOL TIMER zusätzlich zum SYMBOL TEMPERATUR und es erscheint der blinkende Schriftzug ENDE. Display HAUPTDISPLAYS: blinkt das TIMERSYMBOL und es erscheint der blinkende Schriftzug ENDE.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

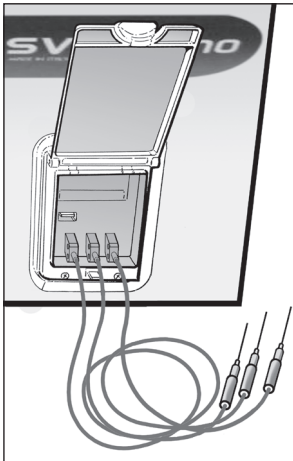
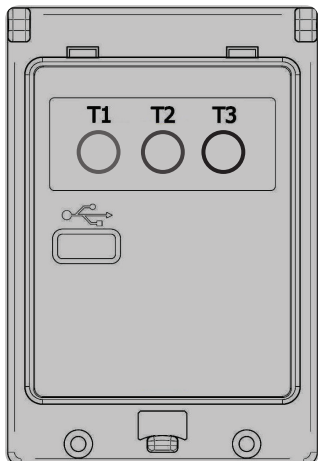
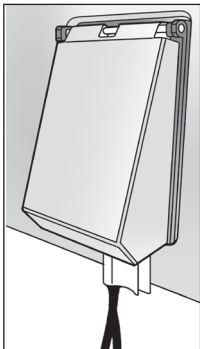
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
27	Um die Anzeige abzustellen, drücken Sie die Taste SET auf dem Display, das das Ende TIMER anzeigt.	Auf dem entsprechenden Display T1, T2, T3 oder MAIN erscheint die Meldung ENDE. Das entsprechende TIMER-SYMBOL schaltet sich aus.	
28	Ziehen Sie das betreffende Produkt aus der Wanne. ziehen Sie die Kernsonden aus dem Produkt und setzen Sie sie in den Sondenhalter. Wiederholen Sie den Vorgang bei Ablauf eines jeden TIMER.	  	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

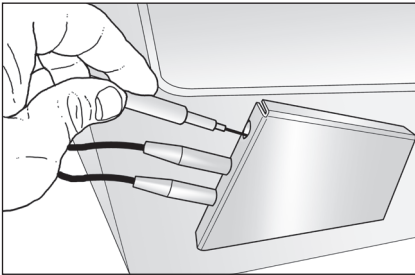
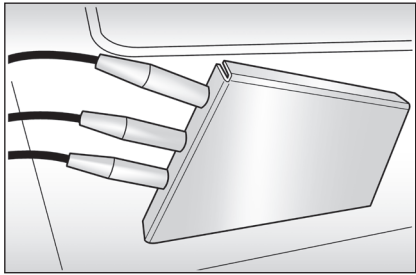
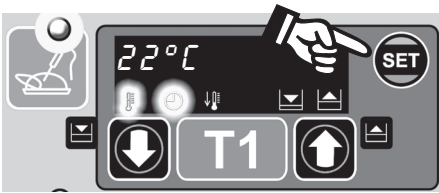
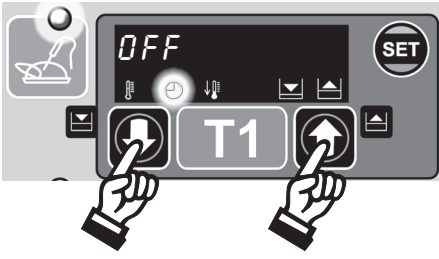
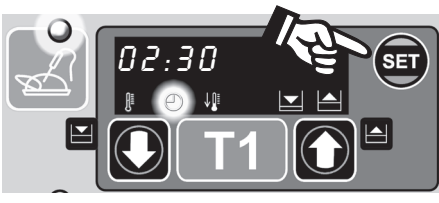
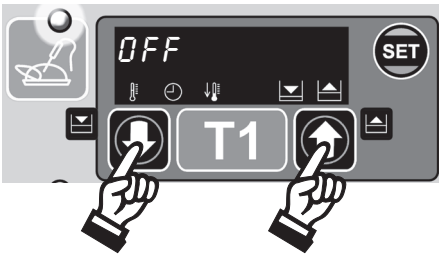
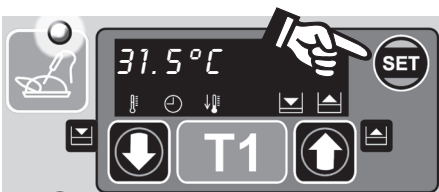
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
	Der letzte Timer, der endet, bestimmt das Ende des Zyklus, der gemäß der programmierten Garweise abschließt.	Auf T2 erscheint ENDE – STOP DRÜCKEN. Auf allen Display wird ENDE angezeigt. Alle TIMERSYMBOLS sind aus.	
	Garweise GAREN-ABKÜHLEN UND GAREN-AUFRECHTERHALTUNG: drücken von DOWN auf HAUPTDISPLAYS, um die verstrichene Zeit anzuzeigen.	Das Display HAUPTDISPLAYS zeigt die Meldung CHRONO abwechselnd mit der verstrichenen Zeit ab Beginn der Phase der Aufrechterhaltung oder des Abkühlens.	
29	Drücken auf STOP.	Auf T2 erscheint BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET. Die verbleibende Displays kehren in den Wartezustand zurück. Das TEMPERATURSYMBOL auf dem Display MAIN schaltet sich aus.	

GAREN MIT GEBRAUCH DER KERNSONDE

8.4.4 GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A - EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 C - PROGRAMMIERUNG DER KERNSONDEN T1/T2/T3 MIT NUR ABLESUNG			
1	Heben Sie die Frontklappe hoch und führen Sie eine oder mehrere Sonden in die entsprechenden Steckverbindungen T1, T2 und T3 ein, führen Sie die Kabel dabei über die Plastiklasche.	Sondenfarbe = Displayfarbe T1 = GELB T2 = ROT T3 = SCHWARZ  	
2	Senken Sie die Frontklappe ab, um die Steckverbindungen abzudecken und sie vor eventuellen Flüssigkeiten zu schützen.		
		Mit angeschlossener Sonde schalten sich die entsprechenden LEDs T1, T2 UND T3 ein. Die Displays mit eingesetzter Sonde zeigen die unmittelbar von der Sonde erfasste Temperatur an.	

GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
3	Führen Sie die Sonde in den passenden Sondenhalter an der Seite des Geräts ein.		
4	Drücken Sie die Taste SET auf T1 und wählen Sie den Parameter TEMPERATUR SONDE T1.	SONDENTEMPERATUR T1 	
5	Eingeben der TEMPERATUR SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1 auf OFF	Display: OFF SYMBOL TEMPERATUR T1: ausgeschaltet	
6	Bestätigen mit der Taste SET auf T1. Bestätigung wird zur Programmierung der TIMER SONDE T1 übergegangen	TIMER T1 	
7	Eingeben der TEMPERATUR SONDE T1 mit den Tasten UP / DOWN auf T1 auf OFF.	Display: OFF SYMBOL TIMER T1: ausgeschaltet.	
8	Bestätigen mit der Taste SET auf T1.	DIE SYMBOLE TIMER UND TEMPERATUR T1 sind ausgeschaltet und das DISPLAY T1 zeigt die von Sonde T1 erfasste Temperatur an.	
9	Wiederholen 13-20 auf den Displays T2 und T3.		

GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
	D - PROGRAMMSTART: folgen Sie dem Punkt 22 § 8.4.2 E – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS: folgen Sie den Punkten 23-26 § 8.4.2. F - ZYKLUSENDE Jeder Timer, der endet, wird durch ein akustisches Signal, durch Blinken des Symbols TIMER und durch Blinken des Meldung END auf den entsprechenden Displays T1, T2, T3 angezeigt. Auf MAIN blinkt das Symbol TIMER. Der Zyklus endet gemäß der programmierten GARWEISE (KOCHEN-AUS / KOCHEN ABKUEHLEN / KOCHEN-TEMP.BEIBEHALTUNG). Ziehen Sie das Produkt aus dem Bad, wie in § 8.4.2 beschrieben. GEBRAUCH DER SONDEN KERNSONDE MIT NUR ABLESEFUNKTION		

8.4.5 GAREN MIT STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET / EIS EINGESCHALTET

A) Startverzögerung mit Funktion Eis ausgeschaltet. Wenn die FUNKTION EIS im Menü mit den Einstellungen der Anwenderparameter auf AUSGESCHALTET (OFF) eingestellt ist (lesen Sie aufmerksam § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1), die Funktion der Startverzögerung erlaubt den Garzyklusstart zur gewünschten Uhrzeit, unabhängig von der Temperatursituation und der Wasserstandes in der Wanne, den das Gerät beim Start erfasst. Dieser Typ des verzögerten Starts eignet sich für das Abtauen / Wiederaufbereitung gefrorener Produkte.



1) Für das Garen der gefrorenen Produkte, bewerten Sie, wenn Sie die Zeit der Startverzögerung auf dem Display MAIN einstellen, aufmerksam die Abtauzeit des Produkts in Abhängigkeit seines Gewichts: aus hygienischen Gründen darf während des Aufenthalts in der Wanne vor Start des Garzyklus das Produkt nicht 3°C überschreiten.

2) Die Uhrzeit der Startverzögerung bleibt selbstverständlich bis zur neuen Programmierung gespeichert. Denken Sie daran, ihn neu zu programmieren, falls es nötig werden sollte.

B) Startverzögerung mit Funktion Eis eingeschaltet. Das größte Interesse von SV-Thermo in der Ausführung Top gilt dem nächtlichen Garen oder der Wiederaufbereitung mit Temperaturbeibehaltung des Produkts bei 3°C bis zum Zyklusstart (FUNKTION EIS – lesen Sie aufmerksam § 5.4 / 8.1.2 / 8.3.3 / 8.4.1). Zu diesem Zweck muss, wenn mit der einfachen Technik, das in die Wanne eingeführte Produkt mit Trockeneisgranulat zu bedecken, im Menü Anwenderparameter die FUNKTION EIS EINGESCHALTET (ON) sein (siehe § 8.3.3 / 8.4.1).



1) Durch Einstellung der Eisfunktion AKTIV (siehe §8.3.3) des Anwendermenüs führt das Gerät automatisch eine Reihe von Ausläufen durch, die sich mit Einläufen von Warmwasser abwechseln, die ein Auflösen des Trockeneisgranulats ermöglichen. Vergewissern Sie sich daher, dass Warmwasser zur Verfügung steht und dass der Warmwasseranschluss auf der Rückseite der Maschine korrekt vorgenommen wurde.

2) Einstellung FUNKTION EIS auf dem Menü Anwenderparameter: siehe § 8.3.3.

3) Die Abwesenheit des Bedieners schließt den Gebrauch der Sonde oder des zusätzlichen Timers aus.

A - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET

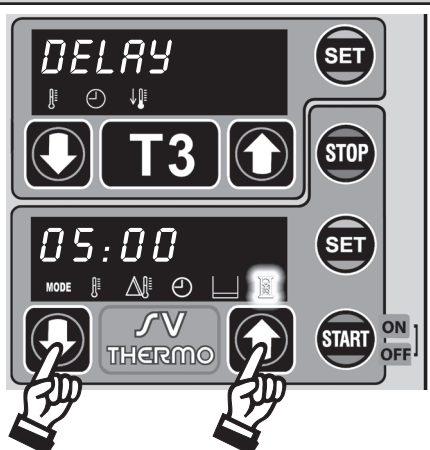
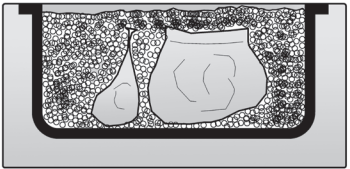
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 B- EINSTELLUNG ANWENDERPARAMETER – FUNKTION EIS: folgen Sie den Punkten 1-12 § 8.3.3 C - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF HAUPTDISPLAYS Folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 (Programmierung der Garweise, Temperatur des Bades, Timer Bad und Füllstand mit dem Zusatz des Parameters STARTVERZÖGERUNG (DELAY))			
1	Wählen mit der Taste SET auf Hauptdisplay den Parameter STARTVERZÖGERUNG (DELAY).	STARTVERZÖGERUNG 	
2	Eingabe der ZEIT DES ZYKLUSBEGINNS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	ZEIT 0 – 24 Beispiel: 15.00 Uhr	
3	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	

STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
4	Einführen des Produkts (eventuell gefroren) in die Wanne. Drücken auf START auf Hauptdisplay für 4 Sekunden.	Auf Hauptdisplay erscheint die Meldung STARTVERZÖGERUNG (DELAY). Das Gerät geht in den Zustand AUSGESCHALTET (off) mit Anzeige der Uhrzeit auf dem Display T1.	
F - ZYKLUSENDE. Der Zyklus geht weiter und endet automatisch nach den programmierten Einstellungen Ziehen Sie das Produkt aus dem Bad, wie in § 8.4.2 beschrieben. STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AUSGESCHALTET			

B - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AKTIV

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 B - EINSTELLUNG ANWENDERPARAMETER – FUNKTION EIS: folgen Sie den Punkten 1-12 § 8.3.3 C - - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF HAUPTDISPLAYS: Folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 (Programmierung der Garweise, Temperatur des Bades, Timer Bad und Füllstand mit dem Zusatz des Parameters STARTVERZÖGERUNG (DELAY):			
1	Wählen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS den Parameter STARTVERZÖGERUNG (DELAY).	STARTVERZÖGERUNG	
B - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AKTIV			

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
2	Eingabe der ZEIT DES ZYKLUS-BEGINNS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	ZEIT 0 – 24 Beispiel: 5:00 morgens	
3	Bestätigen mit der Taste SET auf HAUPTDISPLAYS.	Auf T3 erscheint PROGRAMM GESPEICHERT. Auf dem Display T2 erscheint die Meldung „BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET“.	
4	Das Produkt in die Wanne einführen und es abdecken mit Trockeneisgranulats .		
5	Drücken auf START auf HAUPTDISPLAYS für 4 Sekunden.	Auf HAUPTDISPLAYS erscheint die Meldung STARTVERZÖGERUNG (DELAY). Das Gerät geht in den Zustand AUSGESCHALTET (off) mit Anzeige der Uhrzeit auf dem Display T1.	
F - ZYKLUSENDE. Der Zyklus geht weiter und endet automatisch nach den programmierten Einstellungen Ziehen Sie das Produkt aus dem Bad, wie in § 8.4.2 beschrieben.			
B - STARTVERZÖGERUNG MIT FUNKTION EIS AKTIV			

8.4.6 GEBRAUCHSART „CATERING“

Es ist ein Modus, der den Gebrauch des Geräts in Umgebungen außer Haus gestattet (externe Catering, Messen usw.), wo oft keine Anschlüsse für Warm- und Kaltwasser vorhanden sind.

In der Betriebsarts „Catering“ ist folgerichtig die automatische Steuerung der Magnetventile zum Einlauf und Auslauf ausgeschlossen, da angenommen wird, dass keine Warm- und Kaltwasseranschlüsse vorhanden sind, jedoch bleibt die Möglichkeit erhalten, den Einlauf von Kaltwasser und den manuellen Auslauf zu aktivieren (siehe § 8.4.8). Aus dem gleichen Grund ist auch die automatische Kontrolle der Füllstände ausgeschlossen.

Daraus folgt, dass das Garen mit Timer und Kernsonde möglich ist, aber ohne Abkühlung und ohne Aufrechterhaltung der Temperatur am Zyklusende (ABKUEHLEN / T.BEIBEHALTUNG).



ACHTUNG!

- Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise in Kap.2 und die Installation Kap.7: da es sich um einen Einsatz außerhalb des Installationsortes handelt, müssen die Sicherheitseigenschaften der Elektroanlage und die Sicherheitsausstattungen der Umgebung, in der gearbeitet werden soll, alle geltenden Sicherheitsrichtlinien erfüllen. Im Einzelnen vergewissern Sie sich vorher, dass das Stromnetz normgerecht ist, dass es den elektrischen Eigenschaften des Geräts genügt und dass eine wirksame Erdungsanlage vorhanden ist.
- Überprüfen Sie, dass am Installationsort Trinkwasser vorhanden ist.
- Wenn das Gerät an einen anderen Ort transportiert wird, muss eine neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.
- Auslauf: bei Fehlen von Abwasserausfüssen benutzen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 30l, der Temperaturen bis 100°C erträgt.



VERBRENNUNGSGEFAHR!

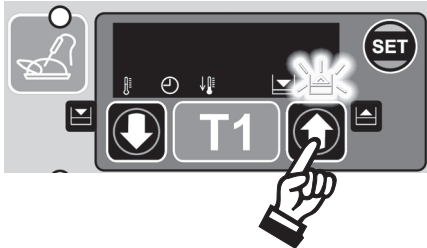
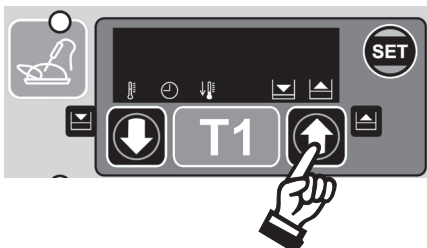
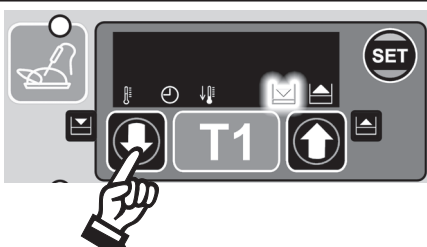
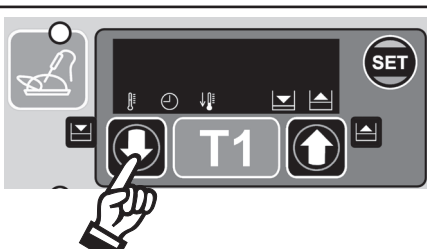
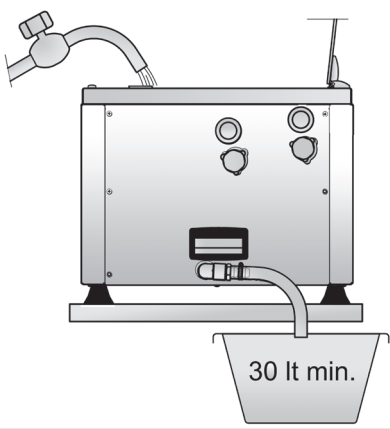
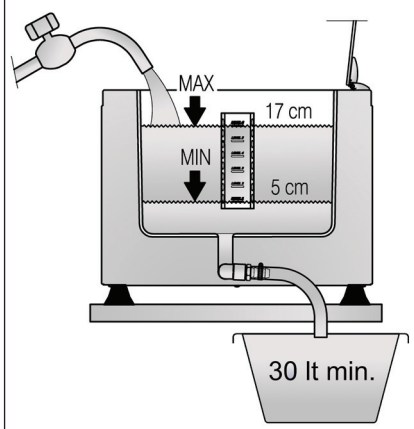
- Benutzen Sie Schutzkleidung, um die Behälter für den Ausfluss von Warmwasser zu handhaben!
- Wagen, Tische und/oder Halterungen, auf denen, das Gerät aufsetzt, müssen garantiert stabil sein und ein zufälliges Umstürzen muss absolut verhindert werden!

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- EINSCHALTUNG: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2.			
B - PROGRAMMIERUNG DER GRUNDFUNKTIONEN AUF MAIN: folgen Sie den Punkten 1-2 § 8.4.2 durch Eingabe des Modus „CATERING“.			
1	Auswählen eines PROGRAMMS mit den Tasten UP / DOWN auf HAUPTDISPLAYS.	• MANUELL: wenn die eingestellten Werte nicht gespeichert werden sollen; • 1 – 99: wenn die eingestellten Werte gespeichert werden sollen. • C1-C9: voreingestellt	
2	SET auf Hauptdisplay drücken, um den zu programmierenden Parameter auszuwählen.	GARMODUS 	

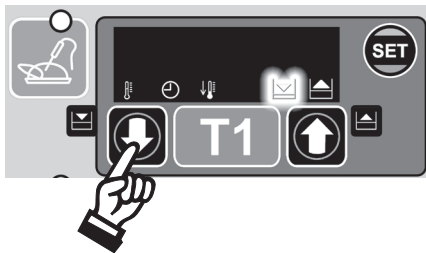
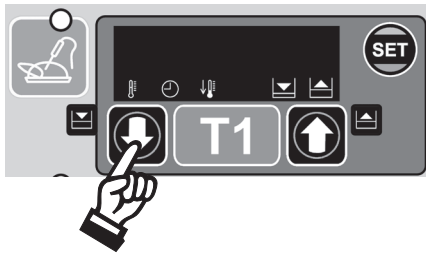
GEBRAUCHSART „CATERING“

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
3	Auswählen des gewünschten GARMODUS (MODE) mit den Tasten UP / DOWN auf MAIN.	CATERING	
4	Bestätigen mit der Taste SET auf Hauptdisplay. Durch die Bestätigung wird zum nächsten zu programmierenden Parameter übergegangen.	TEMPERATUR BAD: 5-100°C TIMER BAD : 0-24h FÜLLSTAND BAD: NICHT AKTIV	
C - PROGRAMMIEREN T1 / T2 / T3: folgen Sie 8.4.2 D – WASSERSTANDREGULIERUNG: mit angeschlossenen Anschlüssen für Kaltwasser und Auslauf			
5	Verbinden Sie den Anschluss für kaltes TRINKWASSER an der hinteren Seite der Maschine (rechts, blau gekennzeichnet) Positionieren Sie einen Behälter von mindestens 30l an den Auslauf.		30 lt min.

GEBRAUCHSART „CATERING“

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
6	Aktivierung des Kaltwasserauslaufs: drücken für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1.	DISPLAY T1: L'SYMBOL WASSE-REINLAUF blinkt. 	
	Aktivierung des Kaltwasserauslaufs: drücken erneut für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1.	DISPLAY T1: L'SYMBOL WASSE-REINLAUF ist eingeschaltet. 	
	Aktivierung des Auslaufs: drücken für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSERAUSLAUF ist eingeschaltet. 	
	Deaktivierung des Auslaufs: drücken erneut für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSEREINLAUF ist eingeschaltet. 	
E – WASSERSTANDREGULIERUNG: ohne Kaltwasser und Auslauf			
5	Füllen Sie die Wanne von Hand bis zum gewünschten Wasserstand (innerhalb der minimalen Grenzen von 5cm – und maximalen von 17cm) mit TRINKWASSER. Positionieren Sie einen Behälter von mindestens 30l an den Auslauf.	 30 lt min.	 MAX 17 cm MIN 5 cm 30 lt min.

GEBRAUCHSART „CATERING“

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
6	Aktivierung des Auslaufs: drücken für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSERAUSLAUF ist eingeschaltet. 	
	Deaktivierung des Auslaufs: drücken erneut für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSEREINLAUF ist eingeschaltet. 	
F - PROGRAMMSTART: folgen Sie 8.4.2			
G – ERREICHEN DER BADTEMPERATUR UND EINFÜHREN DES PRODUKTS: folgen Sie 8.4.2			
H - ENDE DER EINGESTELLTEN TIMER UND ZYKLUSENDE: folgen Sie 8.4.2			
GEBRAUCHSART „CATERING“			

8.4.7 AUFHEBUNG ODER UNTERBRECHUNG DES PROGRAMMS

Zu jedem Zeitpunkt kann das Programm angehalten werden (PAUSE: die Temperatur des Bades wird gehalten, der/die Timer sind angehalten) oder endgültig unterbrochen werden. Z

In diesem Fall kehrt das Gerät in den Modus BEREIT-START DRÜCKEN ODER SET zurück.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
1	KURZ STOP drücken, um den Zyklus anzuhalten.	Auf dem Display T2 wird angezeigt PAUSE.	
2	KURZ STOP drücken, um den Zyklus wieder zu starten.	Die Anzeigen des aktiven Zustands werden wieder aufgenommen.	
3	Für 4 Sekunden auf STOP drücken, um den Zyklus zu UNTERBRECHEN.	Auf dem Display T2 wird angezeigt: STOP.	

AUFHEBUNG ODER UNTERBRECHUNG DES PROGRAMMS

8.4.8 AKTIVIERUNG MANUELLES EIN- / AUSLAUFEN DES WASSERS

Die manuelle Aktivierung der Wasserfüllung und des Wasserablasses sind freigeschaltet in:

- Den Programmen GAREN-KÜHLEN und GAREN-BEIBEHALTUNG, nicht in Ausführung.
- Programm CATERING in Ausführung.



Im Einlaufmodus mit manueller Aktivierung wird KALTWASSER eingegeben.

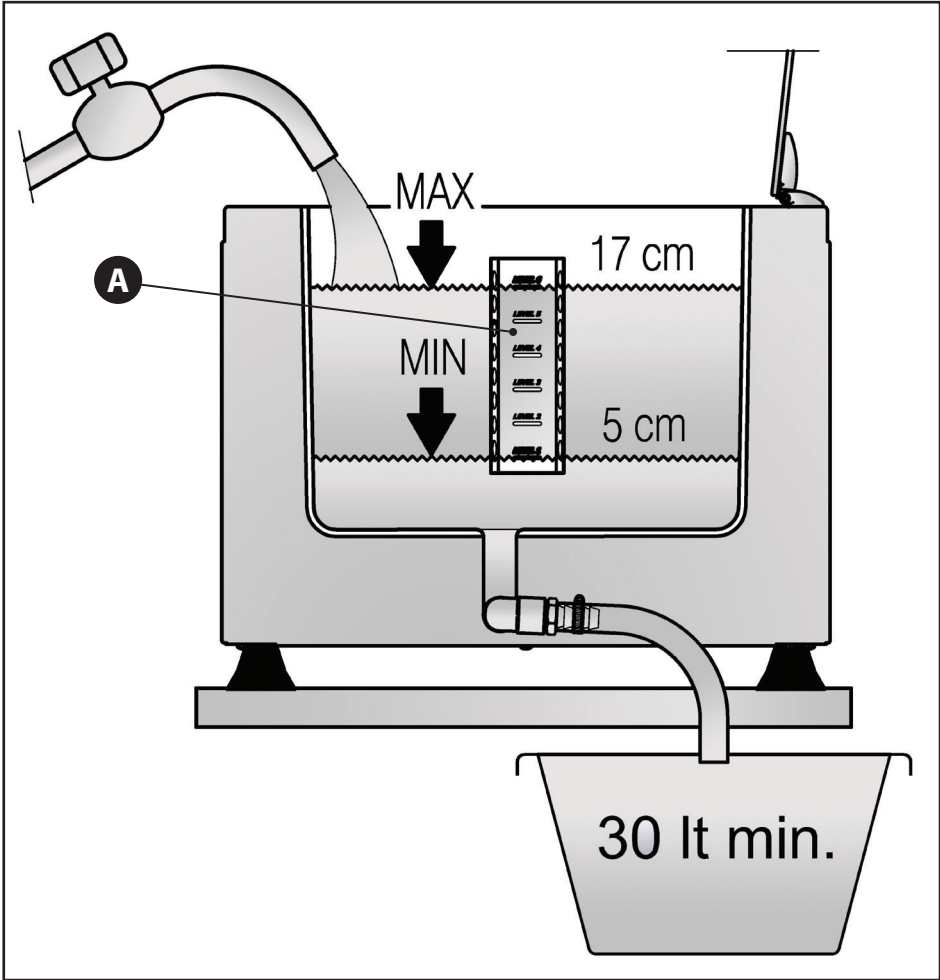
SCHRITT	BESCHREIBUNG	WERT / PARAMETER ANZEIGE	DISPLAY
A- AKTIVIERUNG MANUELLER EINLAUF			
1	Aktivierung: drücken für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WAS-SEREINLAUF blinkt. 	
2	Deaktivierung: erneut für 3 Sekunden die Taste UP auf dem Display T1 drücken .	DISPLAY T1: L'SYMBOL WASSEREINLAUF ist eingeschaltet. 	
B- AKTIVIERUNG MANUELLER AUSLAUF			
1	Aktivierung: für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1 drücken.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSERAUSLAUF ist eingeschaltet. 	
2	Deaktivierung: erneut für 3 Sekunden die Taste DOWN auf dem Display T1 drücken.	DISPLAY T1: Das SYMBOL WASSEREINLAUF ist eingeschaltet. 	

AKTIVIERUNG MANUELLES EIN- / AUSLAUFEN DES WASSERS



Im Fall eines manuellen Auffüllens von außen:

- Der Wasserstand muss zwischen dem Minimumstand (5 cm) und Maximumstand (17 cm) sein, Bezugnahme auf den Füllstandsanzeiger Innenseite des Behälters **A** angeordnet ist.
- Die Füllung sollte unter Aufsicht erfolgen.
- Der maximale Volumenstrom darf nicht über den Grenzwert von 0,25 l/sec. (15 l/min.)



8.4.9 TASTENSPERRE

Die Sperrung der Tasten kann zu jedem Zeitpunkt bei eingeschalteter Maschine erfolgen.

SCHRITT	BESCHREIBUNG	DISPLAY
1	Aktivierung: gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN auf Bildschirm T3.	
2	Deaktivierung: gleichzeitiges Drücken der Tasten UP / DOWN auf Bildschirm T3.	

TASTENSPERRE

9. ORDENTLICHE WARTUNG

Die Informationen und Anweisungen dieses Kapitels sind für das komplette Personal bestimmt, das an der Maschine tätig wird: der Benutzer und der Wartungsarbeiter.

9.1 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten der ordentlichen Wartung sicher auszuführen erinnern wir an die folgenden Bestimmungen:

- Trennen Sie für jede Wartungsarbeit immer die Maschine vom elektrischen Versorgungsnetz ab, ohne dazu am Versorgungskabel zu ziehen.
- Die Maschine nicht mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen, die Öffnungen und die beweglichen Teile einführen.



GEFAHR!

Es ist strengstens verboten, die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, um die Arbeiten der ordentlichen Wartung auszuführen. Orved S.p.A. weist jede Verantwortlichkeit für Unfälle, die auf die Nichtbeachtung dieser Pflicht zurückzuführen sind, zurück.



GEFAHR!

Benutzen Sie keine Lösungsmittel, Verdüner oder andere Produkte zu Reinigung der Oberflächen, die als giftig eingestuft werden.



GEFAHR!

Wenn Sie Desinfektionsmittel auf Basis von Alkohol oder brennbaren Substanzen benutzen, lüften Sie den Arbeitsraum.



ACHTUNG!

Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete Schutzausrüstung und Schutzkleidung (Handschuhe etc.) tragen.



ACHTUNG!

Die Oberflächen nicht mit scharfen oder scheuernden Körpern abschaben.



ACHTUNG!

Bevor Sie mit den Arbeiten zur Wartung und Reinigung fortfahren, warten Sie bis sich die Oberflächen abgekühlt haben und vergewissern sich, dass die Wanne leer ist.



ACHTUNG!

! In den Fällen, in denen für die ordentliche Wartung die Notwendigkeit ergibt, die Einlaufwasseranschlüsse abzutrennen, ein neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.

9.2 REINIGUNG DER AUSSENÖBERFLÄCHEN

9.2.1 AUFBAU UND DECKEL AUS GEHÄRTETEM GLAS

Die externen Oberflächen von SV-THERMO aus Edelstahl und mit einem Glasdeckel werden mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem neutralen Reinigungsmittel gereinigt, wobei der Satinage zu folgen ist.

Wischen Sie mit einem mit Trinkwasser getränktem Tuch nach.

Es wird empfohlen, keine Edelstahltopfreiniger, Schaber oder scheuernde, säurehaltige oder aggressive Mittel zu verwenden, die die Edelstahloberflächen unwiederbringlich beschädigen können.

Nach der Reinigung wird empfohlen, die externen Oberflächen mit speziellen Produkten für Edelstahloberflächen auf Ölbasis zu schützen.



ACHTUNG!

Bevor Sie mit den Arbeiten zur Reinigung fortfahren, warten Sie bis sich die Oberflächen abgekühlt haben und vergewissern sich, dass die Wanne leer ist.



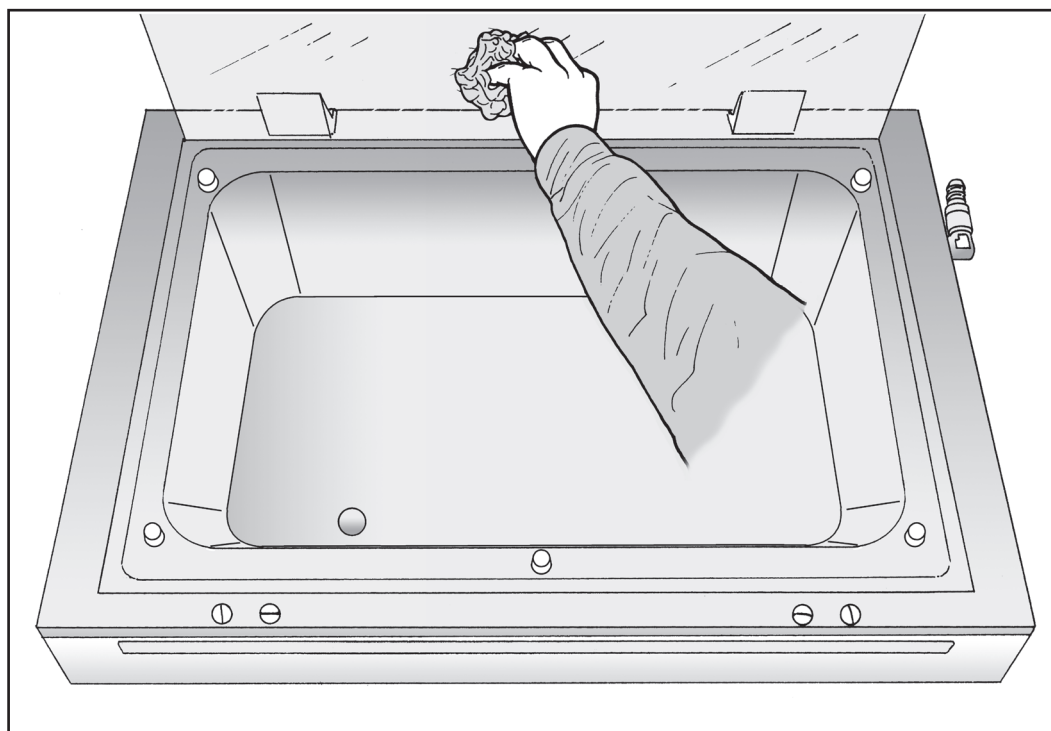
ACHTUNG!

Während der Reinigungsarbeiten Typenschilder NICHT entfernen. Diese liefern wertvolle Informationen zum Gerät für den technischen Kundendienst.



ACHTUNG!

Benutzen Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfstrahl zum Spülen oder Reinigen des Geräts; vermeiden Sie den Gebrauch von Wasser- und Dampfstrahl in der Nähe des Geräts.



9.2.2 BEDIENTAFEL

Es wird empfohlen, ein feuchtes Tuch mit wenig Reinigungsmittel zu verwenden und sie sorgfältig abzutrocknen.

Benutzen Sie keine Lösungsmittel oder Alkohol.

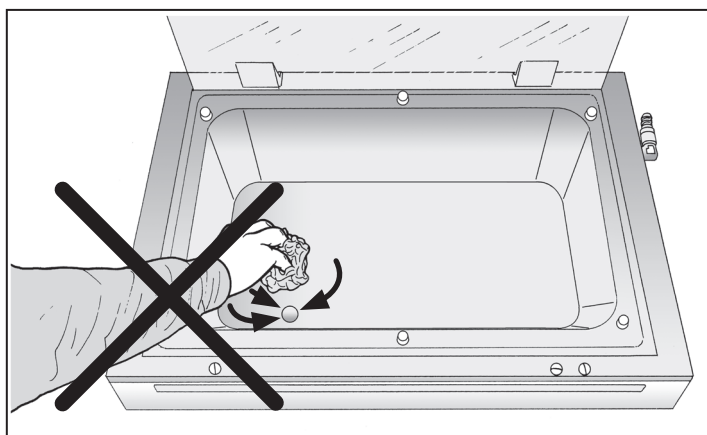
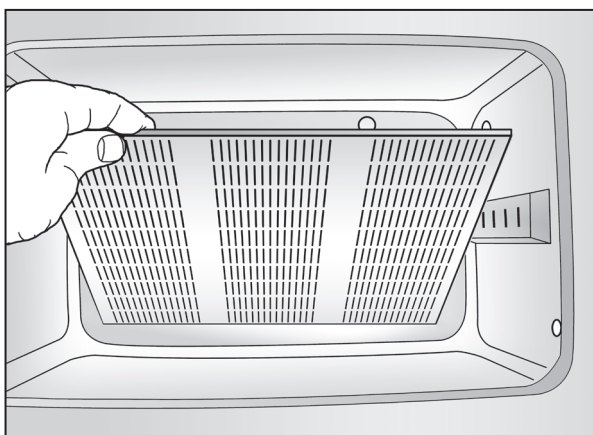
9.2.3 REINIGUNG DER WANNE

ANMERKUNG. Zur Verringerung von Kalkbildung, geben Sie Weißweinessig ins Garwasser.



ACHTUNG!

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie die Filterplatte aus der Wanne und verstopfen Sie den Ausfluss mit einem Lappen. Vermeiden Sie, das Reinigungsmittel und die Reinigungsreste über den Wannenaustritt abzulassen: eventuelle Verunreinigungen könnten die Arbeitsweise des Ablassventils beeinträchtigen!



Es wird geraten, die Reinigung der Wanne nach jedem Gebrauch mit Weißweinessig vorzunehmen, oder mit neutralem Reinigungsmittel, oder mit desinfizierenden Produkten auf Alkoholbasis. Die Ausformung der Kammer vereinfacht die Reinigung. Es wird der Gebrauch eines weichen Tuchs oder eines nicht scheuernden Schwamms empfohlen. Wischen Sie mit dem Tuch, das mit Reinigungs- und/oder Desinfizierungsmittel getränkt ist, über die inneren Oberflächen, beseitigen Sie die Überreste mit einem mit Trinkwasser befeuchteten Tuch und trocknen Sie mit einem trockenen Tuch ab.

Entfernen Sie vor der Reinigung den Füllstandsanzeiger und die Filterplatte:

- Füllstandsanzeiger Ausführung Basis (**Abb. 1**).
- Füllstandsanzeiger Ausführung Top (**Abb. 2**).

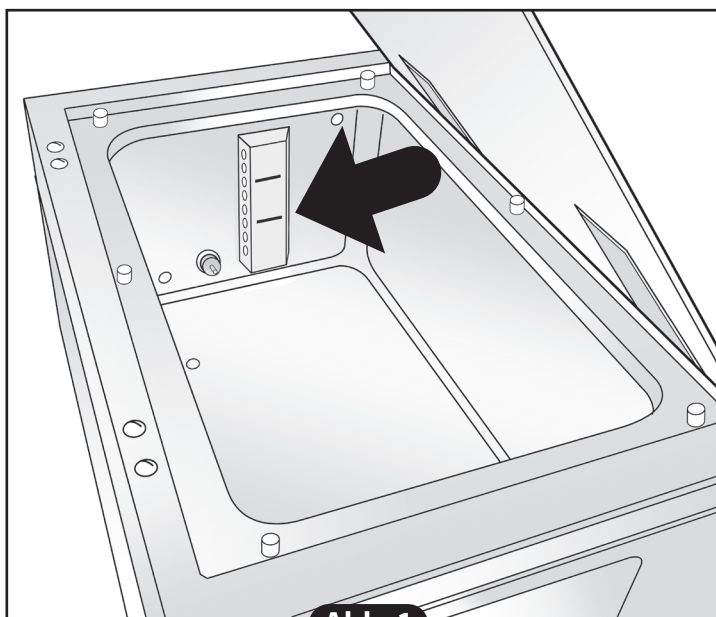


Abb. 1

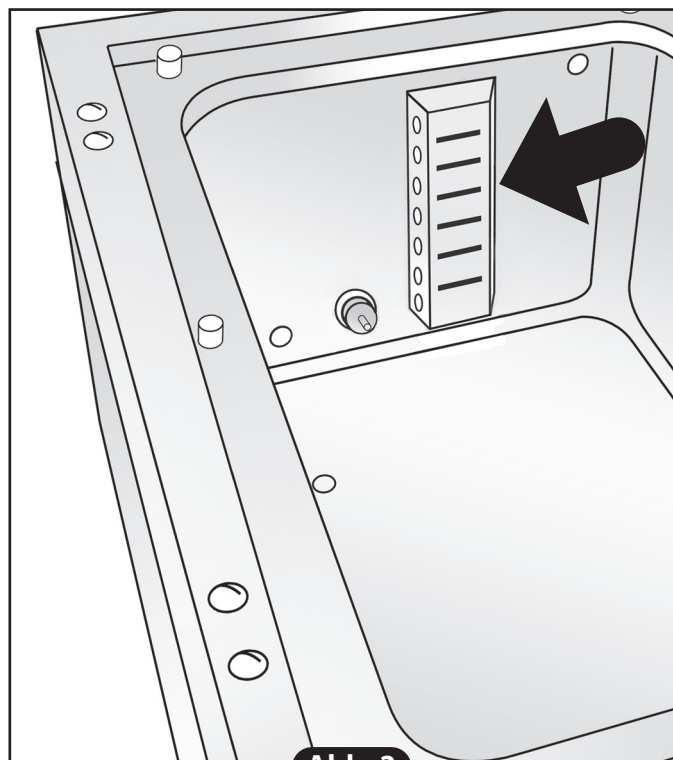


Abb. 2

- Heben Sie den Anzeiger nach oben und ziehen Sie ihn aus der Wanne (Abb. 3).
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung der Füllstandssonde **A** und der Temperatursonde **B**.

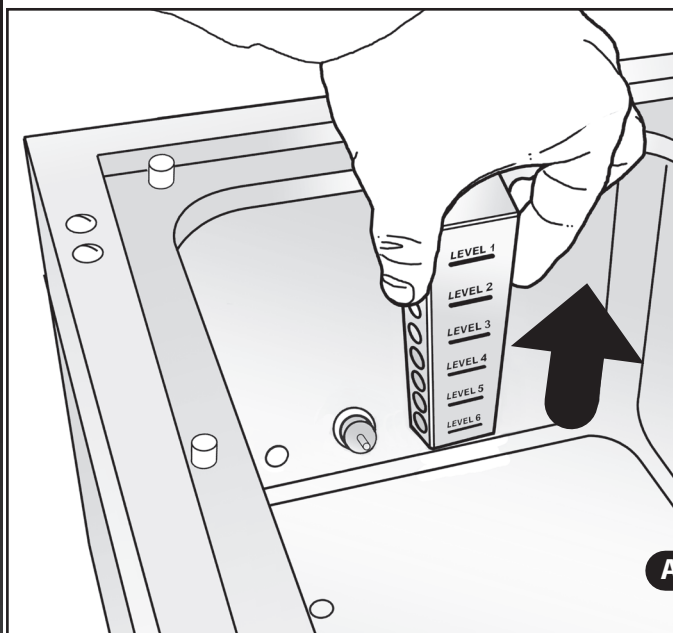
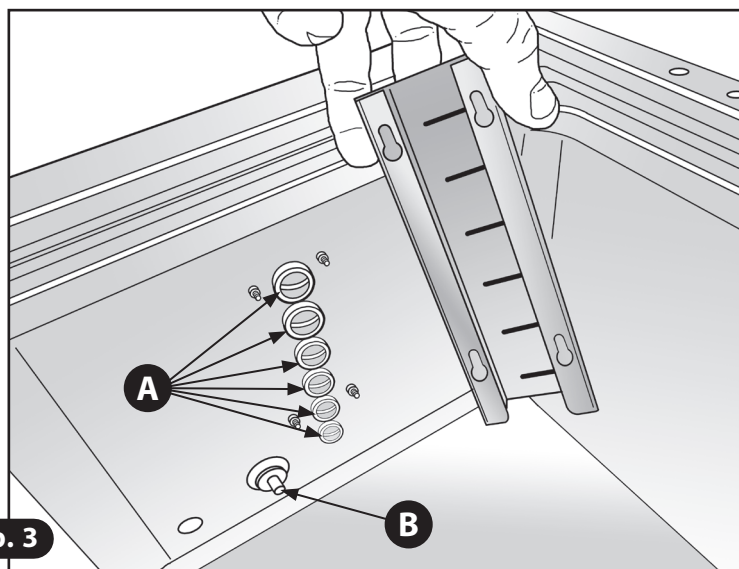


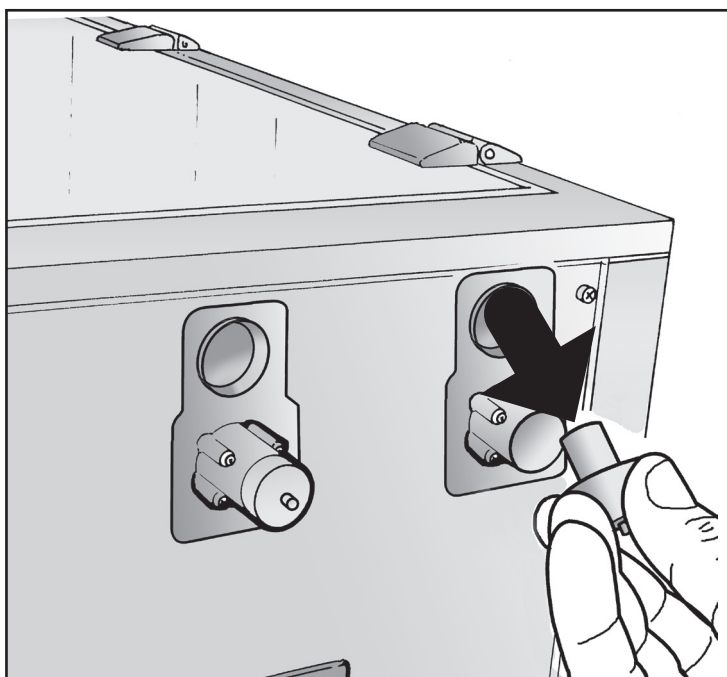
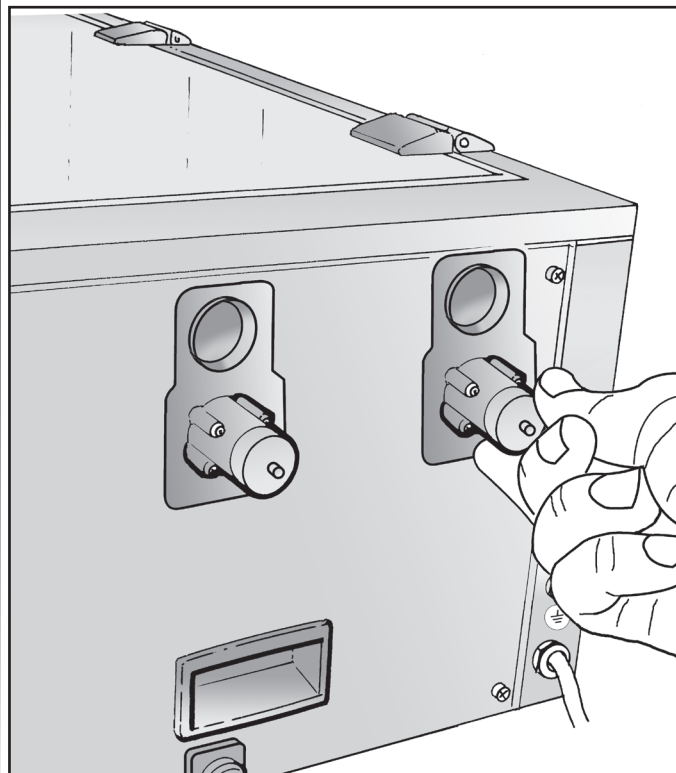
Abb. 3



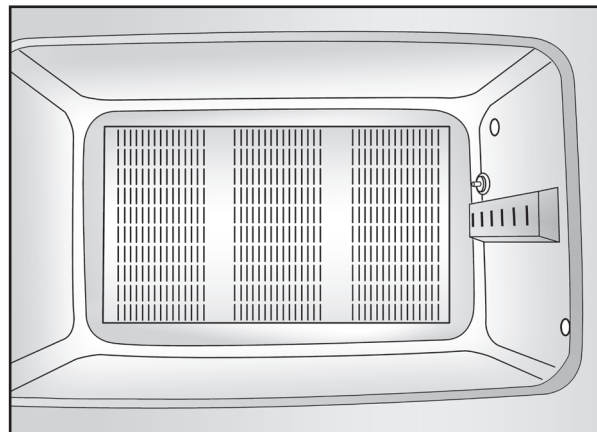
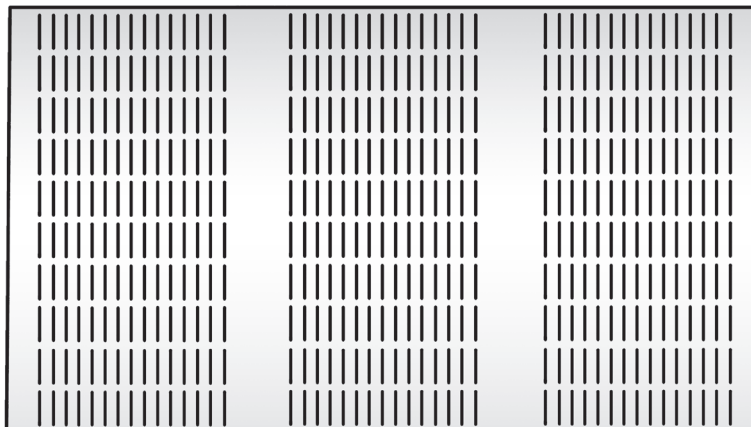
9.2.4 REINIGUNG WASSERFILTER UND FILTERPLATTE

Führen Sie regelmäßig eine Reinigung der Filter des Auslaufwassers und der und Filterplatte durch.

- 1) Drehen Sie den Filterstopfen (Ausführung Basis) oder der beiden Filter (Ausführung Top) an der Hinterseite ab.
- 2) Ziehen Sie ihn aus dem Sitz und reinigen Sie sorgfältig Kartusche. Beseitigen Sie Kalkverkrustungen, indem Sie die Kartusche für 24 Stunden in Essig eingetaucht lassen.
- 3) Setzen Sie erneut den Stopfen ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag.



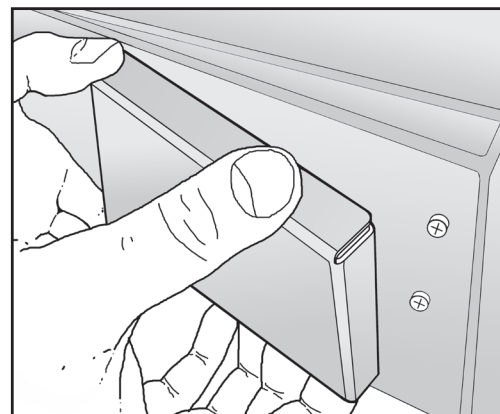
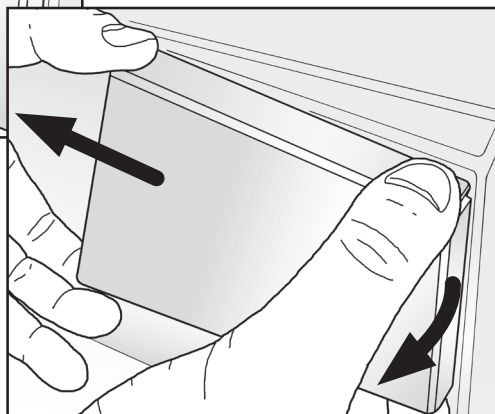
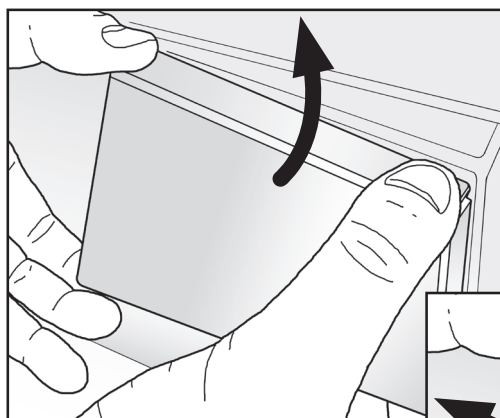
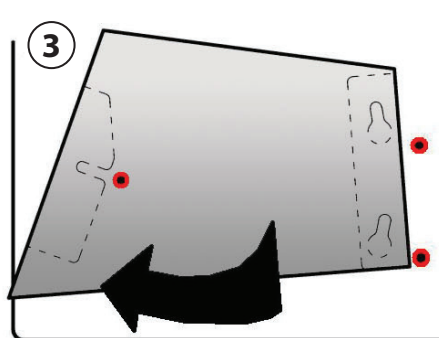
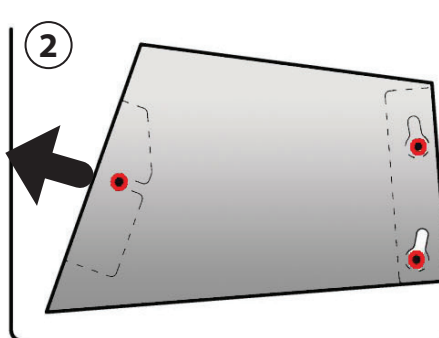
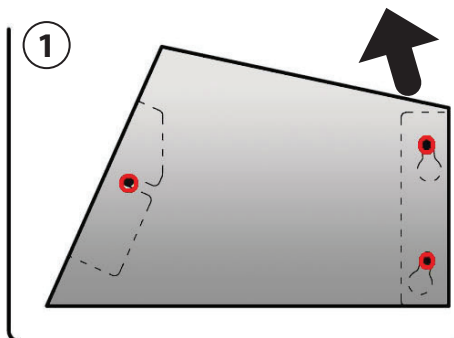
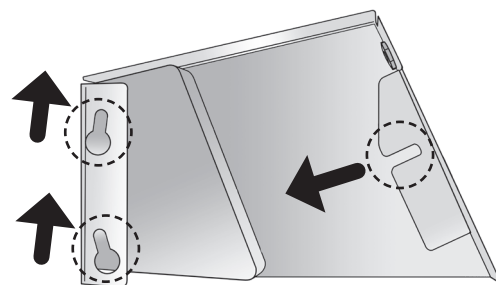
- 4) Ziehen Sie die Filterplatte heraus und reinigen Sie sie sorgfältig, entfernen Sie die Verschmutzungen. Beseitigen Sie Kalkverkrustungen, indem Sie die Filterplatte für 24 Stunden in Essig eingetaucht lassen.



9.2.5 REINIGUNG SONDENHALTER

Reinigen Sie regelmäßig den Sondenhalter (optional).

- 1) Ziehen Sie die Sonde heraus und legen Sie sie an einem sicheren Ort ab.
- 2) Heben Sie den Sondenhalter hoch.
- 3) Reinigen Sie des Einzelteils.
- 4) Haken Sie den Sondenhalter wieder in die drei Stifte ein.



ORDENTLICHE WARTUNG

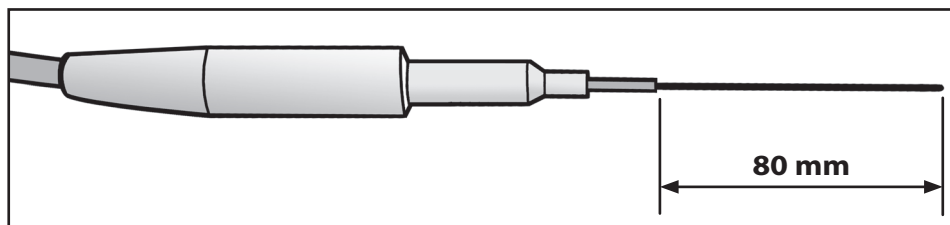
9.2.6 REINIGUNG DER KERNSONDE (OPTIONEN)



ACHTUNG!

Reinigen Sie die Sonde vor und nach jedem Gebrauch: dadurch, dass sie bis in den Kern des Lebensmittels eindringen, könnten Sie bakterielle Verunreinigungen hervorrufen!

In der Abbildung ist die Nadel der Sonde dargestellt. Sie ist **80mm lang** und muss sorgfältig gereinigt werden und muss zudem vor jedem Gebrauch geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln gemacht werden.



9.2.7 STILLSTANDSZEITEN

Falls die Maschine für eine längere Zeit nicht benutzt wird, ist eine interne und externe Reinigung durchführen und die Außenoberflächen sind mit speziellen Produkten auf Ölbasis für Edelstahl zu schützen.



ACHTUNG!

Den Stecker bis zur nächsten Verwendung abziehen.

Vor einer erneuten Verwendung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist, und es sorgfältig reinigen.

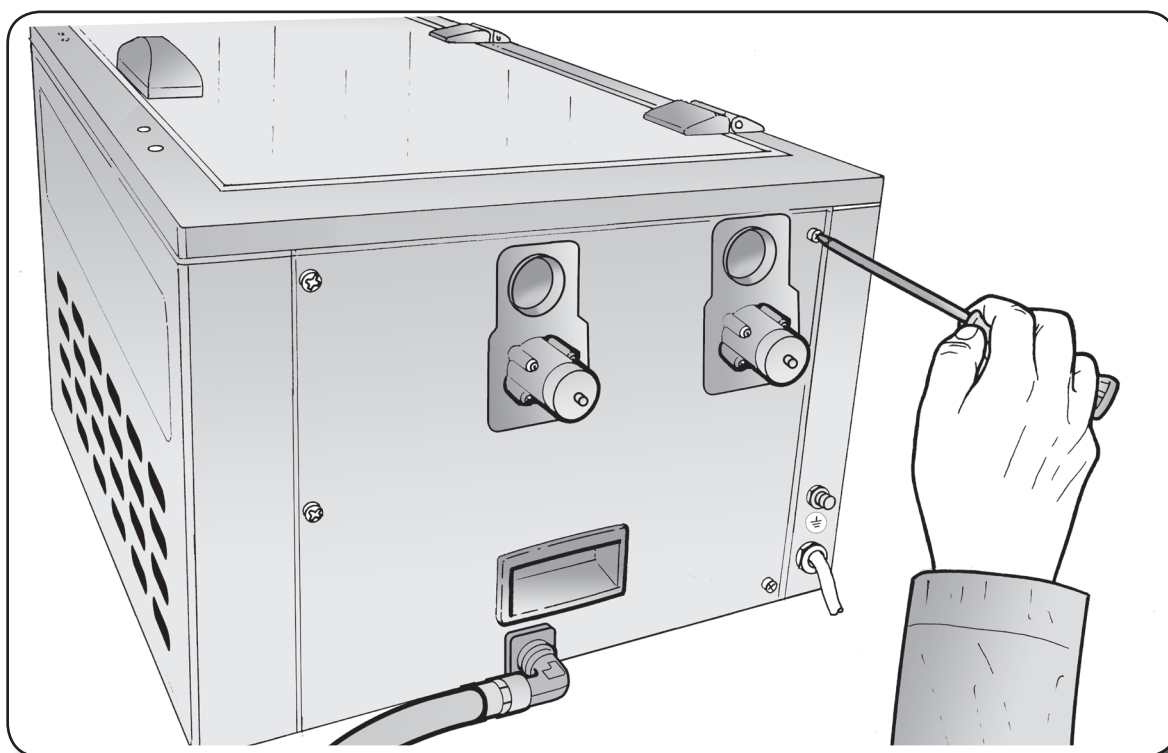
9.3 STÖRUNG



ACHTUNG!

Im Falle einer Betriebsstörung überprüfen, ob das Versorgungskabel korrekt angeschlossen ist und eine Stromversorgung gegeben ist, bevor Sie den Verkäufer oder den Kundendienst verständigen.

Nicht versuchen, das Gerät oder eines seiner Teile zu reparieren oder zu verändern, weil dies gefährlich sein kann und zum Verwirken der Garantie führt; wenden Sie sich ausschließlich an autorisierte Fachtechniker.



INSTALLATEUR

10. INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

10.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die vorliegende Anleitung stellt ein integrierender Teil des Produkts dar und liefert alle notwendigen Angaben für eine korrekte Installation und Wartung der Maschine.



Es ist Pflicht, dass sowohl der Benutzer, als auch der Installateur diese Anleitung aufmerksam durchlesen und sich stets auf sie beziehen; außerdem muss sie an einem bekannten und allen autorisierten Bedienern (Installateur, Benutzer, Wartungsarbeiter) leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Das Gerät ist nur für den Einsatz bestimmt, für den es entworfen wurde, also Garen im Wärmebad von vakuumverpackten Lebensmitteln.

Jede weitere Verwendung ist unsachgemäß und potenziell gefährlich.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung und Garantiepflicht zurück, falls Schäden am Gerät festgestellt werden, die auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:

- Eine nicht korrekte und/oder nicht ordnungsgemäße Installation,
- Änderungen oder Arbeiten, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind,
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Ersatzteilen, die nicht speziell für dieses Modell vorgesehen sind,
- (partielle) Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung,
- Nichtbeachtung der Unfallverhütungsnormen und der geltenden Gesetze während der Installation.

VORWORT



Die Installation darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden, wobei die Anweisungen und Vorschriften der vorliegenden Anleitung einzuhalten sind.

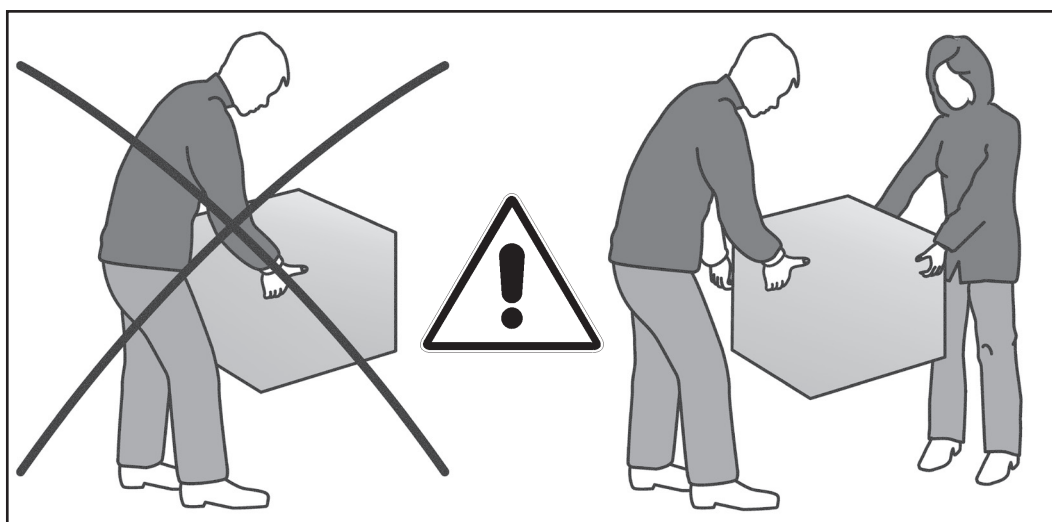
- Vor der Installation des Gerätes vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz, Anzahl der Phasen und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss außerdem eventuelle Vorschriften bezüglich des Brandschutzes überprüfen.
- Der Hersteller erklärt die Konformität mit den geltenden europäischen Richtlinien.

10.2 TRANSPORT UND BEWEGUNG

Das Laden und Abladen des Gerätes auf das und von dem Transportmittel kann mit geeigneten Mitteln oder zu zweit ausgeführt werden.



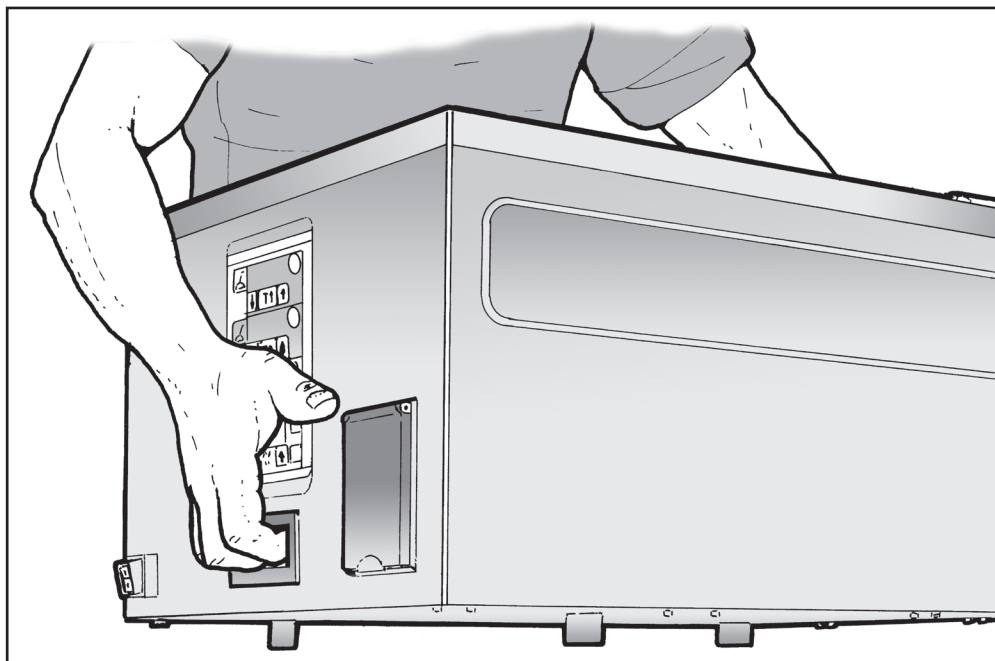
ACHTUNG! Für das Handling des Gerätes müssen alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um dieses nicht zu beschädigen und keine Schäden an Personen oder Dingen zu verursachen, wobei die Hinweise auf der Verpackung eingehalten werden müssen.



10.3 AUSPACKEN


ACHTUNG!

Achtung! Für das Bewegen müssen die beiden Griffe an der hinteren und vorderen Seite der Maschine benutzt werden.



Nachdem Sie die Verpackung abgenommen haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät unversehrt ist; bei Unregelmäßigkeiten das Gerät NICHT einschalten und sich an den Hersteller wenden.



ANMERKUNGEN ZUM UMWELTSCHUTZ: Alle Verpackungskomponenten müssen entsprechend der geltenden Gesetzesvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden. Sie dürfen keinesfalls in der Umwelt entsorgt werden.


ACHTUNG!

Die Verpackungsteile können eine Gefahr für Kinder und Tiere darstellen; vergewissern Sie sich, dass diese nicht damit spielen!

10.4 GRUNDLEGENDE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Die Verantwortung für an der Maschine ausgeführte Arbeiten ohne Beachtung der in dieser Anleitung gemachten Angaben obliegt dem Benutzer.

Im Folgenden werde die wichtigsten allgemeinen Sicherheitsbestimmungen für die Installation wiedergegeben:

- Die Maschine nicht ohne Schutz (mit passenden Handschuhen und Schuhen) mit nackten, feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren;
- Keine Schraubenzieher, Küchenwerkzeuge oder Anderes in die Schutzvorrichtungen einführen.
- Vor dem Arbeiten von der Stromversorgung trennen (nicht am Stromversorgungskabel ziehen).
- Bei allen Wartungs-, Zubringungs-, Installations- und Reinigungsarbeiten des Geräts stets die geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe etc.) tragen.

Die Maschinen müssen unter strengster Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften, der traditionellen Ordnung und der geltenden Gesetzesvorschriften installiert und überprüft werden.

10.5 ANGABEN DES TYPENSCHILDES

Wie das Seriennummernschild zu lesen ist

Die Angaben des Typenschildes befinden sich auf:

- Der externen Verpackung aus Karton: 1 Etikett (**Abb. 1**).
- Gerät: 1 Schild an der Rückseite des Geräts und eines an der Vorderseite, in der Tür für den Anschluss der Kernsonden (**Abb. 2**).

ACHTUNG!
Es wird empfohlen, die Typenschilder auf dem Gerät nicht zu beschädigen oder zu verändern.

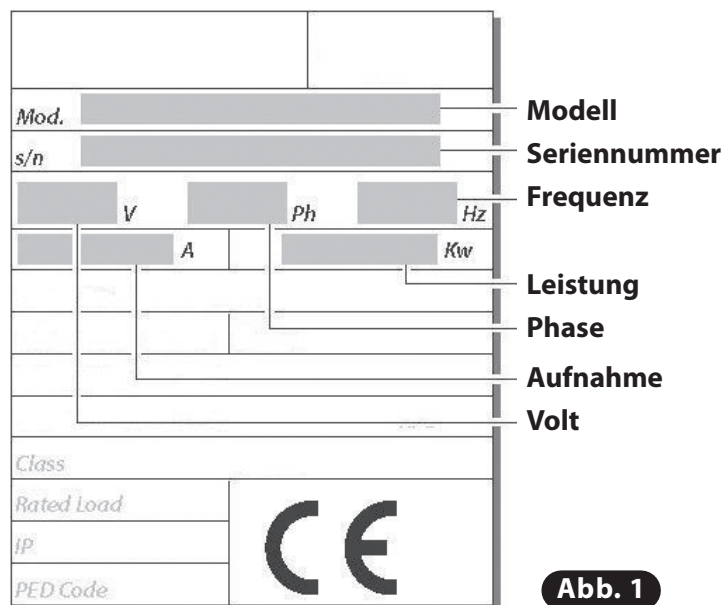


Abb. 1

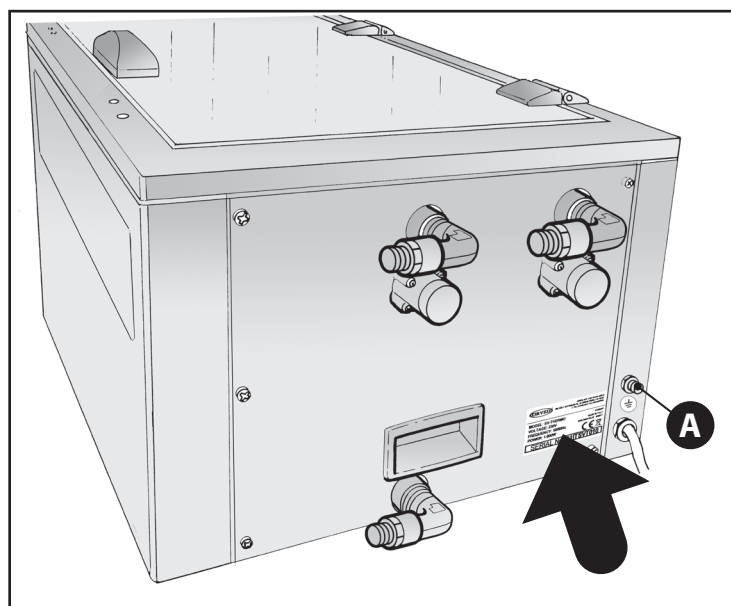
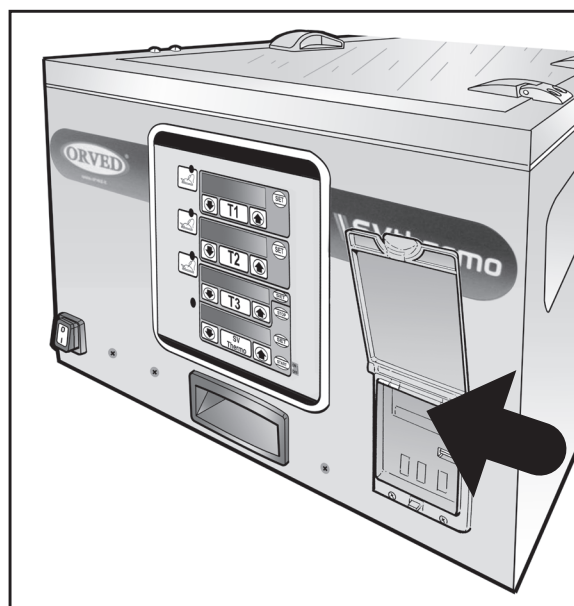


Abb. 2



10.6 ELEKTROANSCHLUSS

Vor der Installation des Geräts vergewissern, dass die bereits existierenden elektrischen Anlagen den rechtlichen Vorschriften entsprechen und laut der Typenschilder für die zu installierenden Geräte geeignet sind (V, kW, Hz und verfügbare Leistung).

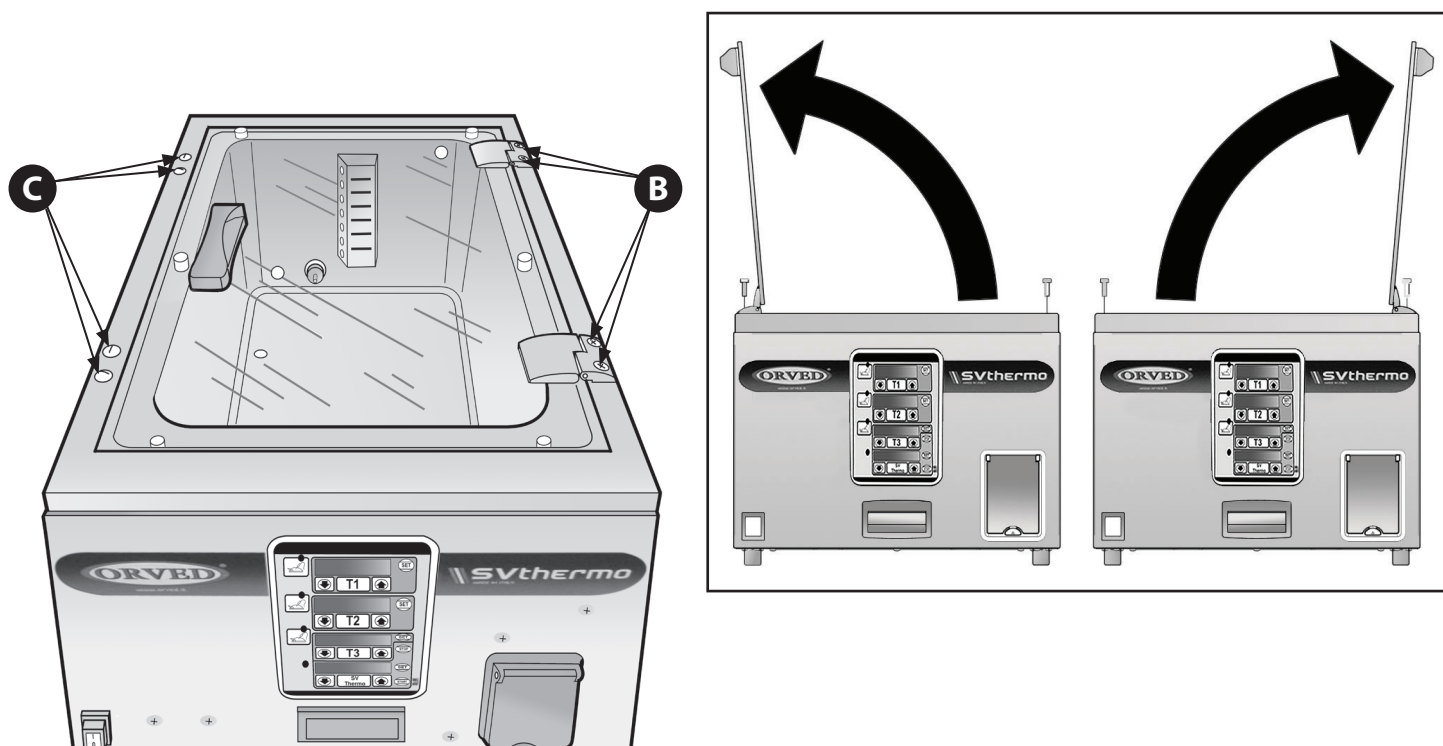
- ACHTUNG!**
- Die Steckdose muss auch nach Ausführung der Installation der Einheit noch zugänglich sein!
 - Falls die Steckdose des Geräts nicht leicht zugänglich sein sollte, muss das Versorgungsnetz mit omni-polaren Trennvorrichtungen der Überspannungskategorie III, deren Kontaktöffnungsweite die volle Trennung ermöglicht, versehen werden.
 - Falls nicht das komplette Kabel benötigt wird, dieses NICHT aufrollen, sondern offen lassen und sicherstellen, dass es kein Hindernis oder Gefahr für Personen darstellt; außerdem sicherstellen, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird.
 - Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten jeglicher Art, scharfen Gegenständen oder heißen und korrosiven Substanzen kommt.
 - Kinder oder Tiere nicht mit dem Versorgungskabel spielen lassen.
 - Schließen Sie das Gerät mit der entsprechenden Schraube **A** hinten am Gerät an eine äquipotenziale Er-dungsanlage an.
 - Das Versorgungskabel ist 300 cm lang und aufgrund von Problemen, die mit der Überhitzung zusammenhängen, ist es nicht möglich, Verlängerungen oder Litzen zu verwenden, um es zu verlängern. Beim Einbau des Geräts die Position der Steckdosen berücksichtigen.

10.7 UMGEBUNGSTEMPERATUR UND LUFTAUSTAUSCH

- Es wird davon abgeraten, das Gerät in geschlossenen Räumen mit hohen Temperaturen und geringem Luftaustausch, im direkten Sonnenlicht, den Witterungseinflüssen ausgesetzt oder in der Nähe von Wärmequellen zu positionieren.
- Die Lufttemperatur des Betriebsraums darf 25°C niemals übersteigen. Oberhalb dieser Temperatur sind die erklärten Leistungen nicht mehr garantiert.

10.8 DECKELMONTAGE

- SV-Thermo ist auf beiden Seiten längs des Geräts mit einem doppelten Ansatz für die Befestigung der Scharniere ausgestattet, um die Öffnungsrichtung den Platzverhältnissen und den Abmessungen des Aufstellorts anzupassen.
- Je nach Aufstellfläche des Geräts wählen Sie die geeignete Öffnungsrichtung und bauen Sie eventuell die Scharniere ab, indem Sie die vier Schrauben abdrehen **B**.
- Benutzen Sie die Schrauben **C** um sie in die Gewindebohrungen einzudrehen, die nicht benutzt werden. Es ist ratsam, die Schrauben mit Flüssigteflon oder anaerober Dichtungsmasse abzudichten.



10.9 HYDRAULIKANSCHLUSS



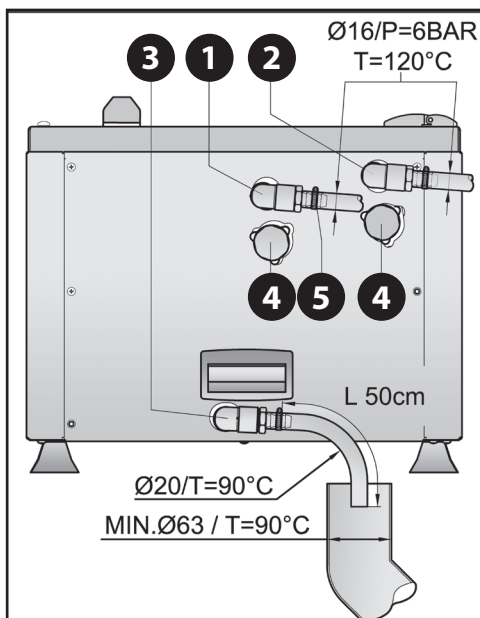
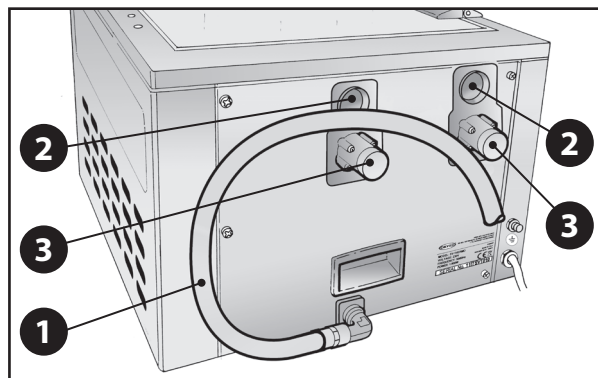
ACHTUNG!

Der Anschluss muss von einer spezialisierten Fachkraft vorgenommen werden.

- **Anschluss an das Wassernetz für Kalt- und Warmwasser (Ausführung Top):** benutzen sie Trinkwasserschläuche, die einem Druck von mindestens 600 kPa (6 bar) und einer Temperatur bis 90°C (Ausführung Top) standhalten. Innendurchmesser Ø 12-14mm. Die auf der hinteren Seite vorgerüsteten Anschlüsse besitzen ein ½" Gasinnengewinde.
- Vergewissern Sie sich, dass der Druck der Wasserleitung nicht 300 kPa (3 bar) übersteigt. Die Temperatur des Warmwassers am Eingang darf nicht 60°C überschreiten.
- Falls kein Warmwasseranschluss zur Verfügung steht, verschließen Sie den Anschluss mit einem Stopfen ½"G. Stellen Sie den Anwenderparameter EINLAUF HEISSWASSER (HOT WATER) auf OFF (siehe §8.3.3).
- Wenn die Maschine außerhalb im CATERING-Modus verwendet wird, erfolgt der Wasseranschluss am Kaltwasseranschluss. Verschließen Sie den Anschluss mit einem Stopfen ½"G.
- Wenn das Gerät an einen anderen Ort transportiert wird, muss ein neuer Satz beweglicher Anschlussstücke (Dichtungen) verwendet werden.

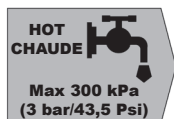
- **Anschluss an das Abwassernetz:** Vergewissern Sie sich, dass die Abflussleitungen des Netzes, an die das Gerät angeschlossen ist, aus Material besteht, das Temperaturen bis 90°C aushalten.
- Die Abflussleitung, mit der die Maschine ausgestattet ist, muss einen freien Abfluss in ein Abflussrohr des Abwassernetzes von wenigstens Ø63mm (2") besitzen, das Temperaturen bis 90°C standhält. **VERLÄNGERN ODER ERSETZEN SIE DIE ABFLUSSLEITUNG NICHT MIT EINEM LÄNGEREN ROHR:** der Abfluss würde nicht funktionieren!
- Benutzen Sie keine beschädigten Wasseranschlüsse oder solche mit Lecks.
- Die Höhe der Abflussleitung muss unter dem Anschluss der Einflussleitung liegen.
- Vor der Inbetriebnahme überprüfen sie, dass keinerlei Verluste an den Anschlüssen auftreten.

- 1 Ablaufleitung
- 2 Anschluss ½" Gas F für den Ablauf des Warmwassers
- 3 Kontrollierbare Verschmutzungsfilter
- 4 Anschluss ½" Gas F für den Ablauf des Kaltwassers



TOP

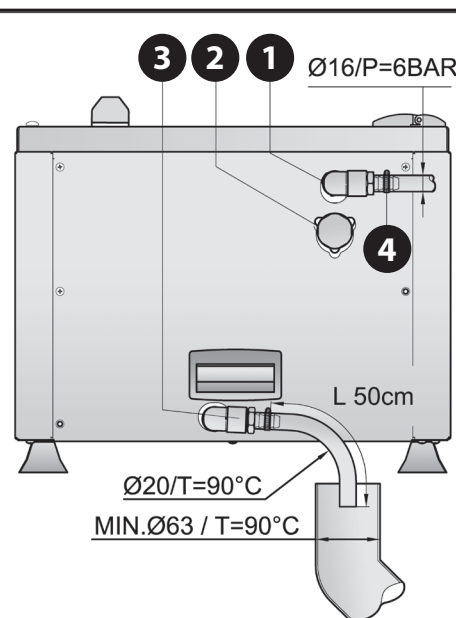
- 1 Anschluss Warmwassereinlauf ½"G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen).



- 2 Anschluss Kaltwassereinlauf ½"G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen)

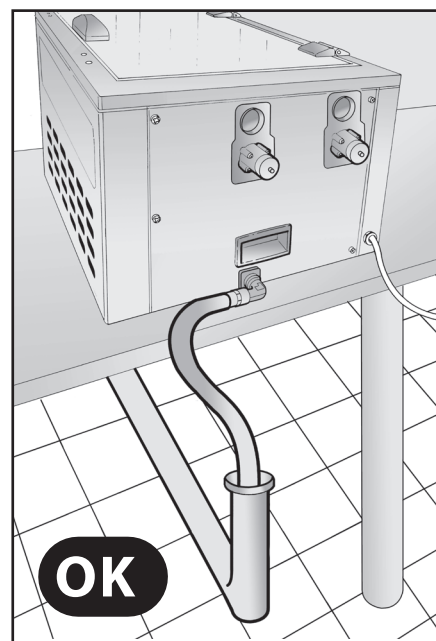


- 3 Ablauf über Schlauch 0,5m Ø20
- 4 Filter Einlaufwasser
- 5 Rohrschellen (nicht inbegriffen)



BASE

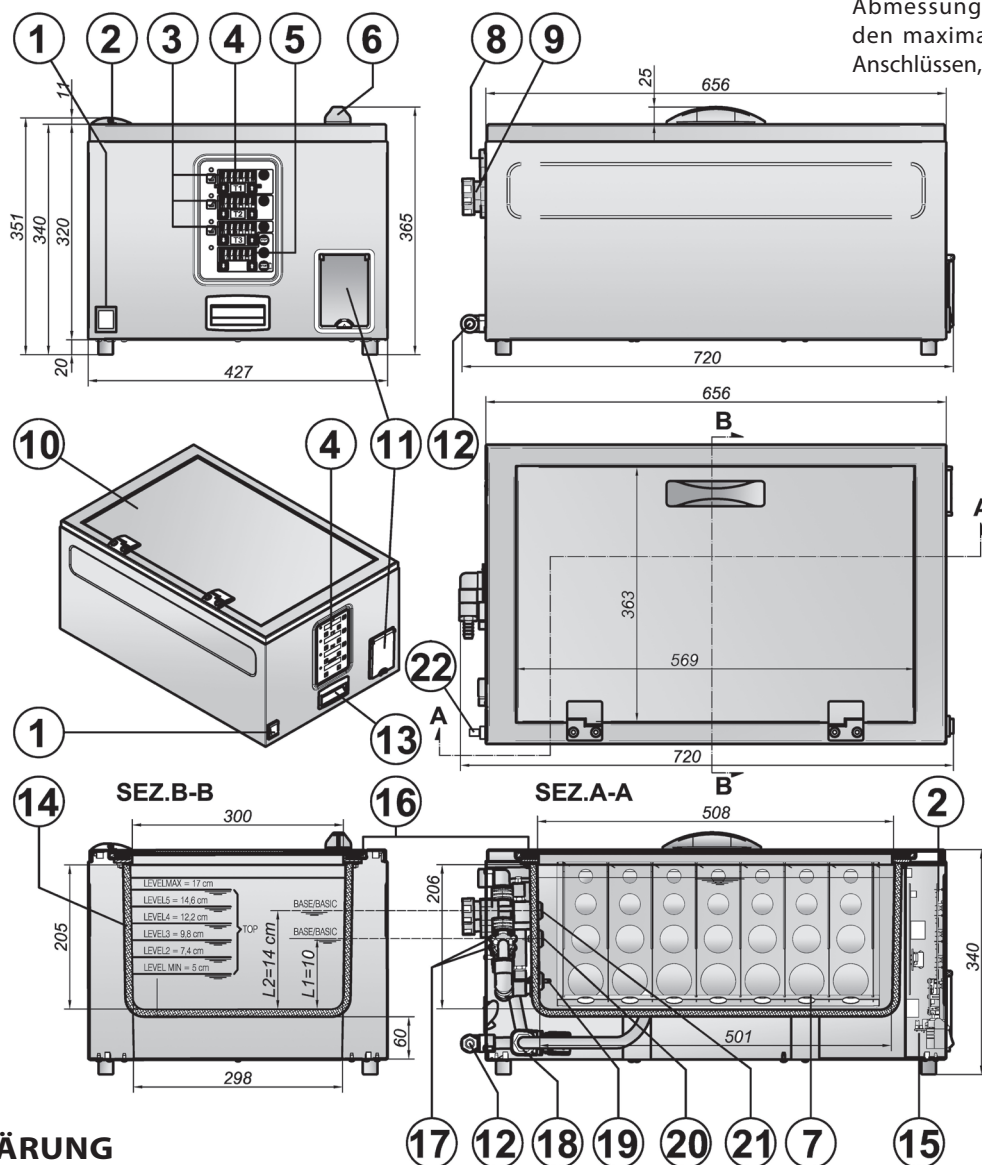
- 1 Anschluss Wassereinlauf ½"G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen).
- 2 Filter Einlaufwasser
- 3 Ablauf über Schlauch 0,5m
- 4 Rohrschellen (nicht inbegriffen)



11. TECHNISCHE DATEN

11.1 ABMESSUNGEN, GEWICHTE UND PLATZBEDARF

Abmessungen beziehen sich auf den maximalen Platzbedarf samt Anschlüssen, Griffen usw.:



ZEICHENERKLÄRUNG

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Hauptschalter 2 Scharnier aus vernickeltem Druckgusszamak 3 Display T1, T2 e T3 zur Anzeige der Temperatur am Kern der Sonden (optional) 4 Bedientafel 5 Hauptdisplay (main) 6 Deckelgriff 7 Beutelhaltekorbb mit Trennwänden 8 Anschlüsse Warm- und Kaltwassereinlauf ½" G Innengewinde (Durchgangsanschlüsse nicht inbegriffen) 9 Kontrollierbare Filter für die Filterung des Wassers aus der Wasserleitung 10 Deckel aus gehärtetem Glas, Stärke 4mm 11 Zu öffnende Klappe für die drei Steckbuchsen für die Kernsonden Temperatur und USB-Schnittstelle | <ul style="list-style-type: none"> 12 Anschluss Gummihalter Ø19 mit Schlauch für Ablaufwasser 13 Vorderer Transportgriff 14 Dämmisolierung 15 Elektroanlage mit Leistungskarte, Steuerkarte, Füllstandskontrollkarte, Relais SSR 16 Isolierdichtungen und Dichtungen aus Lebensmittelsilikon 17 Magnetventil Warm- und Kaltwassereinlauf 18 Magnetventil Wasserablauf (Ausführung „Top“) 19 Sonde Wassertemperatur 20 Füllstandssonde L1 (Ausführung Basis) 21 Füllstandssonde L2 (Ausführung Basis) 22 Schraube für äquipotenziale Erdungsanlage |
|--|--|

TECHNISCHE DATEN

KAUFDATUM:

- Breite:mm 427
- Länge: mm 675 (mm 720 mit Anschlüssen)
- Höhe:mm 365

WANNE:

- Breite:mm 300
- Länge:mm 508
- Tiefe: mm 206 (Überlaufnutzhöhe: mm 187)
- Nutzvolumen:28,4 l (Überlaufhöhe)

FÜLLSTANDSHÖHE WASSER:

- Ausführung Basis: L1 = 100mm ((gleich 15 Liter); L2 = 140mm (gleich 21,10 Liter)
- Ausführung „Top“:mm 50 (Stand 1 - Minimum), 74 mm (Stand 2), 98 mm (Stand 3), 122 mm (Stand 4), 146 mm (Stand 5), 170 mm (Stand 6 - Maximum)

GEWICHT:

- Leergewicht: kg 23,0
- Gewicht Beutelhaltekorb: kg 6,82
- Gewicht verpacktes Produkt mit Plastikpalette:kg 32,5 (ohne Zubehör) - kg 40,5 (mit Zubehör)

- **ABMESSUNGEN VERPACKUNGSKISTE, OHNE PALETTE:**..... mm 795×520×H435

11.2 THERMISCHE EIGENSCHAFTEN

VORWÄRMZEITEN

- Durchgeführte Messungen bei Umgebungstemperatur von 21 °C.
- Endtemperatur: 100°C

Füllstand	ANFANGSTEMPE- RATUR °C	ZEIT ZUR ERREI- CHUNG VON 50°C	ZEIT ZUR ERREI- CHUNG VON 70°C	ZEIT ZUR ERREI- CHUNG VON 100°C
L1 (15 l)	24,8	17 min.	33 min.	1h 15 min.
L2 (21,10 l)	24,7	26 min.	50 min.	1h 40 min.

TEST ZUR AUFRECHTERHALTUNG DER TEMPERATUR MIT EIN IN DER WANNE

Der Test besteht darin, die Temperaturänderungen nach einer festgelegten Zeit zu messen, wobei die Wanne mit Trockeneisgranulat gefüllt und der Deckel verschlossen ist. Der Test überprüft den Wärmeisierungsgrad der Wanne, der bei diesem Gerät zu voller Zufriedenheit ausgefallen ist. Er ermöglicht, das Bad für einen späteren Start zu nutzen, wobei das Produkt bei einer Temperatur gehalten wird, die für die Sicherheit der Lebensmittel annehmbar ist..

Menge an Trockenei- sgranulat in de Wanne	T ANFANG °C KAMMER	ZEIT	T ENDE °C KAM- MER	TEMPERATURER- HÖHUNG
kg 5	-0,5 °C	8h	+0,5°C	1°C nach 8h
kg 6	-0,5 °C	40h	+7°C	7,5°C nach 40h

11.3 ELEKTRISCHE EIGENSCHAFTEN

Es sind folgende Standardspannungen vorgesehen:

- Europäische Gemeinschaft: 230V 50Hz
- USA-KANADA: 110-130V 60Hz
- Außereuropäische Märkte (Brasilien, Taiwan, Thailand: 230V 60Hz

- Aufgenommene Leistung: 1800W
- Maximal aufgenommene Leistung: 8,2 A
- Schutz Heizwiderstände: 180°C
- Temperatursonde Wanne: Typ: tipo PT1000
 Fehlertoleranz: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
 Auflösung: $0,1^{\circ}\text{C}$
- Kernsonde PT1000 Klasse A
 Fehlertoleranz: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
 Auflösung: $0,1^{\circ}\text{C}$

12. NÜTZLICHE ANMERKUNGEN

Kaufdatum: _____

Angaben zum Verkäufer:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Fax: _____

ANGABEN ZUM HERSTELLER: ORVED S.p.A. mit ALLEINIGEM GESELLSCHAFTER

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved.ve@tin.it • http: www.orved.it

Nächstgelegener empfohlener Kundendienst:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

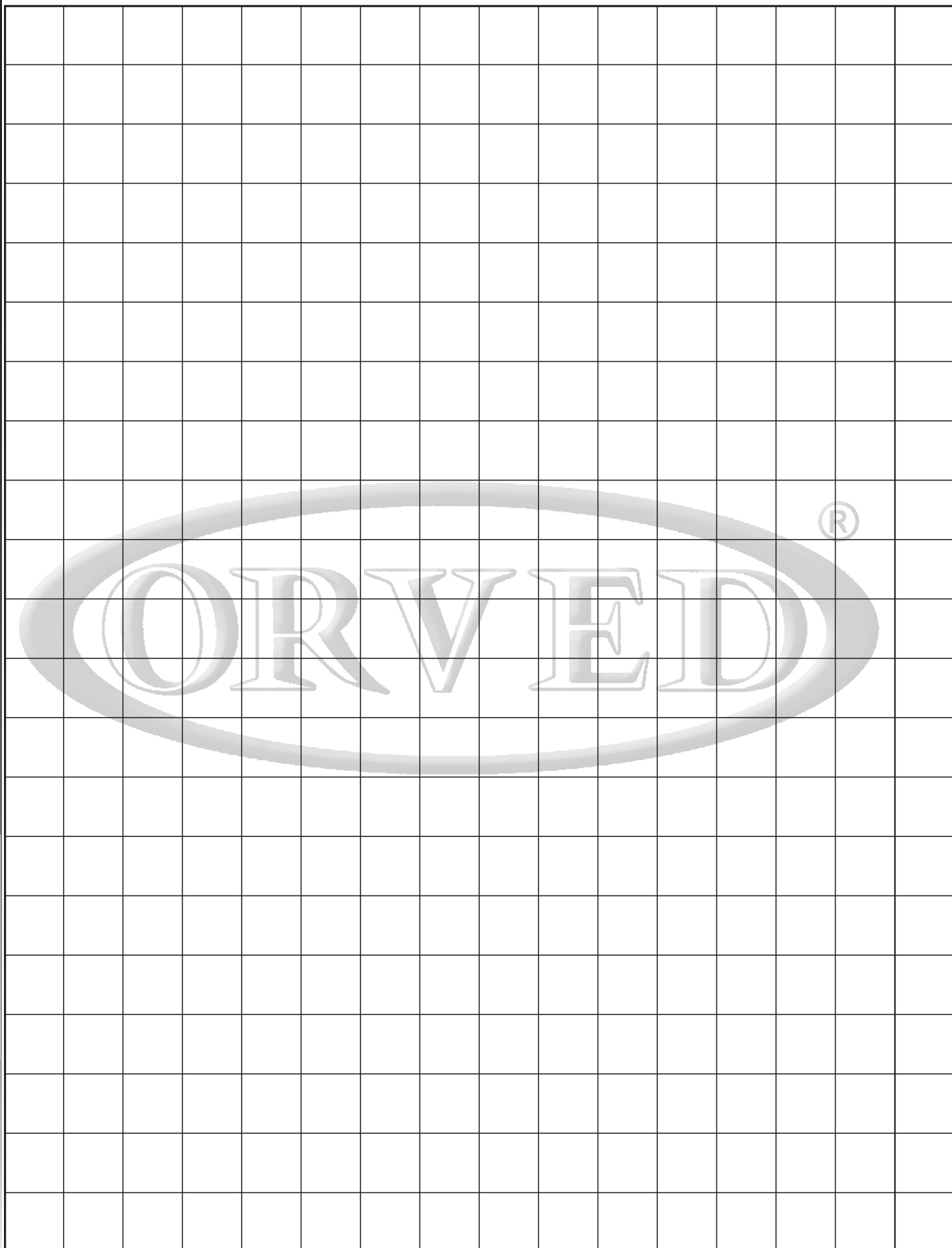
Fax: _____

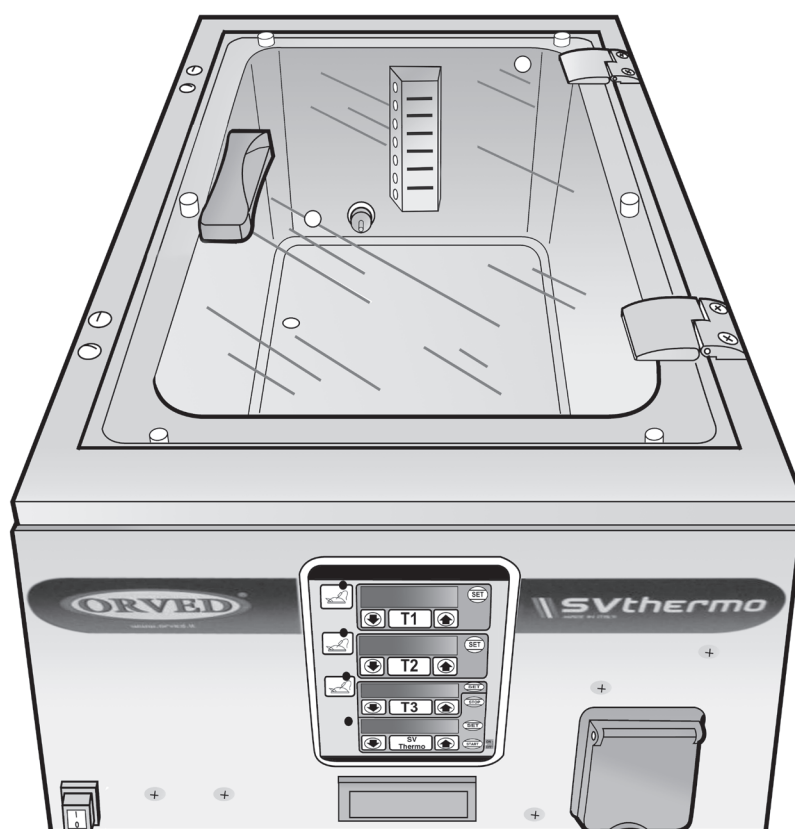
TABELLE ZUM AUSFÜLLEN DER PROGRAMM REZEPTE

13. TABELLE ZUM AUSFÜLLEN DER PROGRAMM REZEPTE

PROG.	PRODUKT	HAUPTDISPLAY				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												

PROG.	PRODUKT	HAUPTDISPLAY				DISPLAY T1		DISPLAY T2		DISPLAY T2		
		MODE										
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												





SVthermo
top
ESPAÑOL

ÍNDICE

USUARIO

1	INFORMACIONES GENERALES.....	400
1.1	Sobre el Manual	400
1.2	Conservación del Manual	400
1.3	Identificación del constructor.....	400
1.4	Identificación del aparato	401
1.5	Garantía	402
1.6	Señalación de defectos o anomalías	402
1.7	Solicitud de piezas de repuesto	402
2	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE INFORTUNIOS	403
2.1	Simbología presente en las máquinas.....	403
2.2	Simbología presente en el manual	403
2.3	Uso conforme de la máquina.....	404
2.4	Advertencias y peligros derivados del uso de la máquina.....	404
2.4.1	Peligros derivados de la utilización de la máquina	404
2.4.2	Advertencias sobre las conexiones a la red hídrica y de alcantarillado.....	405
2.4.3	Personal encargado del uso de la máquina.....	405
2.4.4	Dispositivos de protección y de seguridad.....	405
2.4.5	Riesgos de naturaleza eléctrica	405
2.4.6	Mantenimiento, servicio y reparación de la máquina.....	406
2.4.7	Modificaciones del aparato	406
2.4.8	Prevención de incendios.....	406
2.4.9	Peligros derivados de la presencia de agua caliente y de vapor generado por la máquina.....	406
2.4.10	Limpieza y desguace de la máquina	406
2.5	Dispositivos de seguridad presentes en la máquina.....	407
2.5.1	Notas sobre los dispositivos de seguridad.....	407
2.5.2	Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento de la resistencia	407
2.5.3	Interruptor general	407
2.5.4	Envoltura de protección.....	407
2.5.5	Junta de silicona	407
2.5.6	Manillas de transporte.....	407
2.6	Higiene.....	408
2.7	Mantenimiento y asistencia técnica	408
3	CONSEJOS PARA LA SALVAGUARDIA DEL AMBIENTE	409
4	DESPLAZAMIENTO Y DESEMBALAJE	410
4.1	Desembalaje	410
4.2	Desplazamiento y almacenamiento.....	410
5	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA Y SUS FUNCIONES	411
5.1	Descripción del aparato.....	411
5.1.1	SV-Thermo "Base".....	412
5.1.2	SV-thermo "Top".....	412
5.1.3	Accesorios	414
5.2	Sonda al corazón	415
5.3	Modalidad de cocción	415
5.3.1	Modalidad de cocción (programables)	415
5.3.2	Programas de cocción configurados de fábrica (no programables).....	417
5.4	Puesta en marcha retrasada con función HIELO	417
5.4.1	Inicio retrasado para productos congelados (FUNCIÓN HIELO OFF)	417
5.4.2	Inicio retrasado para productos conservados a 3 °C con ayuda de hielo granular introducido en la cuba (FUNCIÓN HIELO ON).....	417
6	ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA: NOCIONES SOBRE EL VACÍO, LA COCCIÓN AL VACÍO Y CONSEJOS ÚTILES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS	418
6.1	Nociones sobre las bolsas al vacío para cocción en OPA/PP	418
6.2	Nociones sobre la conservación al vacío de los alimentos.....	418
6.3	Nociones sobre el envasado al vacío de productos y la preparación del producto	418
6.3.1	Preparación del producto para la cocción al vacío	418
6.4	Nociones sobre la cocción al vacío	419

6.4.1	El baño termostático	419
6.4.2	La cocción al vacío	419
6.4.3	Tiempos de conservación	420
6.4.4	Temperaturas para la cocción al vacío	421
6.4.5	Regeneración y mantenimiento de los productos cocidos al vacío	422
6.4.6	Ventajas de la cocción al vacío	422
7	INSTALACIÓN	424
8	FUNCIONAMIENTO	427
8.1	Funcionamiento (lea también el párrafo 5.3)	427
8.1.1	Glosario (referencias correspondientes al panel de mandos: vea el párrafo siguiente 8.2)	427
8.1.2	Lógica de funcionamiento	428
8.1.3	Fases del ciclo de trabajo	429
8.1.4	Diagrama tiempo - temperatura	429
8.1.5	Esquema jerárquico de las funciones	430
8.2	Mandos	431
8.2.1	Panel de mandos	431
8.2.2	Función de las teclas	431
8.3	Configuraciones fecha/hora y parámetros de usuario	434
8.3.1	Almacenamiento de la fecha y la hora	434
8.3.2	Selección del idioma de la pantalla	435
8.3.3	Configuraciones parámetros usuario	436
8.4	Programación e instrucciones operativas	438
8.4.1	Notas generales sobre programación	438
8.4.2	Cocción sin uso de sondas al corazón	440
8.4.3	Cocción con uso de sondas al corazón	448
8.4.4	Cocción con el uso de sondas al corazón con sola función de lectura	460
8.4.5	Cocción con puesta en marcha retrasada con función HIELO APAGADA/HIELO ACTIVA	462
8.4.6	Modalidad de uso Catering	466
8.4.7	Suspensión o interrupción del programa	470
8.4.8	Activación carga/descarga manual del agua	471
8.4.9	Bloqueo de las teclas	472
9	MANTENIMIENTO ORDINARIO	473
9.1	Normas elementales de seguridad	473
9.2	Limpieza de las superficies externas	474
9.2.1	Bastidor y tapa de vidrio templado	474
9.2.2	Panel de mandos	474
9.2.3	Limpieza de la cuba	475
9.2.4	Limpieza de los filtros de agua	476
9.2.5	Limpieza del portasondas	477
9.2.6	Limpieza de las sondas al corazón (opcionales)	478
9.2.7	Períodos de inactividad	478
9.3	Funcionamiento incorrecto	478
INSTALADOR		
10	NORMAS DE INSTALACIÓN	480
10.1	Advertencias para el instalador	480
10.2	Transporte y desplazamiento	480
10.3	Desembalaje	481
10.4	Normas elementales de seguridad	481
10.5	Datos de la placa	482
10.6	Conexión eléctrica	482
10.7	Temperaturas ambiente y recambio de aire	483
10.8	Montaje de la tapa	483
10.9	Conexión hidráulica	483
11	DATOS TÉCNICOS	485
11.1	Dimensiones, pesos y volúmenes	485
11.2	Características térmicas	486
11.3	Características eléctricas	487
12	ANOTACIONES ÚTILES	487
13	TABLA DE COMPILACIÓN DE RECETAS DE PROGRAMAS	488
	PIEZAS DE REPUESTO PRINCIPALES	491

PREMISA

- Agradeciendo su preferencia, **ORVED S.p.A.** tiene el placer de contar con usted entre sus aficionados Clientes y confía en que el uso de esta maquinaria será motivo de plena satisfacción para usted.
- El presente Manual de uso sirve como referencia, representa una guía correcta y de rápida identificación de la máquina y sus partes y versiones.
- Diseños, tablas y todo el contenido del presente manual son de naturaleza reservada y por este motivo, dicha información no puede ser reproducida completa ni parcialmente, y no puede ser comunicada a terceros, sin la autorización de **ORVED S.p.A.**, que es la propietaria exclusiva.
- En base a la propia política de continua mejora de la calidad, **ORVED S.p.A.** se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones que considere oportunas en cualquier momento y sin previo aviso.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

*La **ORVED S.p.A.** con socio único, Via dell' Artigianato 30, 30024 Musile di Piave (VE) – Italia, declara, bajo la propia responsabilidad, que los productos*

SV-THERMO

SEGURIDAD ELÉCTRICA

Europa se adhiere a la normativa IEC:

Seguridad de los equipos de uso doméstico y similares, **EN 60335-1 (2002) +A11 (2004) +A1 (2004) +A12 (2006) +A2 (2006) +A1/EC (2007) +A13 (2008) + EC (2009) + EC (2010) + A14 (2010)**

EN 60335-2-50 (2003) + A1 (2008)

IEC 60335-2-50 (2002) + A1 (2008)

IEC 60335-1 (2001) +Ec1 (2002) +A1 (2004) +A2 (2006) +A2/Ec1 (2006)

EN 62233 (2008)

EN 55014-1 (2006) +A1 (2009)

EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)

EN 61000-3-3 (2008)

EN 55014-2 (1997) +A1 (2001) +A2 (2008)

América del Norte:

Certificación **ETL-Intertek. UL 197 - Emitido:2010/03/17** Ed:10 UL Standard for Safety Commercial Electric Cooking Appliances.

REQUISITOS DE IDONEIDAD DEL CONTACTO ALIMENTICIO:

Europa:

Reglamento **CE 1935/2004**; líneas de guía **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group):

EN 1672-2:2005 Maquinaria de procesamiento de alimentos – Conceptos básicos – Parte 2: Requisitos de higiene

(**EN 1672-2:2005** Máquinas alimenticias – Conceptos básicos – parte 2: requisitos higiénicos)

EN ISO 14159:2008 (E) Seguridad de la maquinaria – Requisitos de higiene para el diseño de la maquinaria

(**EN ISO 14159:2008** (E) Sicurezza della macchina – Requisiti igienici per il design della macchina)

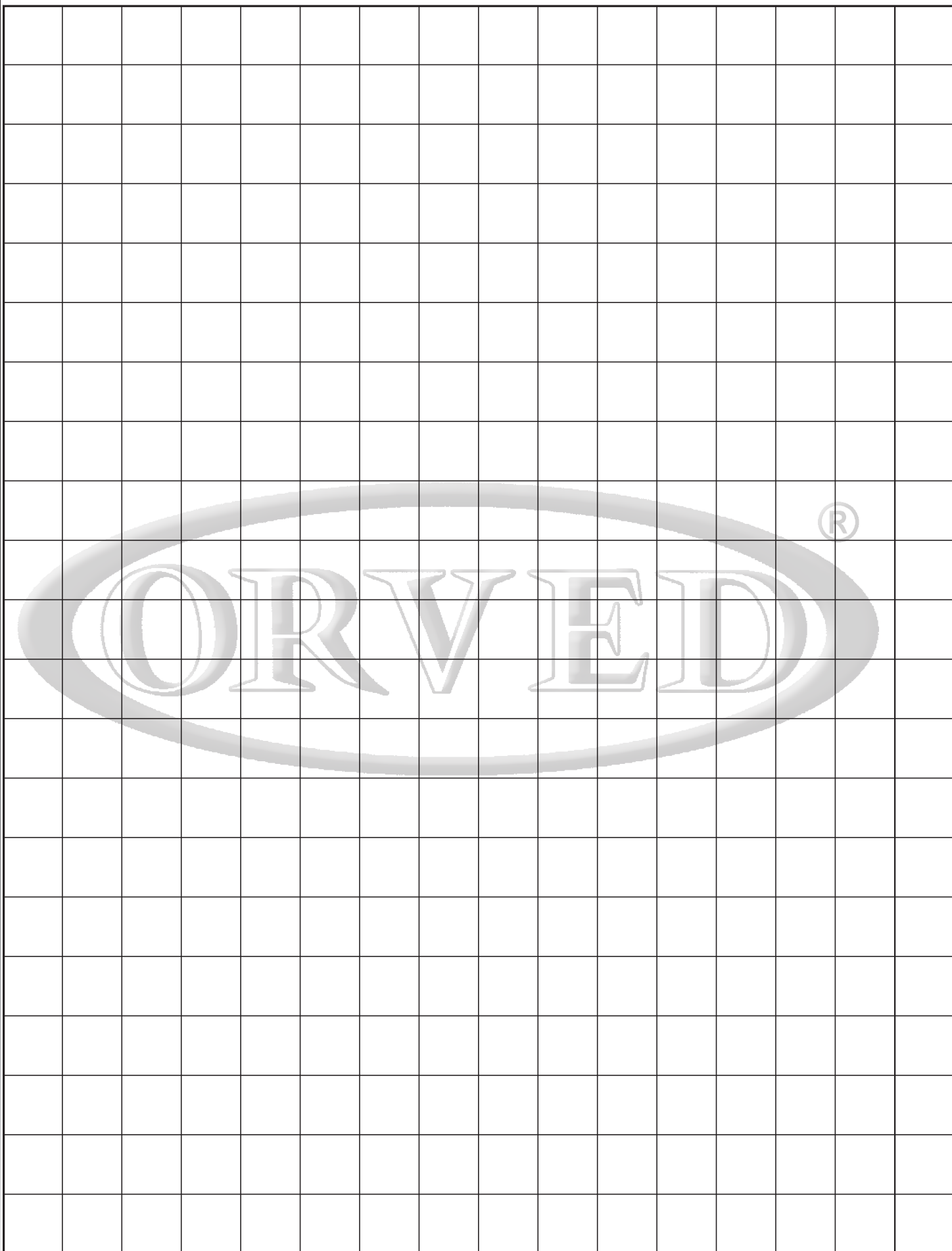
América del Norte:

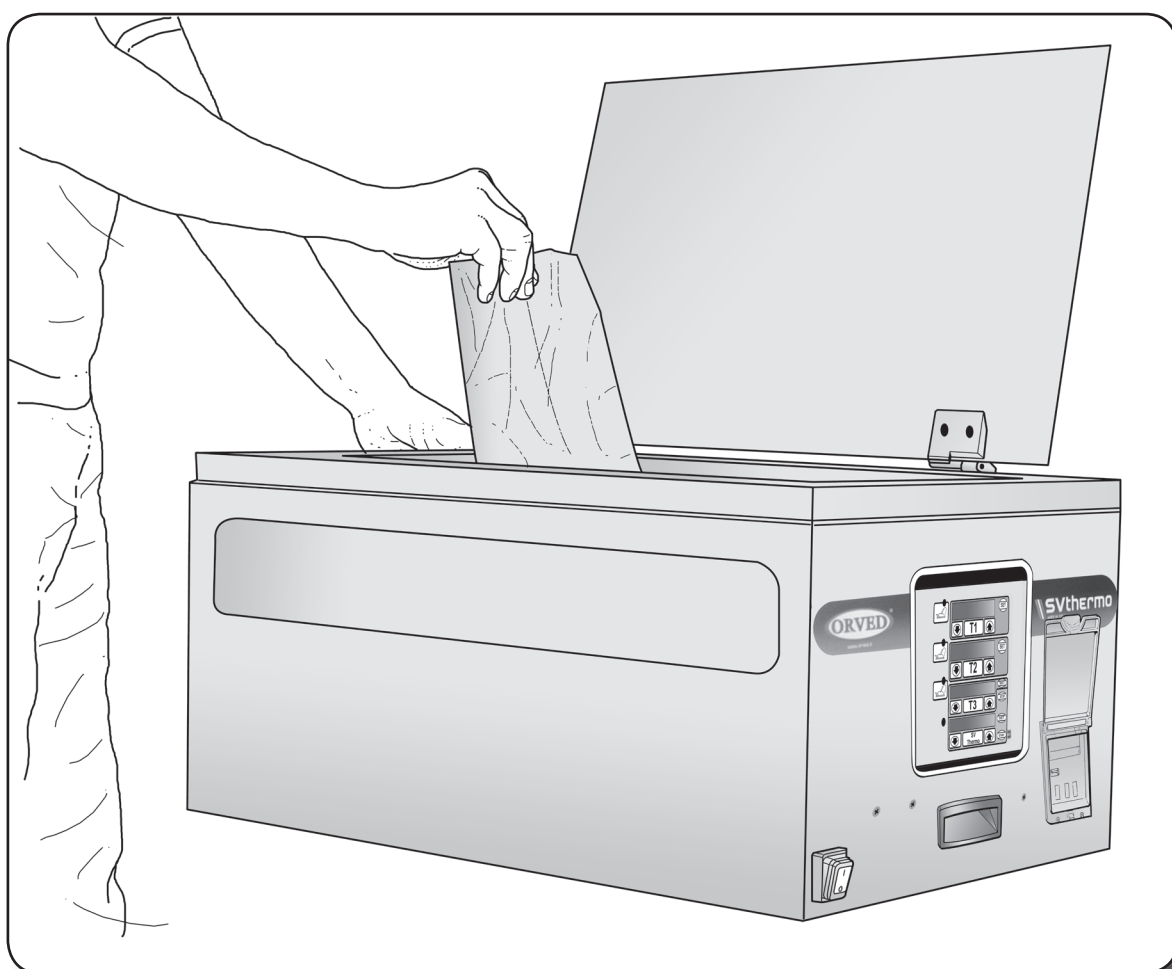
Aplicación parcial de la norma **NSF 4 Emitido:2009/04/22** Commercial Cooking, Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transport Equipment.

Sileo Vendraminetto
Direttore Generale Orved SpA



Musile di Piave, Diciembre de 2011





USUARIO

1. INFORMACIONES GENERALES

1.1 SOBRE EL MANUAL

- El presente manual de uso sirve como referencia, representa una guía correcta y de rápida identificación de la máquina, todas sus partes y versiones.
- Diseños, tablas y cualquier otro contenido del presente manual de uso y mantenimiento son de naturaleza reservada y, por lo tanto, no se permite la reproducción parcial o total de estas informaciones a terceros, sin la específica autorización de **ORVED S.p.A.**
- En base a la propia política de continua mejora de la calidad, la Empresa Constructora se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones que considere oportunas, en cualquier momento y sin previo aviso, por lo tanto, las descripciones e imágenes contenidas no son vinculantes.
- El manual se debe considerar parte integrante de la máquina y como tal debe ser conservado y custodiado durante todo el período de utilización de la misma; en caso de transferencia del aparato a terceras partes, dicho documento debe ser entregado al nuevo propietario.
- El comprador posee la obligación de hacer leer con mucha atención este manual a las personas encargadas del uso y mantenimiento del aparato, ofreciéndoles la posibilidad de consultarlo libremente cada vez que lo consideren necesario.
- La casa constructora declina toda responsabilidad por daños a personas, animales o cosas derivados de la inobservancia de las prescripciones indicadas en el presente manual, de las advertencias de seguridad, así como de modificaciones realizadas en el aparato sin previa autorización, maniobras no permitidas y empleo de piezas de repuesto no originales.

IMÁGENES

- Las imágenes del presente manual representan de modo claro el principio de funcionamiento de los modelos citados en la primera página.

1.2 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

- Este documento debe ser utilizado de modo que no se dañe el contenido. Después de usarlo, se debe guardar en un lugar seguro y protegido, pero fácil de acceder por parte de todos los operadores que usan y mantienen el aparato. En caso de pérdida, robo o daño, es posible solicitar una copia del presente manual mediante orden de compra dirigida a **ORVED S.p.A.**, especificando la versión, edición, revisión y nombre del aparato. Esta información se encuentra en todas las páginas del presente documento.
- Fecha de publicación de la presente Instrucción de uso y mantenimiento: **08.2011**.
- Copyright: **ORVED S.p.A. con SOCIO ÚNICO** - Musile di Piave (VE)

1.3 IDENTIFICACIÓN DEL CONSTRUCTOR

Sede legal y administrativa: **ORVED S.p.A. con SOCIO ÚNICO**

Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY

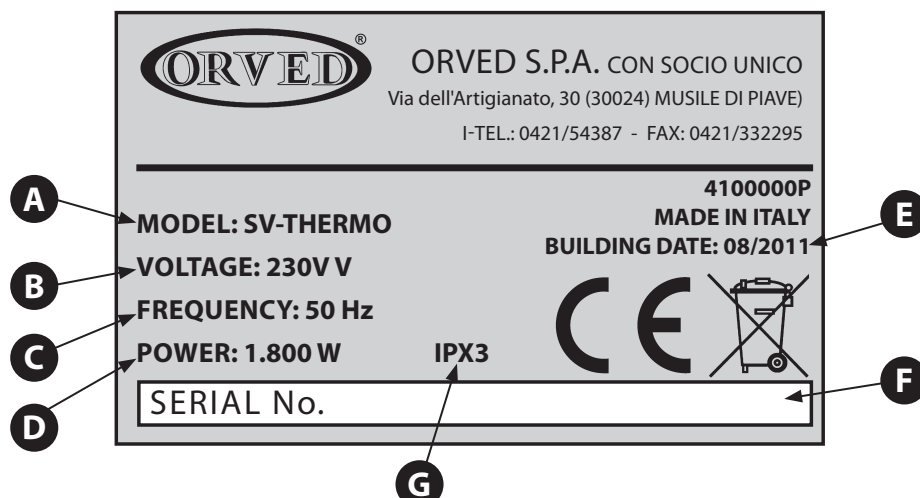
Tel.: ++39 0421 54387 / Telefax: ++39 0421 333100

E-mail: orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

1.4 IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

El aparato se identifica mediante una placa ubicada del lado posterior, en la que se especifican los siguientes datos:

- A** Modelo.
- B** Tensión y número fases (Voltios).
- C** Frecuencia (Hertzios).
- D** Potencia máxima absorbida (Watts)
- E** Año de construcción.
- F** Número de matrícula.
- G** Grado de protección de la humedad IPX3.



Para facilitar su lectura, el número de matrícula de la máquina se ha aplicado también en el interior del soporte USB ubicado del lado frontal. Levante la tapa como se indica más abajo (**Fig. 1**).

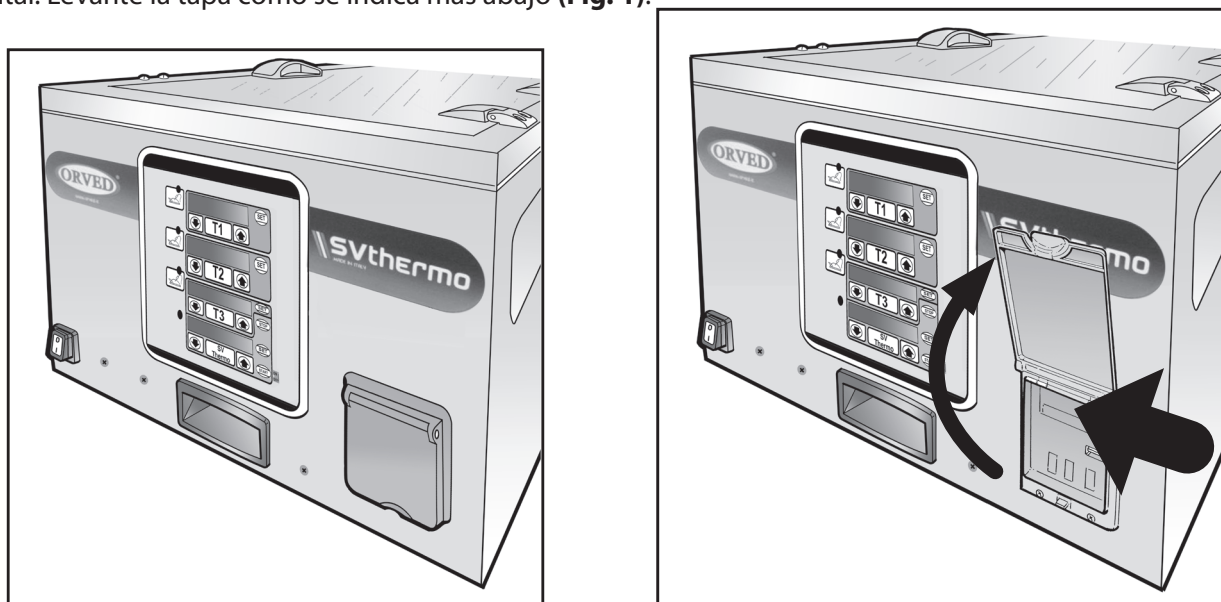
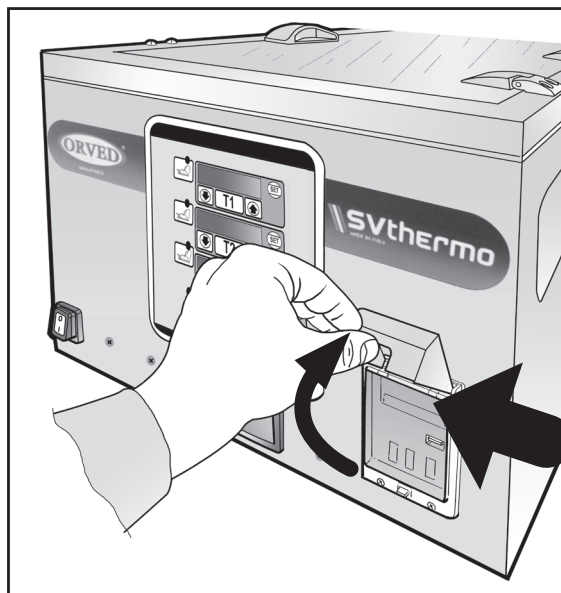
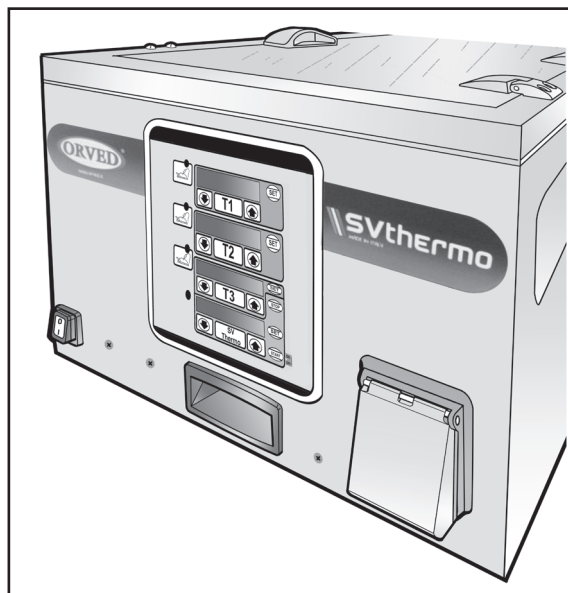


Fig. 1



1.5 GARANTÍA

Todos los productos **ORVED** son sometido a severos controles de calidad y funcionales antes de la instalación para tutelar los intereses de nuestros Clientes.

COBERTURA

ORVED garantiza sus productos por todos los defectos de construcción y elaboración, y se compromete a sustituir gratuitamente -a sus Clientes- eventuales piezas consideradas defectuosas por la casa constructora.

DURACIÓN

ORVED garantiza sus productos de uso profesional por la duración de 12 (doce) meses a partir de la fecha de venta indicada en el documento de compra.

CONDICIONES GENERALES

La garantía **ORVED** prevé:

- a) La garantía otorga derecho exclusivamente a la sustitución gratuita de los componentes reconocidos como defectuosos por la **ORVED** o un de sus encargados autorizados.
- b) La responsabilidad de la **ORVED** se limita a la sola sustitución de las partes eventualmente reconocidas defectuosas; en ningún caso **ORVED** reconocerá reclamos de indemnización de otra naturaleza.
- c) La devolución de las piezas reclamadas y/o defectuosas debe realizarse en la sede **ORVED** y todos los gastos de transporte para la entrega de las piezas serán a cargo del Cliente.
- d) Se excluyen de la garantía los componentes sometidos a desgaste normalmente.
- e) Eventuales reparaciones no determinan de ningún modo la extensión del período de garantía.

CESACIÓN

Además del normal período de cobertura, la garantía se considerará inmediatamente vencida en los siguientes casos:

- a) Placa de identificación del aparato modificada, alterada de algún modo o eliminada sin que **ORVED S.p.A.** haya sido tempestivamente avisada.
- b) Ejecución de modificaciones sobre el aparato o sus partes sin previa autorización escrita de **ORVED S.p.A.** La alteración del aparato o sus partes, además de implicar la cesación de la garantía, exime a la **ORVED S.p.A.** de responsabilidad por cualquier daño causado personas, animales o cosas.
- c) Incumplimiento de las indicaciones ilustradas en el presente manual.
- d) Uso del aparato diverso del previsto en el presente manual.
- e) Daños o accidentes sufridos por el aparato derivados de factores externos.
- f) Operaciones de conducción, reparación y/o mantenimiento realizadas por personal no especializado.

1.6 SEÑALIZACIÓN DE DEFECTOS O ANOMALÍAS

Para la señalización de defectos o anomalías que trascienden el contenido del manual, consulte por favor a su revendedor de zona o directamente a la **ORVED S.p.A.**, que tendrán el agrado de poder ayudarle a resolver el problema.

Para esto, tenga a mano:

- Nombre del modelo
- Número de serie

1.7 SOLICITUD DE PIEZAS DE REPUESTO

Para la solicitud de particulares piezas de repuesto, por favor, contáctese con su revendedor de zona o directamente con **ORVED S.p.A.**, indicando:

- Nombre del modelo
- Número de serie
- Código de la pieza de repuesto

2. NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

En la proyectación y realización del aparato, **ORVED** ha analizado las operaciones fundamentales acerca del uso y mantenimiento; las modalidades de intervención han sido estudiadas e indicadas en el presente manual para permitir su ejecución en total seguridad. La inobservancia de dichas normas puede resultar sumamente peligrosa para la incolumidad del aparato y las personas.

La casa constructora declina toda responsabilidad por daños a personas, cosas o animales derivados de la inobservancia de las prescripciones indicadas en el presente manual, de las advertencias de seguridad, de las modificaciones indicadas en el aparato sin previa autorización, de las maniobras incorrectas y el empleo de piezas de repuesto no originales.

2.1 SIMBOLOGÍA PRESENTE EN LAS MÁQUINAS

En las máquinas están presentes símbolos y advertencias, que son parte integrante de los dispositivos de seguridad de la máquina y evidencian posibles situaciones de riesgo para la incolumidad del aparato o del operador.



Peligro de fulguración; peligro de naturaleza eléctrica.

ANTES DE REMOVER EL TABLERO
(O ABRIR LA MÁQUINA) DESCONECTE
LA TOMA DE CORRIENTE

Operaciones de mantenimiento: desconecte la toma de corriente antes de quitar el tablero posterior de la máquina.



Señala el peligro de quemaduras en caso de contacto con superficies muy calientes.

2.2 SIMBOLOGÍA PRESENTE EN EL MANUAL

En el presente manual se utilizan símbolos para evidenciar situaciones de riesgo para la incolumidad del aparato o del operador, normas de particular importancia, consejos, advertencias y precauciones a seguir durante el uso y mantenimiento. Dichos símbolos deben ser comprendidos por el personal encargado del uso y del mantenimiento del aparato antes de realizar cualquier operación sobre este.



PELIGRO ELÉCTRICO

Peligro de fulguración.



PELIGRO

Señala un posible peligro para la vida y la salud de las personas.

La inobservancia de estas advertencias puede provocar daños a las personas, al aparato o al ambiente.



PELIGRO DE QUEMADURAS

Señala el peligro de quemaduras en caso de contacto con superficies muy calientes.



NOTA

Señala consejos para la utilización y otras informaciones útiles.

2.3 USO CONFORME DE LA MÁQUINA

El baño termostático **SV-THERMO** se diseñó y creó para la técnica culinaria denominada cocción al vacío ("Sous vide cooking"), que prevé la cocción y la regeneración de alimentos envasados al vacío dentro de bolsas apropiadas, mediante la inmersión en agua calentada a una determinada temperatura, programada por el usuario.

No está permitido el uso del aparato con modalidades o finalidades diversas de las indicadas por **ORVED S.p.A.** en el presente manual. El uso conforme del aparato comprende también la observancia y el conocimiento de advertencias y avisos contenidos en el presente manual de instrucciones, así como la puntual ejecución de todos los controles, operaciones de mantenimiento y limpieza del aparato.

ORVED S.p.A. declina toda responsabilidad por daños causados a personas, animales o cosas derivados del uso no conforme del aparato.

2.4 ADVERTENCIAS Y PELIGROS DERIVADOS DEL USO DE LA MÁQUINA

2.4.1 PELIGROS DERIVADOS DE LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

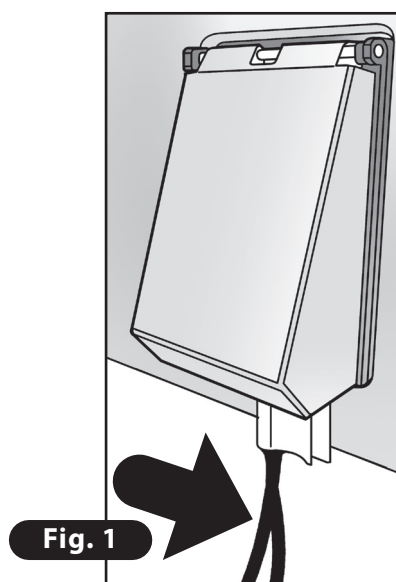
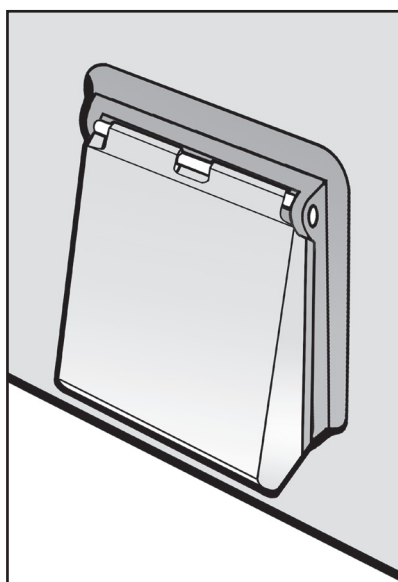


PELIGRO!

Las máquinas son proyectas y realizadas según las más modernas tecnologías disponibles y son conformes con las normas de seguridad vigentes. Sin embargo, pueden constituir fuente de peligro, en caso de inobservancia de las prescripciones de seguridad contenidas en este manual o de utilización no conforme.

Observe escrupulosamente las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de la utilización, verifique que la máquina esté íntegra y no presente indicios de daño.
- Si la máquina permanece inutilizada por un período largo, apáguela mediante el interruptor principal.
- Coloque la tapa sobre un plano de apoyo horizontal y estable.
- La cuba solo debe rellenarse con agua potable y únicamente mediante la conexión a la red hídrica local.
- Impida el acceso a la zona de trabajo a las personas no autorizadas.
- Utilice ropa de trabajo idónea.
- No utilice nunca la máquina en ambientes con riesgo de explosión, o en presencia de vapores y gases inflamables.
- Garantice suficiente ventilación en el lugar de trabajo.
- Elimine inmediatamente todos los inconvenientes y molestias que pueden comprometer la seguridad.
- Vacíe por completo el baño termostático antes de desplazar la unidad y ajústela mediante las manillas apropiadas.
- Tanto con el uso de sondas al corazón (opcionales) como sin estas, la puerta frontal permanece siempre cerrada. Al utilizar sondas al corazón, haga salir los cables desde la parte inferior como se indica en la **Fig. 1**.



2.4.2 ADVERTENCIAS SOBRE LAS CONEXIONES A LA RED HÍDRICA Y DE ALCANTARILLADO.



ATENCIÓN!

- La conexión a las redes hídricas debe ser realizada por un técnico calificado.

- Para la conexión a la red hídrica para agua fría y caliente, utilice tubos flexibles para agua potable, resistentes a al menos 600 kPa (6 bares) y temperaturas hasta 90 °C (versión Top). Diámetro interno Ø 12-14 mm.
- Asegúrese de que las tuberías de descarga de la red a la que está conectado el aparato sean de material resistente a temperaturas hasta 90 °C.
- La tubería de descarga que presenta la máquina, debe descargar libre en un tubo de descarga de la red de alcantarillado de al menos Ø63 mm (2"), resistente a temperaturas hasta 90°C. No alargue ni sustituya la tubería de descarga con un tubo más largo: la descarga no funcionaría.
- No utilice conexiones hidráulicas dañadas o con pérdidas.
- Antes de la puesta en funcionamiento, controle la ausencia total de pérdidas en las conexiones.
- Asegúrese de que la presión del acueducto no supere los 300 kPa (3 bares) y fije las tuberías con anillos sujetatubos metálicos apropiados. L'agua caliente de entrada no debe superar los 60°C.
- Para las conexiones a la máquina, utilice solo tubos aptos para el agua potable.

2.4.3 PERSONAL ENCARGADO DEL USO DE LA MÁQUINA



PELIGRO!

- El uso de la máquina está permitido únicamente a personal instruido. Este personal debe conocer las normas de seguridad e instrucciones de uso contenidas en el presente manual.
- Este aparato no es adaptado al uso por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o inexpertas, a menos que sean supervisadas e instruidas, por parte de una persona responsable, para su seguridad. Se debe controlar que los niños no jueguen con el aparato.

2.4.4 DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD



PELIGRO!

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique que todos los dispositivos de seguridad y protección estén presentes, eficientes y que funcionen.

2.4.5 RIESGOS DE NATURALEZA ELÉCTRICA

PELIGRO ELÉCTRICO

- La seguridad eléctrica del aparato es total solo cuando está correctamente conectado a una eficiente toma de tierra según la ley.
- Las intervenciones en la instalación de alimentación eléctrica y el acceso a las partes en tensión, están permitidos exclusivamente al personal calificado. Desmontaje del panel trasero está permitido sólo a personal calificado.
- Realice regulares controles de la instalación eléctrica de la máquina (los controles deben ser realizados exclusivamente por personal calificado).
- Elimine o sustituya de inmediato las conexiones flojas o los cables quemados (la sustitución debe ser realizada exclusivamente por personal calificado).
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar cualquier riesgo.
- Algunas partes de la tapa de la máquina pueden tornarse extremadamente calientes durante el funcionamiento continuo.
- Utilice solo clavijas y tomas idóneas para las características eléctricas indicadas en la placa de identificación de la máquina.
- No coloque objetos en las aberturas de ventilación de la máquina: ¡peligro de fulguración eléctrica!
- Está absolutamente prohibido utilizar agua corriente, chorros de agua o vapor en el lugar de instalación de la máquina: ¡peligro de fulguración eléctrica!
- La condensación que se evacua del aparato puede determinar una seguridad de funcionamiento reducida en los aparatos de alrededor.



2.4.6 MANTENIMIENTO, SERVICIO Y REPARACIÓN DE LA MÁQUINA

PELIGRO!

- El Mantenimiento, el servicio y la reparación debe ser realizada por un técnico calificado.
- Quite la clavija de la toma de corriente antes de cada intervención.
- Realice puntualmente todas las operaciones de mantenimiento y servicio de la máquina.
- Eventuales daños deben ser reparados exclusivamente por personal cualificado.



2.4.7 MODIFICACIONES AL APARATO

PELIGRO!

- No aporte modificaciones o cambios en la máquina sin la autorización de **ORVED S.p.A.**
- Sustituya inmediatamente todos las piezas deterioradas, desgastadas o dañadas (la sustitución debe ser realizada por personal cualificado).
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.



2.4.8 PREVENCIÓN DE INCENDIOS

PELIGRO!

- Mantenga las aberturas de ventilación libres (distancia de objetos circunstantes: al menos 10 cm).
- No coloque la máquina cerca de productos inflamables.



PELIGRO!

- Peligro de quemaduras: en caso de uso de productos desinfectantes a base alcohólica o inflamables, ventile el ambiente. ¡No acerque llamas abiertas a la máquina! ¡No fume!



2.4.9 PELIGROS DERIVADOS DE LA PRESENCIA DE AGUA CALIENTE Y DE VAPOR GENERADO POR LA MÁQUINA

PELIGRO!

- Peligro de quemaduras: durante los ciclos de cocción, no toque la tapa de vidrio o el marco perimetral de acero: ¡estos pueden alcanzar temperaturas elevadas!
- Abra la tapa tomándola de la manilla, colóquese del lado de las bisagras, de forma que el vapor salga de la cuba sin tocar partes del cuerpo (**Fig. 1**).
- Quite las bolsas mediante pinzas de cocina apropiadas. No las quite nunca sin los adecuados medios de protección tales como guantes resistentes a las altas temperaturas.

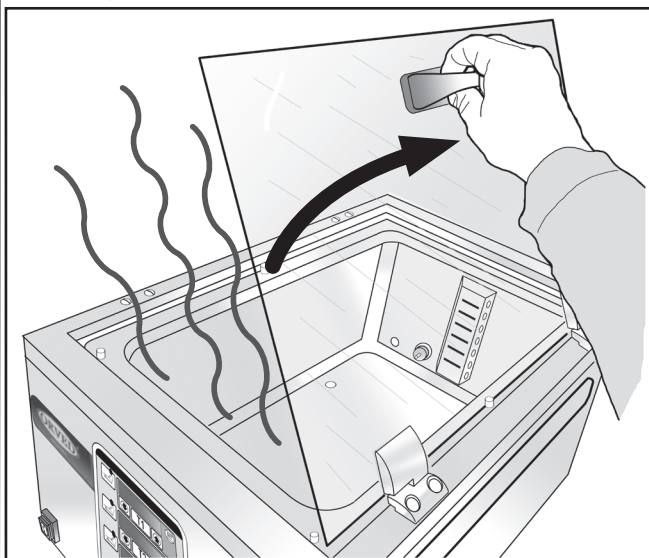
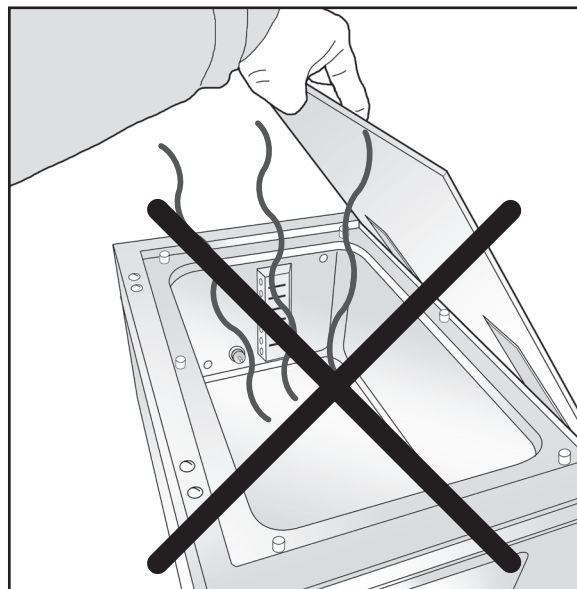


Fig. 1





2.4.10 LIMPIEZA Y DESGUACE DE LA MÁQUINA

ATENCIÓN!

- Limpie la máquina regularmente siguiendo las instrucciones contenidas en el presente manual.
- Utilice y maneje los productos detergentes según las indicaciones del fabricante.
- Desguace y elimine la máquina, las partes de ella y los productos detergentes que se utilizan para la limpieza del aparato, en el respeto de las normas vigentes.

2.5 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD PRESENTES EN LA MÁQUINA

2.5.1 NOTAS SOBRE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique que todos los dispositivos de seguridad y de protección estén presentes, eficientes y que funcionen. La máquina no debe utilizarse si uno o más dispositivos de seguridad están dañados o faltan.
- Intervenciones de mantenimiento, reparación o sustitución de los dispositivos de seguridad pueden ser realizados exclusivamente por personal instruido y cualificado.
- Los dispositivos de seguridad no deben absolutamente ser excluidos o puestos fuera de servicio.

La máquina dispone de serie de los siguientes dispositivos de seguridad:

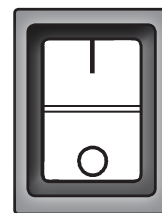
- Dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento de resistencia de calentamiento.
- Interruptor general.
- Junta de silicona para aislamiento térmico del marco superior de acero inoxidable.
- Manillas de transporte.
- Grado de protección de la humedad IPX3.

2.5.2 DI DISPOSITIVO DE SEGURIDAD CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA

SV-THERMO presenta un sistema de seguridad que, mediante un dispositivo interno en la resistencia, elimina el riesgo de potencial sobrecalentamiento y el consiguiente peligro de incendio que sigue a un defecto o funcionamiento incorrecto en la alimentación eléctrica de esa resistencia. El funcionamiento del dispositivo de seguridad es automático de acuerdo a la temperatura propia de la resistencia. Luego de la intervención de la protección, la funcionalidad de calentamiento se puede restablecer luego de un período de enfriamiento.

2.5.3 INTERRUPTOR GENERAL

Mediante el interruptor general se puede interrumpir la alimentación del aparato. Puede ser utilizado también como interruptor de emergencia.



2.5.4 ENVOLTURA PROTECTIVA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

La instalación eléctrica que controla todas las funciones de la máquina está completamente protegida por una envoltura de acero.

2.5.5 JUNTA DE SILICONA

Una junta de silicona aísla la cuba del marco superior, de forma de aislarla del calor que genera el baño.

2.5.6 MANILLAS DE TRANSPORTE

Dos manillas de transporte, ubicadas del lado anterior y posterior, permiten manejar el aparato con seguridad.

2.6 HIGIENE

La máquina se ha construido respetando la directiva **EN1672-2** (requisitos de higiene para las máquinas destinadas a la preparación y elaboración de los alimentos), **el reglamento CE 1935/2004** y las líneas **guía EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group); materiales, superficies y formas han sido elegidas y estudiadas de modo que se reduce al mínimo, o se elimina, el riesgo de contagio o infección de alimentos por parte del operador de la máquina y viceversa, de reducir al mínimo o eliminar el riesgo de contaminación del alimento mediante el operador y la máquina misma.

Considerando lo anteriormente expresado, en caso de envasado al vacío de alimentos, respete siempre las siguientes indicaciones:

- Realice una escurpulsosa limpieza de la máquina tanto antes como después del uso. En especial, limpie y desinfecte las superficies internas de la cuba de calentamiento y quite las incrustaciones de cal con vinagre u otros productos idóneos.
- Trabaje de modo higiénico, evitando el contacto directo entre el alimento y la máquina.
- Mantenga los tableros de mando y los elementos de maniobra limpios, sin grasas ni aceites.
- Cierre la tapa cuando la máquina no se utiliza: de este modo evita que el polvo y la suciedad se depositen dentro de la cuba.

2.7 MANTENIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA

En el presente manual de uso se distinguen de modo claro las operaciones de mantenimiento, reparación y servicio realizables por parte de los operadores de la máquina y aquellos que por el contrario deben ser realizadas por técnicos cualificados e instruidos por un centro de servicio y asistencia autorizado.

En caso de operaciones de mantenimiento, servicio o reparación, respete siempre las siguientes indicaciones:

- Apagar la máquina mediante el interruptor general y desconectar la clavija de la toma de corriente. Desconectar las conexiones hídricas.
- Respetar las operaciones de mantenimiento programadas y los intervalos previstos en el presente manual. Los atrasos o la falta de mantenimiento pueden causar intervenciones de costosas reparaciones.
- Utilice solo piezas de repuesto originales de **ORVED S.p.A.**
- Utilizar herramientas en buen estado; no abandonar herramientas dentro de la máquina después del trabajo.
- No se deben realizar operaciones para las que se requiere e indica la intervención de un técnico calificado por parte de un centro de asistencia autorizado.
- Realice las operaciones exclusivamente con técnicos de centros de asistencia técnica autorizados por **ORVED S.p.A.**
- Los dispositivos de seguridad, desactivados o desmontados temporalmente por un técnico calificado para realizar una operación de mantenimiento, se deben reactivar al final de la operación y se deben controlar su eficiencia y su funcionalidad.

3. CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DEL AMBIENTE



EMBALAJE

- El material de embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo del reciclaje.
- Para el desguace, siga las normativas locales.
- No disperse el material en el ambiente. El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) debe ser mantenido fuera del alcance de los niños ya que representa una potencial fuente de peligro.



ELIMINACIÓN/DESGUACE

- El aparato ha sido realizado con material reciclable. Este aparato posee el símbolo de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Asegurándose de desguazar el aparato correctamente, se contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud.
- El símbolo  en el aparato, o en la documentación que lo acompaña, indica que este aparato no debe ser tratado como residuo doméstico sino entregado a un idóneo punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
- En el momento del desguace inutilice el aparato cortando el cable de alimentación y quite la tapa, de manera que los niños no puedan acceder fácilmente al interior del aparato.
- Desguázelo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de los desechos y entréguelo a los correspondientes puntos de recogida, no dejándolo sin custodia ni siquiera por pocos días, porque constituye una fuente de peligro para los niños.
- Para ulteriores informaciones sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este aparato, contacte con la correspondiente oficina local, el servicio de recogida de desechos o el revendedor en el que ha comprado el aparato.

4. DESPLAZAMIENTO Y DESEMBALAJE



ADVERTENCIA!

- Preste particular atención a puntos metálicos, clavos, remaches, bordes cortantes o cualquier otra cosa que pueda representar un peligro potencial en el embalaje. Al recibir el embalaje el Cliente debe verificar la integridad, comunicando tempestivamente al encargado del transporte eventuales anomalías, ausencias o daños evidentes; dicha notificación debe, de todos modos, ser realizada antes de cualquier otra operación de desplazamiento o desembalaje.
- Un eventual daño del embalaje, puede significar un probable daño al aparato o sus partes; en caso de dudas en la efectiva integridad del aparato después del transporte, antes de cualquier otra operación, solicite informaciones a su revendedor o directamente a ORVED S.p.A.
- El aparato embalado debe ser conservado en un lugar protegido, idóneo, seco, cubierto y no expuesto a los agentes atmosféricos. El lugar previsto debe poseer una temperatura comprendida entre 5°C y 40°C y un valor de humedad relativa no superior al 80%. Agua y vapor áqueo deben ser mantenidos a debida distancia del lugar de instalación o almacenamiento.

4.1 DESEMBALAJE

- Después de sacar el embalaje, verifique la integridad del aparato; en caso de dudas, no lo utilice y contáctese de inmediato con el revendedor.
- Quite la cinta adhesiva que bloquea la tapa durante las fases de transporte y de desplazamiento.
- Quite la abrazadera de velcro que sostiene el cable de alimentación en el panel posterior y consérvela para otros transportes.
- Se aconseja conservar íntegro el embalaje para eventuales exigencias futuras de desplazamiento o de almacenamiento del aparato.
- En mérito al desguace y la seguridad del material de embalaje, observe lo que se indica en el precedente capítulo 3.

4.2 DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



ADVERTENCIA!

- En caso de almacenamiento, el aparato debe ser conservado en un lugar protegido, idóneo para este fin, seco, ventilado, cubierto y no expuesto a los agentes atmosféricos.
- El lugar previsto debe poseer una temperatura comprendida entre 5°C y 40°C y un valor de humedad relativa no superior al 80%
- Agua y vapor áqueo deben ser mantenidos a debida distancia del lugar de instalación o almacenamiento.

5. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA Y DE SUS FUNCIONES

5.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

SV-THERMO es un baño termostático ideado y concebido en principio para la técnica culinaria denominada cocción en vacío ("Sous vide cooking"), que prevé la cocción a temperaturas comprendidas, en general, entre los 50 y 70 °C (con puntos máximos de 100 °C para las bases verdes) de alimentos envasados al vacío dentro de bolsas de OPA/PP apropiadas. Para ello, el agua potable de la red hídrica, introducida a través de las electroválvulas en una cuba de aproximadamente 30 litros de capacidad, se calienta mediante una resistencia eléctrica.

VERSIONES

a) Base:

Carga mediante una única electroválvula de carga; descarga manual mediante válvula de esfera.

Dos programas de cocción.

Funciona con dos niveles de agua fijos y determinados previamente, ubicados a 100 mm (Nivel 1) y a 140 mm (Nivel 2) desde el fondo; el mantenimiento del nivel de agua (reintegro por evaporación, descarga, etc.) es automático.

b) "Top":

Carga mediante dos electroválvulas de carga para agua fría y agua caliente; descarga automática mediante electroválvula.

Cinco programas de cocción y nueve programas configurados previamente.

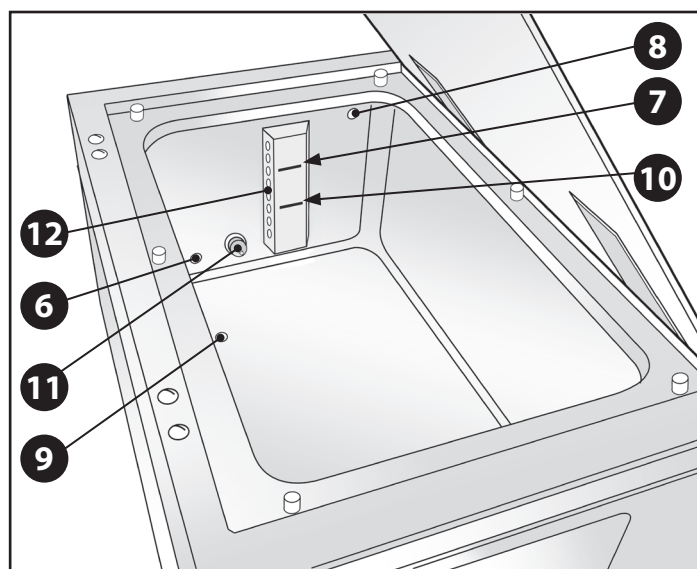
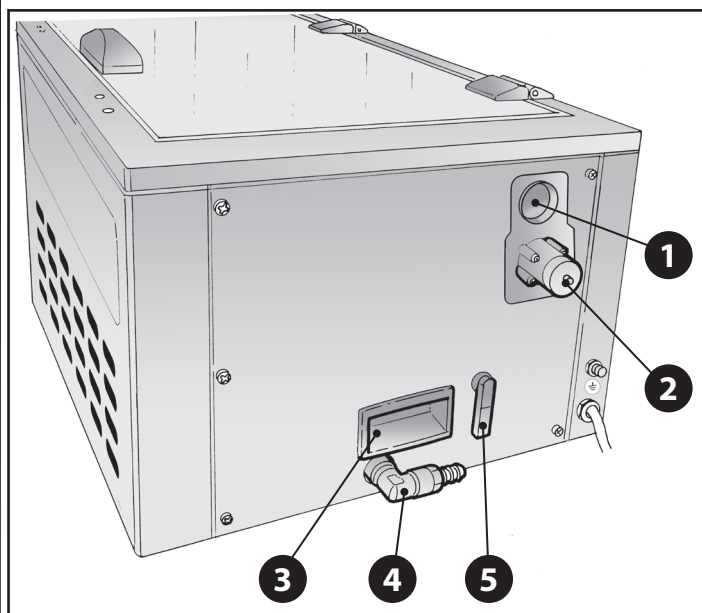
Funciona con seis niveles de agua fijos y determinados previamente, ubicados a 50 mm (Nivel 1), a 74 mm (Nivel 2), a 98 mm (Nivel 3), a 122 mm (Nivel 4), a 146 mm (Nivel 5) y a 170 mm (Nivel 6) desde el fondo; los seis niveles permiten optimizar la cantidad de agua que se debe calentar. El mantenimiento del nivel de agua (reintegro para evaporación, descarga, etc.) es automático.

CONEXIÓN HÍDRICA

- La carga del agua puede ser manual o automática.
- Cuando la carga se realiza de forma automática, el agua se carga hasta alcanzar el nivel programado.
- La descarga de agua se realiza mediante electroválvula en la versión "Top", y de forma manual en la versión base.
- La descarga está protegida con un apropiada bandeja de filtrado, que se debe ubicar siempre en el fondo.
- El agua de inmisión en la versión "Top" se puede cargar desde la red de agua potable de forma diferente (es decir, caliente o fría). De esta forma, es posible abreviar o poner a cero el tiempo de calentamiento previo, y mantener al mismo tiempo la posibilidad de enfriar de forma rápida el agua en los ciclos de cocción que lo requieren.
- La interfaz de mandos, con cuatro pantallas, permite programar ciclos de cocción manuales, en tiempo, manuales con inicio retrasado, en tiempo con inicio retrasado, con sonda al corazón y, al final, con sonda al corazón e inicio retrasado.
- Como opción se proporciona un contenedor ("cesto para bolsas") con paredes divisorias removibles, realizado en acero inoxidable, que permite la inmersión en el agua en posición vertical y ordenada de un número máximo de siete envases.

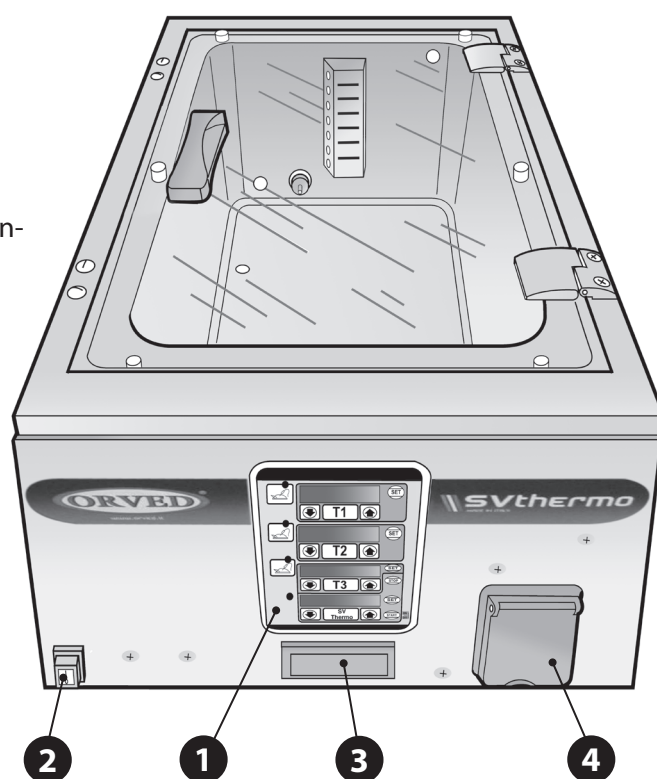
5.1.1 SV-THERMO "BASE"

- 1** Conexión ½" gas F para carga de agua
- 2** Filtro de impurezas que se puede examinar
- 3** Manilla de transporte
- 4** Conexión portagoma Ø16 para descarga de agua
- 5** Válvula de descarga manual
- 6** Carga de agua
- 7** Sonda de nivel L2
- 8** Descarga de reboce
- 9** Descarga de fondo
- 10** Sonda de nivel L1
- 11** Sonda de temperatura PT1000 agua baño
- 12** Indicador de nivel extraíble

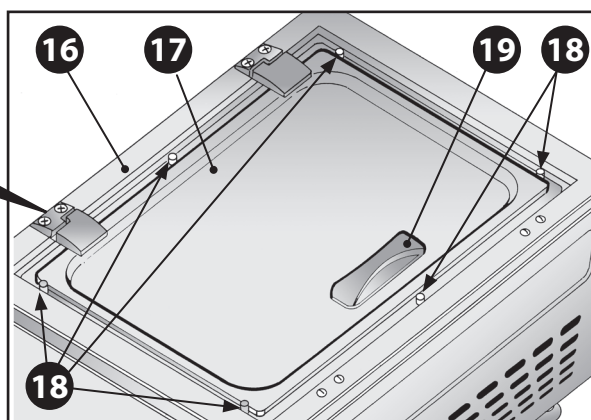
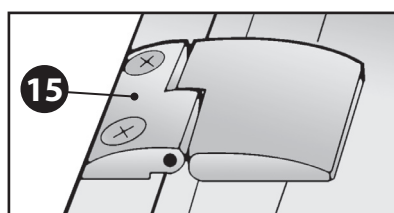
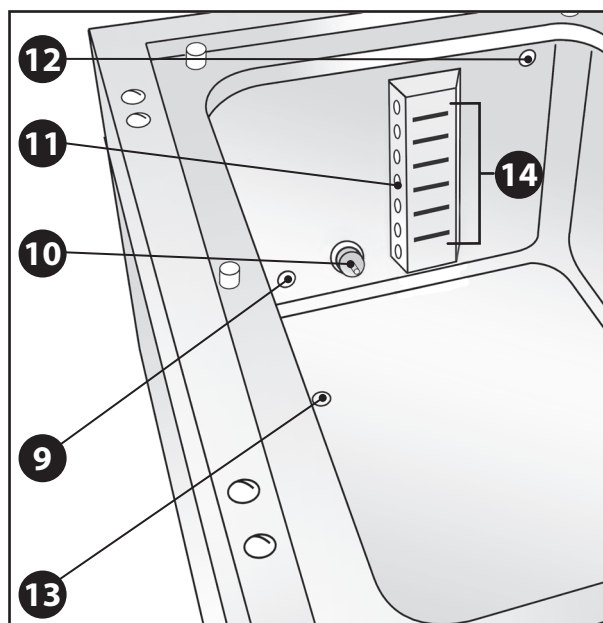
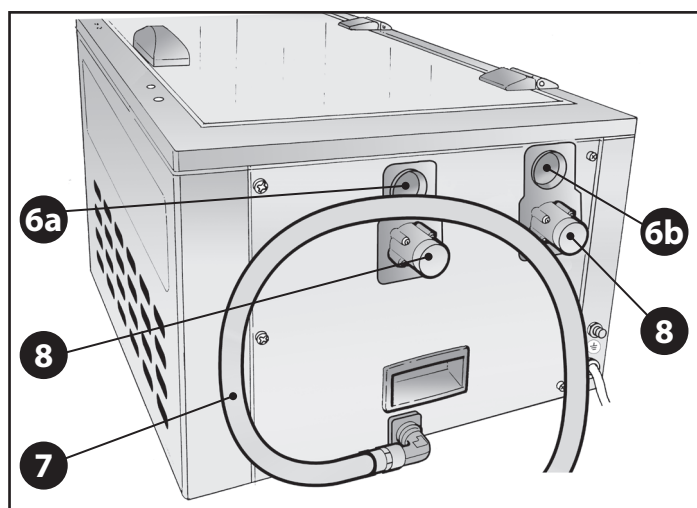
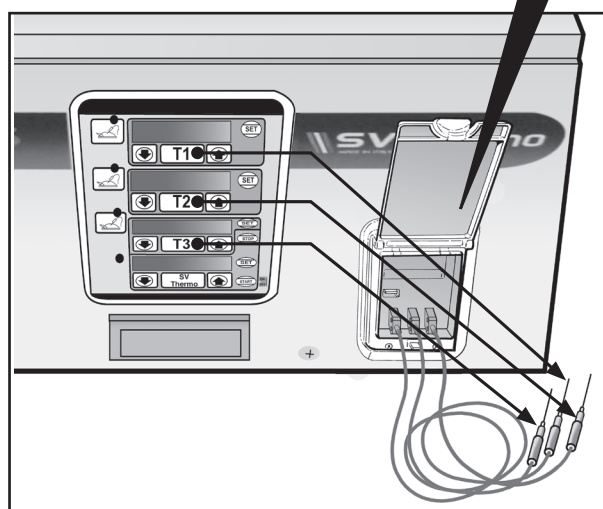
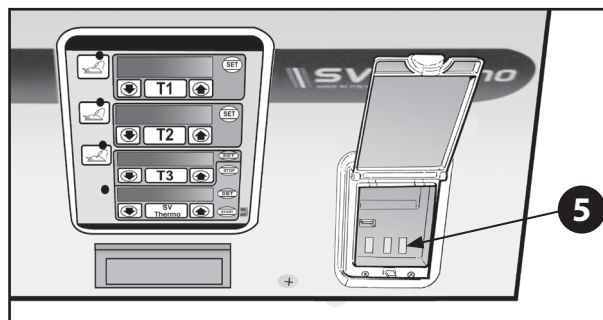


5.1.2 SV-THERMO "TOP"

- 1** Panel de mandos con cuatro pantallas
- 2** Interruptor general
- 3** Manilla de transporte
- 4** Puerta de protección para tomas de sondas que se deben ensartar y puerto USB (opcionales)

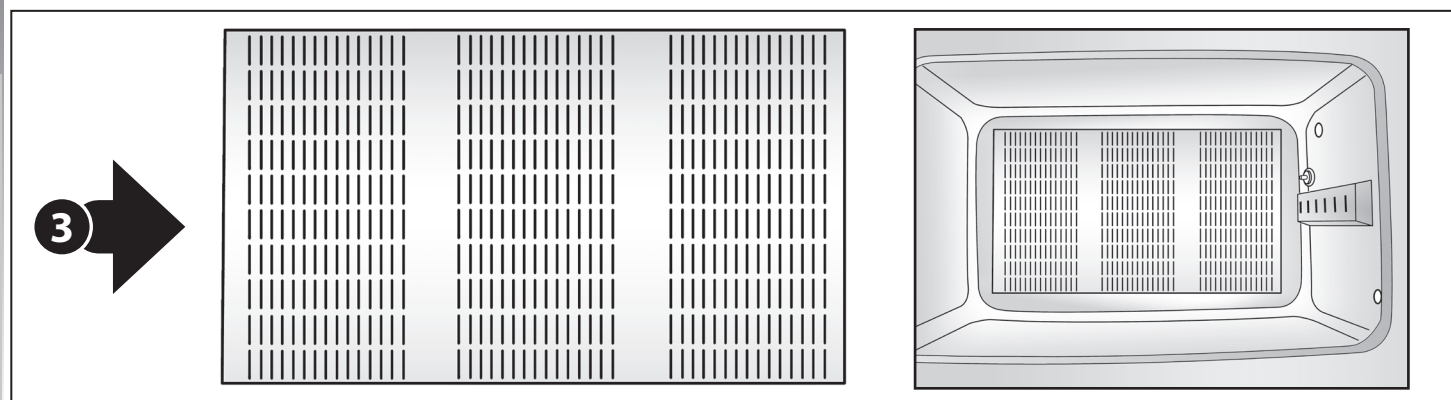
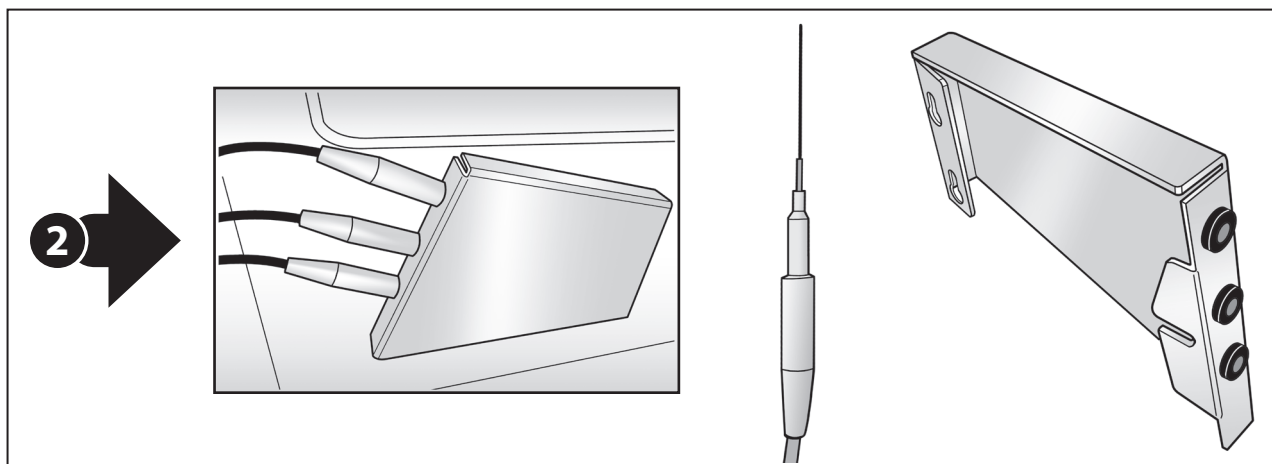
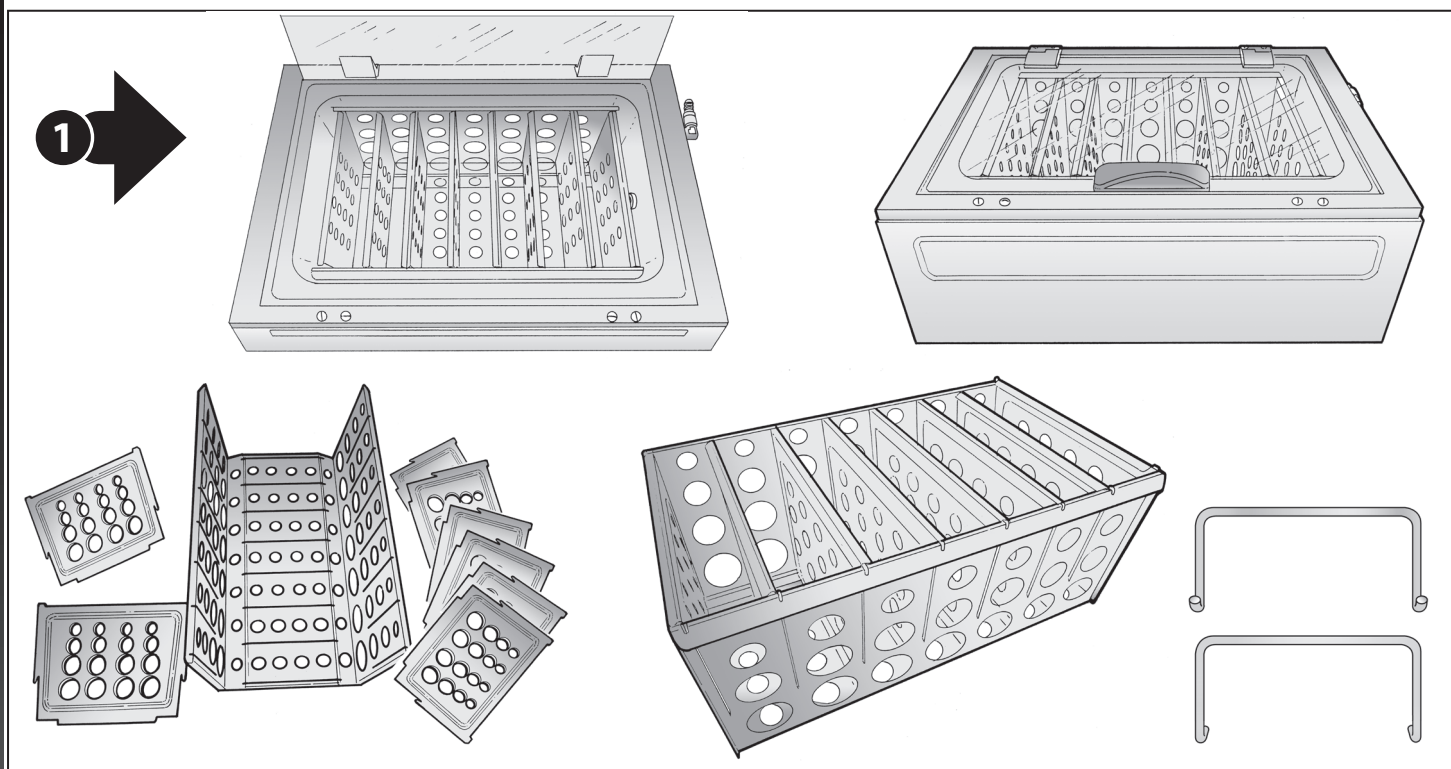


- 5** Tomas para sondas que se deben ensartar (opcionales); sondas que se deben ensartar (opcionales) con marcas pintadas de rojo, amarillo y negro correspondientes a las tres pantallas T1/T2/T3 para ver los parámetros de temperatura y el temporizador
- 6** Conexión ½" gas F para carga de agua caliente (**6a**) y agua fría (**6b**).
- 7** Tubo de descarga
- 8** Filtros de impurezas que se puede examinar
- 9** Carga de agua
- 10** Sonda de temperatura PT1000 agua baño
- 11** Indicador de nivel extraíble
- 12** Descarga de reboce
- 13** Descarga de fondo
- 14** Niveles 1 - 6
- 15** Bisagra de tapa en aleación de cinc niquelado
- 16** Marco inoxidable perfilado de forma que permite introducir una Fuente Gastronorm GN 1/1 (EN 631)
- 17** Fuente Gastronorm GN 1/1 (EN 631) introducida en el marco
- 18** 6 soportes de teflón sobre los que se apoya la tapa cuando está en posición cerrada
- 19** Manilla de la tapa



5.1.3 ACCESORIOS

- ❶ Cesto para bolsas compuesto por siete compartimientos, cesto y 8 divisorios con 2 manillas para desplazamiento.
- ❷ Sonda PT1000 que se debe ensartar con aguja 80 mm Ø 1,50 mm, con portasondas inoxidable.
- ❸ Bandeja de filtrado para descarga de la cuba.



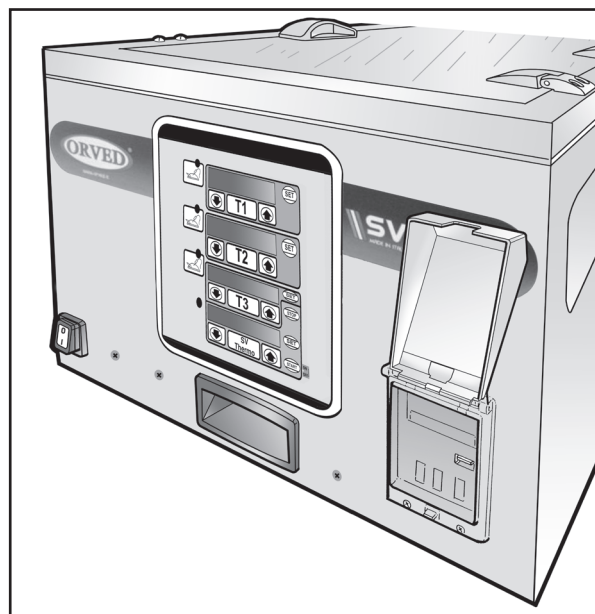
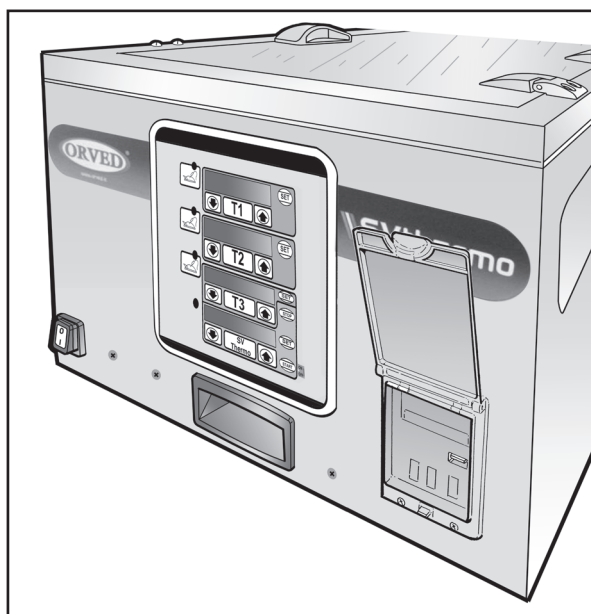
5.2 Sonda al Corazón

Como opción, hay sondas que se deben ensartar, combinadas cada una con una pantalla, para registrar la temperatura al corazón del producto y para la puesta en marcha de los tiempos de cocción en función de alcanzar la temperatura al corazón configurada.

- Las sondas (PT1000 Clase A - opcionales) se conectan a las tres tomas introducidas en el apropiado soporte en el frente, al que se puede acceder al elevar la tapa a la derecha del panel de mandos.

Como opción hay un conjunto de tres sondas, identificadas con fundas de color y correspondientes a los colores presentes en las tres pantallas T1, T2 y T3 del panel de mandos. A continuación, la configuración para la correspondencia de los colores con los conectores de sonda.

COLOR	CONECTOR	PANTALLA
ROJO	DERECHA	T1
AMARILLO	CENTRO	T2
NEGRO	IZQUIERDA	T3



5.3 MODALIDAD DE COCCIÓN

Las modalidades de cocción son cuatro en la versión "Top", tres en la versión base y están estructuradas para satisfacer las principales exigencias que nacen de la técnica de cocción al vacío.

Se diferencian por el uso de la sonda al corazón, por la sucesión de períodos de enfriamiento o por mantener en régimen la temperatura seleccionada del agua. En todos los casos existe la posibilidad de postergar la puesta en marcha del ciclo de cocción y de utilizar las sondas al corazón (opcional).

Como alternativa a los ciclos programables subdivididos en las cinco modalidades que se enumeran a continuación, es posible elegir un programa de cocción configurado previamente entre los nueve programas disponibles de fábrica

5.3.1 MODALIDADES DE COCCIÓN (PROGRAMABLES)

- COCCION-APAGADO: Cocción a tiempo con apagado de la resistencia al final del ciclo (Base y "Top").
- COCCION ENFRIAMIENTO: Cocción a tiempo con enfriamiento al final del ciclo ("Top").
- COCCION MANTENIMIENTO: Cocción a tiempo con manutención de la temperatura mínima ("Top").
- CATERING: exclusión de carga/descarga y niveles automáticos para uso en un ambiente sin conexiones hidráulicas (Base y "Top").

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA Y DE SUS FUNCIONES

COCCION APAGADO : COCCIÓN A TIEMPO CON APAGADO DE LA RESISTENCIA AL FINAL DEL CICLO (BASE Y "TOP")

Funcionamiento:

- 1) El agua del baño alcanza la temperatura configurada.
- 2) Introducción del producto en el baño.
- 3) Al final del tiempo de cocción, la resistencia se apaga y el agua caliente permanece en la cuba.
- 4) Extracción del producto cocido.

B) COCCION-ENFRIAMIENTO: COCCIÓN A TIEMPO CON ENFRIAMIENTO AL FINAL DEL CICLO ("TOP")

Funcionamiento:

- 1) El agua del baño alcanza la temperatura configurada.
- 2) Introducción del producto en el baño.
- 3) Al final del tiempo de cocción, la resistencia se apaga, el agua caliente descargada y el agua fría introducida hasta el nivel antes configurado.

C) -COCCION-MANTENIMIENTO: COCCIÓN A TIEMPO CON MANUTENCIÓN DE LA TEMPERATURA MÍNIMA ("TOP")

Funcionamiento:

- 1) El agua del baño alcanza la temperatura configurada.
- 2) Introducción del producto en el baño.
- 3) Al final del tiempo de cocción, el agua se regula a la temperatura configurada en el menú parámetros usuario (de fábrica programada a 65 °C), con puesta en marcha de cocción infinita.

D) CATERING: EXCLUSIÓN DE CARGA/DESCARGA AUTOMÁTICA PARA USO EN UN AMBIENTE SIN CONEXIONES HIDRÁULICAS.

En esta modalidad, el aparato funciona según el programa COOK-OFF. La regulación automática de los niveles y las modalidades de cocción B y C se desactivan.

COCCIONES CON 1 O MÁS SONDAS AL CORAZÓN

Funcionamiento: VERSIÓN TOP

- 1) El agua del baño alcanza la temperatura configurada.
- 2) Introducción de uno o más productos con una o más sondas en el baño.
- 3) El corazón del producto alcanza la temperatura configurada en la pantalla T1, T2 y T3.

Al alcanzar la temperatura al corazón deseada, el ciclo de trabajo continua según una de las tres variantes A-B-C que se indican arriba.

Funcionamiento: VERSIÓN BASE

- 1) El agua del baño alcanza la temperatura configurada.
- 2) Introducción de uno o más productos (del mismo tipo) con una o más sondas en el baño.
- 3) El corazón del producto alcanza la temperatura configurada en la pantalla T1, T2 y T3.

Al alcanzar la temperatura al corazón deseada, el ciclo de trabajo continua si se configuró un tiempo de mantenimiento de esta.

5.3.2 PROGRAMAS DE COCCIÓN CONFIGURADOS DE FÁBRICA (NO PROGRAMABLES):

- 1) Pasterización baja
- 2) Pasterización alta
- 3) Pasterización media
- 4) Cocción de carnes rojas casi crudas (grandes piezas de cocción nocturna, por ejemplo: Rosbif)
- 5) Cocción para hervido no hervido
- 6) Cocción verdura efecto crocante
- 7) Cocción bases verdes o verduras en general
- 8) Cocción de papa base
- 9) Cocción fiambres alternativa

5.4 PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO

El aparato permite cocer y regenerar con inicio retrasado, con recaída positiva en la planificación de los trabajos y de los consumos energéticos

Por este motivo, la modalidad de mayor interés que permite SV-Thermo en la versión Top es la cocción y regeneración de producto nocturna, con mantenimiento de la temperatura del producto a 3 °C hasta la puesta en marcha del ciclo. Para ello, al verter simplemente el hielo granulado dentro de la cuba hasta cubrir el producto, se logra mantener la temperatura de seguridad de 3 °C durante el período necesario hasta la puesta en marcha del ciclo, que se puede realizar fuera del horario de trabajo. En esta modalidad, se supone que el operador no está presente: por lo tanto, se excluye obviamente el uso del temporizador adicional o de sondas al corazón.

El aparato permite seleccionar entre dos modalidades de puesta en marcha retrasada:

5.4.1 INICIO RETRASADO PARA PRODUCTOS CONGELADOS (FUNCIÓN HIELO OFF)

Al configurar el parámetro usuario HIELO en APAGADO (OFF), la puesta en marcha del ciclo de cocción configurado se desplaza de forma simple a la hora programada con el parámetro DELAY (RETRASAR) en la pantalla PRINCIPAL. El ciclo inicia según los parámetros y las modalidades configuradas. Se utiliza predominantemente cuando se usan productos congelados que se deben descongelar/regenerar, si el proceso no es supervisado por un operador, o para retrasar la puesta en marcha de cocción cuando el operado está presente.

5.4.2 INICIO RETRASADO PARA PRODUCTOS CONSERVADOS A 3 °C CON AYUDA DE HIELO GRANULAR INTRODUCIDO EN LA CUBA (FUNCIÓN HIELO ON)

Al configurar el parámetro usuario HIELO en ENCENDIDO (ON), al momento en que se dispara la hora programada con parámetro DELAY (RETRASAR) en la pantalla PRINCIPAL, el aparato realiza de forma automática una serie de descargas alternadas a cargas con agua caliente, que permiten descongelar en un tiempo breve el hielo granulado. Al final, se pone en marcha de forma automática el ciclo configurado.

6. ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA: NOCIONES SOBRE EL VACÍO, LA COCCIÓN AL VACÍO Y CONSEJOS ÚTILES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS

6.1 NOCIONES SOBRE LAS BOLSAS AL VACÍO PARA COCCIÓN EN OPA/PP

Las bolsas para cocción (en OPA/PP) se diferencian de las bolsas para conservación (PA/PE) por el estrato sellador, que es de polipropileno (PP), mientras que el estrato barrera es de poliamidas (PA) como en las bolsas para la conservación. Son lisas y brillantes y, en general, tienen un espesor de 75-85 micrones.

Son adecuadas para la conservación pero sobre todo para la técnica culinaria denominada "cocción al vacío".

Además de garantizar la idoneidad para el contacto con los alimentos según normativas vigentes, Orved S.p.A, mediante regulares pruebas de laboratorio, garantiza la idoneidad de las bolsas en OPA/PP para resistir a temperaturas de cocción de hasta 100 °C durante cuatro horas y de hasta 120 °C durante una hora.

6.2 NOCIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN AL VACÍO DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que se han quedado mucho tiempo a temperatura ambiente o que se han acabado de preparar o cocinar, pierden humedad, las características iniciales (color, aroma, sabor, etc.) y están más expuestos a contaminaciones de bacterias. **Se recomienda, por lo tanto, envasar al vacío productos que se hayan enfriado en refrigerador o en enfriador rápido de temperatura a una temperatura de 3 °C.**
- Los alimentos (crudos o cocidos) deben ser distribuidos de manera uniforme en el interior de la bolsa, para facilitar la salida del aire. No se deben llenar excesivamente para no perjudicar la soldadura y la junta hermética. Es buena regla llenar las bolsas unos 3/4 de su volumen.
- Las verduras y las frutas, después de lavarse, deben secarse con cuidado para evitar que se estanquen líquidos, que podrían ablandarlas.
- Para conservar las carnes durante un tiempo razonablemente largo, recuerde enfriarlas en el refrigerador al menos 2 horas para lentificar la acción de la proliferación bacteriana. Antes de ponerlas al vacío, séquelas para obtener un buen porcentaje de ausencia de aire. En caso de carne con hueso (costillas, chuletas, etc.), recúbrela con papel aluminio, para evitar que se perfora la bolsa.

6.3 NOCIONES SOBRE EL ENVASADO AL VACÍO DE PRODUCTOS Y LA PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

La técnica culinaria de cocción al vacío aprovecha el principio físico de la disminución de la temperatura de ebullición del agua con la disminución de la presión atmosférica. En base a este principio, en la cocción al vacío las temperaturas de cocción son inferiores a 100 °C y, por lo tanto, extremadamente más bajas respecto a la cocina tradicional, con la ventaja de preservar inalteradas las propiedades organolépticas más sensibles, los colores y el sabor del alimento.

El producto se envasa al vacío en bolsas de OPA/PP y se cose con la ayuda del baño termostático. Para una perfecta transmisión del calor desde el exterior de la bolsa al corazón del producto, es esencial quitar el aire tanto de la bolsa como, en la mayor medida posible, del corazón del producto.

Este resultado se obtiene agregando, compatiblemente con la naturaleza del alimento, un tiempo de vacío extra más largo respecto al configurado en los ciclos de conservación.

Si no existe la opción de degasificación, es oportuno repetir varias veces el ciclo de vacío sin activar la soldadura de la bolsa, en particular cuando se envasan salsas y productos líquidos en general, que por su naturaleza física engloban en su interior mayores cantidades de aire.

6.3.1 PREPARACIÓN DEL PRODUCTO PARA LA COCCIÓN AL VACÍO

- Recuerde que los productos que se introducen en el envase deben estar fríos, con una temperatura que no supere los 3 °C (por ejemplo, productos que se han conservado en refrigerador o productos que han seguido un completo y correcto proceso de corte de la temperatura).
- Pese los productos y mida siempre la cantidad justa de sal y de condimentos.
- No supere los 50 g de aceite por kilogramo de producto.

- Con sales balanceadas, mantenga una medida de 20 g por kilogramo de producto.
- Llene las bolsas al máximo de $\frac{3}{4}$ de su volumen.
- Distribuya el producto en la bolsa en un solo nivel de forma homogénea y sin estratificar.
- Preste atención al sellado de la bolsa: debe ser uniforme y bien marcada, para evitar que entre aire, líquido de cocción o líquido de enfriamiento.
- No enrolle, ni arrugue, ni presione de forma mecánica o térmica la bolsa antes de envasar al vacío, para no comprometer la estanqueidad del vacío.
- No ensucie el área de sellado de la bolsa con sustancias grasas o materiales sólidos que comprometan el buen resultado.
- Recuerde precalentar el agua, antes de cada cocción, a una temperatura superior a la de la cocción misma, en proporción al volumen introducido: para 1 Kg de masa fría de refrigerados, es necesario aumentar la temperatura inicial un 8 %. Configure, por lo tanto, un programa de calentamiento previo: avisará cuando el baño esté listo para la cocción.
- Al usar la sonda al corazón, recuerde ubicarla exactamente en el corazón del producto, con la ayuda del apropiado kit de cocción con sonda.

6.4 NOCIONES SOBRE LA COCCIÓN AL VACÍO

6.4.1 EL BAÑO TERMOSTÁTICO.

Instrumento que hoy se encuentra dentro de las grandes y de las pequeñas cocinas del mundo, el baño termostático se ha vuelto un gran aliado de los chef que utilizan el sistema de cocción y regeneración al vacío, gracias a su precisión de temperatura, a los bajos consumos y a la facilidad de uso que lo hacen un instrumento dúctil y completo.

Algunas reglas importantes que se deben seguir para trabajar con un baño termostático Orved:

- Al llenar la cuba, agregue vinagre de vino blanco para evitar residuos y depósitos de cal.
- Si no sustituye en cada nuevo ciclo de cocción (recomendado), sustituya el agua al menos una vez a la semana o, como alternativa, cuando comienza a aparecer suciedad. Limpie la cuba con guantes y detergentes no ácidos o agresivos (el vinagre blanco es muy bueno) al final del ciclo de trabajo. No hay agudezas, dada la forma de la cuba sin aristas.
- Mantenga la tapa de la máquina siempre cerrada para reducir la evaporación del agua y permitir que se mantenga constante la temperatura.

6.4.2 LA COCCIÓN AL VACÍO

El vacío es una condición física que se obtiene de forma mecánica al realizar dos fases: aspiración y sellado hermético. Los alimentos así tratados no sufren ninguna contaminación y el proceso de oxidación que causa el oxígeno se lentifica notablemente. El resultado será un producto sano, fresco, con una menor caída del peso y con todas las propiedades organolépticas conservadas durante un tiempo más largo con respecto a los métodos tradicionales de envasado.

proprietà organolettiche conservate per un tempo più lungo rispetto ai tradizionali metodi di conservazione.

Con la técnica del vacío, la cocción directa o indirecta:

DIRECTA	INDIRECTA
La cocción se realiza directamente vacío extremo: Cocción directa del producto acondicionado al 99 % de vacío extremo, en el horno a vapor o por inmersión en un baño termostático Corte de la temperatura a +3 °C Conservación a 3 °C	La cocción se inicia con los sistemas tradicionales: Corte de la temperatura Terminación de la cocción al vacío Corte de la temperatura a +3 °C O Corte de la temperatura acondicionamiento al vacío Pasteurización a alta o baja temperatura Corte de la temperatura a +3 °C Conservación a 3 °C

6.4.3 TIEMPOS DE CONSERVACIÓN

Los factores que influyen en la calidad y el deterioro de los alimentos son muchos. A continuación, consejos útiles para un rendimiento máximo de la conservación.

• MANIPULACIÓN:

- Toque los alimentos con las manos solo si es necesario, o en preferencia use guantes de látex.
- Use, en lo posible, herramientas como pinzas, cucharas y cámbielos en cada trabajo diferente, o límpielos con frecuencia.
- -Evite el contacto en los alimentos crudos y cocidos.

• COCCIÓN:

- Cocine los alimentos con cuidado con las temperaturas correctas tanto al corazón de los productos como en el horno.
- Luego de cada cocción corte de inmediato la temperatura de los productos a +3 °C.
- No llene las bolsas tocando los productos con las manos desnudas.
- Evite el contacto de los envases con productos cortantes o con puntas, para evitar que se perforen las bolsas por accidente.

• CONSERVACIÓN:

- Controle que la temperatura de las celdas no supere los 3 °C.
- Limpie con cuidado la máquina para el vacío al final de cada ciclo de producción.
- Utilice las bolsas una sola vez.
- Evite el riesgo de perforar las bolsas.

6.4.4 TEMPERATURAS PARA LA COCCIÓN AL VACÍO



ADVERTENCIA!

Las temperaturas siguientes son SÓLO INDICATIVOS!

PRODUCTO	TEMPERATURA BAÑO	TEMPERATURA CORAZÓN
BUHEY	da/a	da/a
Filete	58°C	52°C/56°C
Rosbif	54°/56°C	48°C/54°C
Asado	54°/68° C	54°C/60°C
Hervido	85°/92°C	82°C/90°C
TERNERA		
Muslo	75°C/80°C	75°C/78°C
Nuez	75°C/80°C	75°C/78°C
Fricandó	75°C/80°C	75°C/78°C
Paleta	75°C/82°C	75°C/80°C
Carré	67°C/75°C	65°C/72°C
Filete de aguja	67°C/74°C	66°C/72°C
CERDO		
Muslo	68°C/75°C	68°C/72°C
Carré	65°C/72°C	65°C/70°C
Lomo de cerdo	65°C/75°C	64°C/72°C
Paleta	66°C/78°C	65°C/75°C
Brazuelo	78°C/85°C	76°C/83°C
Jamón cocido	66°C/75°C	65°C/70°C
Lechón asado	68°C/75°C	66°C/73°C
CORDERO		
Muslo	78°C/85°C	78°C/83°C
Carré	68°C/78°C	65°C/75°C
AVES DE CORRAL:		
Pollo	68°C/88°C	66°C/85°C
Pavo	68°C/86°C	66°C/83°C
Pechuga de pavo	67°C/75°C	65°C/72°C
Pato	78°C/85°C	76°C/82°C
Pechuga de pato (para dorar)	55°C/60°C	52°C/57°C
PESCADO:		
Salmón	55°C/63°C	48°C/62°C
Pez entero (también para ensalada)	65°C/70°C	62°C/65°C
Filetes de pescado	65°C/72°C	60°C/65°C
CRUSTÁCEOS	68°C/82°C	67°C
MOLUSCOS	78°C/98°C	68°C
PATÉ Y TERRINAS		
Paté	68°C/75°C	65°C/73°C
Foie-Gras	45°C/58°C	43°C
Terrina de pollo	64°C/68°C	62°C/65°C
Terrina de pescado	60°C/68°C	56°C/65°C

6.4.5 REGENERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS PRODUCTOS COCIDOS AL VACÍO

La regeneración es seguramente esencial en el trabajo al vacío: la correcta regeneración no perjudica, ni frustra el trabajo y el cuidado antes aplicados a la preparación de un plato o de un producto.

La regeneración se puede entender como el proceso que lleva a temperatura de cocción (a menudo completando la cocción) un producto, y otorga la sensación de un producto “fresco” como apenas cocido, con el valor agregado de las ventajas de la técnica de cocción al vacío.

El instrumento ideal para la regeneración es **SV-Thermo Orved**, mientras que el siguiente acabado de los platos se puede realizar a través de múltiples vías. La fase de acabado de un producto se puede realizar de la siguiente forma:

- Baño termostático SV-Thermo: para productos de aspecto ya acabado en el trabajo anterior;
- Plancha, parrilla o Fry Top;
- Horno a convección vapor o Salamandra;
- Sartén sobre fuego o plancha a inducción;
- Microondas;
- Armario caliente;

La habilidad consiste en identificar uno de los tipos de regeneración entre los antes mencionados, más apta para la naturaleza y el peso del producto. A título de ejemplo: la preparación de un filete de róbalo en porción se puede completar simplemente aplicando pan rayado en frío y gratinándolo en el horno (o en una salamandra), ya que el grano modesto permite gratinar y, al mismo tiempo, regenerar el producto sin oxidarlo y deshidratarlo en exceso. Además, permanecen inalteradas las características estéticas de brillo y frescura remarcadas anteriormente con la técnica de la cocción al vacío.

Frente a un mayor tamaño, con consiguiente necesidad de un tiempo para volver a poner a mayor temperatura, es útil anticipar la regeneración a baño de maría con Sv-Thermo, para obtener una penetración térmica dulce (+65 °C es la temperatura de regeneración recomendada para la mayoría de los productos), que en este caso no altera la cocción original del producto. Una vez que el producto se calienta, es posible completar la cocción dorando en sartén, o en horno o gratinar, con la seguridad de servir el plato caliente hasta el corazón y no solo en los bordes.

Los tiempos de regeneración están relacionados a los tamaños de los productos, pero recuerde que dejar un producto expuesto por horas a una temperatura inferior en al menos 3-4 °C de la utilizada para la cocción, permite llevar a temperatura al producto sin hacerlo continuar con la cocción.

6.4.6 VENTAJAS DE LA COCCIÓN AL VACÍO

Las ventajas de la aplicación de la técnica al vacío son múltiples y de diferente naturaleza..

CUALIDADES:

- Extensión de la conservación de los productos con todos los principios nutritivos casi intactos.
- Concentración del gusto: los aromas se conservan en la envoltura.
- Marca de los colores: ante la falta de oxígeno no se produce el proceso de oxidación
- Reducción del 40 % en el uso de las cantidades de condimentos y de materias grasas.
- Ninguna alteración nociva para la salud de las materias grasas.
- Estandarización de la calidad de los productos ofrecidos.

ECONÓMICOS:

- Planificación de las compras en función del ahorro.
- Reducción de la dispersión que deriva de las fases de trabajo y de conservación de los productos
- Aumento del rendimiento de los productos hasta la reducción de la caída del peso por pérdida de la parte líquida.

- Extensión de la conservación de los productos cocidos/crudos con aumento del tiempo de venta.
- Reducción de los consumos de energía debido al uso de temperaturas de cocción más bajas y posibilidad de trabajos a "plena carga".

GESTIONES:

- Mejor organización del sistema productivo.
- Planificación de la producción según la extensión de la conservación de los productos.
- Transferencia de la actividad de producción en tiempos diferentes de los de funcionamiento.
- Fomento de la actividad de producción en tiempos muertos para mejorar y agilizar el servicio en igualdad de la fuerza de trabajo empleada.
- Racionalización del uso de las celdas frigoríficas con la posibilidad de reducir el número.

SERVICIO:

- Aumento de las propuestas a los clientes.
- Ajuste estacional de los productos con aumento del período de oferta.
- Aumento de la capacidad y de la velocidad de servicio.
- Estandarización de las cualidades y de la cantidad de los alimentos en oferta.
- Eliminación de las referencias en el menú correspondiente al uso de productos congelados.

7. INSTALACIÓN

Opere siguiendo atentamente la sucesión de los siguientes puntos, de 1 a 5:

1) Desembale la máquina (vea el capítulo 4).



ATENCIÓN!

- Después de sacar el embalaje, verifique la integridad del aparato; en caso de dudas, no lo utilice y contáctese de inmediato con el revendedor.
- No vuelque ni incline la máquina: desplácela manteniéndola siempre en posición vertical. Eso sirve para evitar la apertura accidental del vidrio.
- Para desplazar la máquina, utilice solamente fuerza humana, con la máxima atención.

2) Coloque la máquina sobre un plano horizontal, estable e idóneo para la carga (peso en servicio con nivel de agua máximo de aproximadamente 50-52 Kg).



ATENCIÓN!

- El aparato debe ser colocado de modo que permita el acceso de todos los lados.
- No ocupe los pasajes, las vías de fuga o de servicio con la máquina. No coloque el aparato delante de salidas o de puertas de emergencia.
- Verifique la necesaria ventilación de la máquina, dejando al menos 10 cm de espacio libre entorno a todo el aparato. Los orificios de ventilación deben estar libres para mantener la temperatura del aparato a niveles normales.
- En las cercanías del lugar de trabajo, es necesario disponer de una conexión a la red hídrica (caliente y fría para la versión Top, fría para la versión base) y a la red de alcantarillado.

3) Conecte la máquina a la red hídrica y de alcantarillado (vea el capítulo 10.9).



ATENCIÓN!

La conexión debe ser realizada por un técnico especializado.

- **Conexión a la red hídrica para agua fría y caliente (versión Top):** utilice tubos flexibles para agua potable, resistentes a al menos 600 kPa (6 bares) y temperaturas de hasta 90 °C (versión Top). Diámetro interno Ø 12-14 mm. Las conexiones ubicadas en el lado posterior tienen un borde ½" gas/hembra.
- Si no hay una conexión al agua caliente, tape la junta correspondiente con una tapa macho ½"G. Programe el parámetro usuario CARGA DE AGUA CALIENTE (HOT WATER) en OFF (vea el párrafo 8.3.3).
- Asegúrese de que la presión del acueducto no supere los 300 kPa (3 bares).
- Si la máquina se utiliza fuera del lugar en modo CATERING, la conexión a la red hídrica se realiza en la conexión al agua fría.
- **Conexión a la red de alcantarillado:** asegúrese de que las tuberías de descarga de la red a la que está conectado el aparato sean de material resistente a temperaturas de hasta 90 °C.
- La tubería de descarga que presenta la máquina, debe descargar libre en un tubo de descarga de la red de alcantarillado de al menos Ø63 mm (2"), resistente a temperaturas de hasta 90°C.
- **NO ALARGUE NI SUSTITUYA LA TUBERÍA DE DESCARGA CON UN TUBO MÁS LARGO!** la descarga no funcionaría.
- No utilice conexiones hidráulicas dañadas o con pérdidas.
- Cuando se transfiere el aparato a otro lugar, es necesario utilizar un nuevo kit de juntas móviles (juntas).

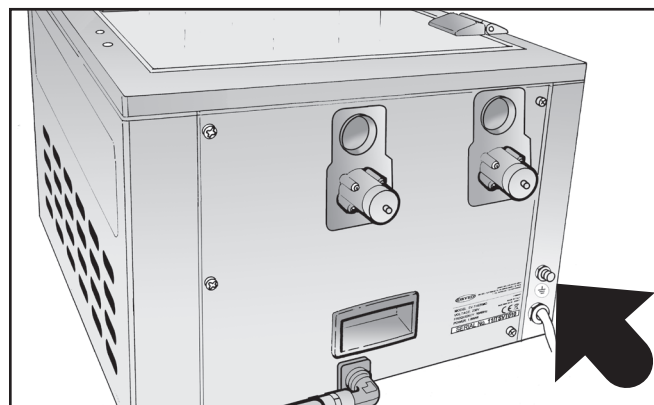
4) Conecte la máquina a la red de alimentación eléctrica.



ATENCIÓN!

- Controle en la placa ubicada del lado posterior, que la frecuencia y la tensión de la máquina correspondan con las de la red de alimentación eléctrica.
- Conecte la clavija en una toma compatible: sin forzarla si no es compatible, en ese caso use un adaptador con idóneas características.
- Verifique en los datos de la placa, que la potencia disponible de la red sea suficiente para alimentar la máquina.

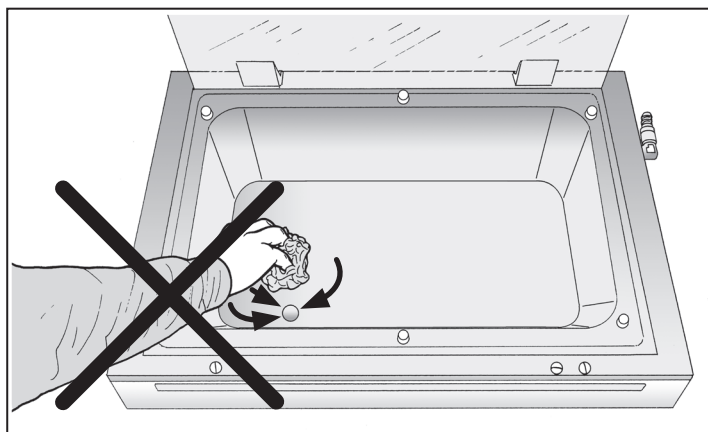
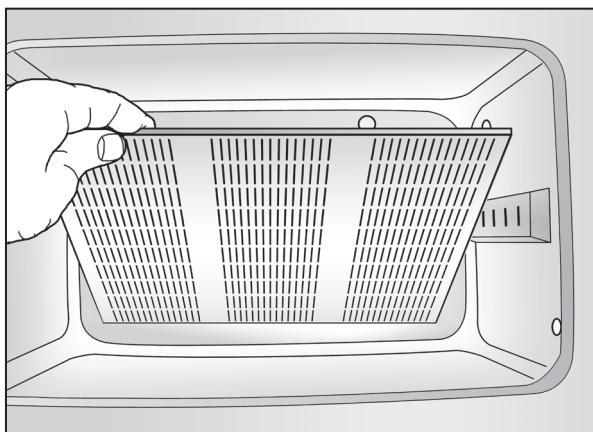
- 5) Conecte el aparato a una instalación de toma de tierra equipotencial mediante el tornillo correspondiente colocado en el lado posterior del aparato.



- 6) Limpieza previa de la cuba y de la tapa.


ATENCIÓN!

- Antes de limpiar, quite la bandeja de filtrado y tape la descarga con un paño.
- Evite enjuagar el detergente y los residuos de limpieza mediante la descarga de la cuba: las posibles impurezas podrían comprometer la funcionalidad de la electroválvula de descarga!

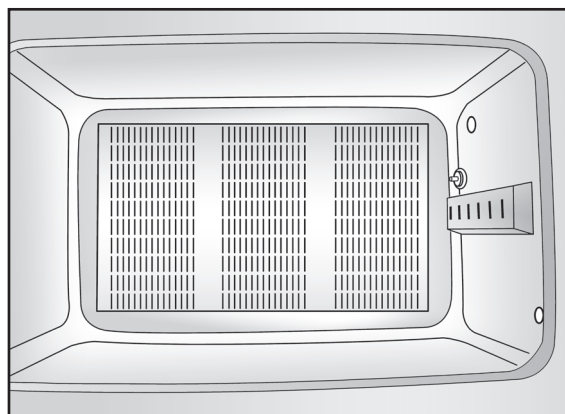


Las máquinas, antes de la expedición, han sido escrupulosamente limpiadas y desinfectadas. Sin embargo, aconsejamos una nueva limpieza para eliminar posibles elementos contaminantes depositados por contacto accidental con fuentes de riesgo después de desembalar la máquina.

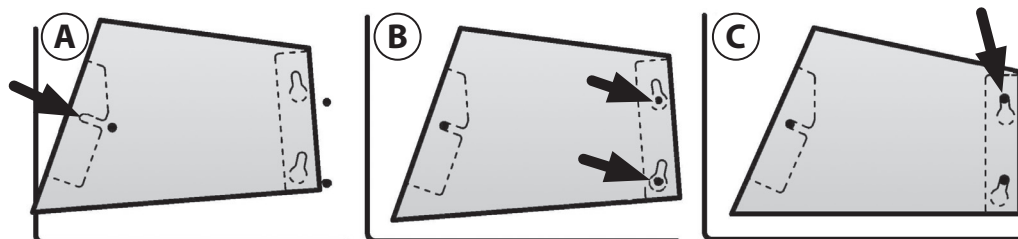
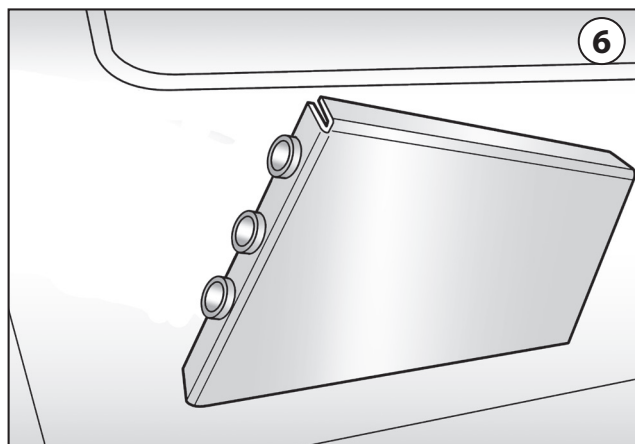
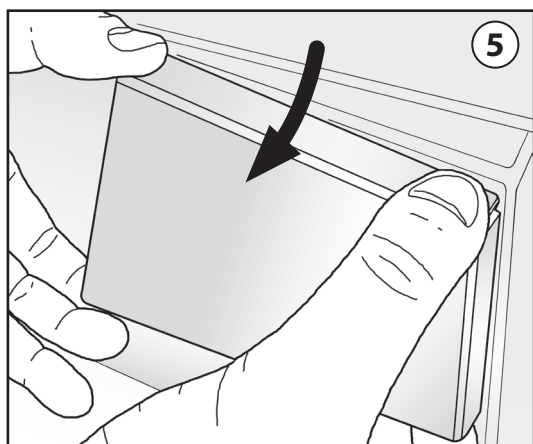
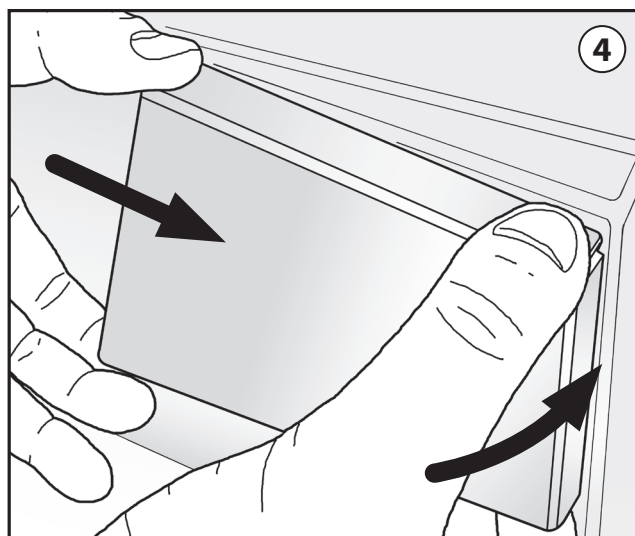
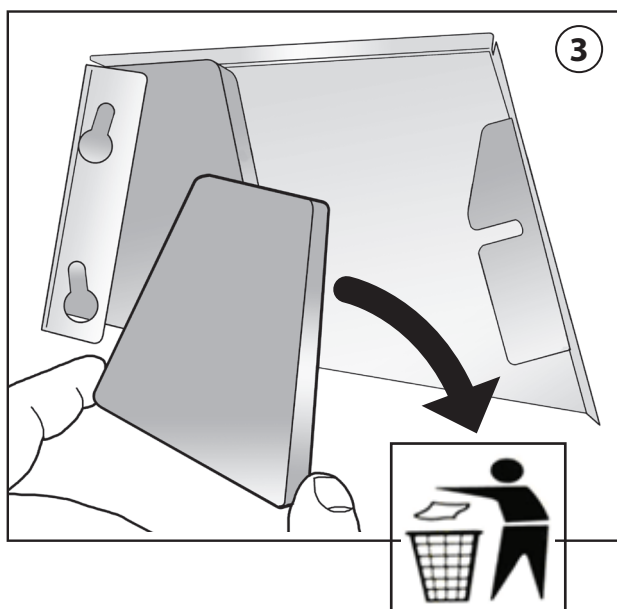
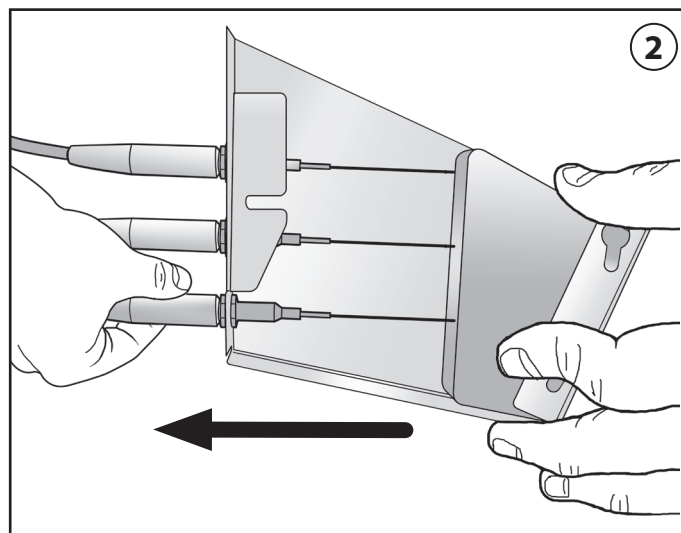
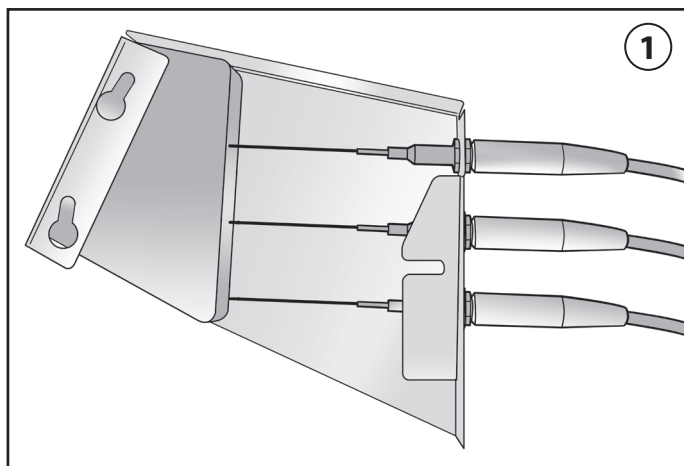
Realice la limpieza de la barra soldadora y de la tapa con un paño suave humedecido con agua potable. Se recomienda no utilizar detergentes agresivos, estropajos inoxidables, raspadores o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que podrían dañar de forma irremediable las superficies internas de la cuba. Al final de la limpieza seque con cuidado con un trapo limpio. Coloque de nuevo la bandeja de filtrado en el fondo.


ATENCIÓN!

- Antes de cada ciclo de cocción, asegúrese de que la bandeja de filtrado esté en la cuba de protección de descarga.



7) Montaje del portasondas (opcional)



8. FUNCIONAMIENTO

8.1 FUNCIONAMIENTO (LEA TAMBIÉN EL PÁRRAFO 5.3)

8.1.1 GLOSARIO (REFERENCIAS CORRESPONDIENTES AL PANEL DE MANDOS: VEA EL PÁRRAFO SIGUIENTE 8.2)

FINAL	DESCRIPCIÓN/SIGNIFICADO
Pantalla T1 / T2 / T3	Sectores del panel de mandos, en donde se ven y configuran las funciones y los parámetros correspondientes a las sondas del corazón (opcionales) y las configuraciones iniciales (fecha/hora/menú usuario/menú idiomas/menú técnico).
Sondas al corazón	Sondas tipo PT1000 clase A y aguja, aptas para ensartar el producto envasado al vacío dentro de bolsas apropiadas con la ayuda de la válvula de la sonda al corazón "SYV". Registran la temperatura interna (corazón) del producto.
Modalidad de cocción a tiempo COCCION-APAGADO	Cocción a tiempo con apagado de la resistencia al final del ciclo (Base y "Top"). Uso con o sin sondas al corazón.
Modalidad de cocción a tiempo COCCION-ENFRIAMIENTO	Cocción a tiempo con enfriamiento al final del ciclo ("Top"). Con o sin sondas al corazón.
Modalidad de cocción a tiempo COCCION-MANTENIMIENTO	Cocción a tiempo con manutención de la temperatura mínima ("Top"), en general 65 °C. Con o sin sondas al corazón.
Modalidad de cocción a tiempo COCCION-CATERING	Exclusión de carga/descarga automática para uso en un ambiente sin conexiones hidráulicas.
Programa manual	Los valores configurados permanecen activos hasta el final del ciclo, pero se ponen en cero al presionar STOP (PARO) al final del ciclo.
Programas que se pueden almacenar 1-99	Los valores configurados se almacenan.
Temperatura del baño	Parámetro principal de la cocción. Se debe regular según el tipo de producto que se debe coser. Si se usan sondas al corazón, debe ser generalmente superior a 2 °C con respecto a la temperatura al corazón configurada en T1, T2, T3.
Temperatura sonda al corazón	Temperatura que debe alcanzar el corazón del producto, medida por la sonda que se debe ensartar (opcional). Al alcanzar la temperatura al corazón más alta entre las que se pueden configurar en T1, T2 y T3, se activa la fase final del ciclo siguiendo la modalidad de cocción programada.
Tiempo de cocción, configurado en la pantalla principal (baño).	Ante la falta de tiempo de sondas al corazón configuradas, la fase final del ciclo se activa al transcurrir el tiempo de cocción del baño. Si se configuran al mismo tiempo uno o más tiempos de cocción en T1, T2 y T3, al transcurrir el tiempo más largo, el ciclo termina siguiendo la modalidad de cocción programada. Al transcurrir los tiempos de cocción más breves, se activa cada vez una señal acústica-visual en la pantalla correspondiente.
Tiempo de cocción, configurado en T1, T2, T3	Si se configuran al mismo tiempo uno o más tiempos de cocción en T1, T2 y T3, al transcurrir el tiempo más largo, el ciclo termina siguiendo la modalidad de cocción programada. Al transcurrir los tiempos de cocción más breves, se activa una señal acústica-visual en la pantalla correspondiente.
Nivel L1/L2 (base)	Nivel de agua que se puede configurar: L1= 10 cm, L2= 14 cm.
Nivel L1/L2/L3/L4/L5/Lmax (Top)	Nivel de agua que se puede configurar: L1= 5 cm, L2= 7 cm, L3= 9 cm, L4= 12 cm L5= 14 cm, L6= 16 cm.
FUNCIÓN HIELO (OFF): Puesta en marcha retrasada para productos congelados.	Puesta en marcha retrasada para productos congelados. Al configurar el parámetro usuario HIELO en APAGADO (OFF), la puesta en marcha del ciclo se desplaza de forma simple a la hora programada con el parámetro DELAY (RETRASAR) en la pantalla PRINCIPAL. El ciclo inicia según los parámetros y las modalidades configuradas. Se utiliza cuando se usan productos congelados.
FUNCIÓN HIELO (ON): Inicio retrasado para productos conservados a 3 °C con ayuda de hielo granular introducido en la cuba.	Inicio retrasado para productos conservados a 3 °C con ayuda de hielo granular introducido en la cuba. Al configurar el parámetro usuario HIELO en ENCENDIDO (ON), a la hora programada con parámetro DELAY (RETRASAR) en la pantalla PRINCIPAL, el aparato realiza de forma automática una serie de descargas alternadas a cargas con agua caliente, que permiten descongelar en un tiempo breve el hielo granulado. Al final, se pone en marcha de forma automática el ciclo configurado.

8.1.2 LÓGICA DE FUNCIONAMIENTO

Es posible programar lo siguiente:

- Temperatura del baño.
- Temperatura de las sondas al corazón.
- Cuatro temporizadores independientes (un temporizador de baño y tres temporizadores de sondas al corazón).
- Tres modalidades de cocción (correspondiente a otras modalidades de conclusión del ciclo).
- Puesta en marcha retrasada para productos congelados (función HIELO apagada).
- Inicio retrasado para productos conservados a 3 °C con ayuda de hielo granular introducido en la cuba (función HIELO encendida).

Calentamiento del baño

El baño se lleva al nivel de agua programado L1/L2 (base) o L1/L2/L3/L4/L5/L6 (Top) y se calienta a la temperatura del agua hasta alcanzar el valor programado.

Sondas al corazón T1, T2 y T3

Está presente el control simultáneo de las temperaturas de sonda al corazón activas, que se pueden diferenciar: al alcanzar una temperatura, se activa el temporizador correspondiente T1, T2 y T3.

Ante la falta de temperaturas de sonda al corazón programadas, el temporizador del baño se activa de inmediato cuando el baño alcanza la temperatura configurada.

Avisos e indicaciones acústicas y visuales al alcanzar los set de tiempo y de temperatura configurados

Al alcanzar una temperatura configurada o al transcurrir un temporizador, se activan indicaciones acústicas y visuales (led, íconos y mensajes en la pantalla) para permitir el inicio del ciclo de cocción, la introducción del producto, la extracción del producto y la conclusión del ciclo.

Modalidades de cocción diferenciadas según el tipo de final de ciclo configurado

El transcurso del último temporizador programado (que puede ser el temporizador de baño o uno de los tres temporizadores de las sondas al corazón), determina la fase final del ciclo, que se desarrolla según una de las tres modalidades que se pueden seleccionar:

- **COCCIÓN-APAGADO:** el calentamiento se desactiva y el agua permanece en la cuba. El producto cocido se debe extraer (versión Top y Base).
- **COCCIÓN-ENFRIAMIENTO:** el calentamiento se desactiva, el agua caliente se descarga y se vuelve a cargar agua fría (versión Top).
- **COCCIÓN-MANTIENIMIENTO:** la temperatura del baño se regula de forma automática a la temperatura "hold" (mantenimiento) que se configura en el menú usuario (vea el párrafo 8.3.3, versión Top).

Puesta en marcha retrasada para productos congelados. (FUNCIÓN HIELO OFF)

Al configurar el parámetro usuario HIELO en APAGADO (OFF), la puesta en marcha del ciclo se desplaza de forma simple a la hora programada. Se utiliza en especial con productos congelados a -23/24 °C, o para la puesta en marcha simple retrasada pero con vigilancia del operador.

Inicio retrasado para productos conservados a 3 °C con ayuda de hielo granular introducido en la cuba (FUNCIÓN HIELO ENCENDIDA)

Al configurar el parámetro usuario HIELO ENCENDIDO (ON), el aparato realiza de forma automática una serie de descargas alternadas con cargas con agua caliente, que permiten descongelar el hielo granular. Permite la puesta en marcha nocturna de la cocción de productos conservados a 3 °C.

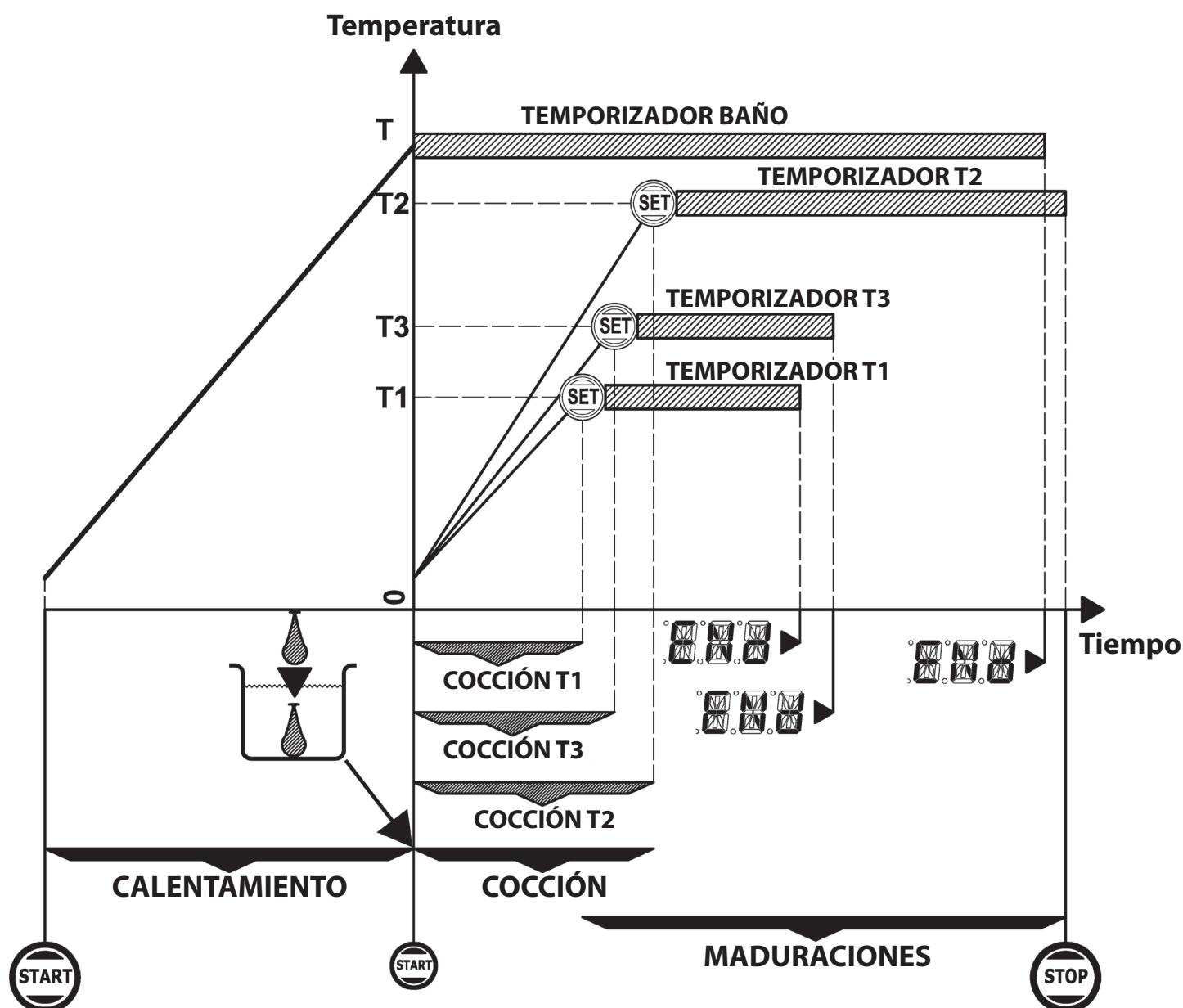
Modalidad CATERING

Las electroválvulas y los niveles se deshabilitan en esta modalidad. El ciclo se realiza según la modalidad COCCIÓN APAGADO. Carga y descarga de agua y, además, la regulación de los niveles se realizan de forma manual. "Catering" es un programa apropiado estudiado para utilizar el equipo fuera de lugares sin conexiones hídricas.

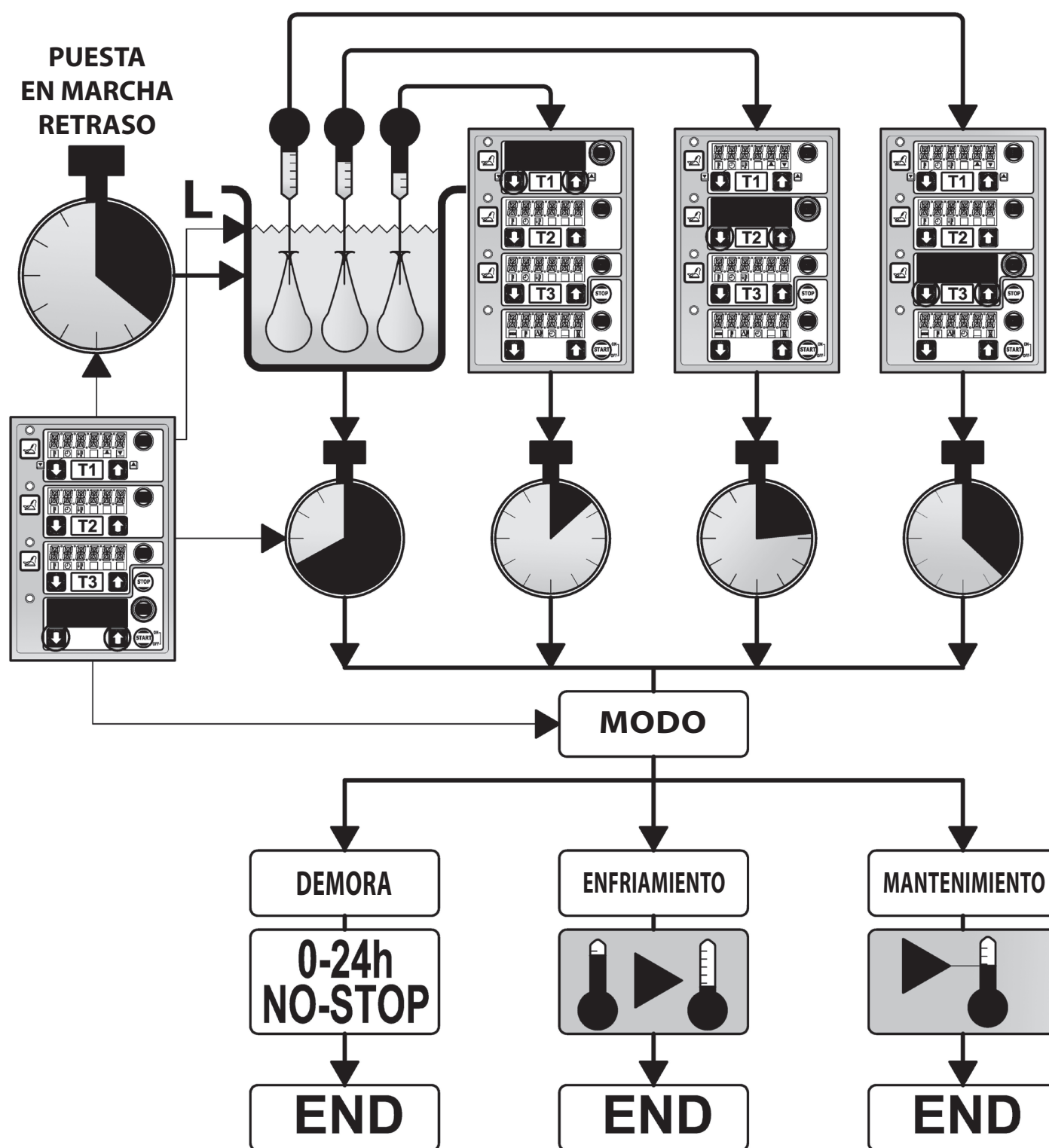
8.1.3 FASES DEL CICLO DE TRABAJO

1 PUESTA EN MARCHA RETRASO Se puede programar de 0 a 24 horas. HIELO ON/OFF: Modalidad con o sin uso de hielo.	2 CALENTAMIENTO El agua se calienta hasta la temperatura de baño programada.	3 COCCIÓN Dura por el tiempo programado en el temporizador o en los temporizadores de las tres sondas al corazón T1/T2/T3.	4 FINAL DEL CICLO APAGADO (COCCION-APAGADO) ENFRIAMIENTO (COCCION-ENFRIAMIENTO) MANTENIMIENTO (COCCION MANTIENIMIENTO)
--	---	---	--

8.1.4 DIAGRAMA TIEMPO - TEMPERATURA



8.1.5 ESQUEMA JERÁRQUICO DE LAS FUNCIONES

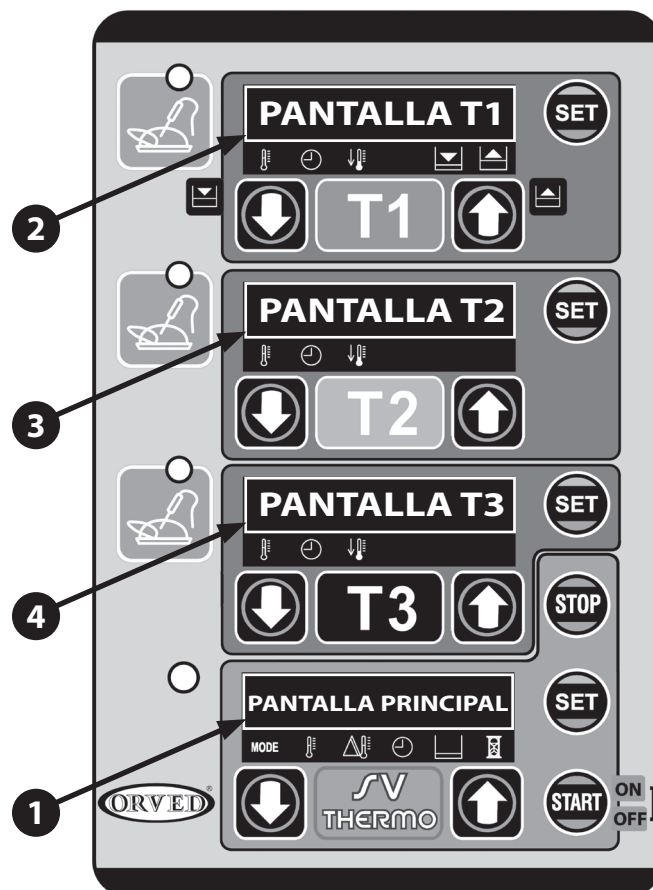


8.2 MANDOS

El aparato está equipado con mandos digitales, controlados por un microprocesador evolucionado, que permite múltiples funciones y la posibilidad de programación. Existe la posibilidad de activar o desactivar la indicación acústica que acompaña los mensajes visuales.

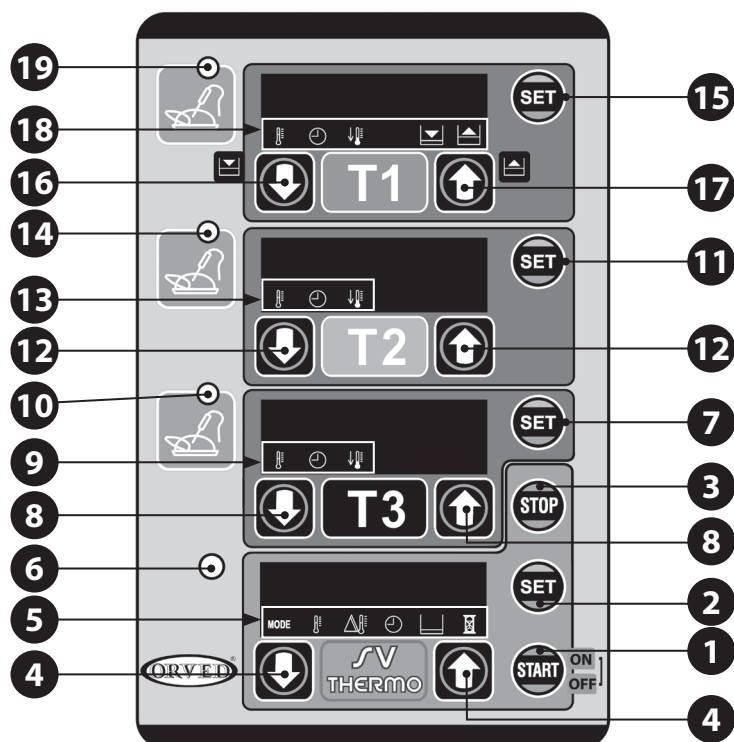
8.2.1 PANEL DE MANDOS

Está subdividido en cuatro sectores diferentes correspondientes a otras pantallas: T1, T2 y T3 son los sectores combinados a las tres sondas que se deben ensartar y a la programación de los programas de cocción que implican su uso; el sector inferior muestra la temperatura del baño y los parámetros correspondientes a las modalidades de cocción individuales.

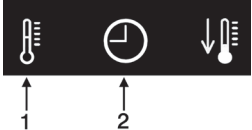


8.2.2 FUNCIÓN DE LAS TECLAS

POS.	TECLAS/INDICADORES	FUNCIÓN
1	PANTALLA PRINCIPAL 	• Selección de los programas de cocción • Configuración de la temperatura del baño, tiempo de cocción, nivel de agua, puesta en marcha retrasada. • Puesta en marcha, apagado y pausa del ciclo. • Visualización del programa, temperatura de la cuba, temporizador de la cuba, calentamiento, Tiempo ENFRIAMIENTO/MANTENIMIENTO.
2	PANTALLA T1 	• Configuración y visualización del temporizador y de la temperatura de la sonda al corazón T1. • Activación manual de carga/descarga de agua. • Visualización fecha/hora, parámetros usuario/idioma/técnico. • Modificación parámetros usuario/idioma/técnico.
3	PANTALLA T2 	• Configuración y visualización del temporizador y de la temperatura de la sonda al corazón T2. • Acceso al menú usuario/idioma/técnico. • Visualización funciones menú usuario/idioma/técnico. • Visualizaciones de estado (PRONTA/INTRODUCIR PRODUCTO/FINAL-PRETAR STOP).
4	PANTALLA T3 	• Configuración y visualización del temporizador y de la temperatura de la sonda al corazón T2. • Activación/desactivación del bloque de teclas.



POS.	TECLAS/INDICADORES	FUNCIÓN
1	Tecla START (INICIO) y ON/OFF 	• Pone en marcha el ciclo de cocción. • Sale de los menús FECHA/HORA, USUARIO, IDIOMA. • Sale del menú programación. • Apaga el aparato (modalidad stand-by/OFF).
2	Tecla de selección SET pantalla principal 	• Confirma el valor configurado. • Selecciona el parámetro que se debe programar.
3	Tecla de STOP 	• Presionado un largo rato: interrumpe el ciclo en curso. • Presionado de forma breve: suspende el ciclo (Pausa). • En el programa MANUAL, presionado al final del ciclo pone en cero los valores configurados.
4	Teclas del cursor Pantalla principal 	• Varían los valores de las funciones. • Se desplazan los programas. • Si se presionan al mismo tiempo, permiten programar la FECHA y la HORA. • UP: al presionarlo, permite ver el Tiempo de la fase ENFRIAMIENTO/MANTENIMIENTO.
5	Icono luminoso Pantalla principal (MAIN) 	1 Modalidad de cocción. 2 Temperatura baño: cuando está encendido: control en acto cuando parpadea: valor alcanzado. 3 Temporizador baño: cuando está encendido: control en acto cuando parpadea: valor alcanzado. 4 Nivel agua. 5 Puesta en marcha retrasada.
6	Led Pantalla principal 	• Indica (encendido fijo) la fase de calentamiento y la fase de cocción, hasta el final del ciclo. • Indica (parpadea) la fase de alcance de la temperatura del baño o del temporizador del baño.
7	Tecla de selección SET pantalla T3 	• Confirma el valor configurado. • Selecciona el parámetro que se debe programar.

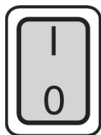
POS.	TECLAS/INDICADORES	FUNCIÓN
8	Teclas del cursor Pantalla T3 	• Varían los valores de las funciones de temperatura y tiempo sonda T3. • Pulsando contemporáneamente, activan el bloque del teclado.
9	Icono luminoso Pantalla T3 	1 Temperatura sonda al corazón T3: cuando está encendida: control en acto cuando parpadea: valor alcanzado. 2 Temperatura sonda al corazón T3: cuando está encendido: temporizador activo cuando parpadea: temporizador acabado.
10	Led pantalla T3 	• Encendido cuando la sonda T1 está conectada.
11	Tecla de selección SET pantalla T2 	• Confirma el valor configurado. • Selecciona el parámetro que se debe programar.
12	Teclas del cursor Pantalla T2 	• Varían los valores de las funciones de temperatura y tiempo sonda T2. • Presionados al mismo tiempo, permiten ingresar al menú USUARIO, IDIOMA o TÉCNICO. • Desplaza los parámetros USUARIO.
13	Icono luminoso Pantalla T2 	1 Temperatura sonda al corazón T2: cuando está encendida: control en acto cuando parpadea: valor alcanzado. 2 Temperatura sonda al corazón T2: cuando está encendido: temporizador activo cuando parpadea: temporizador acabado.
14	Led pantalla T2 	• Encendido cuando la sonda T1 está conectada.
15	Tecla de selección SET pantalla T1 	• Confirma el valor configurado. • Selecciona el parámetro que se debe programar.
16	Tecla cursor abajo Pantalla T1 	• Varían los valores de las funciones de temperatura y tiempo sonda T1. • Activa la descarga manual. • Desplaza los parámetros idioma, usuario y técnico.
17	Tecla cursor arriba Pantalla T1 	• Varían los valores de las funciones de temperatura y tiempo sonda T1. • Activa la carga manual. • Desplaza los parámetros idioma, usuario y técnico.
18	Icono luminoso Pantalla T1 	1 Temperatura sonda al corazón T1: cuando está encendida: control en acto cuando parpadea: valor alcanzado. 2 Temperatura sonda al corazón T1: cuando está encendido: temporizador activo cuando parpadea: temporizador acabado. 3 Inactivo. 4 Descarga de agua encendida. 5 Carga de agua encendida.
19	Led pantalla T1 	• Encendido cuando la sonda T1 está conectada.

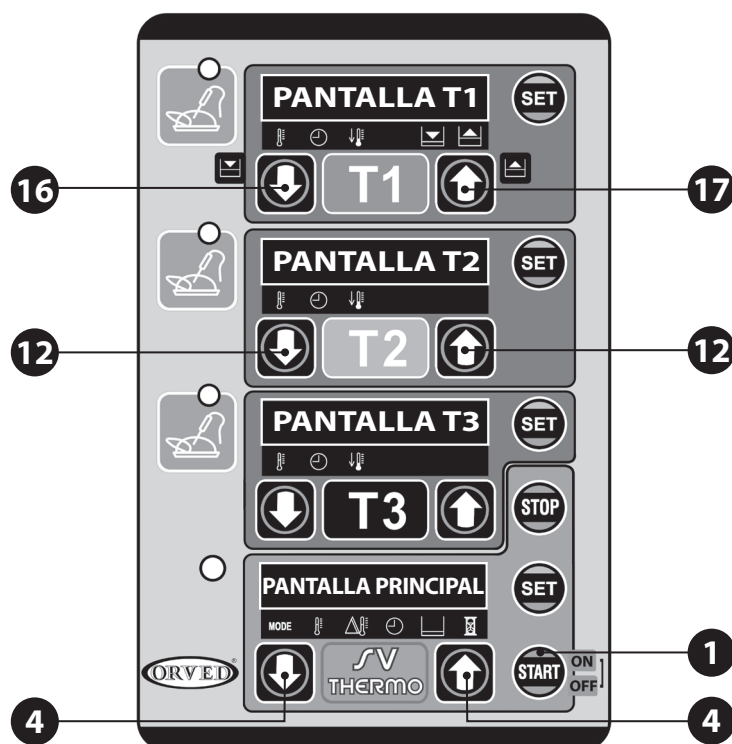
8.3 CONFIGURACIONES FECHA/HORA Y PROGRAMACIÓN PARÁMETROS DE USUARIO

Durante la primera puesta en marcha, programe los siguientes parámetros:

- 1) Almacenamiento de fecha y hora (vea el párrafo 8.3.1): dd/mm/aa - hh/mm
- 2) Selección del idioma de pantalla (vea el párrafo 8.3.2): italiano o inglés.
- 3) Configuración de los parámetros de usuario (vea el párrafo 8.3.3)
 - Activación/desactivación de la carga de agua caliente (versión Top)
 - Configuración temperatura de mantenimiento: selección de la temperatura de mantenimiento para la modalidad de cocción COCCIÓN Y MANTENIMIENTO. Por defecto es igual a 65 °C.
 - Luminosidad de la pantalla: intensidad luminosa de íconos y dígitos.
 - Activación/desactivación de la función HIELO para puesta en marcha retrasada (vea los párrafos 8.3.3 y 8.4.1).
 - Unidad de medida: °C / °F

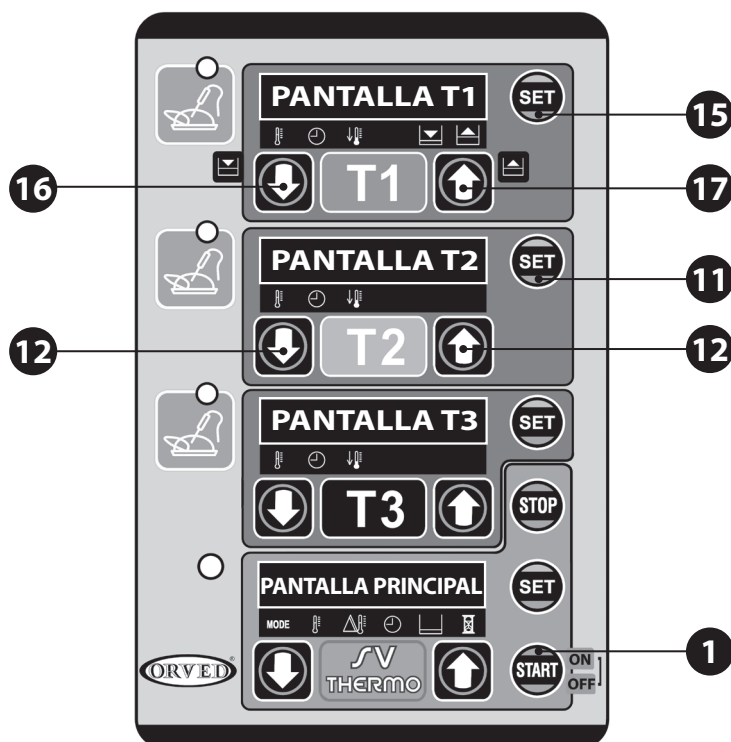
8.3.1 ALMACENAMIENTO DE LA FECHA Y LA HORA

FASE	DESCRIPCIÓN	TECLA
1	Encienda la máquina con el interruptor general ON/OFF . La máquina entra en estado de stand-by: se ve OFF en la pantalla PRINCIPAL y la hora configurada en la pantalla T1.	
2	Presione al mismo tiempo las teclas ARRIBA/ABAJO (4) en PRINCIPAL: en la pantalla T1 aparece el valor (día/mes/año/horas/minutos). En la pantalla T2 aparece la descripción del parámetro.	
3	Seleccione el parámetro que desea modificar (día/mes/año/horas/minutos) con las teclas ARRIBA/ABAJO (12) en T2.	
4	Modifique el valor del parámetro seleccionado con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1.	
5	Presione INICIO (1) para confirmar la configuración.	



8.3.2 SELECCIÓN DEL IDIOMA DE LA PANTALLA

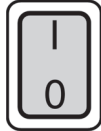
FASE	DESCRIPCIÓN	TECLA
1	Encienda la máquina con el interruptor general ON/OFF . La máquina entra en estado de stand-by: se ve OFF en la pantalla PRINCIPAL y la hora configurada en la pantalla T1.	
2	Presione al mismo tiempo las teclas ARRIBA/ABAJO (12) en T2: En la pantalla aparece el menú para seleccionar: IDIOMA/USUARIO/TÉCNICO.	
3	Seleccione el menú IDIOMA con las teclas ARRIBA/ABAJO (12) en T2.	
4	Confirme el menú IDIOMA con la tecla SET (11) en T2.	
5	Seleccione el idioma de la pantalla con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1.	
6	Confirme con la tecla SET (15) en T1.	
7	Para salir de la programación: presione INICIO (1) en PRINCIPAL.	



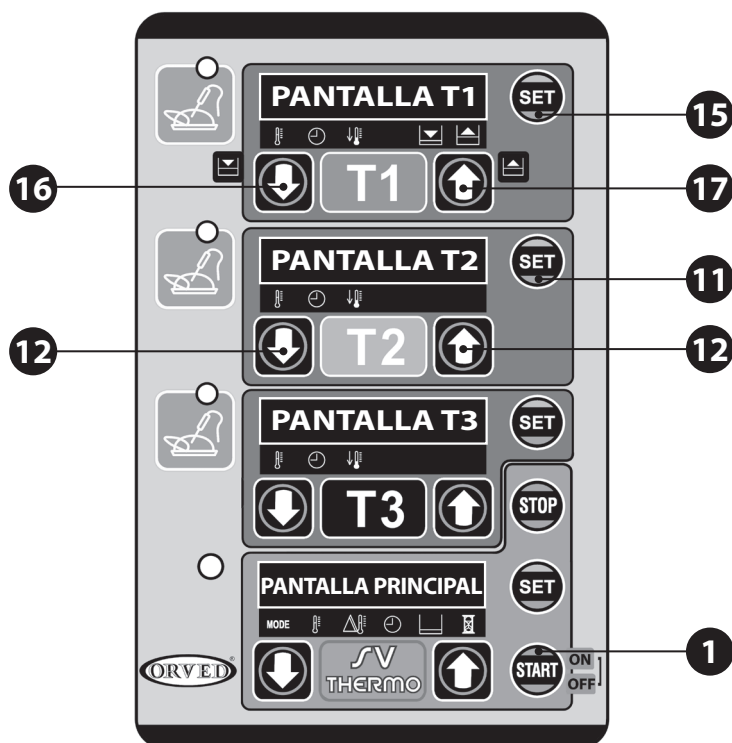
8.3.3 CONFIGURACIONES PARÁMETROS USUARIO



- Los parámetros usuario **TEMPERATURA MANTENIMIENTO/ CARGA H₂O CALIENTE/HIELO** se encuentran presentes solo en la versión TOP.
- La temperatura de mantenimiento para la modalidad **COCCIÓN-MANTENIMIENTO** se configura de fábrica a 65 °C.

FASE	DESCRIPCIÓN	TASTO
1	Encienda la máquina con el interruptor general ON/OFF . La máquina entra en estado de stand-by: se ve OFF en la pantalla PRINCIPAL y la hora configurada en la pantalla T1.	
2	Presione al mismo tiempo las teclas ARRIBA/ABAJO (12) en T2: En la pantalla aparece el menú para seleccionar: IDIOMA/USUARIO/TÉCNICO.	
3	Seleccione el menú USUARIO con las teclas ARRIBA/ABAJO (12) en T2.	
4	Confirme el menú USUARIO con la tecla SET (11) en T2.	
5	Seleccione el parámetro que se debe programar (TEMPERATURA MANTENIMIENTO/ CARGA H2O CALIENTE/LUMINOSIDAD PANTALLA/HIELO) con las teclas ARRIBA/ABAJO (12) en T2.	
6	Modifique el valor del parámetro TEMPERATURA MANTENIMIENTO con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1: temperatura de 10 a 99 °C. (por defecto 65 °C).	
7	Confirme con la tecla SET (15) en T2.	
8	Modifique el valor del parámetro CARGA H2O CALIENTE con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1: ENCENDIDO/APAGADO	
9	Confirme con la tecla SET (15) en T2.	
10	Modifique el valor del parámetro LUMINOSIDAD PANTALLA con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1: de 20 a 200.	
11	Confirme con la tecla SET (15) en T2.	
12	Modifique el valor del parámetro HIELO con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1: ENCENDIDO/APAGADO	
13	Confirme con la tecla SET (15) en T2.	
14	Seleccione LA UNIDAD DE MEDIDA (U.M.) con las teclas ARRIBA/ABAJO (16-17) en T1: °C / °F	
15	Confirme con la tecla SET (15) en T2.	

16	Para salir de la programación: presione INICIO (1) en PRINCIPAL.	
----	---	--



8.4 PROGRAMACIÓN E INSTRUCCIONES OPERATIVAS

8.4.1 NOTAS GENERALES SOBRE PROGRAMACIÓN

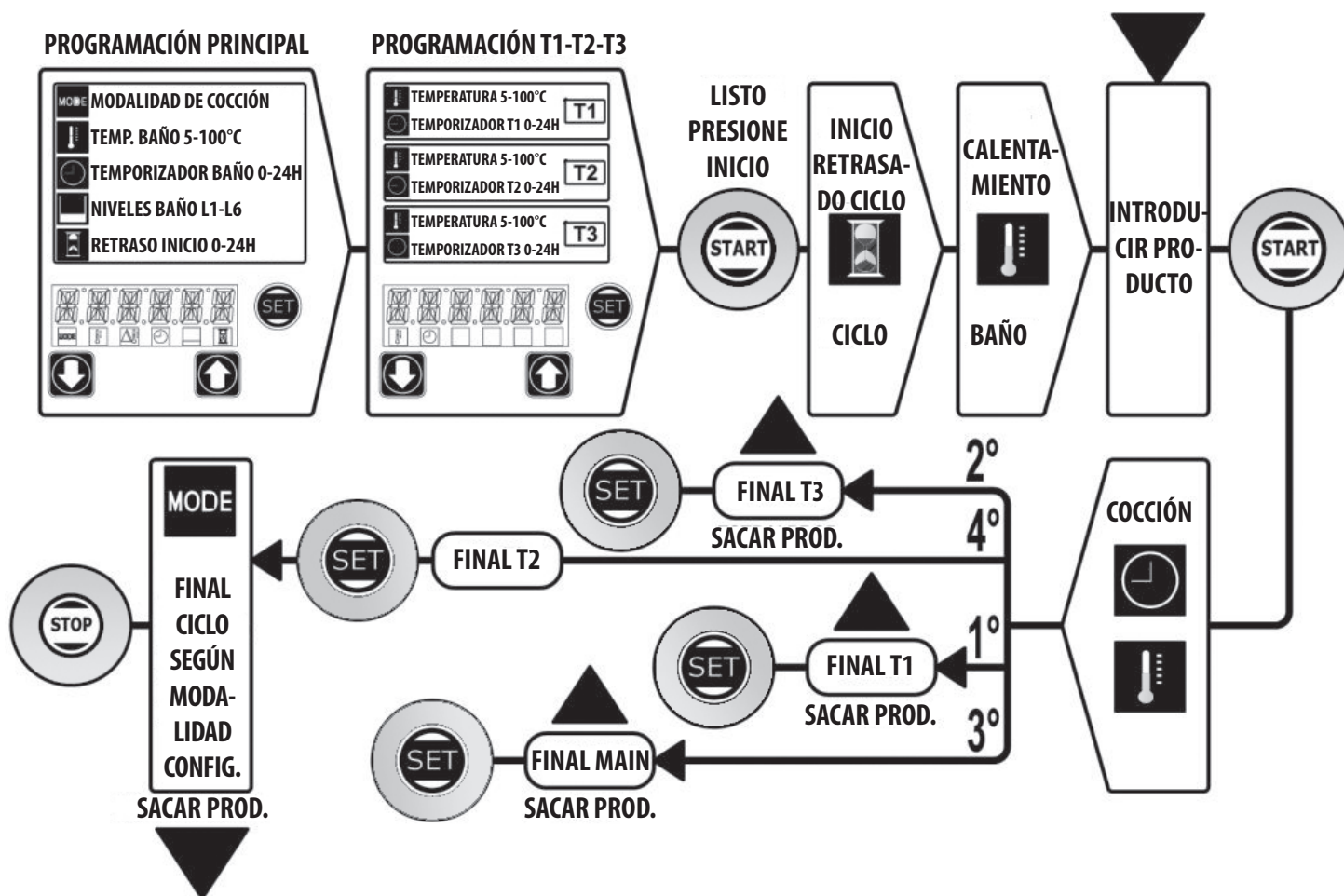
Ya que el aparato permite combinar numerosas variables (cocción con/sin sondas, uso de sondas en sola lectura, inicio retrasado, etc.), aproveche la posibilidad de almacenar hasta 99 programas, y use para cada modalidad un programa diferente. **Se recomienda rellenar y tener a mano la tabla introducida al final del manual.**

Obviamente es posible usar el programa manual: recuerde que en este caso, luego de que finaliza el programa de cocción con la tecla STOP, los valores se ponen en cero.

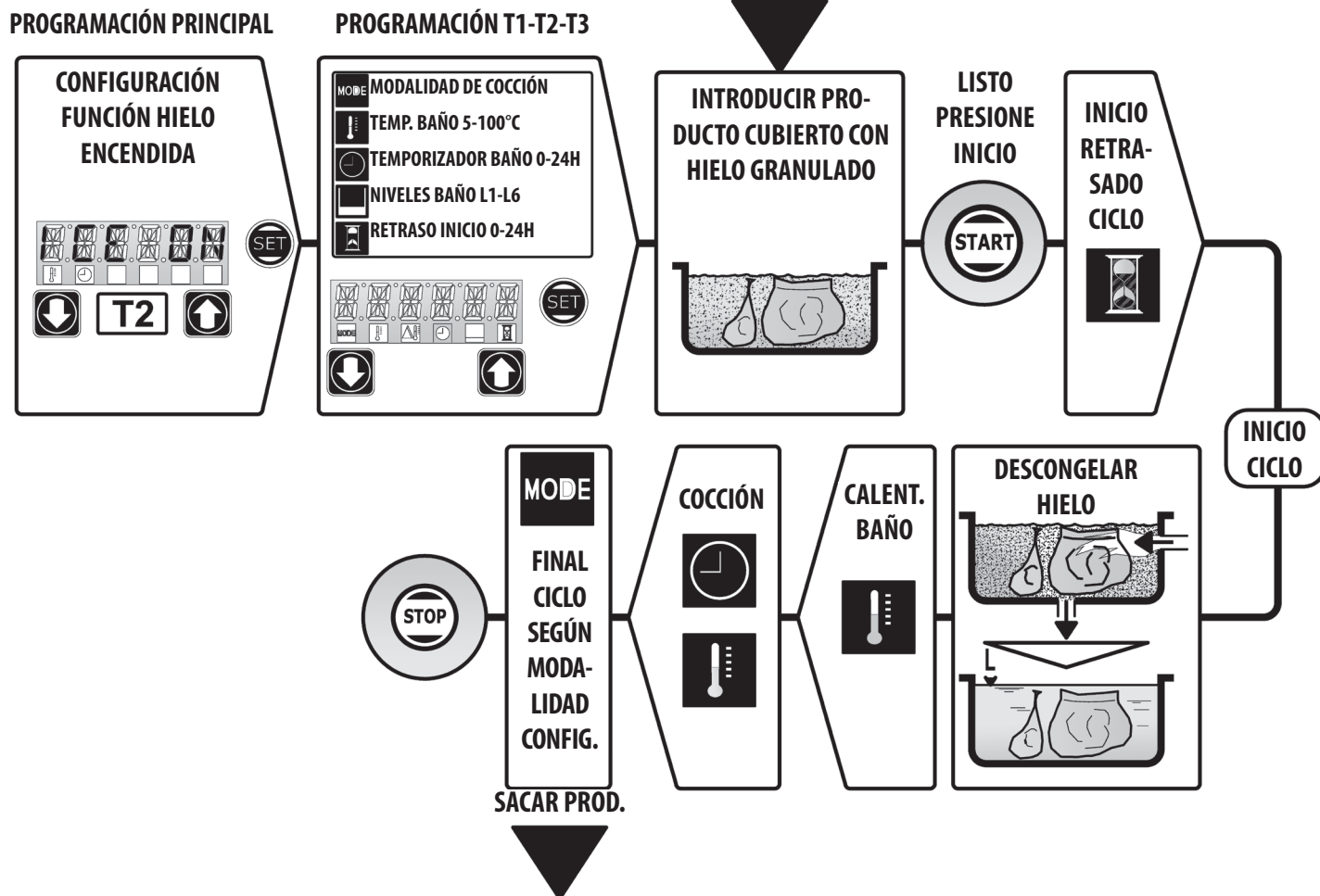
A continuación, encontrará las instrucciones para programar las modalidades de cocción que se enumeran debajo:

- Cocción sin uso de sondas al corazón (8.4.2)
- Cocción con uso de sondas al corazón (8.4.3)
- Cocción con uso de sondas al corazón en solo lectura (8.4.4)
- Cocción con puesta en marcha y función hielo apagada/encendida (ICE) (8.4.5)
- Cocción en modalidad "Catering" (8.4.6)

FASES DE LA PROGRAMACIÓN Y DE LAS OPERACIONES CON PUESTA EN MARCHA INMEDIATA



Fases de la programación y de las operaciones CON PUESTA EN MARCHA RETRASADA Y FUNCIÓN HIELO ENCENDIDA

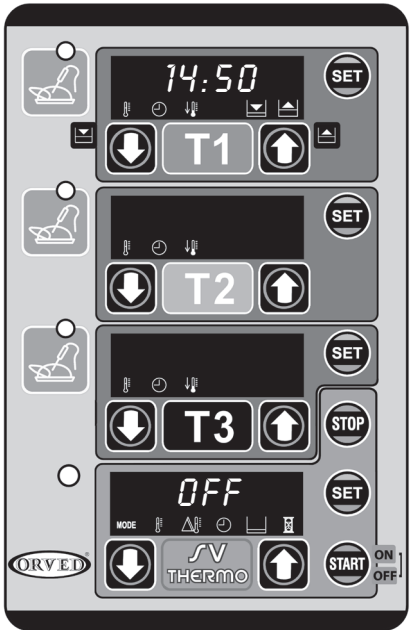


- 1) Cuando el ciclo de cocción se pone en marcha (con START luego de ver el mensaje "INTRODUCIR PRODUCTO"), el aparato permite modificar la variación de los parámetros configurados (incluido el temporizador) en la pantalla PRINCIPAL y en la pantalla T1/T2/T3. Estas modificaciones NO se almacenan.
- 2) Con el uso de sondas al corazón, la temperatura del baño debe superar las temperaturas de las sondas. En general, la temperatura del baño es superior a los +2 °C.
- 3) Con el uso de sondas al corazón, si por accidente se desconecta una sonda en fase de cocción (alcance de la temperatura al corazón del programa), la lectura de la temperatura se interrumpe y se retoma el inicio de la conexión. Si, en cambio, la interrupción se realiza cuando la temperatura al corazón ya se ha alcanzado y se ha puesto en marcha el temporizador (fase de maduración del producto), este último sigue funcionando durante el tiempo programado.
- 4) Con el uso de sondas al corazón, el modo más simple de proceder es usar productos del mismo tipo, y de diferente tamaño. El aparato permite, sin embargo, coser también productos diferentes, o sea con sondas al corazón configuradas en tres niveles diferentes de temperatura y con cuatro temporizadores diferentes: en este caso, el ciclo de cocción termina cuando la última sonda al corazón alcanza la temperatura y termina el tiempo de cocción (vea el gráfico del párrafo 8.1.4). Por lo tanto, es necesario quitar puntualmente los productos que terminan el ciclo de cocción.
- 5) Solo la modalidad de COCCION-APAGADO permite configurar el tiempo de cocción indefinido (NOSTOP), ya que la modalidad COCCION-ENFRIAMIENTO termina de forma automática con el vaciado de la cuba y la carga de agua fría, mientras COCCION-MANTENIMIENTO continúa manteniendo la temperatura del baño al valor de mantenimiento configurado (normalmente 65 °C) durante un tiempo indefinido que termina solo cuando el operador presiona la tecla STOP.
- 6) En la modalidad CATERING, las electroválvulas y los niveles se deshabilitan. La carga/descarga del agua se realiza de forma manual, con las teclas 16/17. En la modalidad Catering, la conexión de la carga en las versiones Top se realiza SOLO en la conexión para agua fría. Además, en la modalidad CATERING, la puesta en marcha retrasada está desactivada.
- 7) Al configurar en el menú usuario la función hielo ENCENDIDO, el aparato realiza de forma automática una serie de descargas alternadas con cargas con agua caliente, que permiten descongelar el hielo granular. Por lo tanto, asegúrese de la disponibilidad de agua caliente y de la correcta conexión hídrica del lado posterior de la máquina.

8.4.2 COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

La presencia de las tres pantallas T1, T2 y T3 para controlar la temperatura y el tiempo de las sondas al corazón permite programar hasta tres temporizadores adicionales, que se agregan al temporizador de la pantalla PRINCIPAL, y permiten así (a igual temperatura de cocción) controlar cuatro procesos al mismo tiempo.

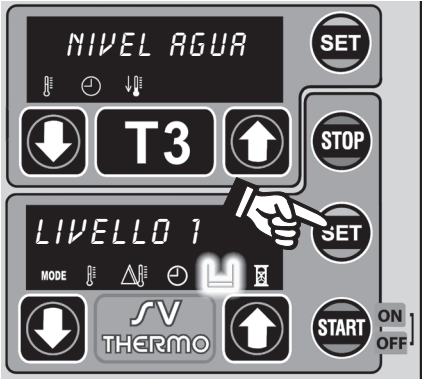
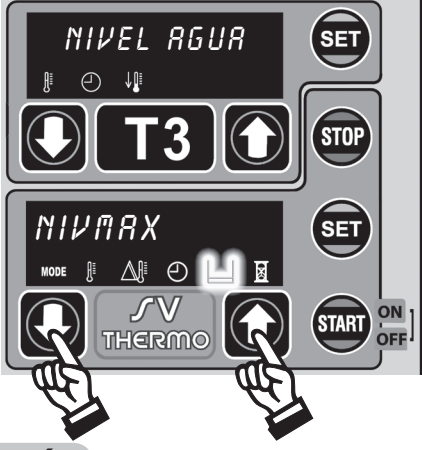
Realice los pasos que se describen a continuación.

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ENCENDIDO			
Pase del lado Stand-by a la modalidad operativa			
1	Encienda la máquina con el interruptor principal.	Si en la pantalla T1 se ve la hora actual y en PRINCIPAL figura el mensaje "OFF" la máquina está en Stand-by.	
2	Pase a la modalidad operativa, y mantenga presionado el pulsador verde "INICIO" durante 4 segundos. Para regresar a la modalidad Stand-by realice de nuevo la operación anterior.	En la pantalla T2 aparece "LISTA-PRENSA INICIO O SET". En la pantalla PRINCIPAL aparece el número de programa que se debe almacenar.	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
B - PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE BASE EN PRINCIPAL Configure los parámetros principales: temperatura baño, nivel, temporizador, modalidad de cocción			
3	Seleccione un PROGRAMA con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• MANUAL: si no desea almacenar los valores configurados; • 1 – 99: si desea almacenar los valores configurados. • C1-C9: configurados previamente.	
4	Presione SET en MAIN para seleccionar el parámetro que se debe programar.	MODALIDAD DE COCCIÓN 	
5	Seleccione la MODALIDAD DE COCCIÓN deseada con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• COCCIÓN Y APAGADO (COCCIÓN-APAGADO) • COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO (COCCIÓN-ENFRIAMIENTO) • COCCIÓN Y MANTENIMIENTO (COCCIÓN-MANTENIMIENTO) • CATERING	
6	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL. Al confirmar se pasa al siguiente parámetro que se debe programar.	TEMPERATURA BAÑO 	
7	Configure la TEMPERATURA BAÑO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	5 – 100°C	

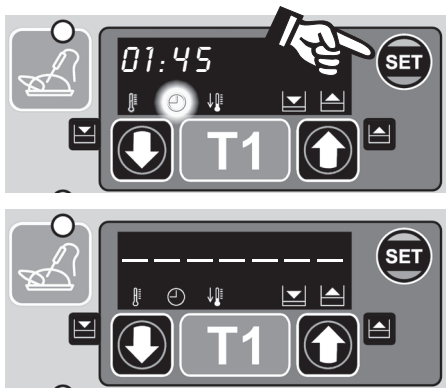
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
8	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL. Al confirmar se pasa al siguiente parámetro que se debe programar.	TEMPORIZADOR BAÑO 	
9	Configure el TEMPORIZADOR BAÑO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• En todas las modalidades de cocción: comprendidas entre 0 – 24h (hh:mm) • Solo modalidad COCCIÓN Y APAGADO: NOSTOP (indefinido) • Si no se configura el temporizador: OFF	
10	Confirme con la tecla SET en MAIN. Al confirmar se pasa al siguiente parámetro que se debe programar.	NIVEL BAÑO 	
11	Configure el NIVEL BAÑO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	Versión Base: L1/L2 Versión Top: L1 - L6 (=LMAX)	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
12	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL.	En T3 aparece PROGRAMA AL-MACENADO. En T2 aparece el mensaje LISTA-PRENSA INICIO O SET".	
C - PROGRAME T1/T2/T3 Programación hasta tres temporizadores adicionales en T1, T2 y T3. Desactivación de la lectura de la temperatura en ausencia de sondas al corazón en T1, T2 y T3. Desactivación total de T1, T2 y T3 (temperatura sondas y temporizador en OFF).			
13	Presione la tecla SET en T1 y seleccione el parámetro TEMPERATURA SONDA T1.	TEMPERATURA SONDA T1	
14	Desactive la TEMPERATURA SONDA T1 con las teclas ARRIBA/ABAJO en T1, y seleccione OFF.	OFF	
15	Confirme con la tecla SET en T1. Al confirmar pasa a la programación del TEMPORIZADOR SONDA T1.	TEMPORIZADOR T1	
16	Configure el TEMPORIZADOR SONDA T1 con las teclas ARRIBA/ABAJO en T1.	0 – 24h (hh:mm) o: NOSTOP o: OFF	

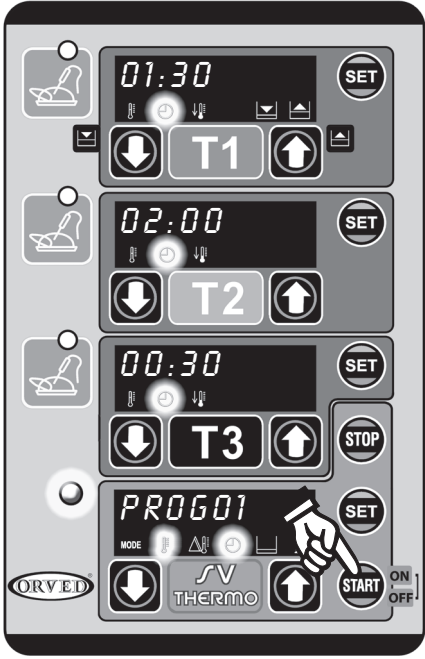
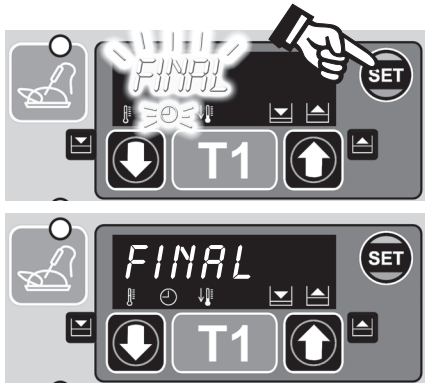
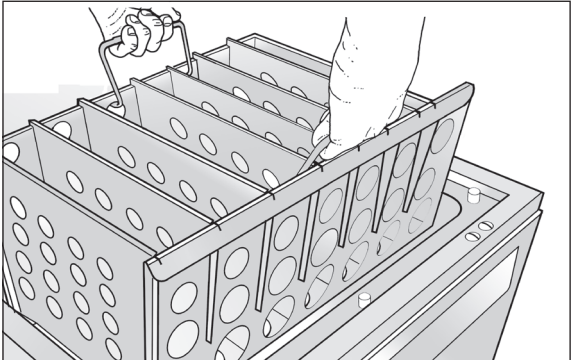
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
17	Confirme con la tecla SET en T1.	Si se configuró un valor diferente de OFF, el ICONO TEMPORIZADOR permanece encendido y en la PANTALLA T1 aparece el valor del temporizador configurado. Si el TEMPORIZADOR SONDA T1 se configura en OFF, el ICONO TEMPORIZADOR se apagará y la PANTALLA T1 estará en modalidad OFF total (raya).	
18	Repita 13-17 en la pantalla T2 y T3.		
D - PUESTA EN MARCHA DEL PROGRAMA Al poner en marcha el programa, se activa la fase de calentamiento.			
19	Presione START en PRINCIPAL.	En T1, T2 y T3 aparece el valor TEMPORIZADOR (si se configuró). Los ÍCONOS TEMPORIZADOR en T1, T2 y T3 se encienden (si se configuraron). En la pantalla principal aparece el mensaje CALENTAMIENTO alternado con el PROGRAMA y a la temperatura del baño. El LED MAIN se enciende.	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
E – ALCANCE TEMPERATURA BAÑO E INTRODUCCIÓN PRODUCTO Indicador acústico y visual: coloque el producto en la cuba.			
		La pantalla T2 muestra el mensaje INTRODUZCA EL PRODUCTO Y PRESIONE INICIO. La pantalla PRINCIPAL muestra el número de programa alternado con la temperatura del baño. El LED PRINCIPAL parpadea. La pantalla T1, T2 y T3 muestra el valor TEMPORIZADOR (si se configuró). Los íconos TEMPO-RIZADOR se encienden (si se configuran).	
20	Introduzca el producto envasado al vacío en la cuba con una pinza y, si es necesario, utilice el cesto opcional para bolsas. En este caso, utilice las dos manillas incluidas en el accesorio.		

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
21	Presione START en PRINCIPAL.	La pantalla T1, T2 y T3 muestra el valor TEMPORIZADOR (si se configuró). Los íconos TEMPORIZADOR se encienden. La pantalla MAIN muestra el número de programa alternado con la temperatura del baño. El LED PRINCIPAL, el ICONO TEMP. BAÑO y TEMPORIZADOR BAÑO están encendidos.	
F - FINAL DE LOS TEMPORIZADORES CONFIGURADOS Y FINAL DEL CICLO Cada temporizador que termina se indica de forma acústica, con el parpadeo del icono TEMPORIZADOR y con el parpadeo del mensaje FIN en las pantallas T1, T2 y T3 correspondientes. Al transcurrir el último TEMPORIZADOR configurado, el ciclo termina según la MODALIDAD DE COCCIÓN programada (COCCIÓN-APAGADO/COCCIÓN-ENFRIAMIENTO/COCCIÓN-MANTENIMIENTO).			
	El primer Temporizador termina (en T1, T2, T3 o PRINCIPAL).	Aviso acústico. En la pantalla correspondiente parpadea el ICONO TEMPORIZADOR y aparece el mensaje FINAL intermitente.	
22	Para acallar la indicación, presione la tecla SET en la pantalla que muestra el final TEMPORIZADOR.	En la correspondiente pantalla T1, T2, T3 o PRINCIPAL aparece el mensaje FINAL. El ICONO TEMPORIZADOR se apaga.	
23	Quite el producto correspondiente de la cuba. Repita la operación cada vez que termina un temporizador.		

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
24	El último temporizador que termina determina el final del ciclo, que se completa según la modalidad de cocción programada.	En T2 aparece FINAL – PRENSA PARO. En todas las pantallas aparece el mensaje FINAL. Todos los ÍCONOS TEMPORIZADOR pantalla están apagados.	
	Modalidad de cocción COCCIÓN-ENFRIAMIENTO Y COCCIÓN MANTENIMIENTO: presione ABAJO en MAIN para ver el tiempo transcurrido.	La pantalla MAIN muestra el mensaje TIEMPO alternado con el tiempo transcurrido desde el inicio de la fase de mantenimiento o de enfriamiento.	
25	Presione STOP.	En T2 aparece LISTA-PRENSA INICIO O SET. Las otras pantallas se colocan en estado de espera. El cronómetro de las fases de mantenimiento y de enfriamiento en la pantalla PRINCIPAL se pone en cero.	

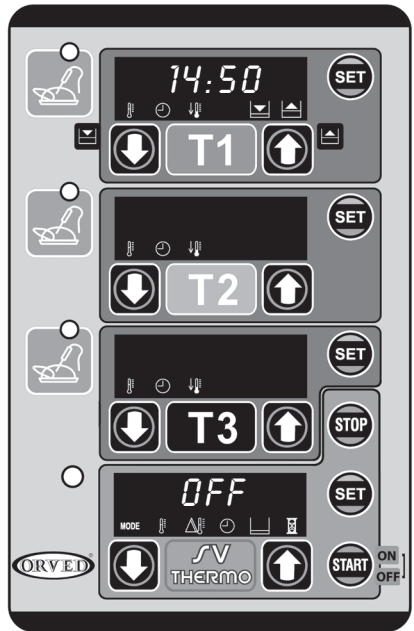
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

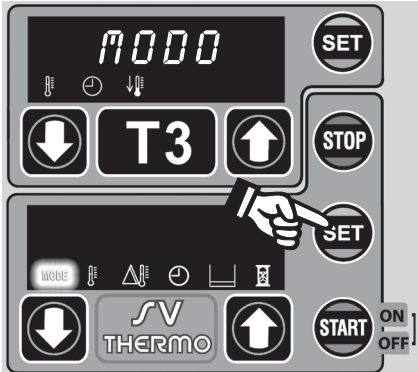
8.4.3 COCCIÓN CON USO DE SONDAS AL CORAZÓN

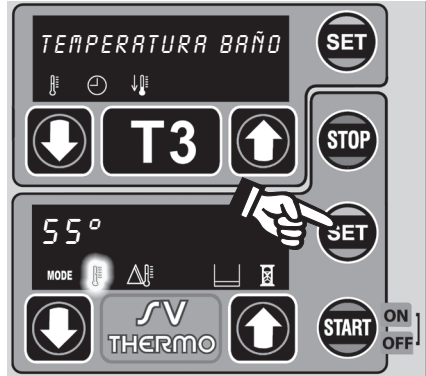
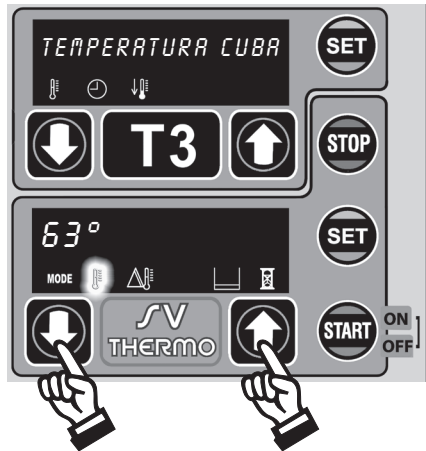
La programación es diferente de la del párrafo 8.4.1 debido a que se agrega la programación de la temperatura de la sonda al corazón en las pantallas T1, T2 y T3.

- N**
- 1) Recuerde configurar el valor de temperatura baño a 2 °C más con respecto a la temperatura al corazón más alta configurada (salvo otras indicaciones de proceso).
 - 2) Se recomienda realizar la cocción de productos iguales o utilizar una sola sonda al corazón del producto que se desea controlar.
 - 3) En caso de productos diferentes con lectura simultánea de la temperatura al corazón, recuerde quitar de forma apropiada, al transcurrir el tiempo de cocción correspondiente T1, T2 o T3, el producto que finalizó el ciclo, sobre todo cuando la diferencia entre la temperatura del baño y la temperatura de la sonda al corazón más baja resulta elevada. Ejemplo: Temperatura baño 65 °C, temperatura T1 63 °C, temperatura T3 59 °C y temperatura T2 50 °C. T2 tendrá un tiempo de maduración breve o nulo (con temporizador T2 programado durante pocos minutos o en OFF), ya que si permanece en el baño a 65 °C corre riesgo de sobrecocción del producto controlado por T2. El riesgo es, en consecuencia, menor con el producto controlado por T3 y con el producto controlado por la sonda T1.
 - 4) Limpie con cuidado la aguja de la sonda con un desinfectante o detergente idóneo, antes de ensartar la sonda al producto.
 - 5) Limpie con cuidado la bolsa en la zona en que se debe aplicar la banda adhesiva, de forma de garantizar la adhesión máxima.

Realice los pasos que se describen abajo:

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ENCENDIDO			
Pase del lado Stand-by a la modalidad operativa			
1	Encienda la máquina con el interruptor principal.	Si en la pantalla T1 se ve la hora actual y en PRINCIPAL figura el mensaje "OFF" la máquina está en Stand-by.	
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN			

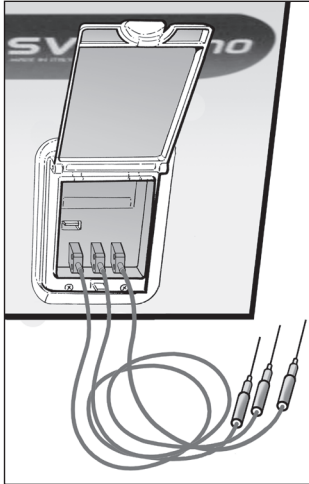
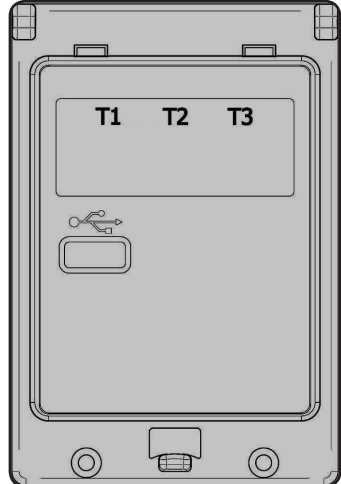
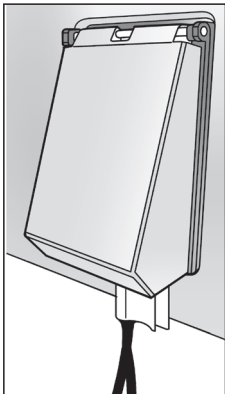
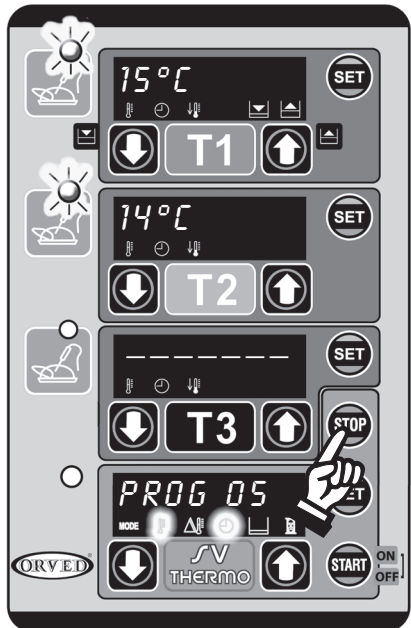
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ENCENDIDO Pase del lado Stand-by a la modalidad operativa			
2	Pase a la modalidad operativa, y mantenga presionado el pulsador verde INICIO durante 4 segundos. Para regresar a la modalidad Stand-by realice de nuevo la operación anterior.	En la pantalla T2 aparece “LISTA-PRENSA INICIO O SET”. En la pantalla (PRINCIPAL) aparece el número de programa que se debe almacenar.	
B - PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE BASE EN MAIN Configure los parámetros principales: temperatura baño, nivel, temporizador, modalidad de cocción			
3	Seleccione un PROGRAMA con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• MANUAL: si no desea almacenar los valores configurados. • 1 – 99: si desea almacenar los valores configurados. • C1-C9: configurados previamente.	
4	Presione SET en PRINCIPAL para seleccionar el parámetro que se debe programar.	MODALIDAD DE COCCIÓN 	
5	Seleccione la MODALIDAD DE COCCIÓN deseada con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• COCCIÓN Y APAGADO • COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO • COCCIÓN Y MANTENIMIENTO • CATERING	
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN			

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
6	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL. Al confirmar se pasa al siguiente parámetro que se debe programar .	TEMPERATURA BAÑO 	
7	Configure la TEMPERATURA BAÑO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	5 – 100°C	
8	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL. Al confirmar se pasa al siguiente parámetro que se debe programar .	TEMPORIZADOR BAÑO 	
9	Configure el TEMPORIZADOR BAÑO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• En todas las modalidades de cocción: comprendidas entre 0 – 24h (hh:mm) • Solo modalidad COCCIÓN Y APAGADO: NOSTOP (indefinido) • Si no se configura el temporizador: OFF	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

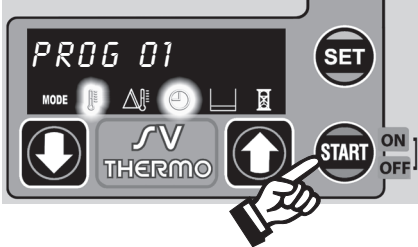
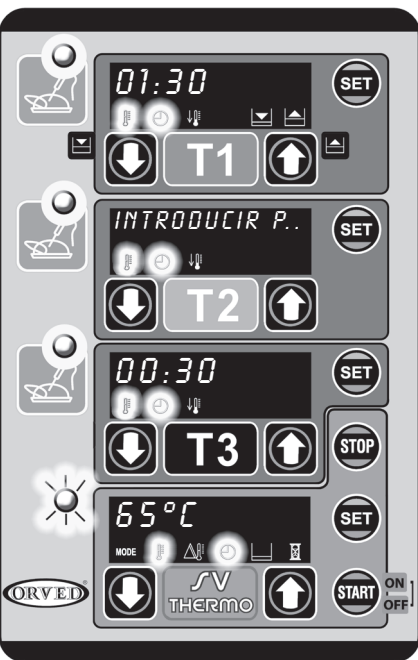
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
10	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL. Al confirmar se pasa al siguiente parámetro que se debe programar.	NIVEL BAÑO 	
11	Configure el NIVEL BAÑO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	Versión Base: L1 / L2 Versión Top: L1 - L6 (=LMAX)	
12	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL.	En T3 aparece PROGRAMA ALMACENADO. En T2 aparece el mensaje LISTA-PRENSA INICIO O SET. 	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

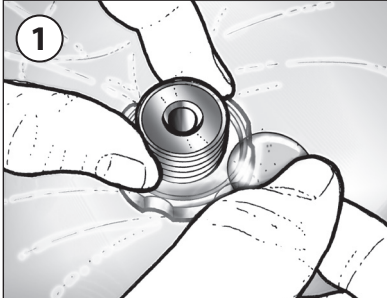
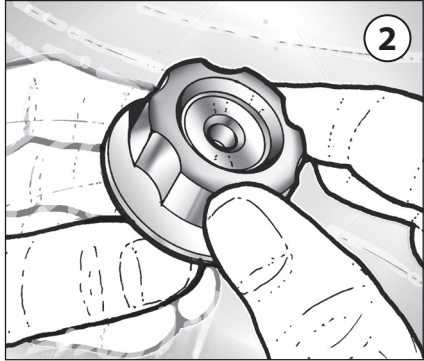
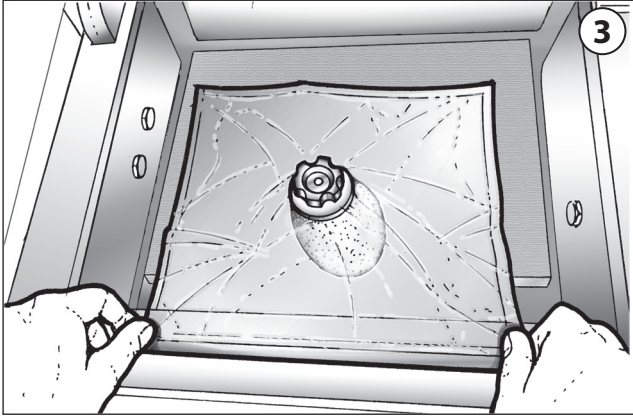
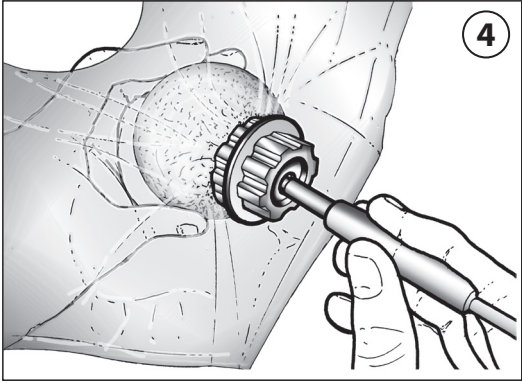
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
C - PROGRAMACIÓN DE LAS SONDAS AL CORAZÓN T1/T2/T3 Configure las temperaturas de las sondas al corazón en T1, T2 y T3. Configure los temporizadores de la sonda al corazón en T1, T2 y T3.			
13	Eleve la puerta frontal e introduzca una o más sondas en los conectores correspondientes T1, T2 y T3, haciendo pasar los cables a través de la lengüeta de plástico.	Color sondas = color pantalla T1 = AMARILLO T2 = ROJO T3 = NEGRO 	
14	Baje la puerta frontal de forma que cubra los conectores y protéjalos de posibles líquidos.		
		Con la sonda conectada, los correspondientes LED T1, T2 y T3 se encienden. La pantalla con sonda introducida indica la temperatura instantánea que registra la sonda.	

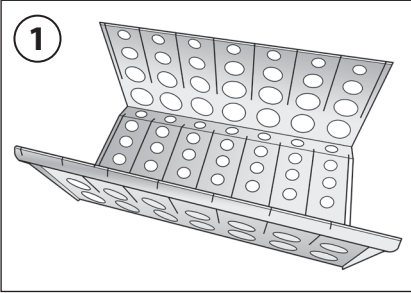
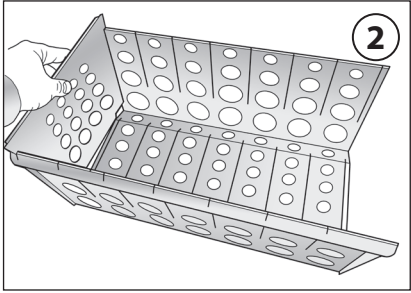
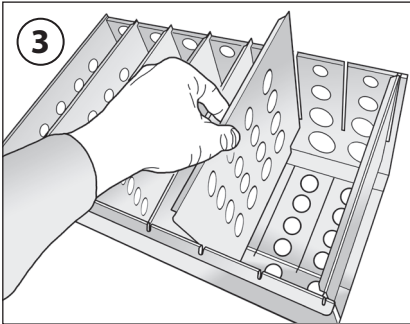
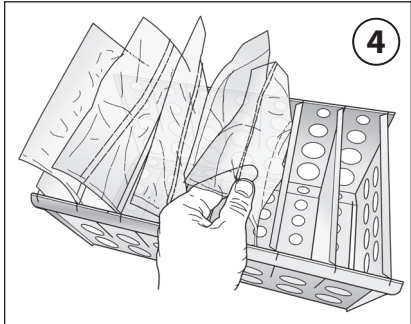
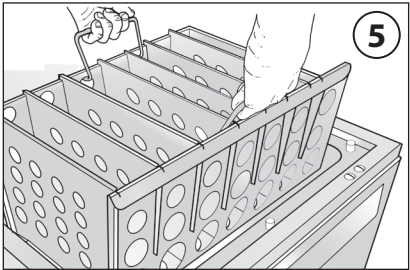
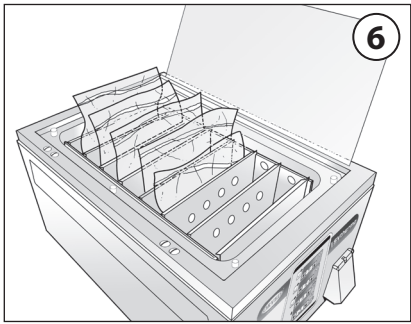
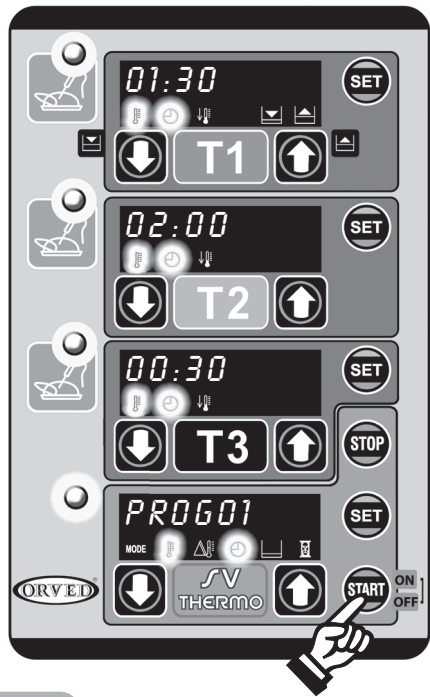
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
15	Introduzca las sondas en el porta-sondas apropiado ubicado al lado del aparato.		
16	Presione la tecla SET en T1 y seleccione el parámetro TEMPERATURA SONDA T1.	TEMPERATURA SONDA T1 	
17	Configure la TEMPERATURA SONDA T1 con las teclas ARRIBA/ABAJO en T1.	5 – 100°C. (NOTA: la temperatura debe ser inferior a la temperatura del baño). El ICONO TEMPERATURA permanece encendido y en la PANTALLA T1 aparece el valor de la temperatura configurada.	
18	Confirme con la tecla SET en T1. Al confirmar pasa a la programación del TEMPORIZADOR SONDA T1.	TEMPORIZADOR T1 	
19	Configure el TEMPORIZADOR SONDA T1 con las teclas ARRIBA/ABAJO en T1.	0 – 24h (hh:mm) oppure: NOSTOP oppure: OFF	
20	Confirme con la tecla SET en T1.	Si se configuró un valor diferente de OFF, el ICONO TEMPORIZADOR permanece encendido y en la PANTALLA T1 aparece el valor de temperatura sonda T1. Si el TEMPORIZADOR SONDA T1 se configura en OFF, el ICONO TEMPORIZADOR se apagará y la PANTALLA T1 mostrará la temperatura sonda T1.	
21	Repita 13-20 en la pantalla T2 y T3. COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN		

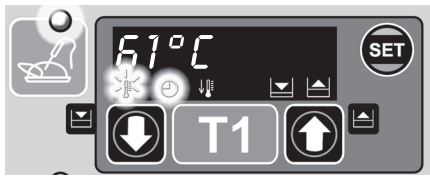
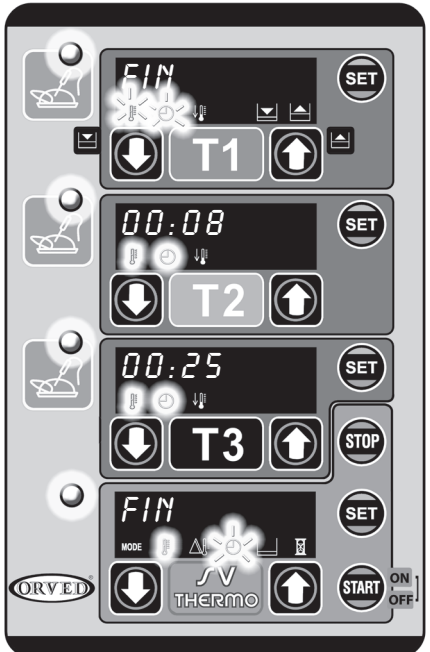
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
D - PUESTA EN MARCHA DEL PROGRAMA			
Al poner en marcha el programa, se activa la fase de calentamiento.			
22	Presione START en PRINCIPAL.		
	Las pantallas T1, T2 y T3 muestran el valor TEMPORIZADOR y TEMPERATURA. Los ÍCONOS TEMPORIZADOR, TEMPERATURA y los LEDS en T1, T2 y T3 se encienden. En PRINCIPAL aparece el mensaje CALENTAMIENTO alternado con el PROGRAMA y a la temperatura del baño. El LED PRINCIPAL se enciende.		
23		Las pantallas T1, T2 y T3 muestran el valor TEMPORIZADOR y TEMPERATURA. Los ÍCONOS TEMPORIZADOR, TEMPERATURA y los LEDS en T1, T2 y T3 se encienden. En T2 aparece el mensaje INTRODUCIR EL PRODUCTO Y PRESIONAR INICIO. La pantalla PRINCIPAL muestra el PROGRAMA alternado con la TEMPERATURA y TEMPORIZADOR del baño. El LED PRINCIPAL parpadea.	

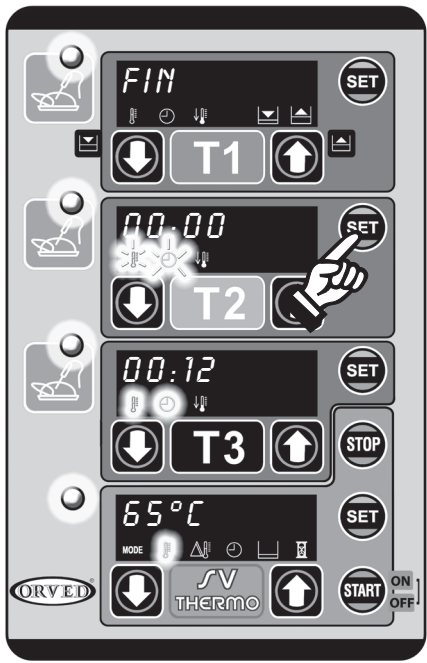
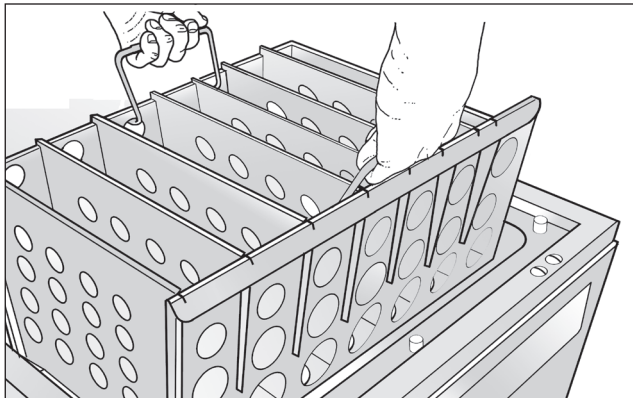
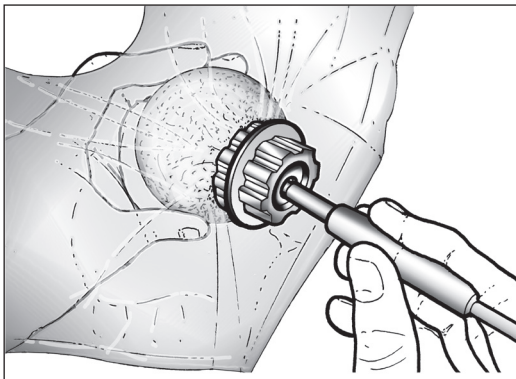
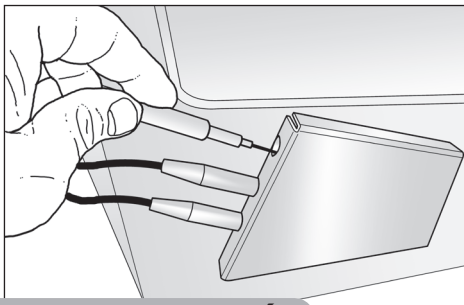
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
E – ALCANCE TEMPERATURA BAÑO E INTRODUCCIÓN PRODUCTO			
Indicador acústico y visual: introducción de la sonda en el producto e introducción en la cuba.			
24	Aplique la válvula de sonda al corazón ORVED SYV en el sobre a envasar al vacío. Introducir el producto en la bolsa centrándolo respecto de la válvula y crear el vacío mediante una envasadora al vacío de campana. Limpie con cuidado la aguja de la sonda con un desinfectante idóneo. Ensarte la sonda en el producto hasta el corazón, y atraviese la válvula SYV. Compruebe que la bolsa mantenga el vacío.	   	
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN			

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
25	Introduzca los productos envasados al vacío con la sonda introducida en la cuba con una pinza, o utilice el cesto opcional para bolsas (1-6). En este caso, utilice las dos manillas incluidas en el accesorio.	     	
26	Presione START en PRINCIPAL.	Las pantallas T1, T2 y T3 muestran el valor TEMPORIZADOR y TEMPERATURA. Los ÍCONOS TEMPORIZADOR, TEMPERATURA y los LEDS en T1, T2 y T3 se encienden. La pantalla PRINCIPAL muestra el PROGRAMA alternado con la TEMPERATURA y TEMPORIZADOR del baño. EI LED PRINCIPAL, los ÍCONOS TEMPERATURA y TEMPORIZADOR BAÑO están encendidos.	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
F - FINAL DE LOS TEMPORIZADORES T1/T2/T3 Y FINAL DEL CICLO Al alcanzar las temperaturas de sonda T1, T2 y T3 parpadea el icono de TEMPERATURA correspondiente. Los temporizadores T1, T2 y T3 se activan de forma automática al alcanzar las temperaturas correspondientes de sonda al corazón programadas. Cada temporizador que termina se indica de forma acústica, con el parpadeo del icono TEMPORIZADOR y con el parpadeo del mensaje FINAL en las pantallas T1, T2 y T3 correspondientes. En PRINCIPAL parpadea el icono TEMPORIZADOR. Al transcurrir el último TEMPORIZADOR configurado, el ciclo termina según la MODALIDAD DE COCCIÓN programada (COCCIÓN-APAGADO/COCCIÓN-ENFRIAMIENTO/COCCIÓN-MANTIENIMIENTO).			
	Al alcanzar la TEMPERATURA SONDA T1, T2 o T3: si está configurado, inicia de forma automática el correspondiente TEMPORIZADOR SONDA.	Aviso acústico. Las pantallas T1, T2 y T3 muestran el valor TEMPORIZADOR alternado con la TEMPERATURA SONDA. El ICONO TEMPERATURA de la correspondiente pantalla parpadea. El ICONO TEMPERATURA de la correspondiente pantalla está encendido.	
	El primer TEMPORIZADOR termina (en T1, T2, T3 o PRINCIPAL.)	Aviso acústico. Pantalla T1 / T2 / T3: En la pantalla correspondiente T1, T2 o T3 parpadea el ICONO TEMPORIZADOR junto al ICONO TEMPERATURA y aparece el mensaje FINAL (END) intermitente. Pantalla MAIN: parpadea el ICONO TEMPORIZADOR y aparece el mensaje FINAL (END) intermitente.	
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN			

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
27	Para acallar la indicación, presione la tecla SET en la pantalla que muestra el final TEMPORIZADOR.	En la correspondiente pantalla T1, T2, T3 o PRINCIPAL aparece el mensaje FINAL. El ICONO TEMPORIZADOR correspondiente se apaga.	
28	Quite el producto correspondiente de la cuba. Quite la sonda al corazón del producto y colóquela de nuevo en el portasondas. Repita la operación al transcurrir cada TEMPORIZADOR.	  	

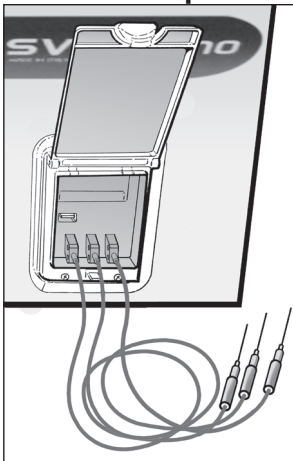
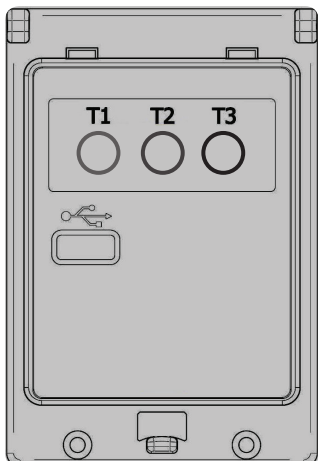
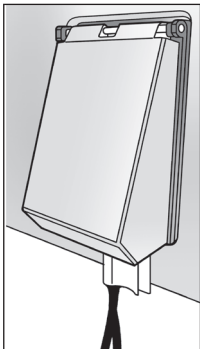
COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

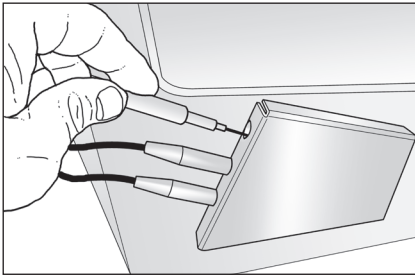
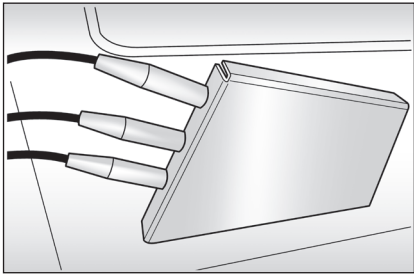
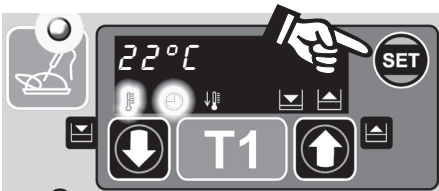
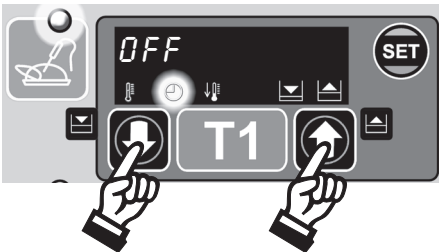
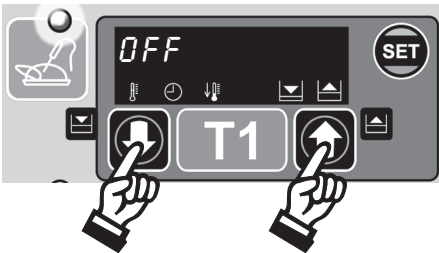
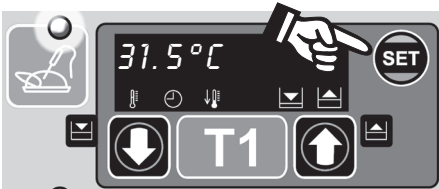
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
	El último temporizador que termina determina el final del ciclo, que se completa según la modalidad de cocción programada.	En T2 aparece FINAL – PRENSA PARO. En todas las pantallas aparece FINAL. Todos los ÍCONOS TEMPORIZADOR están apagados.	
	Modalidad de cocción COCCIÓN-ENFRIAMIENTO Y COCCIÓN MANTENIMIENTO: presione ABAJO en MAIN para ver el tiempo transcurrido.	La pantalla PRINCIPAL muestra el mensaje TIEMPO alternado con el tiempo transcurrido desde el inicio de la fase de mantenimiento o de enfriamiento.	
29	Presione "STOP".	En T2 aparece LISTA-PRENSA INICIO O SET. Las otras pantallas se colocan en estado de espera. El ICONO TEMPORIZADOR en la pantalla MAIN se apaga.	

COCCIÓN SIN USO DE SONDAS AL CORAZÓN

8.4.4 USO DE LAS SONDAS AL CORAZÓN CON SOLA FUNCIÓN DE LECTURA

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A - ENCENDIDO: siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.2 B - PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE BASE EN PRINCIPAL: siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.22 C - PROGRAMACIÓN DE LAS SONDAS AL CORAZÓN T1/T2/T3 PARA SOLA LECTURA			
1	Eleve la puerta frontal e introduzca una o más sondas en los conectores correspondientes T1, T2 y T3, haciendo pasar los cables a través de la lengüeta de plástico.	Color sondas = color pantalla T1 = AMARILLO T2 = ROJO T3 = NEGRO 	
2	Baje la puerta frontal de forma que cubra los conectores y protéjalos de posibles líquidos.		
		Con la sonda conectada, los correspondientes LED T1, T2 y T3 se encienden. La pantalla con sonda introducida indica la temperatura instantánea que registra la sonda.	

USO DE LAS SONDAS AL CORAZÓN CON SOLA FUNCIÓN DE LECTURA

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
3	Introduzca las sondas en el porta-sondas apropiado ubicado al lado del aparato.		
4	Presione la tecla SET en T1 y seleccione el parámetro TEMPERATURA SONDA T1.	TEMPERATURA SONDA T1 	
5	Configure la TEMPERATURA SONDA T1 con las teclas ARRIBA/ABAJO en T1 en OFF.	Pantalla: OFF ICONO TEMPERATURA T1: apagado.	
6	Confirme con la tecla SET en T1. Al confirmar pasa a la programación del TEMPORIZADOR SONDA T1.	TEMPORIZADOR T1 	
7	Configure el TEMPORIZADOR SONDA T1 con las teclas ARRIBA/ABAJO en T1 en OFF	Pantalla: OFF ICONO TEMPORIZADOR T1: apagado.	
8	Confirme con la tecla SET en T1.	LOS ÍCONOS TEMPORIZADOR Y TEMPERATURA T1 están apagados y la PANTALLA T1 muestra la temperatura que registra la sonda T1.	
9	Repita 13-20 en la pantalla T2 y T3.		

USO DE LAS SONDAS AL CORAZÓN CON SOLA FUNCIÓN DE LECTURA

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
	D - PUESTA EN MARCHA DEL PROGRAMA: siga el punto 22 del párrafo 8.4.2 E - ALCANCE TEMPERATURA BAÑO E INTRODUCCIÓN PRODUCTO: siga el punto 23-26 del párrafo 8.4.2 F - FINAL DEL CICLO Cada temporizador que termina se indica de forma acústica, con el parpadeo del icono TEMPORIZADOR y con el parpadeo del mensaje END en las pantallas T1, T2 y T3 correspondientes. En PRINCIPAL parpadea el icono TEMPORIZADOR. El ciclo termina según la MODALIDAD DE COCCIÓN programada (COCCION-APAGADO/COCCION-ENFRIAMIENTO/COCCION-MANTENIMIENTO). Saque el producto del baño como describe el párrafo 8.4.2 USO DE LAS SONDAS AL CORAZÓN CON SOLA FUNCIÓN DE LECTURA		

8.4.5 COCCIÓN CON PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO APAGADA/HIELO ACTIVA

A) Puesta en marcha retrasada con función Hielo apagada. Si la FUNCIÓN HIELO se programa en APAGADA en el menú de configuración de parámetros usuario (lea con atención los párrafos 5.4/8.1.2/8.3.3/8.4.1), la función de puesta en marcha retrasada permite poner en marcha el ciclo de cocción al horario deseado, independientemente de la situación de temperatura y del nivel del agua del baño que el aparato registra al momento de la puesta en marcha. Este tipo de puesta en marcha retrasada es apta para descongelar/regenerar productos congelados.



1) Para la cocción de productos congelados, al configurara el tiempo de PUESTA EN MARCHA RETRASADA en la pantalla MAIN, evalúe con atención el tiempo de descongelación del producto en función de su peso: con fines higiénicos-sanitarios, durante el período de permanencia en la cuba antes de la puesta en marcha del ciclo de cocción, el producto no debe superar 3 °C.

2) El horario de puesta en marcha retrasada permanece obviamente almacenado hasta nueva programación. Recuerde, por lo tanto, programar de nuevo si es necesario.

B) Puesta en marcha retrasada con función Hielo activa. La modalidad de mayor interés que permite SV-Thermo en la versión Top, es la cocción o la regeneración nocturna con mantenimiento de la temperatura del producto a 3 °C hasta la puesta en marcha del ciclo (FUNCIÓN HIELO - lea con atención los párrafos 5.4/8.1.2/8.3.3/8.4.1). Para ello, con la simple operación de verter el hielo granulado para que cubra el producto que se encuentra en la cuba, en el parámetro usuario la FUNCIÓN HIELO debe estar ENCENDIDA vea los párrafos 8.3.3/8.4.1).

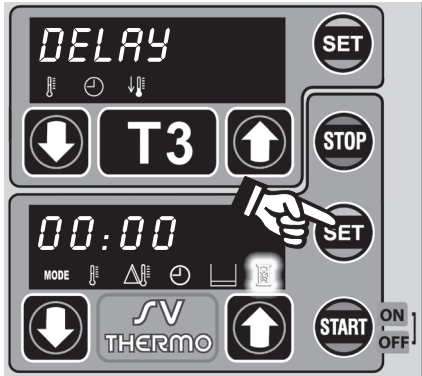
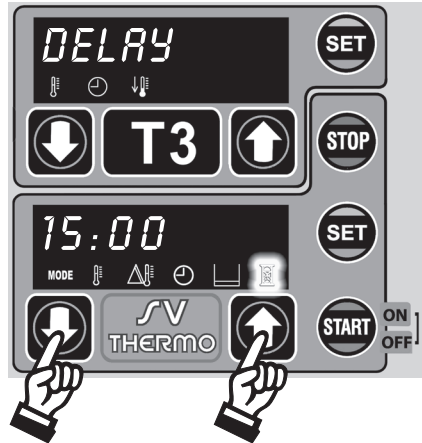


1) Al configurar en el menú usuario la función hielo ACTIVA (vea el párrafo 8.3.3), el aparato realiza de forma automática una serie de descargas alternadas con cargas con agua caliente, que permiten descongelar el hielo granular. Por lo tanto, asegúrese de la disponibilidad de agua caliente y de la correcta conexión del tubo de agua caliente en la correspondiente conexión del lado posterior de la máquina.

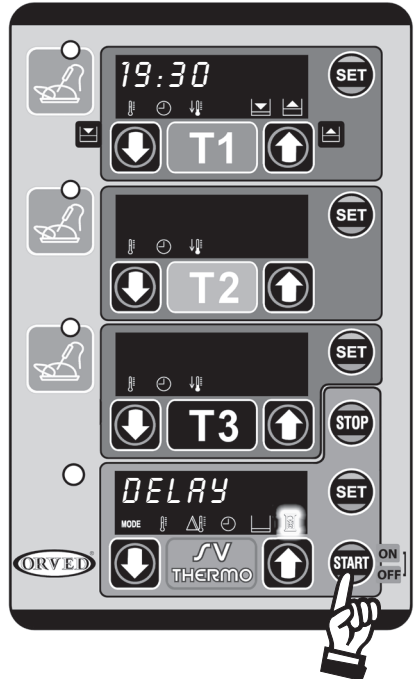
2) Configuración FUNCIÓN HIELO en menú parámetros usuario: vea el párrafo 8.3.3.

3) La ausencia del operador elimina el uso de sondas al corazón o de temporizadores adicionales.

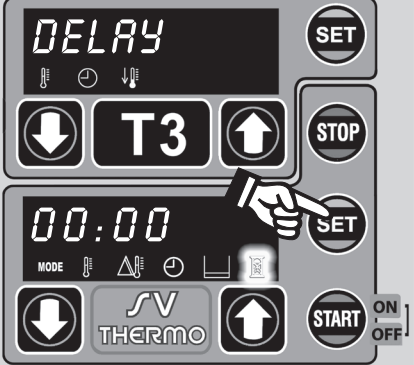
A - PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO APAGADA

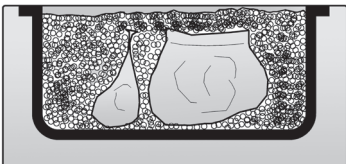
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ENCENDIDO: siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.2 B- CONFIGURACIÓN PARÁMETRO USUARIO – FUNCIÓN HIELO: siga el punto 1-12 del párrafo 8.3.3 C - PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE BASE EN PRINCIPAL: Siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.2 (programación de la modalidad de cocción, temperatura baño, temporizador baño y nivel con adición del parámetro PUESTA EN MARCHA RETRASADA)			
1	Seleccione con la tecla SET en PRINCIPAL el parámetro PUESTA EN MARCHA RETRASADA.	PUESTA EN MARCHA RETRASADA 	
2	Configure la HORA DE INICIO DEL CICLO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	HORA: 0 – 24 Ejemplo: 15.00 horas	
3	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL.	En T3 aparece PROGRAMA ALMACENADO. En T2 aparece el mensaje LISTA-PRENSA INICIO O SET.	

A - PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO APAGADA

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
4	Introduzca el producto (congelado eventualmente) en la cuba. Presione START en PRINCIPAL durante 4 segundos.	En PRINCIPAL aparece el mensaje PUESTA EN MARCHA RETRASADO El aparato entra en estado APAGADO, con visualización del horario en la pantalla T1.	
F - FINAL DEL CICLO. El ciclo continua y termina de forma automática según las configuraciones programadas Saque el producto del baño como describe el párrafo 8.4.2.			
A - PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO APAGADA			

B - PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO ACTIVA

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ENCENDIDO: siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.2 B - CONFIGURACIÓN PARÁMETRO USUARIO – FUNCIÓN HIELO: siga el punto 1-12 del párrafo 8.3.3 C - PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE BASE EN PRINCIPAL: Siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.2 (programación de la modalidad de cocción, temperatura baño, temporizador baño y nivel con adición del parámetro PUESTA EN MARCHA RETRASADA:			
1	Seleccione con la tecla SET en PRINCIPAL el parámetro PUESTA EN MARCHA RETRASADA.	PUESTA EN MARCHA RETRASADA 	
B - PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO ACTIVA			

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
2	Configure la HORA DE INICIO DEL CICLO con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	HORA: 0 – 24 Ejemplo: 5.00 horas de la mañana	
3	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL.	En T3 aparece PROGRAMA ALMACENADO. En T2 aparece el mensaje LISTAPRENSA INICIO O SET”.	
4	Introduzca el producto en la cuba y cúbralo con hielo granulado.		
5	Presione START en PRINCIPAL durante 4 segundos.	En PRINCIPAL aparece el mensaje PUESTA EN MARCHA RETRASADO. El aparato entra en estado APAGADO, con visualización del horario en la pantalla T1.	
F - FINAL DEL CICLO. El ciclo continua y termina de forma automática según las configuraciones programadas. Saque el producto del baño como describe el párrafo 8.4.2.			
B - PUESTA EN MARCHA RETRASADA CON FUNCIÓN HIELO ACTIVA			

8.4.6 MODALIDAD DE USO "CATERING"

Es una modalidad que permite el uso del aparato en ambientes fuera del lugar (Catering exteriores, Ferias, etc.), en donde no hay conexiones hídricas de agua caliente y fría.

En modalidad "Catering", en consecuencia, se excluye la gestión automática de las electroválvulas de carga y descarga, ya que se asume que no hay conexiones de agua caliente y fría, pero se mantiene la posibilidad de activar la carga de agua fría y la descarga manual (vea el párrafo 8.4.8). Por este motivo, se excluye también el control automático de los niveles.

Por este motivo, se excluye también el control automático de los niveles.

Como consecuencia, es posible la cocción con temporizador y sondas al corazón, pero sin enfriamiento o mantenimiento de la temperatura al final del ciclo (ENFRIAMIENTO/MANTENIMIENTO).



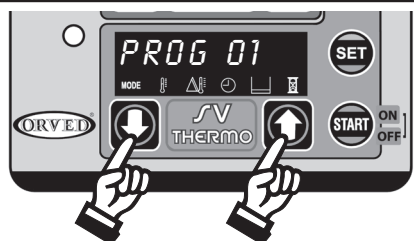
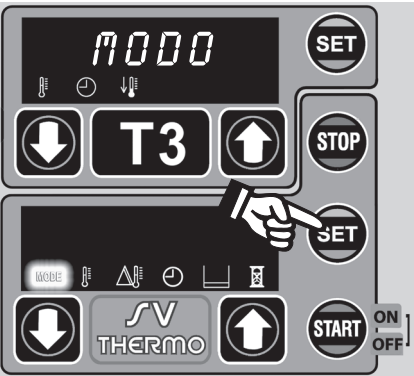
ATENCIÓN!

- Lea con atención las advertencias de seguridad del capítulo 2 y la instalación del capítulo 7: al tratarse de empleos fuera del lugar de instalación habitual, las características de seguridad del sistema eléctrico y los equipos de seguridad del ambiente en que se desea operar, deben respetar las normativas de seguridad vigentes. En especial, asegúrese a modo de prevención de que la red eléctrica esté en norma, se adecue a las características eléctricas del aparato y que exista un eficiente sistema de puesta a tierra.
- Controle que el lugar de instalación haya agua potable.
- Cuando se transfiere el aparato a otro lugar, es necesario utilizar un nuevo kit de juntas móviles (juntas).
- Descarga: ante la ausencia de descargas de alcantarillado, use un contenedor con capacidad de 30 l resistentes a temperaturas de hasta 100 °C.



PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Utilice ropa de protección para manipular los contenedores para la descarga de agua caliente!
- Los carros, las mesas o los soportes sobre los que se apoya el aparato deben garantizar la estabilidad e impedir el vuelco accidental de la forma más absoluta!

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ENCENDIDO: siga el punto 1-2 del párrafo 8.4.2			
B - PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES DE BASE EN PRINCIPAL: siga el punto 1-2 en el párrafo 8.4.2 para configurar la modalidad "CATERING"			
1	Seleccione un PROGRAMA con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	• MANUAL: si no desea almacenar los valores configurados. • 1 – 99: si desea almacenar los valores configurados. • C1-C9: configurados previamente.	
2	Presione SET en PRINCIPAL para seleccionar el parámetro que se debe programar.	MODALIDAD DE COCCIÓN 	

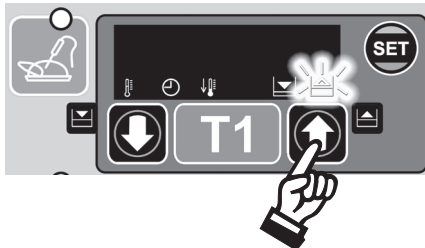
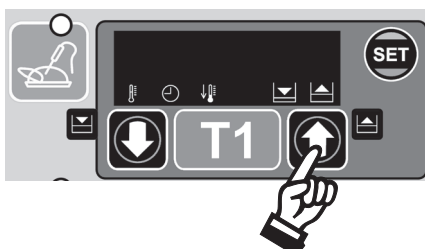
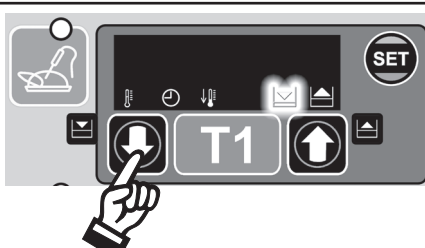
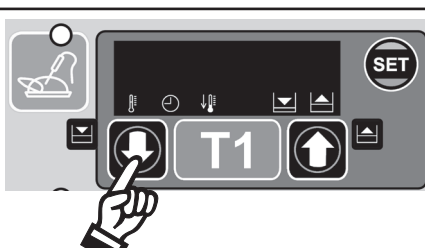
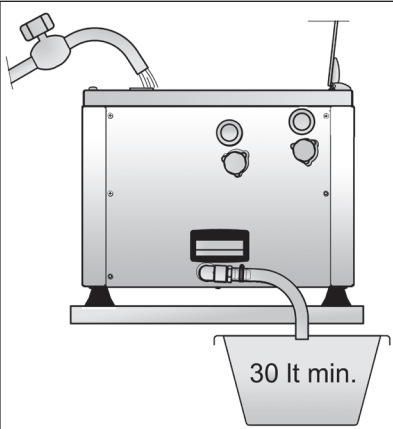
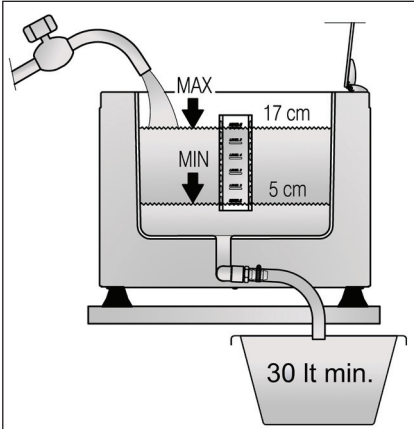
MODALIDAD DE USO "CATERING"

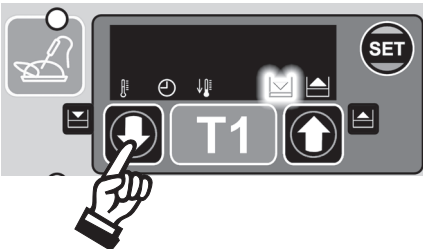
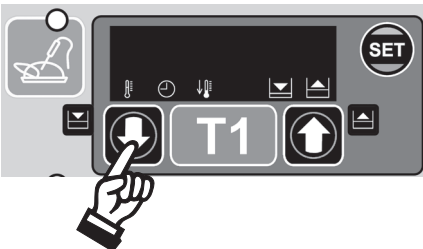
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
3	Seleccione la MODALIDAD DE COCCIÓN deseada con las teclas ARRIBA/ABAJO en PRINCIPAL.	CATERING	
4	Confirme con la tecla SET en PRINCIPAL. Al confirmar se pasa a los siguientes parámetros que se deben programar.	TEMPERATURA BAÑO: 5-100°C TEMPORIZADOR BAÑO: 0-24h NIVEL BAÑO : INACTIVO	

C - PROGRAME T1/T2/T3: siga 8.4.2
D – REGULACIÓN DEL NIVEL DE AGUA: con agua fría y descarga conectadas

5	Conecte la unión de agua fría POTABLE del lado posterior de la máquina (a la derecha, con marca azul). Coloque un contenedor de al menos 30 l en la descarga.	30 lt min.
---	---	-------------------

MODALIDAD DE USO “CATERING”

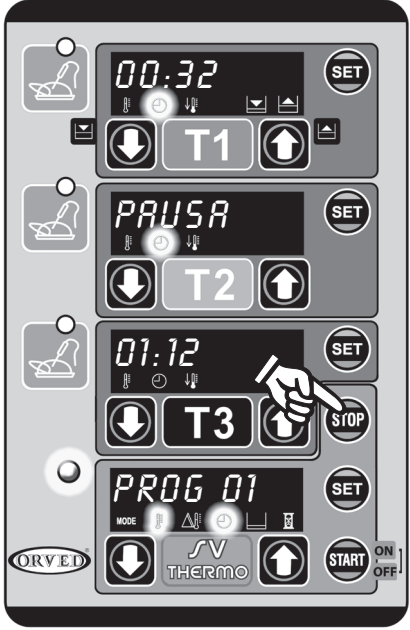
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
6	Activación carga de agua fría: presione durante 3 segundos la tecla ARRIBA en la pantalla T1.	PANTALLA T1: El ICONO CARGA AGUA parpadea. 	
	Desactivación carga de agua fría: presione de nuevo durante 3 segundos la tecla ARRIBA en la pantalla T1.	PANTALLA T1: El ICONO CARGA AGUA está apagado 	
	Activación de la descarga: presione durante 3 segundos la tecla ABAJO en la pantalla T1.	PANTALLA T1: El ICONO DE-SCARGA AGUA está encendido 	
	Desactivación de la descarga: presione de nuevo durante 3 segundos la tecla ABAJO en la pantalla T1.	PANTALLA T1: El ICONO DE-SCARGA AGUA está apagado. 	
E – REGULACIÓN DEL NIVEL DE AGUA: sin agua fría y descarga			
5	Llene la cuba de forma manual hasta el nivel deseado (dentro de los límites mínimo 5 cm - máximo 17 cm) con AGUA POTABLE. Coloque un contenedor de al menos 30 l en la descarga.		
MODALIDAD DE USO "CATERING"			

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
6	Activación de la descarga: presione durante 3 segundos la tecla ABAJO en la pantalla T1.	PANTALLA T1: El ICONO DE-SCARGA AGUA está encendido. 	
	Desactivación de la descarga: presione de nuevo durante 3 segundos la tecla ABAJO en la pantalla T1.	PANTALLA T1: El ICONO DE-SCARGA AGUA está apagado. 	
F - PUESTA EN MARCHA DEL PROGRAMA: siga 8.4.2 G – ALCANCE TEMPERATURA BAÑO E INTRODUCCIÓN PRODUCTO: siga 8.4.2 H - FINAL DE LOS TEMPORIZADORES CONFIGURADOS Y FINAL DEL CICLO: siga 8.4.2 MODALIDAD DE USO “CATERING”			

8.4.7 SUSPENSIÓN O INTERRUPCIÓN DEL PROGRAMA

En cualquier momento, el programa se puede suspender (PAUSA: la temperatura Baño se mantiene, los temporizadores se suspenden) o interrumpir de forma definitiva.

En este caso, el aparato vuelve a la modalidad LISTO - PRESIONE INICIO O SET.

FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
1	Presione brevemente STOP para suspender el ciclo.	En la pantalla T2 se ve PAUSA.	
2	Presione brevemente STOP para activar de nuevo el ciclo.	Se retoman las visualizaciones de estado activo.	
3	Presione STOP durante 4 segundos INTERRUMPIR el ciclo.	Sul display T2 si visualizza STOP.	

SUSPENSIÓN O INTERRUPCIÓN DEL PROGRAMA

8.4.8 ACTIVACIÓN CARGA/DESCARGA MANUAL DEL AGUA

La activación manual de carga y descarga del agua se habilitan en:

- Programas COCCIÓN-ENFRIAMIENTO y COCCIÓN-MANTENIMIENTO, no se están haciendo.
- Programa CATERING realizándose.



En modalidad de carga con activación manual se introduce AGUA FRÍA.

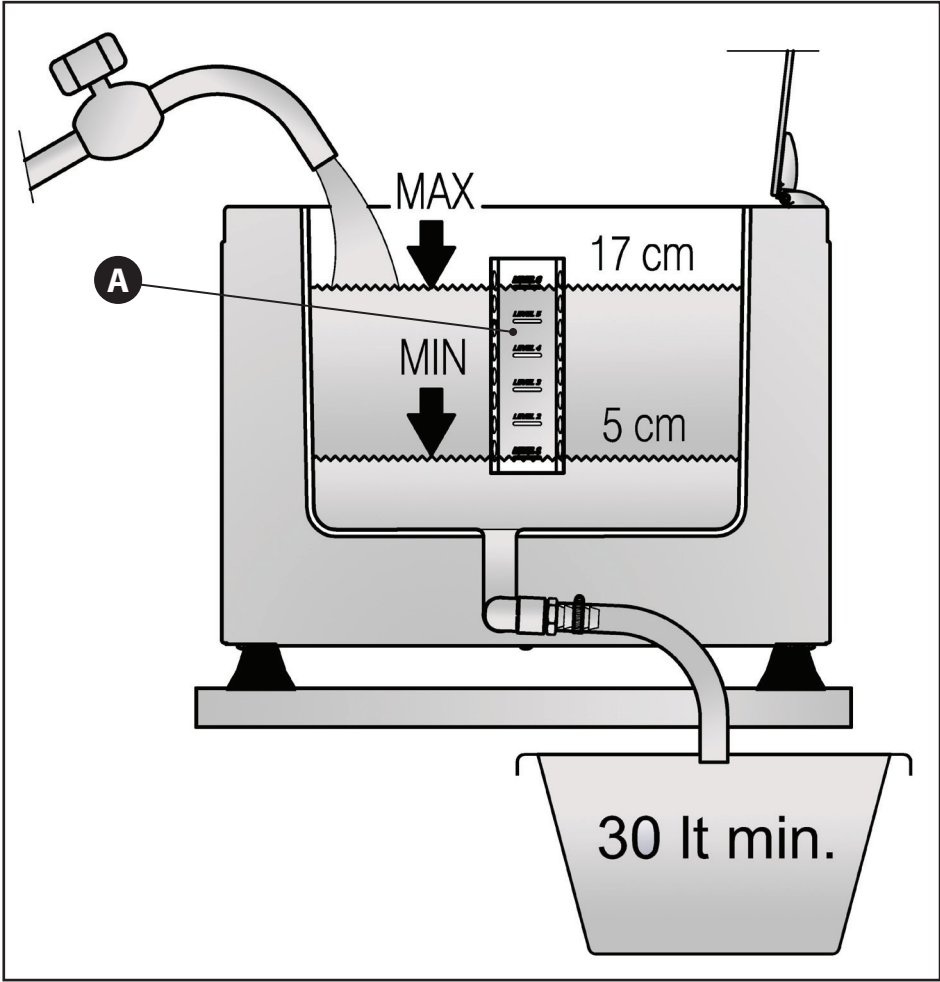
FASE	DESCRIPCIÓN	VALOR/PARÁMETRO VISUALIZACIÓN	PANTALLA
A- ACTIVACIÓN DE CARGA MANUAL			
1	Activación: presione durante 3 segundos la tecla ARRIBA en la pantalla T1.	PANTALLA T1: EL ICONO CARGA AGUA parpadea. 	
2	Desactivación: presione de nuevo durante 3 segundos la tecla ARRIBA en la pantalla T1.	PANTALLA T1: EL ICONO CARGA AGUA está apagado. 	
B- ACTIVACIÓN DE DESCARGA MANUAL			
1	Activación: presione durante 3 segundos la tecla ABAJO en la pantalla T1.	PANTALLA T1: EL ICONO DESCARGA AGUA está encendido. 	
2	Desactivación: presione de nuevo durante 3 segundos la tecla ABAJO en la pantalla T1.	PANTALLA T1: EL ICONO DESCARGA AGUA está apagado. 	

ACTIVACIÓN CARGA/DESCARGA MANUAL DEL AGUA



Para el relleno manual desde afuera:

- El nivel del agua debe estar comprendido entre el mínimo (5 cm) y el máximo (17 cm), haciendo referencia al indicador de nivel ubicado dentro de la cuba **A**.
- El relleno debe hacerse bajo la supervisión.
- El caudal máximo no debe exceder el límite de 0,25 l/sec. (15 l/min.)



8.4.9 BLOQUEO DE LAS TECLAS

El bloqueo de las teclas puede hacerse en cualquier momento, con la máquina encendida.

FASE	DESCRIPCIÓN	PANTALLA
1	Activación: pulse las teclas UP / DOWN contemporáneamente en el display T3.	
2	Desactivación: pulse las teclas UP / DOWN contemporáneamente en el display T3.	

BLOQUEO DE LAS TECLAS

9. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Las informaciones y las instrucciones de este capítulo se dirigen a todo el personal que trabaja en la máquina: **el usuario y el encargado de mantenimiento**.

9.1 EL USUARIO Y EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO.

Para realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario en condiciones de seguridad, respete las siguientes normas:

- Para cualquier operación de mantenimiento, desconecte siempre la máquina de la red de alimentación eléctrica, sin tirar del cable de alimentación.
- No toque la máquina con manos o pies desnudos, húmedos o mojados.
- No introduzca destornilladores, utensilios de cocina u otros elementos entre las protecciones, las aberturas y las partes en movimiento del aparato.



¡PELIGRO!

Se prohíbe terminantemente quitar las protecciones y los dispositivos de seguridad para realizar las operaciones de mantenimiento ordinario. Orved S.p.A. declina toda responsabilidad por accidentes causados por la inobservancia de dicha obligación.



¡PELIGRO!

No utilice solventes, diluyentes u otros productos clasificados como tóxicos para limpiar las superficies.



¡PELIGRO!

En caso de utilizar desinfectantes a base de alcohol o que sean inflamables, ventile bien el ambiente.



¡ATENCIÓN!

! Para cualquier operación de mantenimiento, desplazamiento, instalación y limpieza del aparato, utilice siempre oportunos medios de prevención y vestimenta de protección (guantes, etc.).



¡ATENCIÓN!

No raspe las superficies con cuerpos puntiagudos o abrasivos.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar operaciones de mantenimiento y de limpieza, espere que las superficies estén frías y asegúrese de que la cuba esté vacía.



¡ATENCIÓN!

Si para el mantenimiento ordinario es necesario desconectar las conexiones hídricas de carga, es necesario utilizar un nuevo kit de juntas móviles (juntas).

9.2 LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERNAS

9.2.1 BASTIDOR Y TAPA DE VIDRIO TEMPLADO

Las superficies externas de SV-THERMO, de acero inoxidable, y la tapa de vidrio, se limpian con un paño suave o una esponja y detergente neutro siguiendo la dirección del satinado.

Enjuague con un paño mojado con agua potable.

Se aconseja no usar esponja de acero inoxidable, cepillos o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que pueden dañar de forma irremediable las superficies de acero.

Después de la limpieza se aconseja proteger las superficies externas con productos específicos para acero inoxidable, con base oleosa.



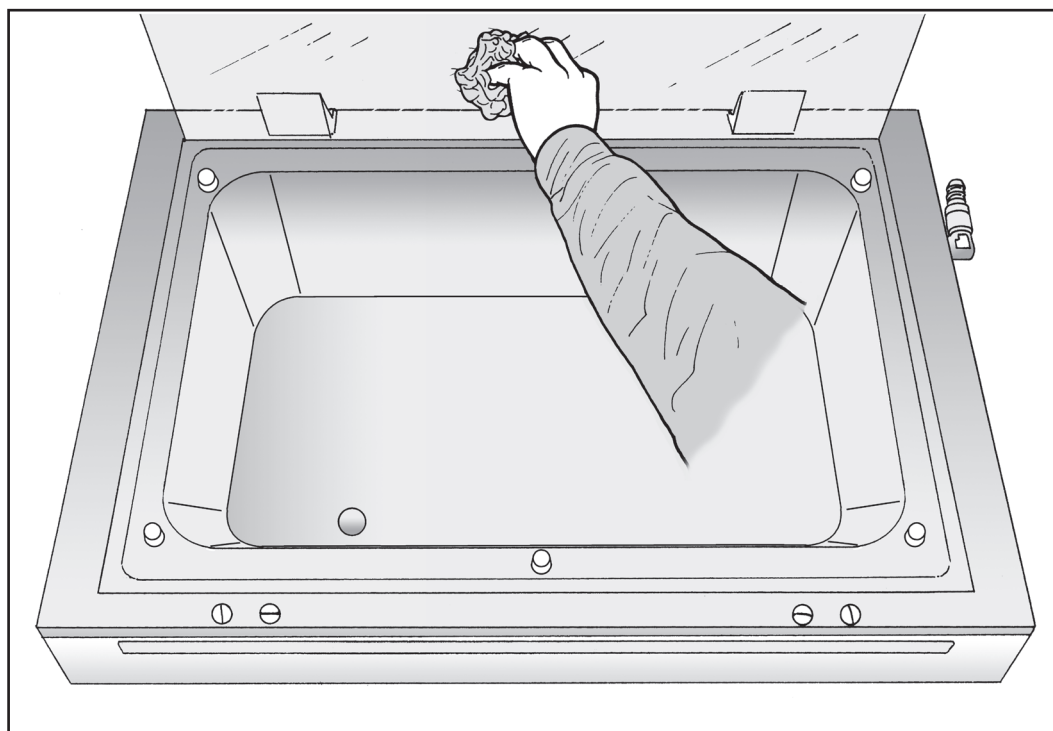
¡ATENCIÓN! Antes de realizar operaciones de limpieza, espere que las superficies estén frías y asegúrese de que la cuba esté vacía.



¡ATENCIÓN! Durante la limpieza NO quite las placas de matrícula. Las mismas suministran informaciones importantes sobre el aparato, para la asistencia técnica.



¡ATENCIÓN! No utilice chorros de agua o vapor para enjuagar o limpiar el aparato; evite el uso de estos cerca del aparato.



9.2.2 PANEL DE MANDOS

Se recomienda usar un paño suave con poco detergente y secar con cuidado. No utilice solventes ni alcohol.

9.2.3 LIMPIEZA DE LA CUBA

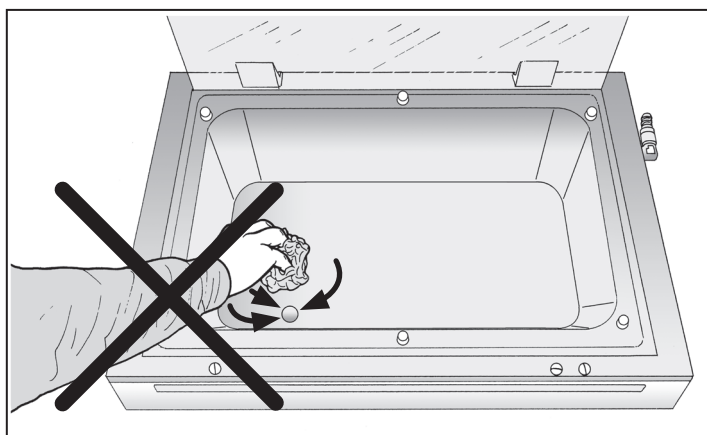
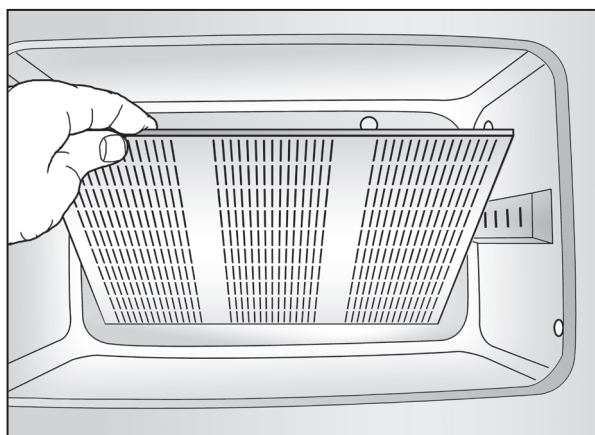


Para reducir la formación de cal, agregue vinagre blanco al agua de cocción.



ATENCIÓN

Antes de limpiar, quite la bandeja de filtrado y tape la descarga con un paño. Evite enjuagar el detergente y los residuos de limpieza mediante la descarga de la cuba: las posibles impurezas podrían comprometer la funcionalidad de la válvula de descarga.



Se recomienda limpiar la cuba al final de cada uso con vinagre blanco, o con detergente neutro, o con un producto desinfectante con base alcohólica.

La forma de la cámara agiliza la limpieza.

Se recomienda usar un paño suave o una esponja que no sea abrasiva.

Pase el paño embebido con detergente o con desinfectante sobre las superficies internas, elimine los residuos pasando el paño embebido con agua potable y al final seque con un paño suave.

Antes de la limpieza, quite el indicador de nivel y la fuente de filtrado:

- Indicador de nivel versión Base (**Fig. 1**).
- Indicador de nivel versión Top (**Fig. 2**).

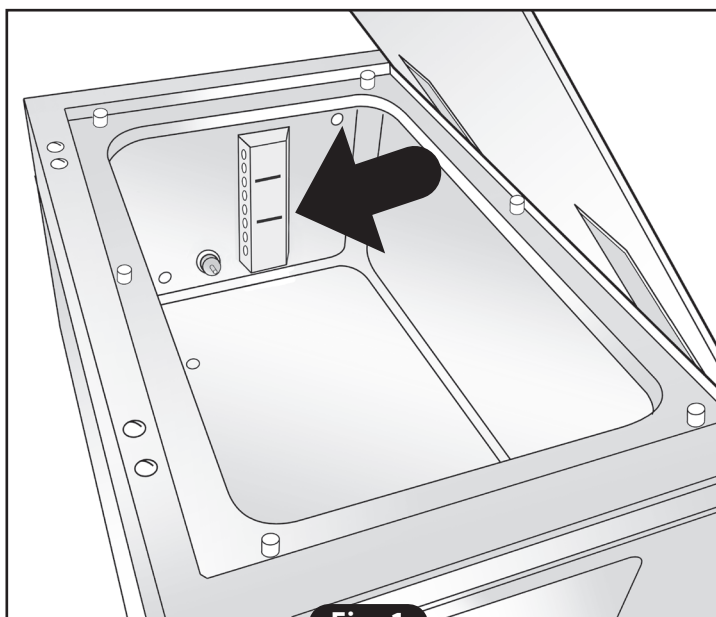


Fig. 1

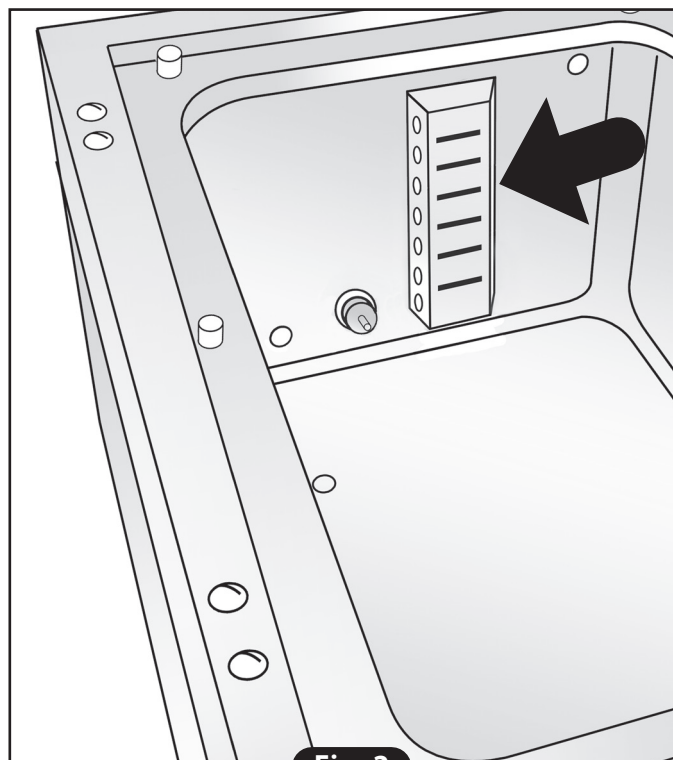


Fig. 2

- Eleve el indicador y quítelo de la cuba (**Fig. 3**).
- Realice una limpieza cuidadosa de las sondas de nivel **A** y de la sonda de temperatura **B**.

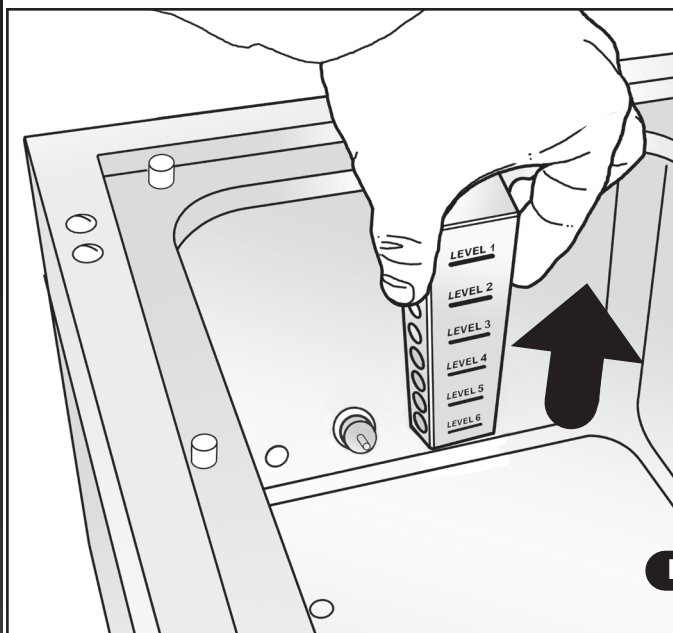
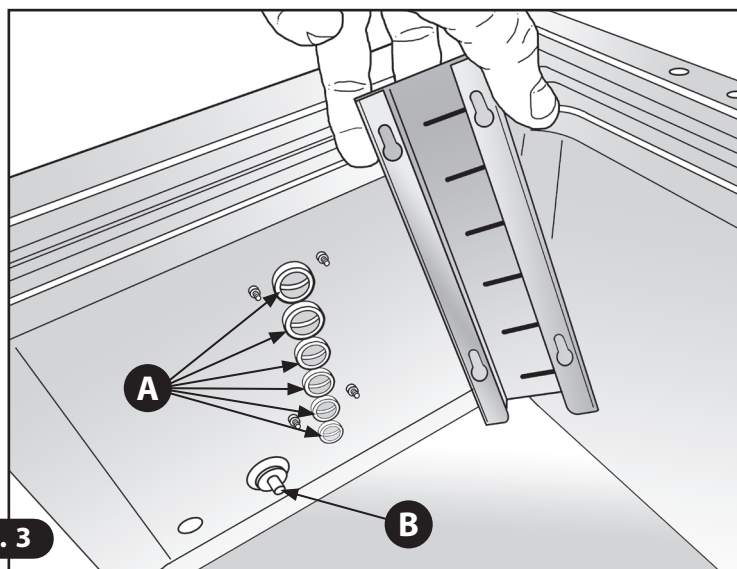


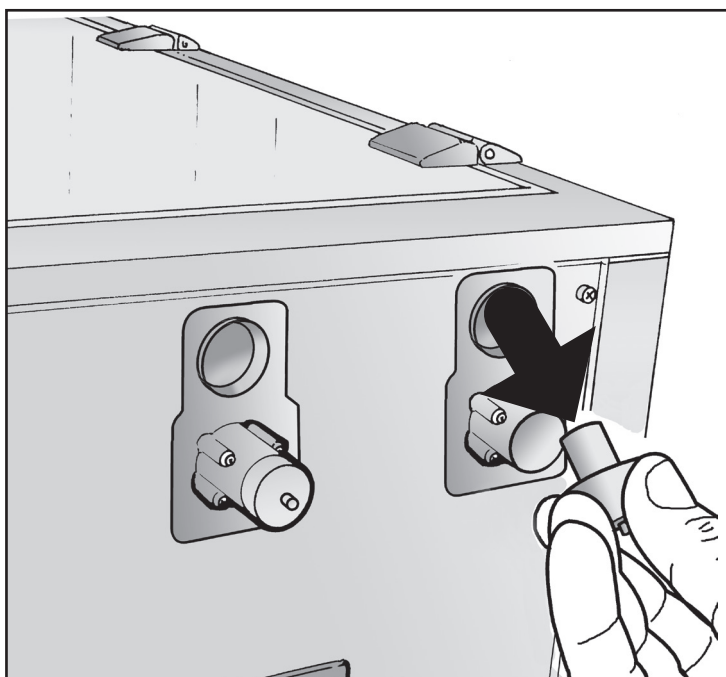
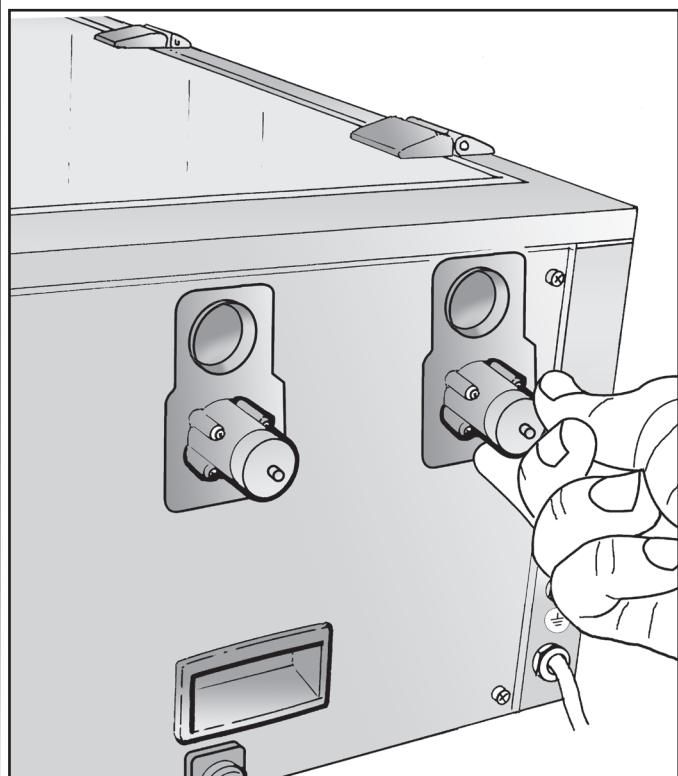
Fig. 3



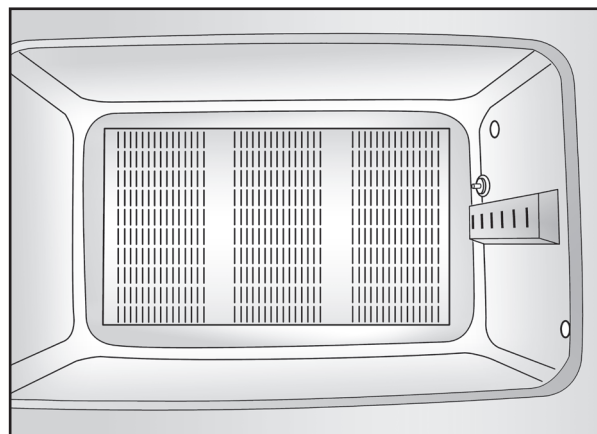
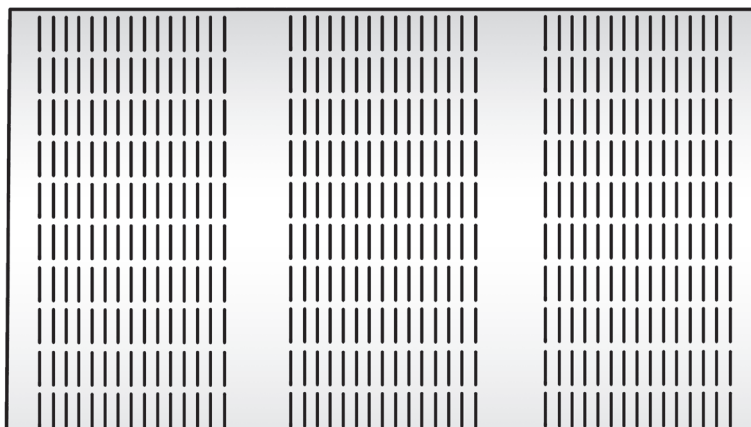
9.2.4 LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AGUA Y DE LA BANDEJA DE FILTRADO

Realice de forma periódica la limpieza de los filtros de agua de carga y de la bandeja de filtrado.

- 1) Desatornille la tapa del filtro (versión base) o de los dos filtros (versión Top), ubicados del lado posterior.
- 2) Quítelo del lugar y limpie con cuidado el cartucho. Si hay incrustaciones de cal, elimínelas dejando el cartucho en vinagre durante 24 horas.
- 3) Introduzca de nuevo la tapa y atornille por completo.



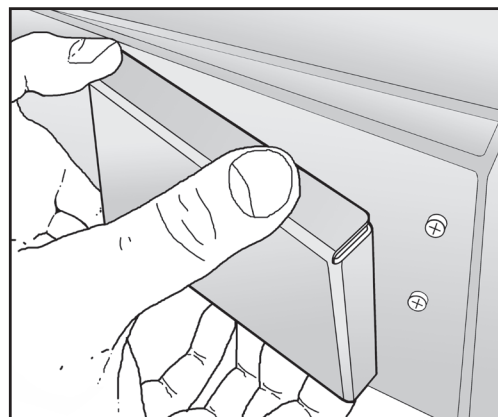
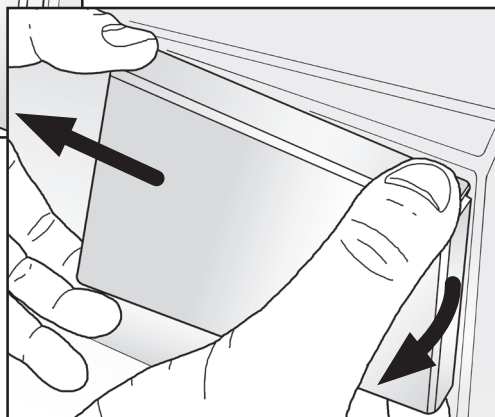
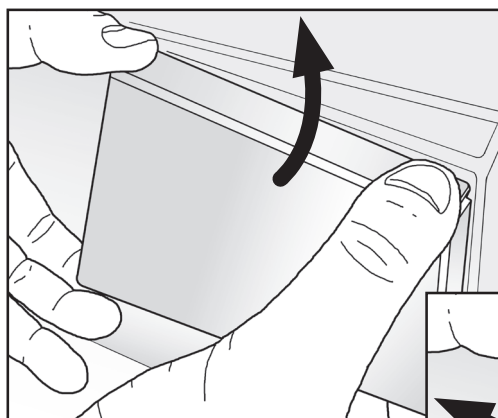
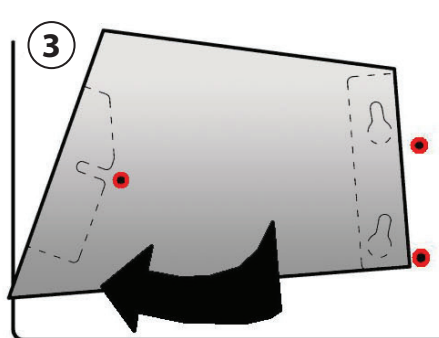
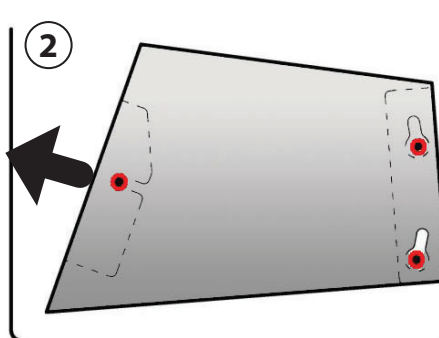
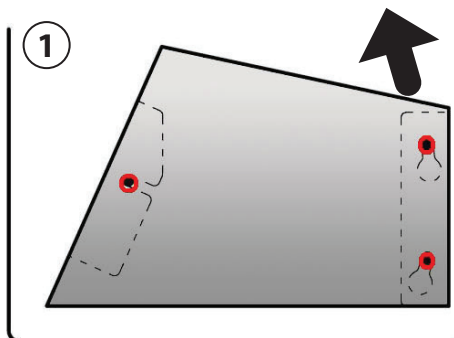
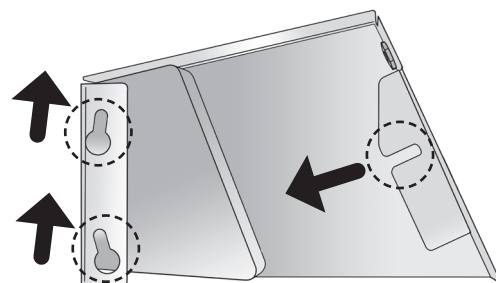
- 4) Quite la bandeja de filtrado y límpiela con cuidado para eliminar las impurezas. Si hay incrustaciones de cal, elimínelas dejando la bandeja en vinagre durante 24 horas.



9.2.5 LIMPIEZA DEL PORTASONDAS (OPCIONAL)

Limpie el portasondas de forma periódica (opcional).

- 1) Quite las sondas y colóquelas de nuevo en un lugar seguro.
- 2) Eleve el portasondas.
- 3) Limpie la pieza.
- 4) Enganche de nuevo el portasondas en tres pernos.

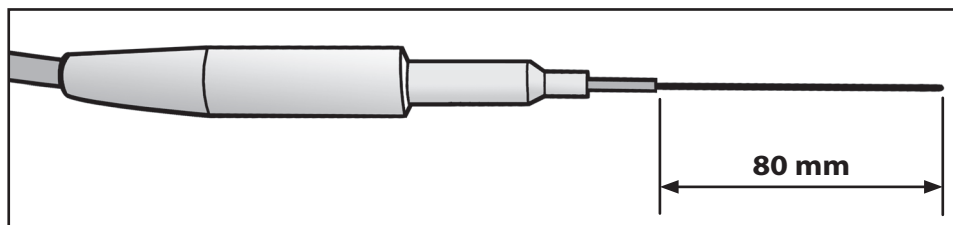


9.2.6 LIMPIEZA DE LAS SONDAS AL CORAZÓN (OPCIONALES)

**¡ATENCIÓN!**

Limpie las sondas antes y después de cada uso: estas, al introducirse en el alimento hasta el corazón, pueden generar contaminaciones bacterianas!

En las imágenes se ve la aguja de la sonda, de una longitud de 80 mm, que debe estar bien limpia y ser idónea para el contacto con los alimentos antes de cada uso.



9.2.7 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si no utiliza el aparato durante un largo período de tiempo, límpielo bien interna y externamente y proteja las superficies externas con productos específicos para acero inoxidable con base oleosa.

**¡ATENCIÓN!**

Desconecte el enchufe hasta el siguiente uso.

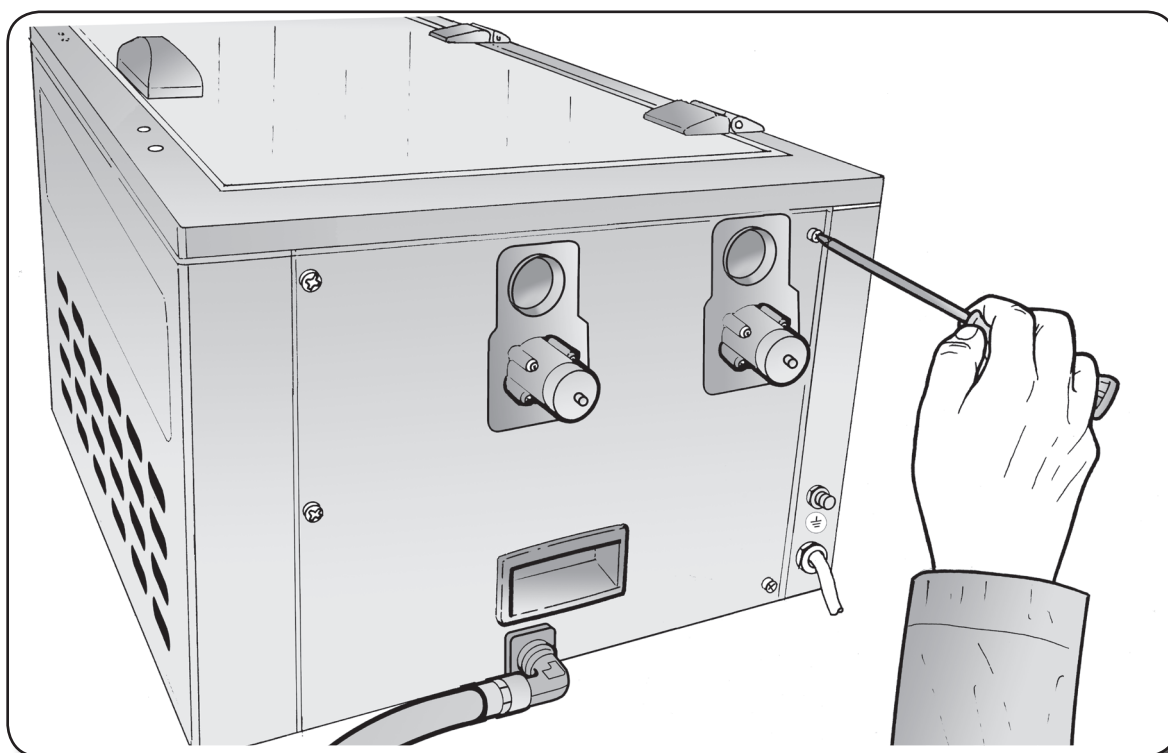
Antes de utilizarlo nuevamente controle la integridad del aparato y limpie con cuidado.

9.3 FUNCIONAMIENTO INCORRECTO

**¡ATENCIÓN!**

En caso de funcionamiento incorrecto, antes de llamar al Revendedor para el servicio de asistencia, verifique que el cable de alimentación esté bien introducido y asegúrese de que haya corriente eléctrica.

No intente reparar ni modificar el aparato en ninguna de sus partes porque podría ser potencialmente peligroso y provocar el vencimiento de la garantía; encargue esto exclusivamente a técnicos calificados y autorizados



INSTALADOR

10. NORMAS DE INSTALACIÓN

10.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El presente manual constituye parte integrante del producto y proporciona todas las indicaciones necesarias para una instalación y un mantenimiento correctos del equipo.



El usuario y el instalador deben leer con atención este manual y consultarlo siempre; además, el manual se debe colocar en un lugar conocido y de fácil acceso para todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado de mantenimiento).

El aparato está destinado solo para el uso para el cual ha sido concebido, es decir, para la cocción a baño de María de alimentos envasados al vacío.

Cualquier otro uso es impropio y potencialmente peligroso.

La empresa declina toda responsabilidad y obligaciones de garantía en caso de que se verifiquen daños a los aparatos, personas y cosas imputables a:

- una instalación incorrecta o irrespetuosa de las leyes vigentes,
- modificaciones o intervenciones no específicas para el modelo,
- uso de repuestos no originales o no específicos para el modelo,
- incumplimiento incluso parcial de las instrucciones del presente manual,
- incumplimiento de las normas para la prevención de accidentes y de las leyes vigentes, durante la instalación.

PREMISA



La instalación la debe realizar exclusivamente personal autorizado y especializado respetando las instrucciones e indicaciones del presente manual.

- Antes de instalar el aparato asegúrese de que las instalaciones eléctricas preexistentes estén realizadas de acuerdo con la ley y respondan a los datos de la placa de los aparatos que hay que instalar (V, kW, Hz, n.º fases y potencia disponible).
- El instalador también debe verificar eventuales indicaciones en materia de prevención de incendios.
- El Fabricante declara la conformidad a las normativas europeas vigentes.

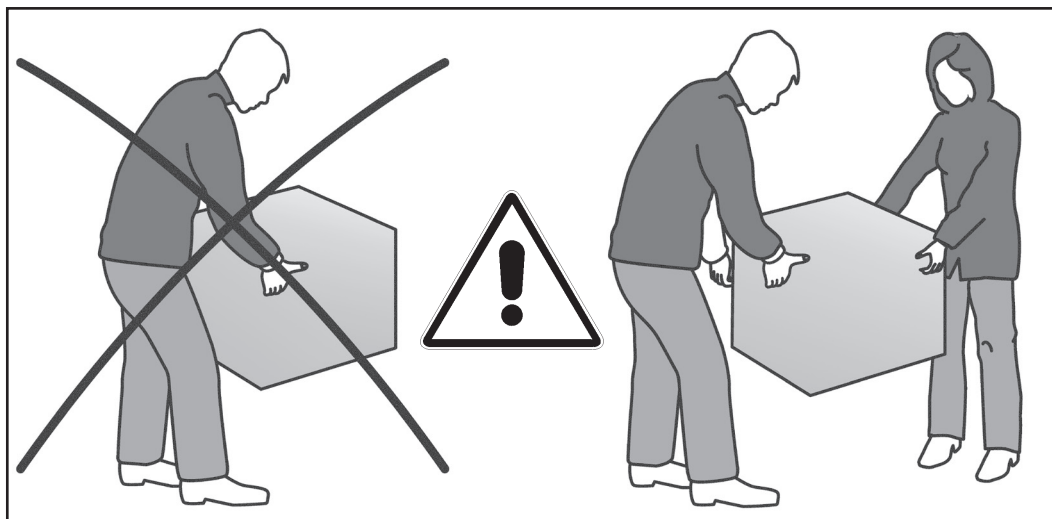
10.2 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

La carga y descarga del aparato del medio de transporte se puede realizar con medios idóneos o entre dos personas.



¡ATENCIÓN

Para desplazar el aparato se deben adoptar todas las precauciones necesarias para no dañarlo y no causar daños a personas o cosas respetando las indicaciones puestas en el embalaje.

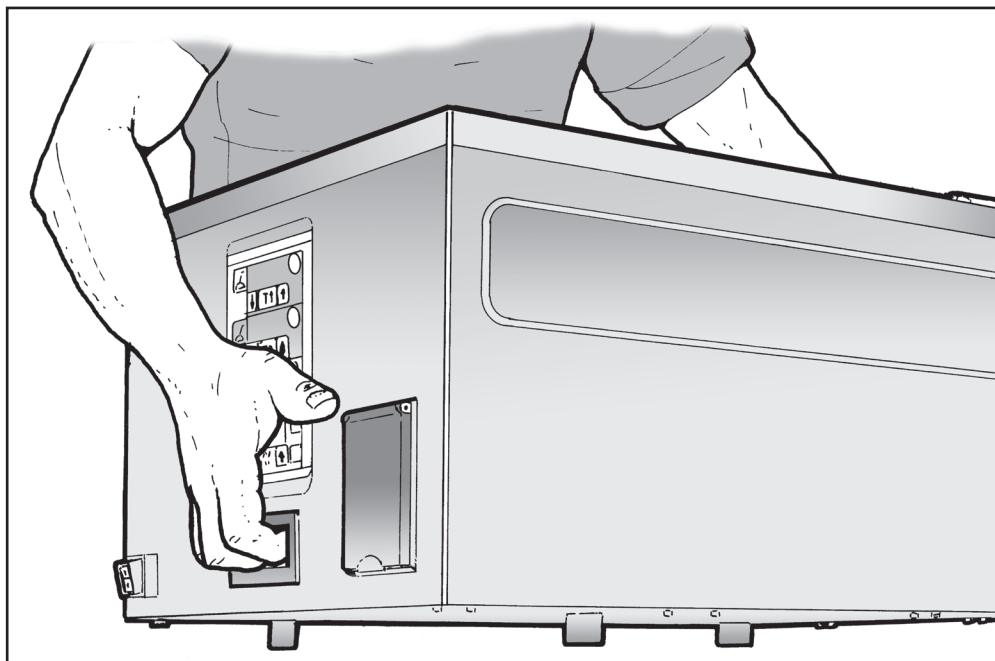


10.3 DESEMBALAJE



¡ATENCIÓN

Para el desplazamiento, se deben utilizar las dos manillas apropiadas presentes del lado posterior y anterior de la máquina.



Luego de quitar el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato; en caso de anomalías

NO haga funcionar el aparato y refiérase al Fabricante.



NOTAS ECOLÓGICAS:

los diferentes componentes del embalaje se deben desechar según las normas vigentes en el País de uso del aparato. De todas maneras no se debe dispersar nada en el ambiente.



¡ATENCIÓN!

Los componentes del embalaje pueden ser potencialmente peligrosos para niños y animales, ¡asegúrese de que no jueguen con ellos!

10.4 NORMAS ELEMENTALES DE SEGURIDAD

La responsabilidad de las operaciones realizadas en la máquina, sin cumplir con las indicaciones del presente manual, recae sobre el usuario.

A continuación se indican las principales normas de seguridad generales para la instalación:

- No toque la máquina con manos/pies húmedos o mojados o sin protecciones (guantes y zapatos adecuados);
- No introduzca destornilladores, herramientas u otro elemento entre las protecciones.
- Trabaje sólo después de desconectar la máquina (sin tirar del cable de alimentación).
- Para cualquier operación de mantenimiento, desplazamiento, instalación y limpieza del aparato, use siempre medios de prevención y protección (guantes, etc.) adecuados.

Las máquinas se deben instalar y probar respetando totalmente las normas de ley para la prevención de accidentes de los ordenamientos tradicionales y de las normativas vigentes.

NORMAS DE INSTALACIÓN

10.5 DATOS DE LA PLACA

Cómo leer la placa de matrícula

Los datos de placa están colocados en:

- Embalaje externo de cartón: 1 etiqueta (**Fig. 1**).
- Aparato: 1 placa, ubicada en la parte posterior del aparato y una en el frente, en la puerta para la conexión de las sondas al corazón (**Fig. 2**).



¡ATENCIÓN!

Se recomienda no quitar, dañar o modificar las placas de matrícula colocadas en el aparato.

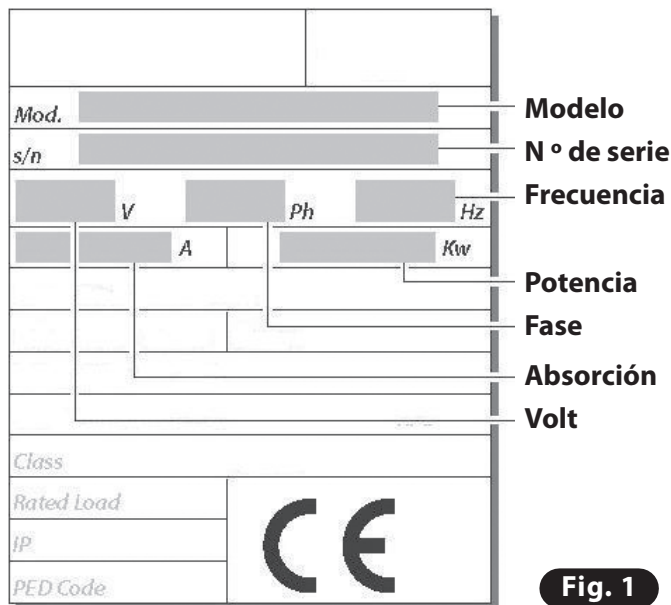


Fig. 1

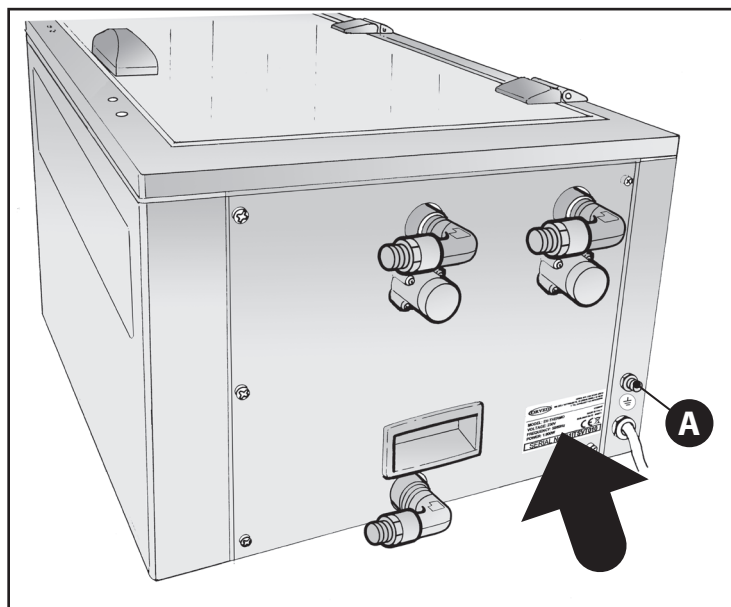
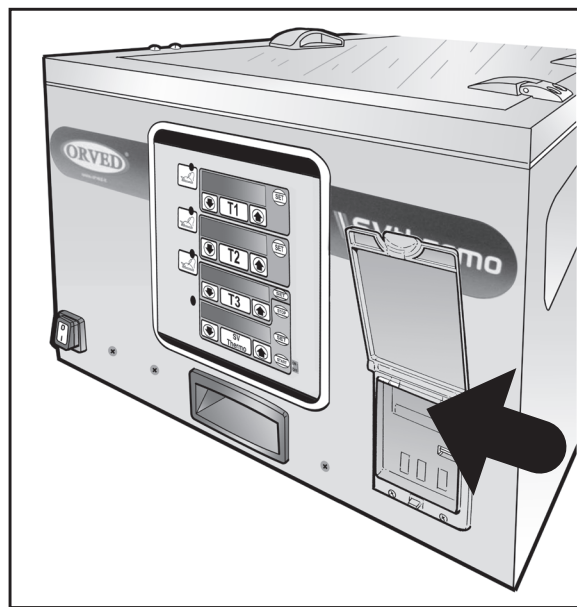


Fig. 2



10.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de instalar el aparato asegúrese de que las instalaciones eléctricas preexistentes estén realizadas de acuerdo con la ley y que respondan a los datos de la placa de los aparatos que hay que instalar (V, kW, Hz, y potencia disponible)..



¡ATENCIÓN!

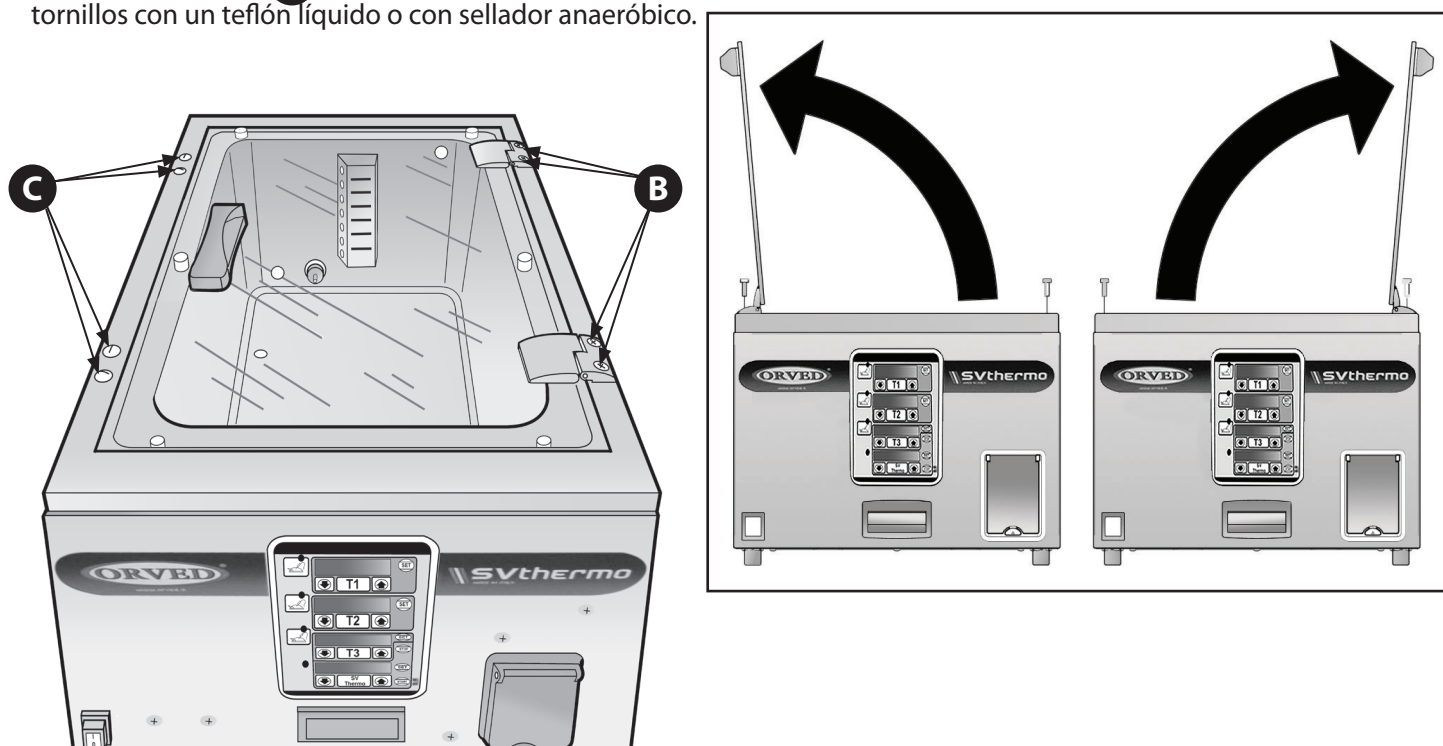
- Instale el aparato de manera que se pueda acceder al enchufe también después de la instalación de la unidad!
- En caso de que el enchufe del aparato no resulte fácilmente accesible, la red de alimentación debe poseer dispositivos para la desconexión omnipolar con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.
- Si no se utiliza todo el largo del cable, NO lo enrolle, déjelo libre y asegúrese de que no constituya un obstáculo y peligro para el pasaje de las personas; asegúrese además de que no este aplastado o plegado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con líquidos de cualquier tipo, objetos cortantes o calientes y sustancias corrosivas.
- No permita que niños o animales jueguen con el cable de alimentación.
- Conecte el aparato a una instalación de toma de tierra equipotencial mediante el tornillo correspondiente **A** colocado en el lado posterior del aparato.
- El cable de alimentación tiene un largo de 300 cm y por problemas relacionados con el sobrecalentamiento, no es posible utilizar alargadores o cables para alargarlo. Considere la posición de las tomas para la colocación del aparato.

10.7 TEMPERATURAS AMBIENTE Y RECAMBIO DE AIRE

- Se recomienda evitar el posicionamiento en lugares cerrados a elevadas temperaturas y escaso recambio de aire, a la luz directa del sol o de los agentes atmosféricos y cerca de fuentes de calor.
- La temperatura del aire del ambiente de funcionamiento no debe superar los 25°C. Por encima de dicha temperatura no se garantizan los rendimientos declarados.

10.8 MONTAJE DE LA TAPA

- SV-Thermo presenta enganches dobles para fijar las bisagras, en ambos lados a lo largo del aparato, para lograr que el sentido de apertura sea ideal para los espacios y volúmenes presentes en el lugar de instalación.
- Según la ubicación sobre un plano del equipo, elija el sentido de apertura más indicado y proceda al desmontaje eventual de las bisagras, desatornillando los cuatro tornillos **B**.
- Utilice los tornillos **C** para atornillarlos en los agujeros roscados que aún no se han utilizado. Es apropiado sellar los tornillos con un teflón líquido o con sellador anaeróbico.



10.9 CONEXIÓN HIDRÁULICA



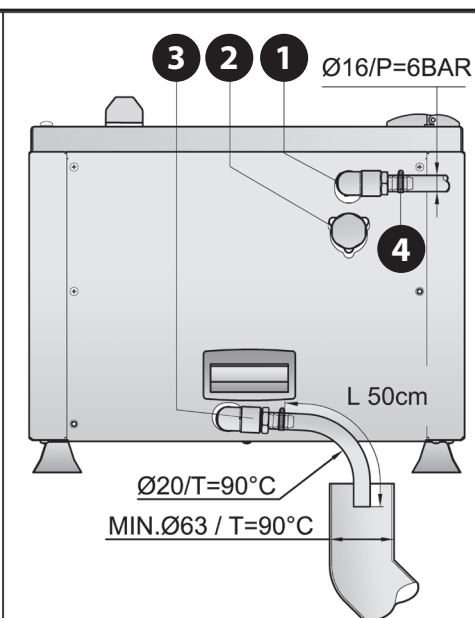
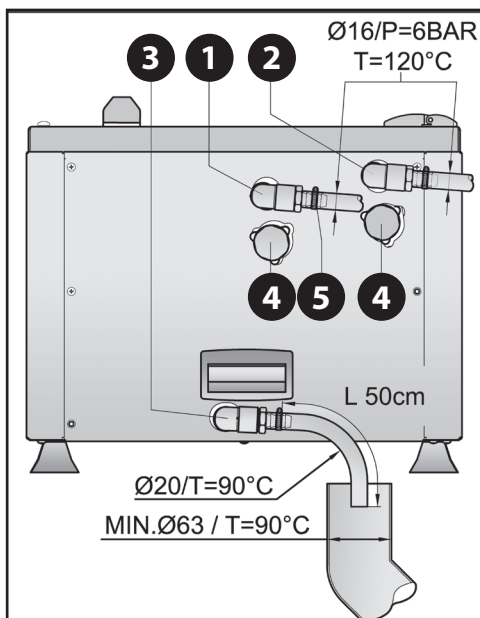
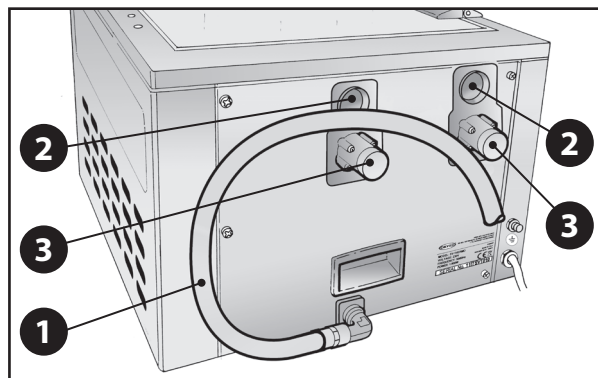
ATENCIÓN

La conexión debe ser realizada por un técnico especializado..

- Conexión a la red hídrica para agua fría y caliente (versión Top): utilice tubos flexibles para agua potable, resistentes a al menos 600 kPa (6 bares) y temperaturas de hasta 90 °C (versión Top). Diámetro interno Ø 12-14 mm. Las conexiones ubicadas en el lado posterior tienen un borde ½" gas/hembra.
- Asegúrese de que la presión del acueducto no supere los 300 kPa (3 bares). L'agua caliente de entrada no debe superar los 60°C.
- Si no hay una conexión al agua caliente, tape la junta correspondiente con una tapa macho ½"G. Programe el parámetro usuario CARGA DE AGUA CALIENTE en OFF (vea el párrafo 8.3.3).
- Si la máquina se utiliza fuera del lugar en modo CATERING, la conexión a la red hídrica se realiza en la conexión al agua fría. Tape la unión correspondiente con una tapa macho ½"G.
- Cuando se transfiere el aparato a otro lugar, es necesario utilizar un nuevo kit de juntas móviles (juntas).

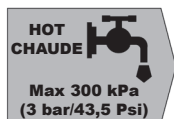
- **Conexión a la red de alcantarillado:** asegúrese de que las tuberías de descarga de la red a la que está conectado el aparato sean de material resistente a temperaturas de hasta 90 °C.
- La tubería de descarga que presenta la máquina, debe descargar libre en un tubo de descarga de la red de alcantarillado de al menos Ø63 mm (2"), resistente a temperaturas de hasta 90°C. **NO ALARGUE NI SUSTITUYA LA TUBERÍA DE DESCARGA CON UN TUBO MÁS LARGO:** la descarga no funcionaría!
- No utilice conexiones hidráulicas dañadas o con pérdidas.
- El nivel de la tubería de descarga debe ser inferior al de la unión de descarga.
- Antes de la puesta en funcionamiento, controle la ausencia total de pérdidas en las conexiones.

- 1 Tubo de descarga
- 2 Unión ½" gas F para carga de agua caliente
- 3 Filtros de impurezas que se puede examinar
- 4 Unión ½" gas F para carga de agua fría

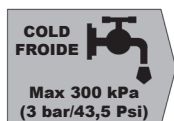


TOP

- 1 Unión de carga de agua caliente ½"G hembra (racores de pasaje no incluidos).



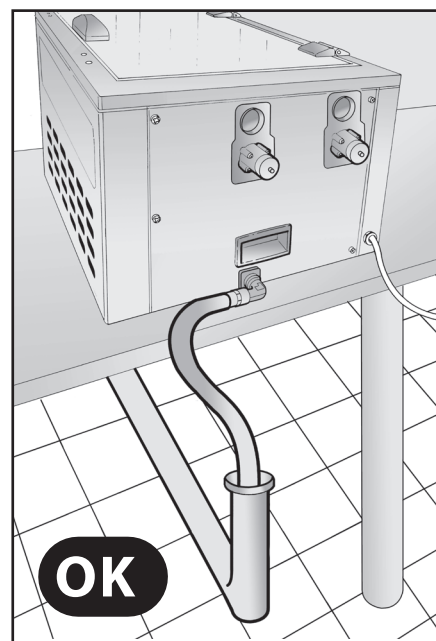
- 2 Unión de carga de agua fría ½"G hembra (racores de pasaje no incluidos).



- 3 Descarga con tubo flexible 0,5 m Ø20.
- 4 Filtro de carga de agua.
- 5 Brida sujetatubos (no incluida).

BASE

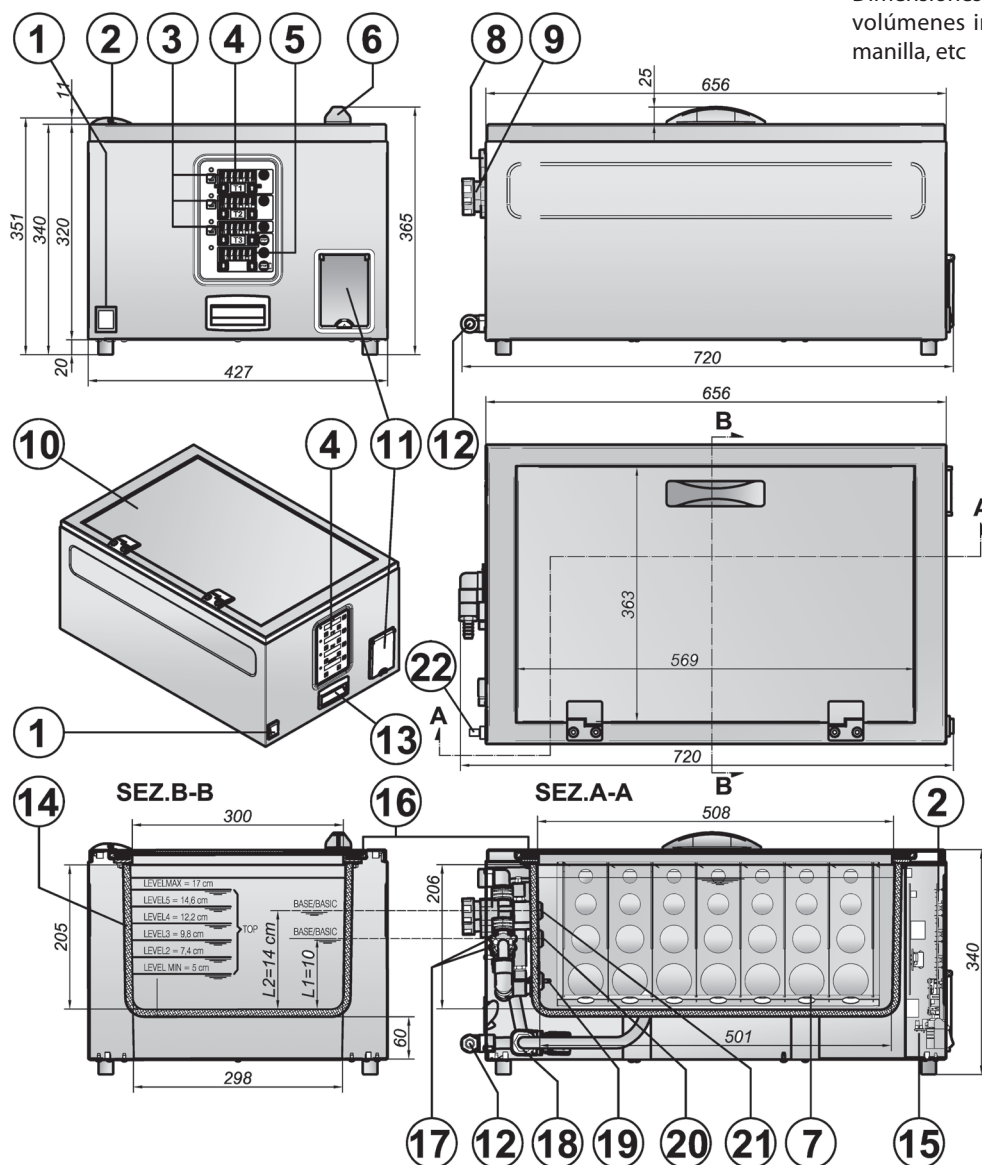
- 1 Unión de carga de agua ½"G hembra (racores de pasaje no incluidos).
- 2 Filtro de carga de agua.
- 3 Descarga con tubo flexible 0,5 m.
- 4 Brida sujetatubos (no incluida).



11. DATOS TÉCNICOS

11.1 DIMENSIONES, PESOS Y VOLÚMENES

Dimensiones referidas a los máximos volúmenes incluidos los racores, la manilla, etc



LEGENDA

- | | |
|---|--|
| 1 Interruptor general | 12 Unión portagoma Ø19 con tubo flexible para descarga de agua |
| 2 Bisagra de cinc fundido a presión niquelado | 13 Manilla de transporte delantera |
| 3 Pantalla T1, T2 y T3 para ver la temperatura al corazón de las sondas (opcionales) | 14 Aislamiento |
| 4 Panel de mandos | 15 Sistema eléctrico que incluye tarjeta de potencia, de mandos, de control de niveles, relé SSR. |
| 5 Pantalla principal (main) | 16 Junta de aislamiento y estanqueidad de silicona alimenticia |
| 6 Manilla de la tapa | 17 Electroválvulas de carga de agua caliente y agua fría |
| 7 Cesto para bolsas con divisorios | 18 Electroválvula de descarga de agua (versión "Top") |
| 8 Unión de carga de agua caliente y fría de ½"G hembra (racores de pasaje no incluidos) | 19 Sonda de temperatura del agua |
| 9 Filtros que se pueden inspeccionar para filtración de agua de red | 20 Sonda de nivel L1 (versión base) |
| 10 Tapa de vidrio templado de un espesor de 4 mm | 21 Sonda de nivel L2 (versión base) |
| 11 Puerta que se puede abrir de protección para tres prensas para sondas de temperatura al corazón y puerto USB (opcional) | 22 Tornillo para instalación de tierra equipotencial |

DATOS TÉCNICOS

APARATO:

- Ancho:.....mm 427
- Longitud:mm 675 (720 mm incluidos los racores)
- Altura:.....mm 365

CUBA:

- Ancho:.....mm 300
- Longitud:mm 508
- Profundidad:.....mm 206 (útil para el reboce: 187 mm)
- Volumen útil:28,4 l (cota reboce)

COTAS DE NIVEL DE AGUA:

- Versión Base:..... L1 = 100mm (igual a 15 litros); L2 = 140mm ((igual a 21,10 litros)
- Versión "Top":.....mm 50 (nivel 1 - mínimo), 74 mm (nivel 2), 98 mm (nivel 3), 122 mm (nivel 4), 146 mm (nivel 5), 170 mm (nivel 6 - máximo)

PESO:

- Peso en vacío:..... kg 23,0
- Peso cesto para bolsas:..... kg 6,82
- Peso producto embalado con palé de plástico: kg 32,5 (sin accesorios) - kg 40,5 (con accesorios)

- **DIMENSIÓN CAJA EMBALAJE, SIN PALÉ:** mm 795×520×H435

11.2 CARACTERÍSTICAS TÉRMICAS

TIEMPO DE CALENTAMIENTO PREVIO

- Medida realizada a temperatura ambiente igual a 21 °C.
- Temperatura final: 100°C

Nivel	TEMPERATURA INICIAL °C	TIEMPO PARA ALCANZAR 50°C	TIEMPO PARA ALCANZAR 70°C	TIEMPO PARA ALCANZAR 100°C
L1 (15 l)	24,8	17 min.	33 min.	1h 15 min.
L2 (21,10 l)	24,7	26 min.	50 min.	1h 40 min.

PRUEBA DE MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA CON HIELO EN LA CUBA

La prueba consiste en medir la variación de temperatura luego de un tiempo establecido previamente, con la cuba llena de hielo granulado y la tapa cerrada. La prueba comprueba el grado de aislamiento térmico de la cuba, que con el presente equipo resulta muy satisfactorio, y permite utilizar el baño en modalidad de inicio diferido con mantenimiento del producto a temperaturas aceptables para la seguridad alimenticia.

Cantidad de hielo granulado en la cuba	T INICIAL °C CÁMARA	TIEMPO	T FINAL °C CÁMARA	AUMENTO TEMPERATURA
kg 5	-0,5 °C	8h	+0,5°C	1°C luego 8h
kg 6	-0,5 °C	40h	+7°C	7,5°C luego 40h

11.3 CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Se prevén las siguientes tensiones estándar:

- Unión europea: 230V 50Hz
- ESTADOS UNIDOS-CANADÁ: 110-130V 60Hz
- Mercados extraeuropeos (Brasil, Taiwán, Tailandia): 230V 60 Hz
- Potencia absorbida: 1800W
- Corriente máxima absorbida: 8,2 A
- Protección resistencia: 180°C
- Sonda temperatura cuba: tipo PT1000
Tolerancia de error: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
Resolución: $0,1^{\circ}\text{C}$
- Sondas al corazón PT1000 Clase A
Tolerancia de error: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$
Resolución: $0,1^{\circ}\text{C}$

12. ANOTACIONES ÚTILES

Fecha de compra: _____

Datos del Revendedor:

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Fax: _____

DATOS DEL FABRICANTE: ORVED S.p.A. con SOCIO ÚNICO

Tel.: 0039 0421 54387 • Fax: 0039 0421 333100 • E-mail: orved.ve@tin.it • http: www.orved.it

Centro de asistencia más cercano recomendado:

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

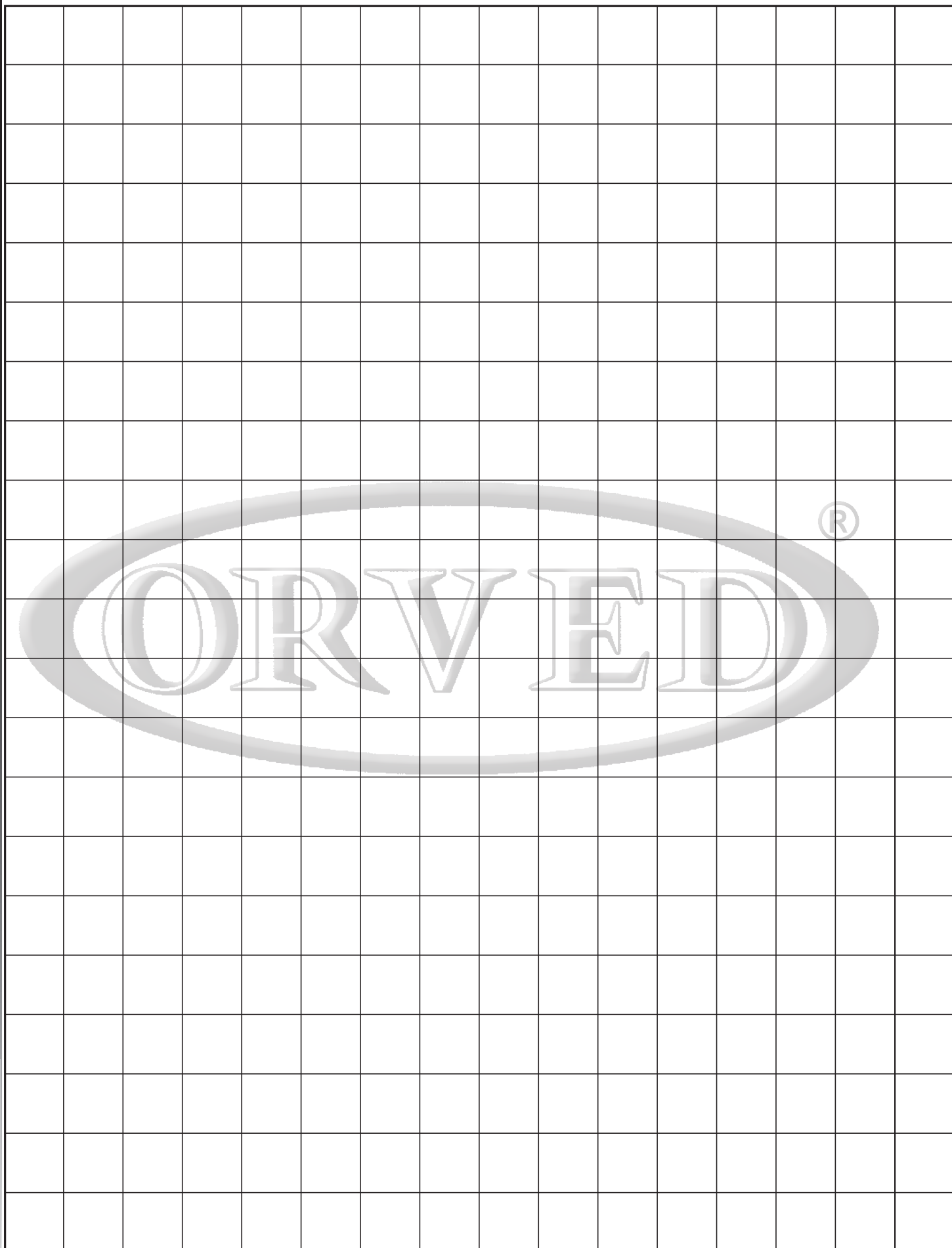
Fax: _____

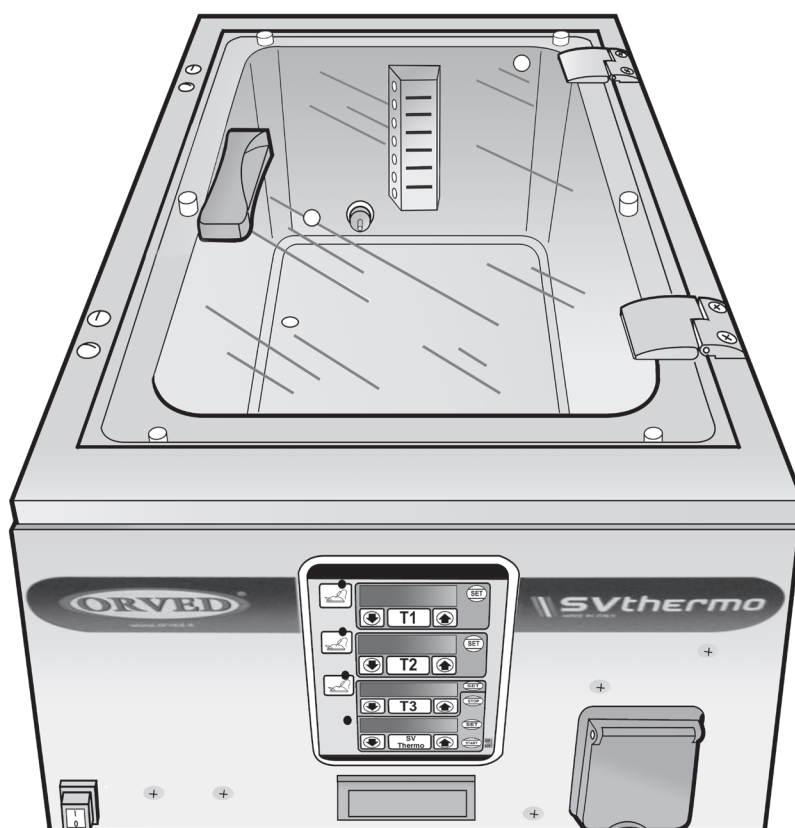
TABLA DE COMPILACIÓN DE RECETAS DE PROGRAMAS

13. TABLA DE COMPILACIÓN DE RECETAS DE PROGRAMAS

PANTALLA PRINCIPAL						PANTALLA T1		PANTALLA T2		PANTALLA T2		
PROG.	PRODUCTO	MODE										
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												

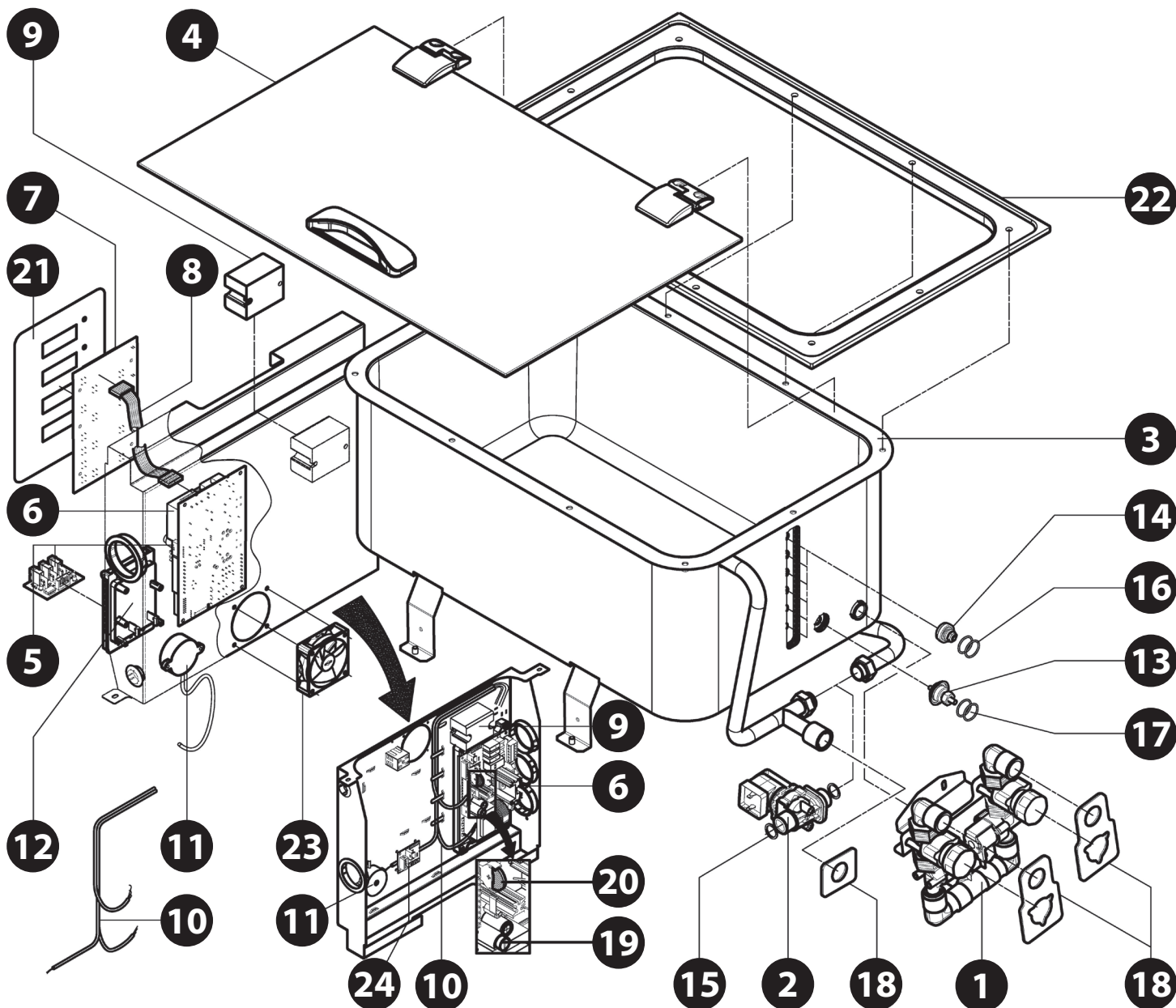
PANTALLA PRINCIPAL						PANTALLA T1		PANTALLA T2		PANTALLA T2		
PROG.	PRODUCTO	MODE										
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												





**RICAMBI PRINCIPALI
MAIN SPARE PARTS
PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPALES
HAUPTERSATZTEIL
PIEZAS DE REPUESTO PRINCIPALES**

**RICAMBI PRINCIPALI / MAIN SPARE PARTS / PIÈCES DE RECHANGE PRINCIPAUX
HAUPTERSATZTEIL / PIEZAS DE REPUESTO PRINCIPALES**



NR. DIS.	DESCRIZIONE ARTICOLO / ITEM DESCRIPTION / DESCRIPTION DE L'ARTICLE ARTIKELBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	COD. 115V	COD. 230V	COD. 200V
1	GRUPPO ELETTROVALVOLE DI CARICO / SOLENOID VALVES UNIT FILL-UP GROUPE ELECTROVANNES DE REMPLISSAGE / EINLAUF-MAGNETVENTILAGGREGAT GRUPO DE ELECTROVÁLVULAS DE CARGA	1603398	1601762	1603398
2	ELETTROVALVOLA DI SCARICO / DRAIN SOLENOID VALVE / ELECTROVANNE DE VIDANGE AUSLAUF-MAGNETVENTIL / ELECTROVÁLVULA DE DESCARGA	1603399	1601763	1603435
3	VASCA ASSEMBLATA / ASSEMBLED TANK / CUVE ASSEMBLEE KAMMER MONTIERT / CUBA ENSAMBLADA	1603400	1601761	1603436
4	COPERCHIO COMPLETO / COMPLETE LID / COUVERCLE COMPLET / DECKEL KOMPLETT TAPA COMPLETA	1602997		
5	SCHEDA POTENZA L064 + INTERFACCIA SONDE TC / POWER BOARD L064 + TC PROBES INTERFACE PLATINE PUISSANCE L064 + INTERFACE SONDES TC / LEISTUNGSKARTE L064 + SONDEN-SCHNITT- STELLE TC / TARJETA DE POTENCIA L064 + INTERFAZ DE SONDAS TC	1603437	1601764	1603438
6	SCHEDA POTENZA (VERSIONI SENZA SONDE CUORE) / POWER BOARD (VERSIONS WITHOUT CORE PROBES) PLATINE PUISSANCE (VERSIONS SANS SONDES A CŒUR) / LEISTUNGSKARTE (VERSIONEN OHNE KERNSENDEN) / TARJETA DE POTENCIA (VERSIONES SIN SONDAS AL CORAZÓN)	1603384	1603385	1603439
7	TASTIERA COMANDI L063 / L063 CONTROL KEYPAD / CLAVIER DE COMMANDES L063 BEDIENTASTATUR L063 / TECLADO DE MANDOS L063	1603386		
8	CAVO FLAT / FLAT CABLE / CABLE FLAT / FLACHKABEL / CABLE FLAT	1603387		
9	RELE' STATICO 25A / 25A STATIC RELAY / RELAIS STATIQUE 25A STATISCHES RELAIS 25 A / RELÉ ESTÁTICO DE 25 A	1603388		
10	IMPIANTO ELETTRICO COMPLETO / COMPLETE ELECTRICAL WIRING / CIRCUIT ELECTRIQUE COMPLET ELEKTRISCHE ANLAGE KOMPLETT / INSTALACIÓN ELÉCTRICA COMPLETA	1603389	1603390	1603440
11	SEGNALATORE ACUSTICO 12V SV-THERMO / 12V SV-THERMO BUZZER SIGNAL AVERTISSEUR SONORE 12V SV-THERMO / AKUSTIKMELDER 12 V SV-THERMO INDICADOR ACÚSTICO 12 V SV-THERMO	1603391		
12	KIT SPORTELLI + SUPPORTO CONNETTORI SONDE TC DOOR KIT + TC PROBES CONNECTORS SUPPORT / KIT VOLET + SUPPORT DES CONNECTEURS SONDES TC SATZ TÜR + HALTERUNG TC-SONDENSTECKER / KIT PUERTA + SOPORTE CONECTORES SONDAS TC	1601765		
13	KIT Sonda TEMPERATURA VASCA PT1000 / PT1000 TANK TEMPERATURE PROBE KIT KIT SONDE TEMPERATURE CUVE PT1000 / SATZ PT1000-KAMMERTEMPERATURSONDE KIT Sonda DE TEMPERATURA DE LA CUBA PT1000	1603004		
14	KIT SENSORI LIVELLO ACQUA / WATER LEVEL SENSORS KIT / KIT CAPTEURS DE NIVEAU D'EAU SATZ WASSERSTANDSSENSOREN / KIT SENSORES DEL NIVEL DE AGUA	1603006		
15	GUARNIZIONE PIANA SCARICO/CARICO / FILL-UP/DRAIN FLAT GASKET JOINT PLAT VIDANGE/REPLISSAGE / FLACHDICHTUNG EIN-/AUSLAUF JUNTA PLANA DESCARGA / CARGA	1603392		
16	KIT GUARNIZIONI O-RING PER SENSORI LIVELLO / O-RING GASKETS KIT FOR LEVEL SENSORS KIT JOINTS TORIQUES POUR CAPTEURS DE NIVEAU / SATZ O-RING-DICHTUNGEN FÜR FÜLLSTANDS- SENSOREN / KIT JUNTAS TÓRICAS PARA SENSORES DE NIVEL	1601766		
17	KIT GUARNIZIONI SENSORE TEMPERATURA / TEMPERATURE SENSORS GASKETS KIT KIT JOINTS DU CAPTEUR DE TEMPERATURE / SATZ DICHTUNGEN FÜR TEMPERATURSENSOR KIT JUNTAS DEL SENSOR DE TEMPERATURA	1601767		
18	KIT GUARNIZIONI EPDM ADESIVE / ADHESIVE EPDM GASKETS KIT KIT JOINTS EPDM ADHESIFS / SATZ EPDM-KLEBEDICHTUNGEN / KIT JUNTAS EPDM ADHESIVAS	1601768		
19	FUSIBILE / FUSE / FUSIBLE / SICHERUNG / FUSIBLE	1603393	1603394	1603393
20	BATTERIA RTC / RTC BATTERY / BATTERIE RTC / RTC-BATTERIE / BATERÍA RTC	1603395		
21	ADESIVO COMANDI / ADHESIVE CONTROL STICKER ADHESIF COMMANDES / BEDIENFELD-AUFKLEBER / ADHESIVO DE LOS MANDOS	1603396		
22	GUARNIZIONE CORNICE SILICONE / POWER SILICONE FRAME GASKET JOINT CADRE SILICONE ALIMENTAIRE / RAHMEN-DICHTUNG LEBENSMITTELSILIKON JUNTA DEL MARCO DE SILICONA ALIMENTARIA	1603397		
23	VENTOLA / FAN / VENTILATEUR / VENTILATOR / FAN	1603441		
24	KIT MODULO SENSORE 4 LIVELLI M091 / FOUR LEVEL MODULE CARD M091 PLATINE DE CONTROLE DES NIVEAUX M091 / WASSERPEGEL-KONTROLLKARTE M091 TARJETA DE NIVEL M091	1603689		

