

Thermokreislauf "Sous Vide" SVGBV15



BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG



Dieses Handbuch wurde erstellt, um dem Kunden alle Informationen über die Maschine und die auf sie anwendbaren Regeln sowie die Bedienung und Wartung zu vermitteln, die es ihm ermöglichen, das Gerät optimal zu nutzen und gleichzeitig seine Effizienz über einen längeren Zeitraum zu erhalten. Dieses Handbuch sollte an Personen weitergegeben werden, die für den Gebrauch der Maschine und die regelmäßige Wartung verantwortlich sind.

INHALTSVERZEICHNIS

PART 1 – ÜBER DIE MASCHINE

1.1	-	Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	3
1.2	-	Maschinenschutzeinrichtungen	4
1.3	-	Beschreibung der Maschine	4
1.3.1	-	Overview	4
1.3.2	-	Strukturelle Eigenschaften	4
1.4	-	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.5	-	Unbestimmungsgemäßer Gebrauch	4
1.6	-	Stammdaten	5
1.7	-	Schutz- und Sicherheitseinrichtungen	5
1.8	-	Beschädigungsrisiko	6
1.9	-	Maschinenzusammensetzung	6
1.10	-	Eigenschaften der Materialien	7

TEIL 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1	-	Größe, Gewicht, Merkmale	7
-----	---	--------------------------	---

TEIL 3 - ENTGEGENNAHME DER MASCHINE

3.1	-	Lieferung der Maschine	8
3.2	-	Überprüfung der Verpackung bei Erhalt	8
3.3	-	Entsorgung der Verpackung	9

TEIL 4 - INSTALLATION

4.1	-	Positionierung der Maschine	9
4.2	-	Anschluss an das Stromnetz	9
4.2.1	-	EC Version	10
4.2.2	-	UL Version	10
4.3	-	Schaltplan	10

TEIL 5 - MASCHINENEINSATZ

5.1	-	Kontrollen	11
5.2	-	Maschinenprogrammierung	12
5.2.1	-	Menü Systemparameter	12
5.2.2	-	Menü Kochprogramme	12
5.2.3	-	Kochprozess	13
5.2.4	-	Fehlermeldungen	14
5.3	-	Ausschalten	15

TEIL 6 - REINIGEN DER MASCHINE

6.1	-	Allgemeiner Hinweis	15
6.2	-	Pflege des Elements	15

TEIL 7 - WARTUNG

7.1	-	Allgemeiner Hinweis	15
7.2	-	Netzkabel	15

TEIL 8 - ABBAUEN

8.1	-	Außerbetriebnahme	16
8.2	-	Entsorgung	16
8.3	-	WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte	16

<i>TEIL 9- Teile der Wärmepumpe und EXPLODED ANSICHT</i>			17-18
---	--	--	-------

TEIL 1 - ÜBER DIE MASCHINE

1.1 - GENERAL PRECAUTIONS

- Die Wärmepumpe ist für den Heimgebrauch oder ähnliche Anwendungsbereiche konzipiert. Dieses Produkt entspricht den neuesten Sicherheitsstandards. Vor der Inbetriebnahme der Thermocirculator ist es jedoch ratsam, diese Anleitung sorgfältig zu lesen und die folgenden Empfehlungen zu beachten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf: Sie ist Bestandteil des Gerätes. Aus diesem Grund ist es zweckmäßig, sie immer dann vorzusehen, wenn die Thermokette von einem neuen Benutzer benutzt wird. Im Falle eines Personalwechsels sollte dies im Voraus mitgeteilt werden.
- Die Wärmepumpe darf nur von einem geschulten Bediener benutzt werden, der die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung gelesen und verstanden hat.
- Berühren Sie die Heizelemente nicht mit bloßen Händen.
- Berühren Sie die rotierenden Lüfter nicht, während sie arbeiten.
- **NACH DEM GEBRAUCH IMMER DEN THERMOCIRCULATOR AUS DEM WASSER NEHMEN!**
- **Wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, kann der Wasserdampf irreversible Schäden an der elektrischen Anlage verursachen.**
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch oder bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn es nicht möglich ist, den Thermocirculator nach Gebrauch aus dem Wasser zu entfernen, dreht sich der Ventilator weiter, bis die Wassertemperatur unter 50° C (oder 122° F) liegt. Ziehen Sie in diesem Fall nicht den Stecker der Maschine ab und schalten Sie den Hauptschalter nicht aus, bis die Maschine ihre Belüftung beendet hat.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Maschine reinigen oder warten.**
- Berücksichtigen Sie bei der Wartung oder Reinigung der Maschine (und damit beim Entfernen der Schutzeinrichtungen) immer die Restrisiken.
- Konzentrieren Sie sich bei der Durchführung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten immer auf die anfallenden Arbeiten.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Widerstandsposition in Bezug auf die Sonde nicht verändern. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels; ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel kann eine ernsthafte elektrische Gefahr darstellen.
- Wenn es Anzeichen dafür gibt, dass die Maschine nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Sie Grund zu der Annahme haben, dass sie eine Fehlfunktion aufweist, wird Ihnen empfohlen, sie nicht zu benutzen und sich unverzüglich an das Assistance Center zu wenden.
- Führen Sie keine Reparaturen direkt durch. Wenden Sie sich immer an eine autorisierte Werkstatt.
- Der Benutzer darf die Maschine aus keinem Grund manipulieren. Wenden Sie sich im Fehlerfall immer an den Hersteller. Jeder Versuch des Benutzers oder nicht autorisierten Bedieners, eine Komponente der Maschine zu demontieren, zu ändern oder zu manipulieren, verliert die gemäß der Richtlinie 2006/42/EG erstellte Konformitätserklärung und führt zum Erlöschen der Garantie. Die Herstellerfirma kann keine Haftung für Schäden durch Manipulationen übernehmen.
- Darüber hinaus kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden für:
 - Unsachgemäßer Gebrauch oder Manipulation der Maschine durch schlecht geschultes Personal;
 - Schlechte oder unzureichende Wartung;
 - Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original oder typengeprüft sind.;
 - Nichteinhaltung einiger oder aller Anweisungen in diesem Handbuch;
 - Behandlung der Maschinenoberflächen mit ungeeigneten Produkten.
 - Die Bildung von Kalkablagerungen durch die Verwendung von nicht destilliertem Wasser

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen, da sie sonst von jemandem zu ihrer Sicherheit angewiesen werden müssen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Tauchen Sie das Gerät niemals ganz in das Wasser. Mit einem feuchten Tuch reinigen. Lassen Sie weder in den Maschinenkörper eindringen noch Wasser, Schmutz oder Rückstände, einschließlich Lebensmittelflüssigkeit oder feste Abfälle.

1.2 – MASCHINENSCHUTZEINRICHTUNGEN

Die elektrischen und mechanischen Sicherheitseinrichtungen entsprechen den Richtlinien **2006/95** und **2006/42**, sowie der Norm **60335-1**.

Die Thermokugel schützt vor elektrischen und mechanischen Risiken während des Betriebs sowie bei Reinigung und Wartung.



Es gibt jedoch einige **RESIDUAL RISIKEN**, die nicht vollständig eliminiert werden können.

Diese heißen **ACHTUNG** und betreffen die Gefahr von Verbrennungen oder Prellungen beim Be- und Entladen des Produkts und beim Reinigen der Maschine.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Übersicht

Unsere Firma hat den Thermocirculator entworfen und gebaut, um Folgendes zu gewährleisten:

- die Robustheit und Stabilität aller Komponenten;
- einfache Handhabung, dank eines metallischen Griffs kann es bequem getragen werden;
- hochpräzise Heizungssteuerung;
- ein Umwälzgebläse für eine hervorragende Durchmischung des Produkts;

Die in diesem Handbuch angegebenen Modelle sind in Übereinstimmung mit der **EG-Richtlinie 2006/42** und nachfolgenden Änderungen gebaut.

Der Hersteller kann keine Haftung für Unfälle übernehmen, wenn die Maschine verändert, manipuliert, ohne ihre Sicherheitseinrichtungen benutzt oder einer Verwendung zugeführt wurde, für die sie nicht bestimmt war.

1.3.2 - Strukturelle Eigenschaften

- Der Thermocirculator wurde vollständig aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, um Hygiene und Beständigkeit gegen Säuren und Salze sowie eine ausgezeichnete Oxidationsbeständigkeit zu gewährleisten.
- Das Heizelement besteht aus einem elektropolierten, beschichteten Spiralelement, das speziell für das Eintauchen in Wasser entwickelt wurde.
- Ein Kunststoffgriff mit geringer Wärmeleitung für eine bequeme Handhabung der Maschine.
- Ein Motorschutzschalter und eine Widerstandsregelung bei Überspannung und Überhitzung.

1.4 – VERWENDUNGSZWECK

Der Thermocirculator ist für das Vakuumgaren in einem wassergefüllten Tauchbecken vorgesehen. Der Tank muss für das Kochen von Sous-Videos geeignet, sauber, ordnungsgemäß isoliert und abgedeckt sein. Der Hersteller schlägt die Verwendung von Polypropylenkugeln vor, um die Wasserverdampfung und die Wärmeverteilung zu reduzieren. Das Gerät kocht keine Lebensmittel auf andere Weise und erhitzt keine anderen Flüssigkeiten als destilliertes Wasser.

1.5 – UNINTENDED USE

Die Maschine darf nur für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden, insbesondere für folgende Zwecke:

- **Verwenden Sie die Maschine nur**, wenn sie ordnungsgemäß installiert wurde und alle Schutzvorrichtungen in gutem Zustand und ordnungsgemäß angebracht sind, um die Gefahr einer schweren Beschädigung für Sie selbst zu vermeiden..
- Berühren Sie die elektrischen Komponenten **nicht**, ohne vorher den Netzstecker gezogen

zu haben: **Gefahr eines Stromschlags..**

- Nehmen Sie die Maschine **nicht** in Betrieb, wenn sie nicht ordnungsgemäß funktioniert..
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass die Maschine absolut sicher ist und dass alle gefährlichen Bedingungen in geeigneter Weise beseitigt wurden. Bei Unregelmäßigkeiten die Maschine anhalten und einen Wartungstechniker hinzuziehen..
- Lassen Sie **nicht** zu, dass unbefugte Personen die Maschine benutzen..
- Verwenden Sie die Maschine **nicht**, indem Sie sie an Anlagen ohne Erdung und ohne Trennschalter anschließen (allgemein als "lebensrettend" bezeichnet)
- Kippen Sie die Maschine nicht um, wenn sie an das Stromnetz angeschlossen ist..

Notfallmaßnahmen bei Elektrounfällen: Zuerst das Opfer aus dem Leiter entfernen (da es wahrscheinlich bewusstlos ist). Dieser Vorgang ist gefährlich.

Das Opfer ist in diesem Fall ein Dirigent: Ihn zu berühren bedeutet, einen Stromschlag zu riskieren.

Es ist daher ratsam, die Kontakte direkt vom Netzversorgungsventil zu trennen oder, wenn dies nicht möglich ist, das Opfer mit Isoliermaterialien (Holz- oder PVC-Stücke, Tuch, Leder usw.) wegzufahren.

Das Opfer sollte sofort ärztlich versorgt und in ein Krankenhaus gebracht werden.

1.6 – MASTER-DATEN

Bitte geben Sie bei der Kontaktaufnahme mit unserem Kundendienst das genaue "**Modell**", die "**Seriennummer**" und das "**Baujahr**" der Maschine an. Dies wird uns helfen, Ihnen eine schnelle und effiziente Antwort zu geben.

Wir bitten Sie, bei jeder Kontaktaufnahme mit uns das Maschinenmodell und die Seriennummer anzugeben. Überprüfen Sie daher unbedingt diese Daten auf dem Schild auf der Rückseite des Gerätes.

Es ist verboten, die CE-Kennzeichnung zu entfernen und/oder durch eine andere zu ersetzen. Sollte das CE-Kennzeichnungsschild versehentlich beschädigt, von der Maschine gelöst oder das Siegel des Herstellers entfernt werden, muss der Kunde dies zwingend und unverzüglich dem Hersteller mitteilen..

1.7 – SCHUTZ- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN



ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass sich die Sicherheitseinrichtungen in gutem Zustand und korrekt installiert sind. Überprüfen Sie diese vor jeder Arbeitsschicht, um sicherzustellen, dass sie montiert und in Ordnung sind. Wenn dies nicht der Fall ist, sollten Sie den Verantwortlichen für die Instandhaltung informieren..
 - Verbrennungsgefahr durch Spritzwasser oder durch Kontakt mit heißen Teilen. Wenn Sie Lebensmittel bei Temperaturen über 60 ° C (140 ° F) kochen, berühren Sie den Tank nicht und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Metallteilen des Gerätes, die Wärme leiten können..
 - Verbrennungsgefahr durch Dampf oder Kondensation von Flüssigkeiten. Beachten Sie, dass der Dampf während des Garvorgangs an den Seiten und an der Vorderseite des Thermocirculators entweichen kann. Halten Sie die Wärmepumpe außerhalb der Reichweite von Kindern, insbesondere bei Kochtemperaturen über 60 ° C (140 ° F), und warnen Sie sie vor den Gefahren von Dampf und heißem Kondensat, das aus dem Tank austreten kann..
- A. **Elementschutzzelle:** Dies verhindert den Kontakt mit dem Element und dem Lüfter, der den Bediener schwer verletzen kann.
- B. **Automatische Schutzeinrichtung bei Trockenlauf:** Die Maschine stoppt und es erscheint eine Fehlermeldung ("H2O") auf dem Bildschirm, wenn der Wasserstand unter das zulässige Minimum

(75 mm von der Oberseite des Tauchbehälters) fällt.

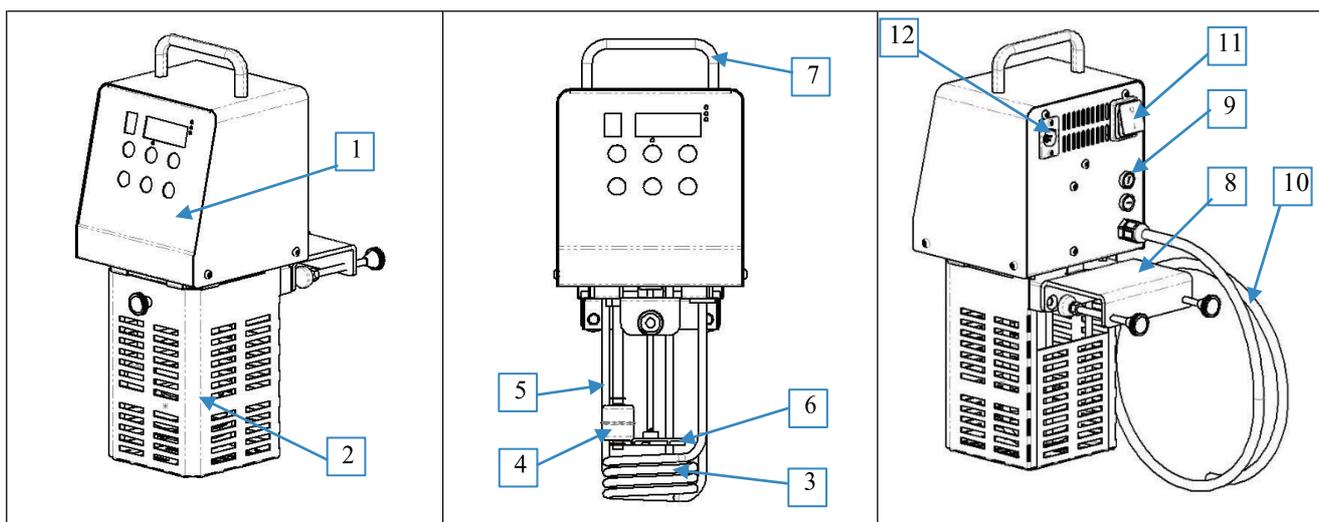
- C. **Blockvorrichtung:** Die Maschine blockiert sich selbst, wenn der Temperatursensor eine Temperatur von mehr als 105 ° C (221 ° F) erfasst und die Anzeige eine Fehlermeldung ("S" Übertemperatur) anzeigt.
- D. **Alarmvorrichtung:** Wenn die Sonde eine Temperatur in der abrupten Abnahme bis zu 3,5 ° C (6,3 ° F) in 5 Sekunden oder einen abrupten Anstieg von 0,8 ° C (1,4 ° F) in 5 Sekunden erkennt, wird die folgende Fehlermeldung auf dem Display angezeigt: "G" (Gradient).
- E. **Befestigungsklammer:** Sie muss immer fest mit dem Maschinenkörper verbunden sein. Beim Lösen kann es zu einer Gefährdung der Positionierung der Maschine und damit zu einem Sturz im Wasser kommen.

1.8 – SCHADENRISIKO



- Aus Dampf: Achten Sie auf genügend Freiraum über und um die Thermokugel (Sicherheitsabstand zu Hängeschränken, Regalen), um Schäden durch heißen Dampf zu vermeiden.
- Aus Wärmequellen: Stellen Sie den Thermocirculator nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern, Öfen, Kochplatten, Öfen usw. auf. Verlegen Sie den Thermocirculator oder sein Anschlusskabel nicht auf eine Wärmequelle (z.B. Kochplatten, Herd oder Ofen), die versehentlich eingeschaltet wurde und die Maschine beschädigen könnte. Verwenden Sie die Thermokugel nicht in Umgebungen, in denen die Temperatur unter 15 ° C (59 ° F) oder über 40 ° C (104 ° F) liegt.
- Aus dem Auslaufen von Lebensmitteln: Bevor Sie einen Beutel mit Lebensmitteln einlegen, vergewissern Sie sich, dass er vollständig verschlossen ist, da sonst die Lebensmittel auslaufen und die Thermokugel irreparabel beschädigt wird.
- Bei falscher Verwendung: Verwenden Sie die Thermokugel nur mit Wechselstrom und einer von einem Techniker ordnungsgemäß installierten Steckdose. Spannung und Frequenz müssen mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen (siehe Rückseite des Gerätes).

1.9– MASCHINENSATZ



LEGENDE

1	Vorderseite	7	Griff
2	Schutzzelle	8	Klemme

3	<i>Element</i>	9	<i>Sicherungen</i>
4	<i>Schwimmer</i>	10	<i>Kabel</i>
5	<i>Sonde</i>	11	<i>EIN-AUS-Schalter</i>
6	<i>Rotor</i>	12	<i>Kern Sondenanschluss</i>

1.10 – EIGENSCHAFTEN DER MATERIALIEN

Der Thermocirculator ist komplett aus Edelstahl AISI 304 mit einer Scotch Brite Satinierung gefertigt. Der Griff besteht aus 6 Polyamid mit 30% Glasfasern, während die gerändelten Griffe aus POM-Acetalharz mit Lebensmittelkonformitätserklärung hergestellt sind.

Der Schwimmer und die Sonde sind aus Edelstahl AISI 316 gefertigt, während der Widerstand aus verschiedenen Materialien wie Inconel 800 (Nickel-Chrom-Legierung) und Edelstahl AISI 304 besteht. Ein thermogeformter Klebstoff für die Polycarbonat-Lexan-Tastenbedientafel ist auf der Vorderseite aufgeklebt.

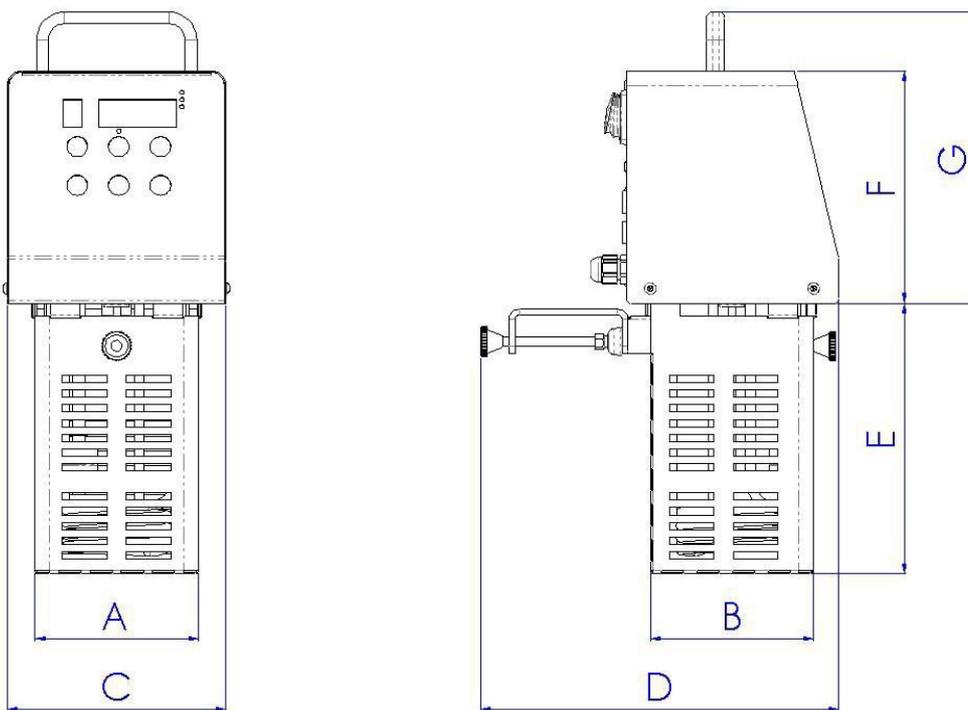


Achten Sie auf die Restrisiken, die durch das Schneiden und/oder scharfe Teile bei jeder Handhabung, Demontage oder Reinigung des Gerätes entstehen.

TEIL 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 – GRÖÖE, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN

Fig.n°2 – Abmessungen und maximale Größe der Maschine



Model	Abmessung	“EC” cert. Thermocirculator	“UL” cert. Thermocirculator
Maximale Leistungsaufnahme	watt	2.050	1.550
Maximale Widerstandsaufnahme	watt	2.000	1.500
Versorgung	Volt / Herz	230V / 50Hz	120V / 60Hz
Temperatur	°C / °F	0.1 – 95 / 32.1 – 203	0 – 95 / 32 – 203
Garzeit	stunde.min.	00.00 – 72.00	00.00 – 72.00
Verzögerter Start	Stunde	0 – 24	0 – 24
A x B	mm	110 x 110	110 x 110
C x D	mm	152 x 241	152 x 241
E / F / G	mm	186 / 158 / 194	186 / 158 / 194
Netto Gewicht	kg	3,9	3,9



DIE ELEKTRISCHEN EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE WERDEN AUF EINER PLATTE AUF DEM RÜCKEN ANGEZEIGT; BEVOR DIE MASCHINE ANGESCHLOSSEN WIRD, VERWEISE ICH AUF DEN ABSCHNITT "INSTALLATION" (TEIL 4).

TEIL 3 - EMPFANG DER MASCHINE

3.1 – LIEFERUNG DER MASCHINE

Die Maschinen werden sorgfältig verpackt, bevor sie unser Lager verlassen. Das Paket enthält:

- Ein robuster Karton mit Innenpolsterung;
- Die Maschine.
- Die Kernsonde (Option)
- Der Klammer-Montagesatz (falls nicht bereits montiert)
- Dieses Handbuch.

3.2 – KONTROLLE DER VERPACKUNG NACH ERHALT

Wenn Sie die Verpackung mit der Maschine erhalten, überprüfen Sie die Verpackung sorgfältig auf Anzeichen von Schäden, die sie während des Transports erlitten haben könnte.

Wenn die Umverpackung innerhalb von drei Tagen nach dem Lieferdatum, wie in den Unterlagen angegeben, so aussieht, als ob sie grob behandelt, geschlagen oder fallen gelassen worden wäre, und einen genauen Bericht über offensichtliche Schäden an der Maschine schreiben.

3.3 – ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Alle Verpackungen (Karton, Kunststoffträger und Polyurethanschaum) sind als fester Siedlungsabfall eingestuft und können problemlos entsorgt werden.

Wenn die Maschine in einem Land installiert ist, in dem es besondere Vorschriften gibt, sollten Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften entsorgen.

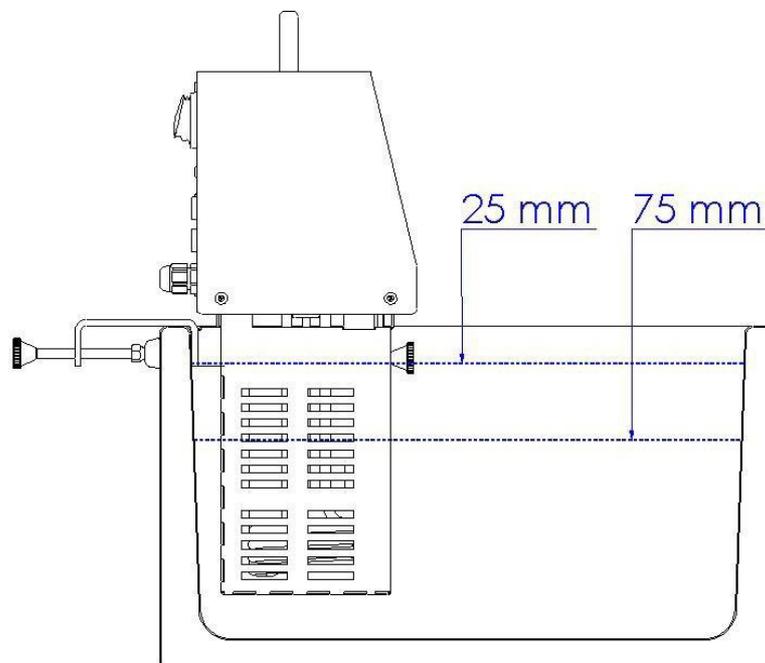
PART 4 - INSTALLATION

4.1 – POSITIONIERUNG DER MASCHINE

Befestigen Sie die Thermokugel mit der Befestigungsschelle hinter der Maschine am Tauchbecken.

Füllen Sie den Tank mit destilliertem Wasser. Achten Sie darauf, dass Sie mehr als die für den Maschinenbetrieb erforderliche **Mindestmenge (75 mm von der Oberseite des Tanks)** einfüllen, aber den **maximalen Füllstand (25 mm von der Oberseite des Tanks)** nicht überschreiten.

Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht in die Maschine gelangt.



ACHTUNG

Die Verwendung von nicht destilliertem Wasser zum Kochen führt zum Erlöschen der Garantie und befreit den Hersteller von jeglichen Schäden, die durch einen solchen Missbrauch entstehen.

4.2 – NETZANSCHLUSS

Überprüfen Sie die Daten auf dem technischen - Seriennummernschild ist identisch mit den Angaben in den Liefer- und Begleitpapieren. Achten Sie auch darauf, dass Schalter und Steckdose bei Gebrauch des Geräts leicht zugänglich sind.

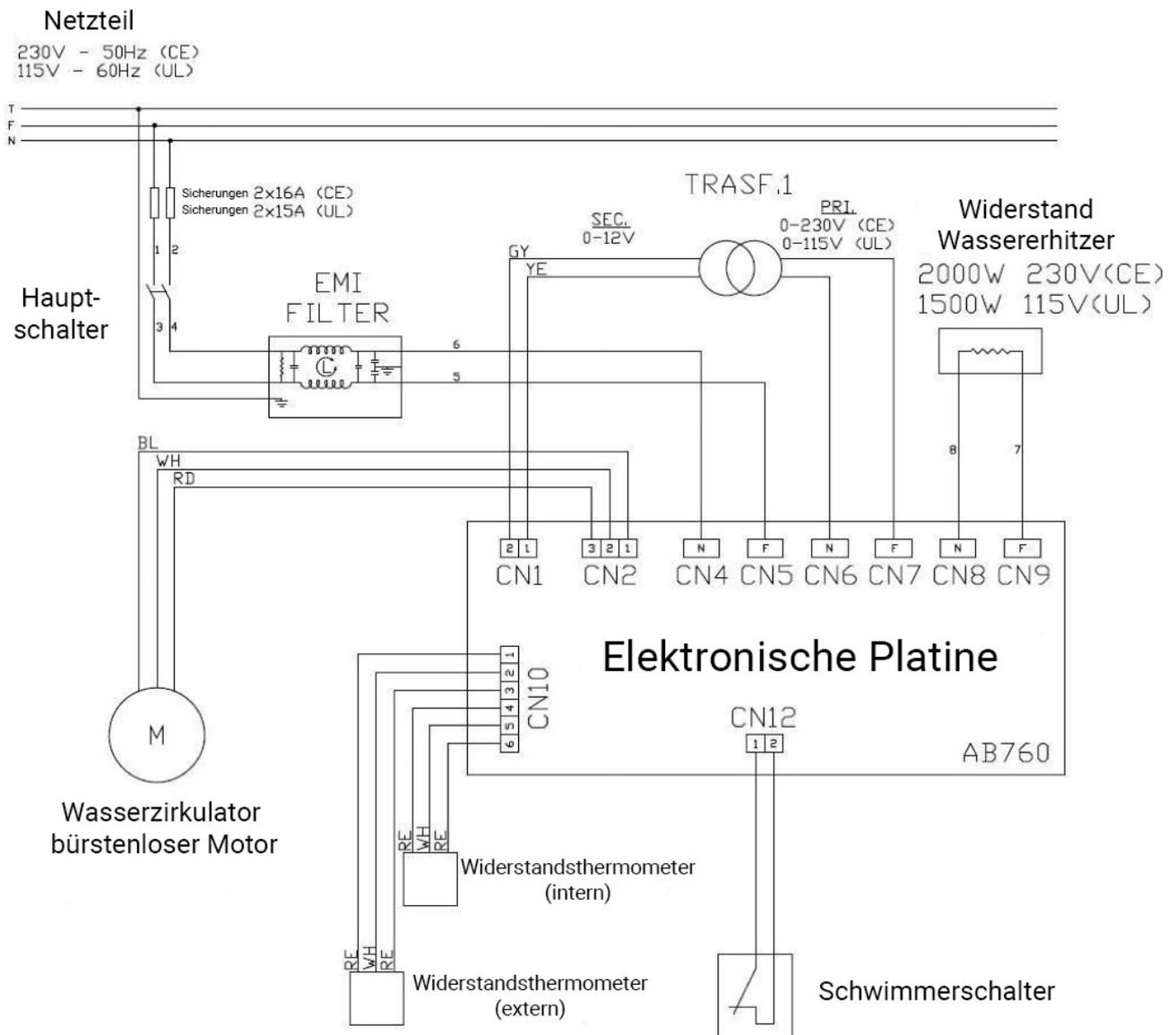
4.2.1 - EC Version

Ein 3x1,15 mm² langes Stromkabel von 2,5 m Länge und ein EC (SCHUKO)-Stecker werden mitgeliefert. Schließen Sie die Maschine an eine 230 Volt 50 Hz Stromversorgung an.

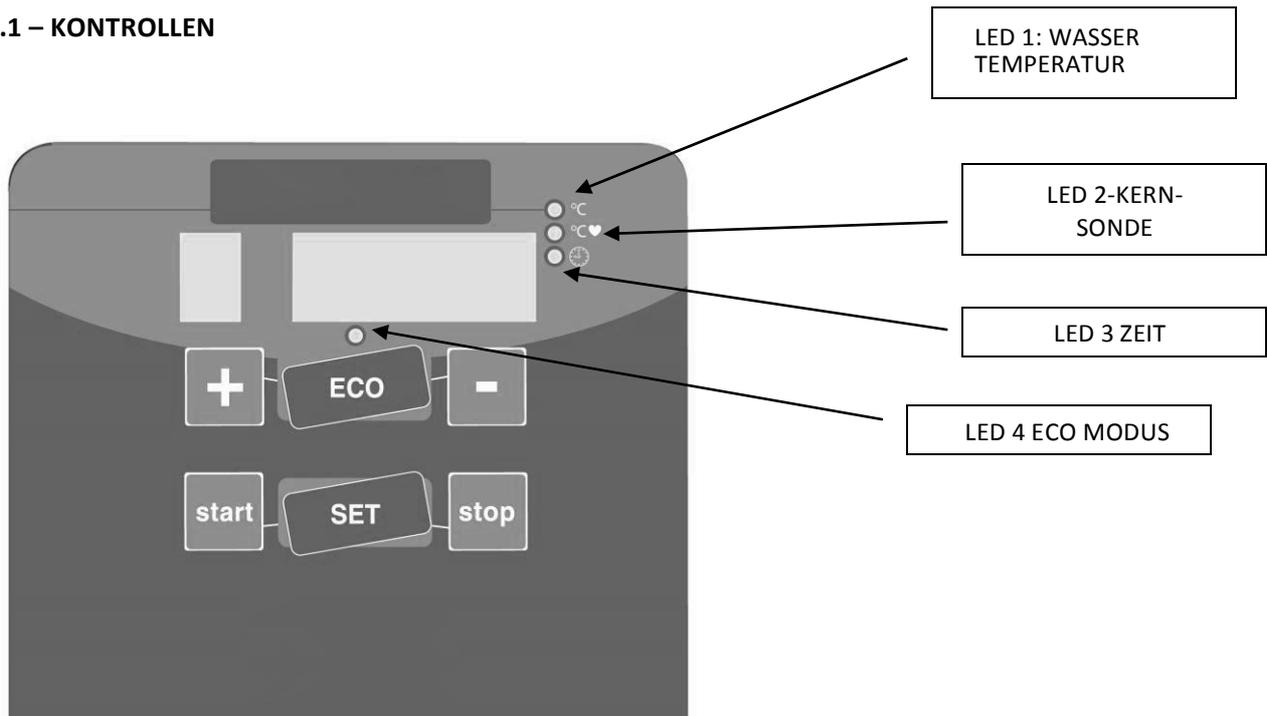
4.2.2 – UL Version

Ein 3x14AWG Netzkabel von 1,8 m Länge und ein NEMA 5-20P Stecker sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Schließen Sie die Maschine an ein 120 Volt 60 Hz Netzteil an.

4.3 – VERKABELUNG DIAGRAMM



5.1 – KONTROLLEN



TEIL 5 - MASCHINENEINSATZ

Display: eine 7-Segmente-Anzeige, 1+4-stellig:



Led 1 Wassertemperatur: leuchtet auf, wenn auf dem Display die Wassertemperatur während des Arbeitszyklus angezeigt wird.

Led 2 Temperatur der Kernsonde: leuchtet auf, wenn auf dem Display die Temperatur der Kernsonde während des Arbeitszyklus angezeigt wird (wenn die Option im Programm eingestellt ist).

Led 3 Zeit: Sie leuchtet auf, wenn auf dem Display die verbleibende Zeit während des Arbeitszyklus angezeigt wird.

Led 4 ECO MODUS: es leuchtet, wenn der ECO-Modus aktiviert ist..

ECO-Taste: Drücken Sie diese Taste, um den Arbeitszyklus in den Energiesparmodus zu versetzen (reduziert den Stromverbrauch um 50% durch Erhöhung der Zyklusarbeitszeit).

+/- Taste: Verwenden Sie diese Tasten, um die Parameter der Maschine einzustellen oder in der Programmliste zu blättern.

START Taste: Drücken Sie diese Taste, um den Arbeitszyklus zu starten und die Maschine zu unterbrechen.

SET Taste: Drücken Sie diese Taste, um die Maschinenparameter durchzugehen.

STOP Taste: Drücken Sie diese Taste, um den Arbeitszyklus zu beenden..

5.2 – MASCHINENPROGRAMMIERUNG

Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Schalter auf der Rückseite der Maschine in Position "1" stellen. Auf dem Display wird für einige Sekunden die Softwareversion angezeigt: Sie können das Menüsystem aufrufen, indem Sie in diesem Moment die SET-Taste drücken.

D.h. es wird die Softwareversion #12 angezeigt:



Wenn Sie keine Taste drücken, wechselt die Maschine automatisch in das Menü der Garprogramme - das bedeutet das Menü, auf das Sie normalerweise zugreifen, um die Maschine zu benutzen - und zeigt das zuletzt verwendete Programm an.

5.2.1 – Menü Systemparameter

Sie können auf das Menüsystem zugreifen, um die folgenden Parameter einzustellen: Offset- und Temperaturskala. Drücken Sie die SET-Taste, um durch die Parameter zu blättern. Drücken Sie die Tasten +/-, um durch die Werte zu blättern. Drücken Sie die STOP-Taste, um die Parameter des Menüsystems zu verlassen; Sie gelangen automatisch in das Menü der Garprogramme..

VERSATZ:



Der Offset ist der Wert, der von -3,0 bis +3,0 °C oder von -5,4 bis +5,4 °F eingestellt werden kann und der zu dem vom Thermostat erfassten tatsächlichen Temperaturwert addiert oder abgezogen wird.

TEMPERATURSKALA:



Bei der Temperaturskala können Sie zwischen der Celsiusskala (C) und der Fahrenheitskala (F) wählen.

5.2.2 – Menü Kochprogramme

Sie rufen dieses Menü für den normalen Gebrauch der Maschine auf. Die verschiedenen Temperatur- und Zeitparameter können Sie durch Eingabe der Garprogramme auswählen.

Programm Nummer:



Die Zahl auf der linken Seite zeigt die verwendete Programmnummer (von 0 bis 9). Die Zahl rechts zeigt die Wassertemperatur (LED °C leuchtet). Drücken Sie die Tasten +/-, um in der Programmliste zu blättern. Drücken Sie die SET-Taste, um die Programmparameter anzuzeigen und zu ändern.

Temperatur:



Drücken Sie die +/- Tasten, um die Gartemperatur von 0,1 bis 95,0°C (von 32,1 bis 203 °F) auszuwählen. Drücken Sie SET, sobald Sie den gewünschten Wert ausgewählt haben.

Zeit:



Verwenden Sie die +/- Tasten, um einen Wert zwischen 00,00 und 72,00 (hh.mm) auszuwählen. Sobald Sie den gewünschten Wert ausgewählt haben, drücken Sie SET..

Verzögerter Start:



Verwenden Sie die +/- Tasten, um einen Wert von 0 bis 24 (hh) auszuwählen. Sobald Sie den gewünschten Wert ausgewählt haben, drücken Sie SET..

Delta-Temperatur:



Mit diesem Parameter kann der Benutzer die maximale Temperaturdifferenz zwischen der Wassertemperatur und der Sondentemperatur auswählen. Sie können einen Wert von 0 bis 20°C oder von 0 bis 36°F wählen. Wenn Sie 0 wählen, wird die Steuerung der Sonde deaktiviert und die Maschine kann auch ohne Sonde arbeiten. In jedem Fall können Sie es anschließen und verwenden, und seine Temperatur wird während des Arbeitszyklus auf dem Display B angezeigt. Wenn Sie einen Wert von 1 bis 20 wählen, müssen Sie den Messtaster immer anschließen, wenn Sie einen Arbeitszyklus starten; in diesem Fall richtet sich die Funktion der Maschine nach der Temperatur des Messtasters. Sobald Sie den gewünschten Wert ausgewählt haben, drücken Sie SET..

5.2.3 – Kochprozess



Die Maschine muss am Tank befestigt werden, bevor die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen wird (siehe Kapitel 4.1). Schließen Sie die Maschine NICHT an das Stromnetz an, wenn die Maschine nass wird. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Drücken Sie START, um das ausgewählte Programm zu starten, nachdem die Parameter eingestellt wurden. Es erscheint ein Punkt (.) auf der linken Seite der Anzeige und der Rotor beginnt, das Wasser zu zirkulieren. Der Thermocirculator heizt mit seiner maximalen Leistung (oder mit 50% bei aktiviertem ECO-Modus) weiter, bis er die Temperatur des eingestellten Programms erreicht.

Wenn das Wasser (oder der Kern der Produkte - falls Sie die Kernsonde verwenden) die gewählte Temperatur erreicht, gibt der Thermocirculator ein akustisches Signal ab und die Zeit beginnt zu verkürzen.

Die folgenden drei Werte werden während aller Heiz- und Kochphasen auf dem Display in Rotation angezeigt:

1. Wassertemperatur (LED 1)
2. Verbleibende Zeit (LED 3)
3. Temperatur der Kernsonde (bei Verwendung) (LED 2)

Sie können die Maschine sowohl während der Aufheizphase als auch während der Kochphase durch Drücken der START-Taste anhalten. Der Rotor und das Element werden gesperrt und der Timer stoppt

selbstständig. Drücken Sie START, um die Arbeit neu zu starten oder drücken Sie STOP, um das Programm zu stoppen und die Maschine in den Standby-Modus zu versetzen. Die Maschine setzt sich nach einer 10-minütigen Pause automatisch in den Standby-Modus. Die SET-Taste ist während der Pause deaktiviert.

Die Maschine gibt nach Beendigung des Garvorgangs ein akustisches Signal ab; sie wird in den Standby-Modus versetzt, das Element schaltet sich aus und der Rotor stoppt selbst.

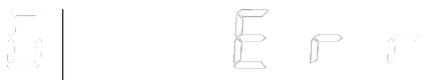
WARNUNG

Aus Sicherheitsgründen analysiert der Thermocirculator kontinuierlich die Geschwindigkeit der Erwärmung und Abkühlung des Wassers im Tank, sobald das Programm beginnt.

Das Programm muss durch Drücken der START-Taste angehalten werden, wenn Sie die Wassertemperatur stören (z.B. durch Zugabe von Wasser mit einer anderen Temperatur oder durch Eintauchen von kühlem Material in den Tank), um Fehlermeldungen zu vermeiden.

- Erreicht die durch die Temperaturbeständigkeit erfasste Temperatur aufgrund einer Überhitzung während 5 Sekunden eine Differenz von 0,8 °C (1,4 °F), kann ein GRADIENT ERROR angezeigt werden (siehe 5.2.4 - Fehlermeldungen).
- Erreicht die durch die Thermowiderstandsfähigkeit erfasste Temperatur aufgrund einer Abkühlung über einen Zeitraum von 5 Sekunden eine Differenz von 3,5 °C (6,3 °F), kann ein GRADIENT ERROR angezeigt werden. (siehe 5.2.4 - Fehlermeldungen)

5.2.4 – Fehlermeldungen

DISPLAY	FEHLER
	<u>Der Wasserstand ist zu niedrig.</u> Die Maschine hält automatisch an. Geben Sie Wasser in den Tank, damit die Maschine von selbst wieder starten kann. Die verstrichene Zeit vom Kochblock wird auf dem Display (hh:mm) bis maximal 8 Stunden angezeigt. Nach 8 Stunden wird die Maschine wieder selbst zurücksetzen.
	<u>Nicht angeschlossene Kernsonde.</u> Schließen Sie die Kernsonde an und setzen Sie den Start oder setzen Sie 0 als Deltawert. Dienstanbieter.
	<u>Überhitzungsfehler.</u> Wenn die Sonde eine Temperatur von mehr als 105 °C (221 °F) erfasst, stoppt die Maschine. Ziehen Sie den Netzstecker. Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion der einzelnen Teile. Wenn das Problem weiterhin besteht wenden Sie sich bitte an Ihren Dienstanbieter.
	<u>Gradientenfehler.</u> Das Sicherheitssystem greift ein, wenn die Temperatur abrupt (in 5 Sekunden) von 3,5 °C (6,3 °F) sinkt oder stark (in 5 Sekunden) von 0,8 °C (1,4 °F) steigt. Warten Sie ein paar Sekunden. Wenn die Wassertemperatur normalisiert ist, drücken Sie START und der Zyklus beginnt wieder dort, wo er aufgehört hat. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an Ihren Dienstanbieter.

AVVISO

Wenn Sie einen kleinen Tank verwenden und die Wassermenge kleiner als 10 Liter ist, kann es aufgrund einer zu schnellen Überhitzung zu einem G-Fehler im Display kommen.

Warten Sie mindestens 2 Minuten, bevor Sie einen Zyklus starten, damit sich die Maschine auf die gleiche Temperatur des Wassers erwärmt oder kühlt. Andernfalls könnte ein G-Fehler auf der Anzeige erscheinen.

5.3 – AUSSCHALTEN

Drücken Sie die STOP-Taste, um die Thermokugel auszuschalten. Dann können Sie den Schalter auf der Rückseite der Maschine in die Position "0" (Null) stellen.



ACHTUNG!

Ziehen Sie den Netzstecker und bewegen Sie das Gerät aus dem Tank, indem Sie die Klemme abschrauben und am Ende jedes Kochzyklus mit der Griffwaage halten. Lager Thermocirculator an einem sicheren Ort, fernab von Wärmequellen oder Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass niemand mit dem heißen Teil des Gerätes in Kontakt kommen kann. Obwohl die Maschine mit einem Sicherheitssystem ausgestattet ist, ist der Thermocirculator ein Gerät, das Wasser und Lebensmittel auf 95°C (203 °F) erwärmt. Die physikalischen Effekte durch den Kochprozess sind genau die gleichen, die Sie mit Töpfen und Pfannen haben werden. Daher empfehlen wir Ihnen, vorsichtig zu sein und die Maschine entsprechend zu benutzen.

PART 6 – REINIGEN DER MASCHINE



ACHTUNG!

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, um sicherzustellen, dass es nicht mehr unter Spannung steht.

6.1 – ALLGEMEINER PUNKT

- Reinigen Sie die Maschine mit einem Tuch in einem normalen Reinigungsmittel bei Umgebungstemperatur.
- Verwenden Sie keine Hochdruck-Wasserstrahlmaschine oder Druckwasserstrahl.
- Verwenden Sie keine Werkzeuge, Bürsten oder andere Hilfsmittel, die die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten.
- Legen Sie keine der Komponenten in die Spülmaschine.

6.2 – PFLEGE DES ELEMENTS

Um das Element, den Schwimmer und alle Komponenten, die in den Tank eingetaucht sind, vor dem Kalkstein zu schützen, wird empfohlen, für jeden Arbeitszyklus etwas Essig in den Tank (1:100) mit dem Wasser hinzuzufügen.

TEIL 7 – WARTUNG

7.1 – ALLGEMEINER PUNKT

Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Maschine warten, um sicherzustellen, dass sie nicht mehr unter Spannung steht.

7.2 – STROMKABEL

Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig, um sicherzustellen, dass es in gutem Zustand ist. Rufen Sie das ASSISTENZZENTRUM an, wenn das Kabel ausgetauscht werden muss.

TEIL 8 – DEMONTAGE

8.1 – AUßERBETRIEBNAHME

Sollten Sie sich entscheiden, die Maschine außer Betrieb zu nehmen, stellen Sie sicher, dass sie von niemandem benutzt werden kann: Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Anschlusskabel ab.

8.2 – VERTEILUNG

Nach der Außerbetriebnahme der Maschine kann diese zu gegebener Zeit beseitigt werden. Um die Maschine ordnungsgemäß zu entsorgen, wenden Sie sich an einen Entsorger unter Berücksichtigung der verschiedenen Materialien, die in den verschiedenen Komponenten der Maschine enthalten sind..

8.3 - WEEE ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE

In Übereinstimmung mit Artikel 13 der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005, "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen".



Das Symbol des durchgestrichenen Rollbehälters auf dem Gerät oder der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die getrennte Sammlung dieser Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und arrangiert. Der Benutzer, der das betreffende Gerät entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden und die Anweisungen des Herstellers bezüglich der getrennten Sammlung des Gerätes am Ende seiner Nutzungsdauer befolgen.



Eine geeignete getrennte Sammlung der Geräte für die anschließende Wiederverwertung, Behandlung oder umweltfreundliche Entsorgung trägt dazu bei, Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen sich die

Ausrüstung.



Eine missbräuchliche Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Geldbußen gemäß dem geltenden Recht.

TEIL 9 - TEILLISTE UND EXPLOTIERTE ANSICHT DES Thermocirculators

Ref.	Anz.	Beschreibung
1-2-3-4-5- 6-7-8-9	1	Komplettes Edelstahlgehäuse und Gitterkorb
26	1	Griff
27	1	Gefräster Knopf
25	1	Zwischenlüfter
24	1	Wasserrotor
28	1	Sphärischer oberer Anschluss M6
29	1	Sphärischer Verbindungsfuß
11-12	1	Elektronische Platine
15	1	Bürstenloser 12VDC Motor
23	1	Schwimmer
22	1	Widerstand 2000W 230V 230V
22	1	Widerstand 1600W 110V 110V
17	1	Sicherungshalter 20A 250V (6,3x32) Faston 6,3
16	1	Schalter
21	1	Thermowiderstand
18	1	Steckeranschluss M12
20	1	Netzkabel (Typ E+F, G, B, G, B,)
10	1	Selbstklebendes Lexan-Etikett
19	1	Schwarze Kabelverschraubung PG-11
13	1	Transformator
14	1	Vorstehender Filter

