



CIRCULADOR DE INMERSIÓN DIGITAL AJUSTABLE PORTÁTIL

AGUA SAMMIC serie de baño

THERMOPLONGEUR À CIRCULATION NUMÉRIQUE À PINCE PORTABLE

SAMMIC BAIN-MARIE SÉRIE

CIRCOLATORE A IMMERSIONE DIGITALE PORTATILE A CLIP

SAMMIC BAGNOMARIA SERIE

SOUS-VIDE Profi-Einhängethermostat

SAMMIC WASSERBAD SERIES

SOUS-VIDE DIGITAL IMMERSION CIRCULATOR

SAMMIC WATERBATH SERIES



CIRCULADOR DE INMERSIÓN DIGITAL AJUSTABLE PORTÁTIL

AGUA SAMMIC serie de baño

Cuando esté usando el circulador, mantenga siempre los niveles de agua adecuados.

Índice

Acerca de este manual	3
Símbolos	3
Ubicación	4
Desembalaje	4
Seguridad	4
Cable de alimentación y conexión a la red eléctrica	4
Nivel del líquido	4
Colocación del circulador de inmersión	5
- Cubetas Gastronorm	
- Ollas	
Protección	6
Instrucciones de funcionamiento	7
- Encendido y apagado	7
Panel de control	7
Descripción del teclado	7
Indicadores LED	7
Control de la temperatura	8
- Ajuste de temperatura	8
- Ajuste temporal	8
- Funcionamiento del temporizador	8
Nivel bajo del líquido	9
Mantenimiento	9
Limpieza	9
Garantía	9
Evaluación de aparatos portátiles	9
Declaración de conformidad	10

Se adjunta informe de inspección final y de seguridad eléctrica del producto.

Acerca de este manual

Este manual contiene las instrucciones del circulador de inmersión digital ajustable portátil que debe seguir para que el producto funcione adecuadamente.

Información general

Respete las siguientes precauciones de seguridad y funcionamiento:

1. Llene la cubeta u olla con agua antes de la conexión a la fuente de alimentación.
2. Use para la conexión sólo una fuente de alimentación con la tensión especificada en la placa de datos nominales colocada en la parte trasera del aparato.
3. Asegúrese de que la fuente de alimentación dispone de un terminal de conexión segura a tierra (masa).
4. Asegúrese de que el interruptor eléctrico y el conector a la fuente de alimentación están a su alcance durante el uso del aparato.
5. NO bloquee ni restrinja las ranuras de ventilación; NO coloque el aparato junto a, o cerca de, fuentes emisoras de calor. Asegúrese de que exista suficiente espacio alrededor del circulador para permitir un control óptimo de la temperatura.
6. Tenga en cuenta siempre las normas de seguridad en la cocina.
7. En caso de que se encienda la luz de alarma, la temperatura del líquido podría superar el máximo recomendado.
8. El circulador se ha diseñado principalmente para el método de cocinado al vacío (sous vide)/a baja temperatura con agua.
9. Tenga cuidado al rellenar o vaciar el depósito, ya que el líquido del depósito podría estar muy caliente o frío.
10. En caso de que se encienda la alarma de temperatura alta, no toque el agua, ya que podría estar muy caliente.

Modificaciones

Edición 1	Agosto	2011	Modelo 2011.
-----------	--------	------	--------------

Símbolos

“Use siempre”



Consejos rápidos sobre el funcionamiento de las cubetas Foodrange.

Precaución. Consulte el manual de instrucciones.



Terminal del conductor de conexión a tierra

Ubicación

El circulador debe utilizarse sobre una superficie de trabajo nivelada y robusta, preferiblemente cerca de un fregadero o desagüe para el vaciado. Use este aparato en una cocina ventilada a temperatura ambiente no superior a 40 °C.

Este producto se ha diseñado para su uso en cocinas.



NO bloquee ni restrinja las ranuras de ventilación; NO coloque el aparato junto a, o cerca de, fuentes emisoras de calor. Asegúrese de que exista suficiente espacio alrededor del circulador para permitir un control óptimo de la temperatura.

Desembalaje

Extraiga el circulador de su embalaje. En caso de percibir algún daño, notifíquelo inmediatamente. Guarde el embalaje durante el periodo de garantía. Este circulador se entrega montado y listo para su uso (no incluye medio de cocción, cubeta u olla).

Seguridad



No toque ningún contacto eléctrico ni abra los paneles de cierre. ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

Este aparato dispone de una función de mensaje de advertencia "FILL" ("Llenar") y suspensión de calor y movimiento que actúa como protección en caso de nivel de líquido bajo.

Cable de alimentación y conexión a la red eléctrica



Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la información de la placa de datos nominales sea compatible con la red.

EN CASO DE DUDA, CONSULTE A UN ELECTRICISTA. ¡EL PRODUCTO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA! En caso de que la red eléctrica o el enchufe de conexión no lo permitan, consulte la normativa local o a un electricista cualificado.

Nivel del líquido

Llene una cubeta u olla con agua antes de conectar el circulador a la fuente de alimentación. Nivel mínimo recomendado de agua: la protección del circulador debe estar sumergida al menos hasta la mitad de su altura.



Si el circulador deja de conservar la temperatura del agua o de calentar, asegúrese de que haya agua suficiente en la cubeta u olla.

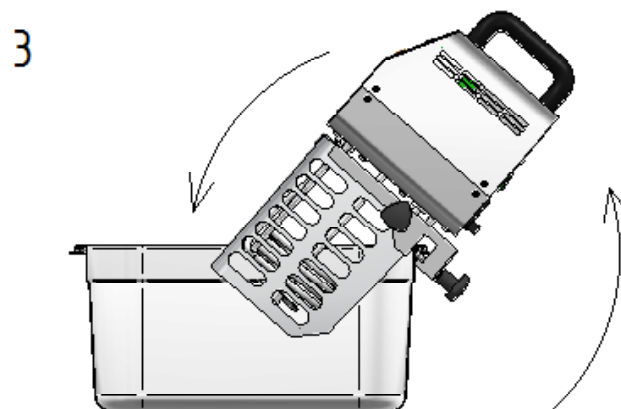
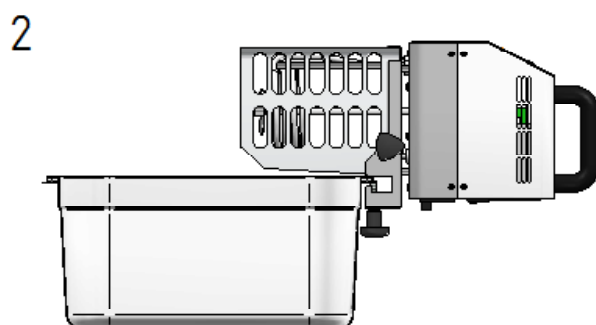
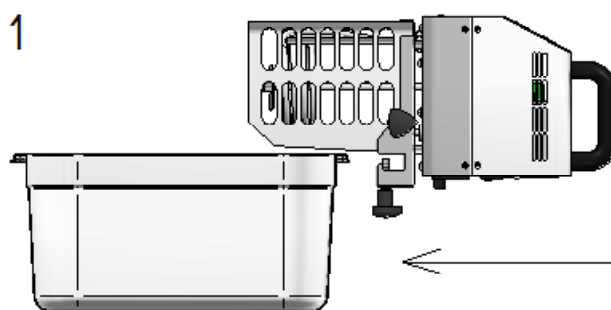
En caso de que el nivel de líquido sea bajo, aparecerá el mensaje "FILL" ("Llenar").

Durante el uso del circulador, recomendamos la comprobación periódica de esta situación. Consulte la página 9.

Antes de llenar o vaciar la cubeta o la olla, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Colocador del circulador de inmersión en las cubetas Gastronorm u ollas

Colocación en cubetas Gastronorm estándar o en recipientes circulares de paredes rectas de hasta 50 litros (diámetro 40cm). El exclusivo método de sujeción evita el riesgo de que el aparato se caiga inadvertidamente al agua.

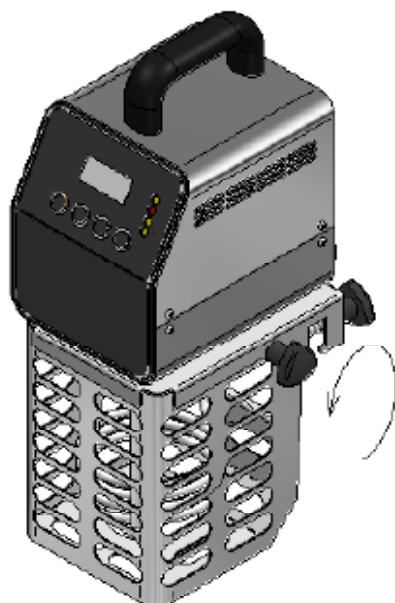


Protección

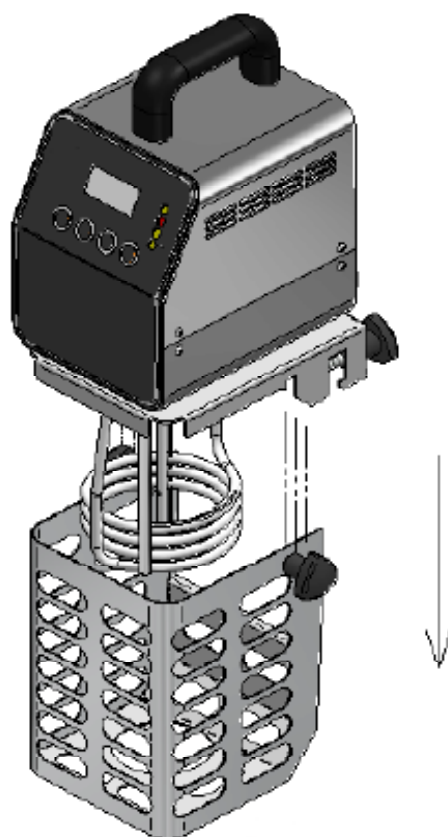
El mecanismo de calor y movimiento está completamente rodeado por una rejilla de acero inoxidable que evita el contacto con otros elementos.

No es necesaria herramienta alguna para retirar la rejilla de manera rápida y sencilla.

1



2



Instrucciones de funcionamiento

Encendido y apagado: Encendido: el aparato puede encenderse (I) en el interruptor eléctrico situado en la parte trasera. Al encenderse (I), el interruptor se ilumina y el aparato realiza una autoevaluación durante la que se muestran todos los segmentos de los LED de 3 dígitos y se iluminan los indicadores.

Apagado: el aparato puede apagarse (O) en el interruptor eléctrico situado en la parte trasera. Todos los valores actuales de temperatura y tiempo se guardan en la memoria.

Descripción del teclado



FUNCIÓN

- Al pulsarlo una vez aparece "SP1".
- Al pulsarlo dos veces aparece "t", ajuste del temporizador.



FLECHA ABAJO

- Se utiliza para reducir un valor. Mantener pulsada para desplazarse.
- Al pulsarla durante más de 1,5 segundos aparece "SP1".



FLECHA ARRIBA

- Se utiliza para incrementar un valor. Mantener pulsada para desplazarse.



EJECUTAR

- Al presionarla durante más de 1,5 segundos activará/desactivará el temporizador.
- Se utiliza para apagar la alarma sonora.

Indicadores LED



INDICADOR DE CALENTAMIENTO

Cuando el LED está encendido, la cubeta se está calentando.



INDICADOR DEL TEMPORIZADOR

- Su parpadeo indica que el temporizador ha iniciado la cuenta atrás.



AJUSTE DEL INDICADOR DE TEMPERATURA

- Su iluminación continua indica el punto de ajuste que se muestra en la pantalla.

El circulador dispone de un sistema protector en caso de nivel de líquido bajo.

"FILL"

Si el nivel del líquido baja del punto establecido, se detiene la función de calor y movimiento y la pantalla muestra alternativamente "FILL" ("Llenar") y la temperatura real de la cubeta u olla. Para eliminar el mensaje y reanudar la función de calor, rellene la cubeta u olla y, a continuación, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Ajuste de temperatura



1. Presione y mantenga pulsada la flecha abajo durante más de 1,5 segundos para mostrar la temperatura ajustada "SP1".



Se iluminará el indicador de "Ajuste de temperatura".



2. Use las teclas de flecha arriba y abajo para seleccionar la temperatura deseada. Si se presiona el botón de página en este momento, se guarda inmediatamente y puede ajustarse el temporizador.



3. Una vez ajustada la temperatura, la pantalla muestra alternativamente "SP1" y la temperatura establecida, pasando automáticamente a mostrar la temperatura real del agua. Se encenderá el indicador de calentamiento.

Ajuste temporal



1. Pulse repetidamente el botón FUNCIÓN hasta que aparezca "t" en la pantalla. Aparecerá alternativamente "t" y la hora (en formato hh:mm).



2. Pulse las flechas arriba o abajo para seleccionar las cifras deseadas en horas:minutos.

- El ajuste temporal mínimo es de 0 horas y 01 minutos: expresado como 00.01

- El ajuste temporal máximo es de 99 horas y 59 minutos: expresado como 99.59



3. Una vez introducido el valor temporal deseado, pulse el botón de función para confirmar. La pantalla vuelve a mostrar la temperatura real del líquido.

Funcionamiento del temporizador



1. Para iniciar el temporizador, mantenga pulsado el botón RUN ("Ejecutar") durante más de 1,5 segundos.



2. El indicador de calentamiento parpadeará cuando haya alcanzado la temperatura seleccionada y ésta esté siendo conservada.



3. El indicador del temporizador comienza a parpadear para mostrar que el temporizador está en funcionamiento.



4. Para ver el tiempo restante, pulse el botón FLECHA ARRIBA, aparece "t" y se muestra el tiempo restante en formato h:mm.



5. Un pitido y el mensaje "End" ("Fin") indica que el periodo de tiempo ha llegado a su fin. Pulse el botón RUN ("Ejecutar") para desactivar la alarma sonora y eliminar el mensaje "End" ("Fin").



Si se interrumpe el fluido eléctrico durante el modo Temporizador, la pantalla mostrará el mensaje "P.OFF".

Para eliminar este mensaje, mantenga pulsado el botón RUN ("Ejecutar") hasta que pantalla vuelva a mostrar la temperatura real. Se reanuda el modo Temporizador. Para desactivar el modo Temporizador, mantenga pulsado el botón RUN ("Ejecutar").

Nivel bajo del líquido

Si el agua desciende por debajo del nivel mínimo recomendado o en caso de encender inadvertidamente el aparato sin haberlo sumergido en el agua, la pantalla muestra el mensaje de alerta visual FILL ("Llenar") y se desactivan las funciones de calentamiento y movilización.

Para eliminar la alerta de nivel de líquido bajo:

- rellene el nivel de líquido hasta el máximo.
- apague el aparato y enciéndalo de nuevo.



Extrema las precauciones al rellenar la cubeta u olla, ya que el agua caliente puede salpicar o crear vapor abrasador.

Mantenimiento

Debe comprobarse periódicamente el funcionamiento del detector de nivel de líquido. Para ello, se dejará bajar el nivel de líquido de la cubeta y se comprobará que aparece el mensaje "FILL" ("Llenar"). En caso de que esto no suceda, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio técnico (ver dirección de contacto más adelante).

Limpieza



Importante: siga estas instrucciones de limpieza para evitar posibles daños al aparato que puedan afectar a su rendimiento.

Desenchufe el circulador antes de proceder a su limpieza.
El circulador debe limpiarse periódicamente:

Carcasa: limpiar con un paño o esponja humedecidos en agua jabonosa templada.

Desincruste periódicamente las partes sumergidas para garantizar que la resistencia a la corrosión y las condiciones normales de funcionamiento se mantengan durante toda la vida útil del aparato. Elimine la cal añadiendo 1 litro de vinagre al volumen normal de agua y calentando a 50 °C durante una hora. A continuación, vaciar y desincrustar la cal. Enjuagar generosamente.

Garantía

La cubeta de agua dispone de una garantía de 2 años

Evaluación de aparatos portátiles

Estas evaluaciones deben ser realizadas por profesionales debidamente cualificados.



NO REALIZAR LA EVALUACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS DEL CIRCULADOR A MENOS QUE EL RADIADOR ESTÉ SUMERGIDO EN AGUA.
¡ESTE EQUIPO NO DEBE SER SOMETIDO A PRUEBAS DE CENTELLEO!



Declaración de conformidad CE

Por la presente, confirmamos que el siguiente producto:

RCULADOR DE INMERSIÓN DIGITAL AJUSTABLE PORTÁTIL

cumple los requisitos exigidos por las siguientes Directivas Europeas:

Directiva de Baja Tensión (73/23/CEE)
Directiva CEM (89/336/CEE)

Cumple los requisitos de las siguientes normas:

BS EN 61010:1
BS EN 61010:2.010
Requisitos de seguridad para equipos eléctricos de medición, control y uso en laboratorio.

BS EN 61326
Equipo eléctrico para control de mediciones y uso en laboratorio - Requisitos CEM.

Sammic S.L.
Basarte, 1
20720,
Azkoitia (Gipuzkoa)
España

Tel: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

Mail: sales@sammic.com
Web: www.sammic.com

Informe de inspección final y de prueba de seguridad eléctrica



THERMOPLONGEUR À CIRCULATION NUMÉRIQUE À PINCE PORTABLE

SAMMIC BAIN-MARIE SÉRIE

Toujours maintenir des niveaux d'eau corrects avec le thermoplongeur.

Table des matières

À propos de ce manuel	3
Symboles	3
Situation	4
Déballage	4
Sécurité	4
Câble d'alimentation et branchement à l'alimentation électrique	4
Niveau de liquide	4
Installer le thermoplongeur à circulation	5
- Bacs Gastronorm	
- Cuves	
Protection	6
Instructions d'utilisation	7
- Allumer et éteindre l'appareil	7
Panneau de contrôle	7
Description du clavier	7
Témoins lumineux	7
Contrôle de la température	8
- Réglage de la température	8
- Réglage de la durée	8
- Fonctionnement de la minuterie	8
Niveau minimum de liquide	9
Entretien	9
Nettoyage	9
Garantie	9
Contrôle de sécurité d'appareils portables	9
Déclaration de conformité	10
Inspection finale du produit et rapport de sécurité électrique fournis	

À propos de ce manuel

Ce manuel contient des instructions relatives au Sammic thermoplongeur à circulation numérique à pince portable. Ces instructions doivent être suivies pour que le produit fonctionne correctement.

Remarques d'ordre général

Observer les précautions de sécurité et d'utilisation suivantes :

1. Remplir le bac ou la cuve avec de l'eau avant de brancher l'appareil dans une prise électrique.
2. Ne brancher l'appareil qu'à une alimentation électrique dont la tension correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'unité.
3. S'assurer que l'alimentation électrique est équipée d'un terminal de terre (masse) de sécurité.
4. S'assurer que l'interrupteur principal et le connecteur de l'alimentation électrique sont accessibles pendant l'utilisation de l'appareil.
5. NE JAMAIS bloquer ou obstruer les orifices de ventilation ; NE JAMAIS positionner l'appareil directement à côté ou à proximité de sources de chaleur. Veiller à ce qu'il existe un espace suffisant autour du thermoplongeur afin qu'il puisse assurer un contrôle de la température optimum.
6. Toujours suivre de bonnes pratiques de sécurité dans la cuisine.
7. Si le témoin lumineux d'alarme est allumé, la température du liquide peut se trouver au-dessus de son maximum recommandé.
8. Le thermoplongeur a été conçu principalement pour des méthodes de cuisson sous vide / à basse température, à l'eau.
9. Faire attention lors de la remise à niveau ou de la vidange du bac, puisque le liquide qu'il contient peut être très chaud ou froid.
10. Si l'alarme indiquant que la température est trop élevée est allumée, ne pas toucher le liquide puisqu'il peut être très chaud.

Modifications

Version 1	août	2011	2011 modèle.
-----------	------	------	--------------

Symboles

« Toujours utiliser » Conseils pratiques d'utilisation des bains-marie Foodrange.



Attention ! Se reporter au manuel d'instructions.



Terminal conducteur de terre de protection.

Situation

Le thermoplongeur doit être utilisé sur une surface de travail plane et solide, de préférence à proximité d'un évier ou d'un écoulement pour être vidé. Utiliser le produit dans une cuisine ventilée à une température ambiante maximum de 40°C.



Le produit a été conçu pour être utilisé dans une cuisine.

NE JAMAIS bloquer ou obstruer les orifices de ventilation ; NE JAMAIS positionner l'appareil directement à côté ou à proximité de sources de chaleur. Veiller à ce qu'il existe un espace suffisant autour du thermoplongeur afin qu'il puisse assurer un contrôle de la température optimum.

Déballage

Retirer le thermoplongeur de son emballage. Si l'appareil présente des dommages, le notifier immédiatement. Conserver l'emballage pendant toute la durée de la garantie. Le thermoplongeur est fourni complètement monté et prêt à l'emploi (le milieu de cuisson, le bac et la cuve ne sont pas fournis).

Sécurité



Ne pas toucher les contacts électriques, ni ouvrir les plaques de fermeture. RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

L'appareil est équipé d'une protection de niveau minimum de liquide qui affiche le message d'avertissement « FILL » et suspend le chauffage et le mélange.

Câble d'alimentation et branchement à l'alimentation électrique



Avant de brancher le produit dans une prise électrique, vérifier que les informations indiquées sur la plaque signalétique sont compatibles avec l'alimentation électrique. EN CAS DE DOUTE, DEMANDER CONSEIL À UN ÉLECTRICIEN. LE PRODUIT DOIT ÊTRE RACCORDÉ À UNE PRISE DE TERRE ! Si l'alimentation électrique ou la prise électrique sont différentes, se reporter aux réglementations locales ou demander conseil à un électricien qualifié.

Niveau de liquide

Fill a tank or pot with water before connecting circulator to the power supply. Minimum recommended water level - at least half the height of the circulator guard is immersed.



Si le thermoplongeur ne parvient pas à maintenir la température ou à chauffer l'eau, vérifier qu'il y a suffisamment d'eau dans le bac ou la cuve.

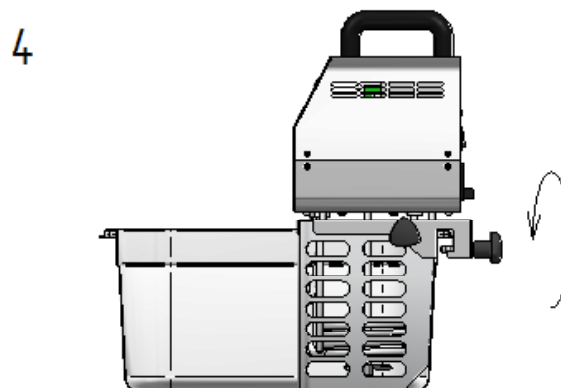
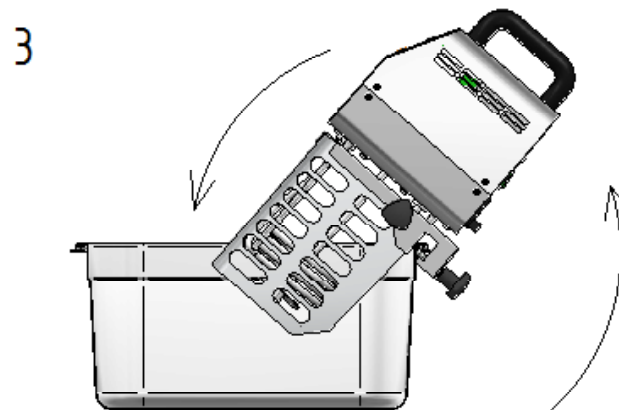
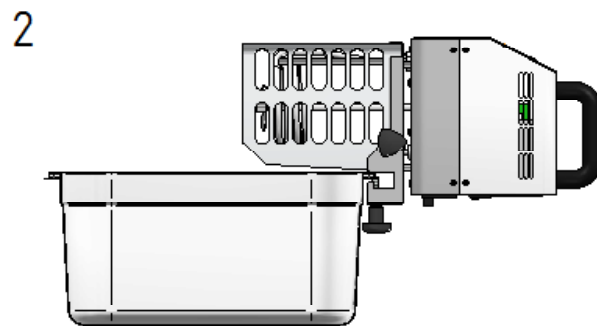
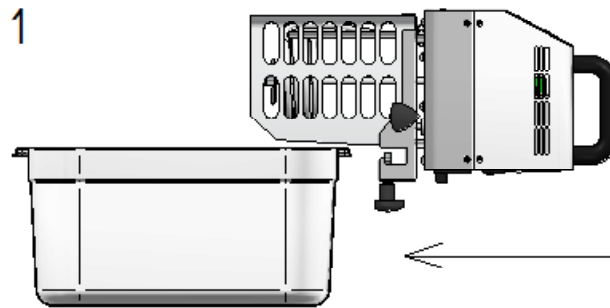
Le message « FILL » s'affichera si le niveau de liquide est trop bas.

Il est recommandé de vérifier le niveau régulièrement lorsque le thermoplongeur est utilisé. Voir page 9.

Avant de remplir ou de vider le bac ou la cuve, débrancher l'unité de la prise électrique.

Installer le thermoplongeur sur des bacs Gastronorm ou des cuves

Installer le produit sur des bacs Gastronorm standard ou des cuves arrondies de 50 litres maximum (diamètre 40 cm). La méthode de fixation par pince unique élimine le risque de chute accidentelle de l'unité dans l'eau.

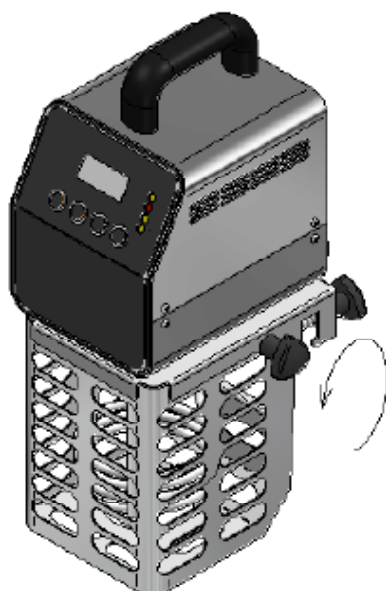


Protection

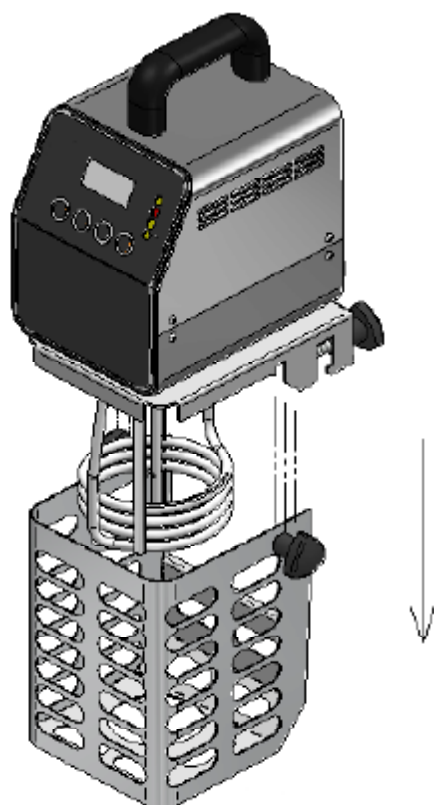
Les mécanismes de chauffage et mélange sont parfaitement protégés par une grille en acier inoxydable évitant que les poches n'entrent en contact avec eux.

La grille se retire facilement et rapidement, sans outil.

1



2



Instructions d'utilisation

Allumer et éteindre l'appareil : Allumer l'appareil - L'interrupteur principal situé à l'arrière de l'unité permet d'allumer (I) le thermoplongeur. Lorsque l'appareil est en marche (I) l'interrupteur est allumé et l'unité réalise un test automatique au cours duquel tous les segments de l'afficheur à 3 chiffres s'allument.

Arrêter l'appareil : L'interrupteur principal situé à l'arrière de l'unité permet d'éteindre (O) le thermoplongeur. Toutes les valeurs de température actuelle et de durée sont enregistrées.

Description du clavier



FONCTION

- Appuyer une fois : « SP1 » s'affiche.
- Appuyer deux fois : « t » s'affiche, pour régler la minuterie.



FLÈCHE DU BAS

- Permet de diminuer une valeur. Maintenir la touche enfoncée pour faire défiler.
- Si l'utilisateur appuie sur cette touche pendant plus de 1,5 secondes, « SP1 » s'affiche.



FLÈCHE DU HAUT

- Permet d'augmenter une valeur. Maintenir la touche enfoncée pour faire défiler.



RUN

- Si l'utilisateur appuie sur cette touche pendant plus de 1,5 secondes, la fonction minuterie est activée/désactivée.
- Permet d'éteindre l'avertisseur sonore.

Témoins lumineux



INDICATEUR DE CHAUFFE

Lorsque le témoin lumineux est allumé, le thermoplongeur est en cours de chauffe.



INDICATEUR DE LA MINUTERIE

- S'il clignote, cela signifie que la minuterie est en compte à rebours.



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE CONFIGURÉE

- Si le témoin est allumé fixement, cela signifie que le point de consigne est affiché à l'écran.

Le thermoplongeur est doté d'un système de protection de niveau minimum.

« FILL »

Si le liquide passe sous une valeur prédéterminée, le chauffage et le mélange s'arrêteront et l'afficheur affichera en alternance le message « FILL » et la température réelle du bac ou de la cuve. Pour effacer le message et reprendre le chauffage, remplir le bac ou la cuve, puis éteindre et rallumer l'unité.

Réglage de la température



1. Appuyer et maintenir la flèche du bas enfoncée pendant plus de 1,5 secondes pour afficher « SP1 » la température programmée.



Le témoin « température configurée » s'allumera.



2. Utiliser les touches des flèches vers le haut et vers le bas pour sélectionner la température désirée. Si le bouton page est enclenché à ce moment-là, il est immédiatement reconnu et la minuterie peut être réglée.



3. Après avoir réglé la température, l'afficheur affiche en alternance « SP1 » et la température réglée, puis revient à la température actuelle de l'eau. Le témoin de chauffe s'allumera.

4. Le thermoplongeur est maintenant réglé. Il chauffera et contrôlera l'eau à la température indiquée.

Réglage de la durée



1. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton FONCTION, jusqu'à ce que « t » s'affiche à l'écran. L'afficheur affichera alors par intermittence « t » et la durée sous le format hh:mm.



2. Appuyer sur les flèches du haut ou du bas pour sélectionner les heures et les minutes désirées.

- La durée minimum configurable est 0 heures et 01 minute (qui s'affiche sous le format 00.01).

- La durée maximum configurable est 99 heures et 59 minute (qui s'affiche sous le format 99.59).



3. Une fois que la durée souhaitée a été réglée, appuyer sur le bouton fonction pour confirmer. L'afficheur montre de nouveau la température réelle du liquide.

Fonctionnement de la minuterie



1. Pour démarrer la minuterie, appuyer sur le bouton RUN et le maintenir enfoncé pendant plus de 1,5 secondes.



2. Le témoin lumineux clignotera jusqu'à ce que la température configurée soit atteinte et maintenue.



3. Le témoin de la minuterie commencera à clignoter pour indiquer que la minuterie fonctionne.



4. Pour voir la durée restante, appuyer sur le bouton de la FLÈCHE DU HAUT; « t » s'affiche et la durée restante est indiquée sous le format h:mm.



5. Un bip sonore se fera entendre et le message « End » s'affichera pour indiquer que la durée s'est écoulée. Appuyer sur le bouton RUN pour désactiver l'avertisseur sonore et effacer le message « End ».

Si l'alimentation est coupée alors que l'appareil fonctionne en mode minuterie, le message « P.OFF » s'affichera à l'écran.

Pour effacer ce message, appuyer sur le bouton RUN et le maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'afficheur présente de nouveau la température réelle. Le mode minuterie reprendra alors. Pour désactiver le mode minuterie, appuyer sur le bouton RUN et le maintenir enfoncé.



Niveau de liquide minimum

Si l'eau passe sous le niveau minimum recommandé, ou que l'unité est allumée par inadvertance dans être plongée dans de l'eau, l'alerte visuelle « FILL » apparaîtra sur l'afficheur et les fonctions de chauffage et de mélange seront interrompues.

Attention, pour réinitialiser le niveau minimum de liquide :

- remplir le niveau de liquide.
- éteindre et allumer l'unité.



Faire particulièrement attention lors du remplissage du bac ou de la cuve puisque les éléments chauds peuvent dégager et produire de la vapeur brûlante.

Entretien

L'interrupteur flottant de niveau de liquide minimum doit être vérifié régulièrement en faisant baisser le niveau de liquide dans le bac. Un message « FILL » doit s'afficher. Si le message ne s'affiche pas, prendre contact avec le service réparation (voir coordonnées ci-dessous).

Nettoyage



Important : suivre ces instructions de nettoyage pour éviter d'éventuels dommages à l'unité susceptibles de réduire sa performance.

Débrancher le thermoplongeur de la prise électrique avant le nettoyage.

Le thermoplongeur doit être nettoyé régulièrement :-

Carcasse : nettoyer à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge imbibée d'eau savonneuse.

Pièces en immersion : détartrer régulièrement pour garantir que la résistance à la corrosion et les conditions de fonctionnement normales sont maintenues pendant toute la vie utile du produit. Détartrer en versant 1 litre de vinaigre dans le volume normal d'eau et chauffer doucement à 50°C pendant une heure ; vider et frotter pour éliminer les résidus. Bien rincer après cette opération.

Garantie

Le Sammic baiu de cuisson sous-vide est couvert par une garantie de 2 ans.

Contrôle de sécurité d'appareils portables

Ces tests doivent être exécutés par une personne qualifiée.



NE RÉALISER LE CONTRÔLE DE SÉCURITÉ SUR LE THERMOPLONGEUR QUE LORSQU'IL EST PLONGÉ DANS L'EAU.
CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE SOUMIS AUX CONTRÔLES FLASH !



Déclaration de conformité CE

Par la présente, nous confirmons que le produit suivant :

Bains de cuisson Sous-Vide

Est conforme aux exigences prévues par les directives européennes suivantes :

Directive Basse tension (73/23/CEE)
Directive sur la compatibilité électromagnétique (89/336/CEE)

Est conforme aux exigences des normes suivantes :

BS EN 61010:1
BS EN 61010:2.010
Exigences de sécurité pour les équipements électriques de mesure, contrôle et usage
en laboratoire.

BS EN 61326
Équipement électrique pour le contrôle des mesures et l'usage en laboratoire -
Exigences de compatibilité électromagnétique.

Sammic S.L.
Basarte, 1
20720,
Azkoitia (Gipuzkoa)
Espagne

Tel: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

Mail: sales@sammic.com
Web: www.sammic.com

Inspection finale et rapport d'essai de sécurité électrique



CIRCOLATORE A IMMERSIONE DIGITALE PORTATILE A CLIP

SAMMIC BAGNOMARIA SERIE

Mantenere sempre livelli di acqua adeguati quando si utilizza il circolatore.

Indice

Informazioni sul manuale	3
Simboli	3
Ubicazione	4
Disimballaggio	4
Sicurezza	4
Cavo di alimentazione e collegamento alla rete elettrica	4
Livello del liquido	4
Montaggio del circolatore a immersione	5
- Serbatoi Gastronorm	
- Vasi	
Protezione	6
Istruzioni per il funzionamento	7
- Accensione e spegnimento	7
Pannello di controllo	7
Descrizione della tastiera	7
Indicatori LED	7
Controllo della temperatura	8
- Impostazione della temperatura	8
- Impostazione del tempo	8
- Funzionamento del timer	8
Livello del liquido basso	9
Manutenzione	9
Pulizia	9
Garanzia	9
Portable Appliance Testing	9
Dichiarazione di conformità	10
Ispezione finale del prodotto e rapporto di sicurezza elettrica allegati	

Informazioni sul manuale

Il presente manuale contiene le istruzioni per il circolatore a immersione digitale portatile a clip, le quali devono essere seguite per il corretto funzionamento del prodotto.

Note generali

Osservare le seguenti precauzioni operative e di sicurezza:

1. Riempire un serbatoio o un vaso con acqua prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
2. Collegare l'apparecchio solo a una presa con tensione corrispondente a quella indicata sull'etichetta della potenza nominale sul retro dell'unità.
3. Assicursi che la presa elettrica sia dotata di terminale di messa a terra di sicurezza.
4. Assicursi che l'interruttore di alimentazione e la presa siano accessibili durante l'uso.
5. NON ostruire né limitare le fessure di ventilazione; NON posizionare a contatto né accanto a fonti di calore. Assicursi che vi sia spazio a sufficienza attorno al circolatore per consentirgli di fornire un controllo ottimale della temperatura.
6. Attenersi sempre alle buone prassi di sicurezza in cucina.
7. Se la spia di allarme si illumina significa che la temperatura del liquido potrebbe aver superato il livello massimo consigliato.
8. Il circolatore è concepito principalmente per il metodo sous vide/a bassa temperatura, utilizzando acqua.
9. Prestare attenzione quando si rabbocca o vuota il serbatoio, in quanto il liquido al suo interno potrebbe essere molto caldo o freddo.
10. Qualora si accendesse l'allarme per sovratemperatura, non toccare l'acqua in quanto potrebbe essere molto calda.

Rettifiche

Edizione 1 agosto 2011 2010 modello.

Simboli

“Usare sempre” Consigli rapidi sull'uso delle vasche Foodrange.



Attenzione, consultare il libretto delle istruzioni.



Terminale del conduttore di terra di protezione.

Ubicazione

Il circolatore deve essere utilizzato su una superficie di lavoro piana e robusta, preferibilmente accanto a un lavandino o uno scarico per lo svuotamento. Utilizzare in una cucina ventilata a temperatura non superiore a 40°C.



Il prodotto è destinato all'uso in cucina.

NON ostruire né limitare le fessure di ventilazione; NON posizionare a contatto né accanto a fonti di calore. Assicurarsi che vi sia spazio a sufficienza attorno al circolatore per consentirgli di fornire un controllo ottimale della temperatura.

Disimballaggio

Estrarre il circolatore dal suo imballo. Se si riscontrano danni, segnalarlo immediatamente. Conservare l'imballo per tutta la durata della garanzia. Il presente circolatore viene fornito assemblato, pronto all'uso (escluso il mezzo di cottura, serbatoio e vaso).

Sicurezza



Non toccare i contatti elettrici né aprire i pannelli di chiusura. RISCHIO DI SCARICA ELETTRICA!

Dotato di messaggio di avvertimento integrato "FILL" per la protezione da livello basso del liquido e di sospensione del riscaldamento e del mescolamento.

Cavo di alimentazione e collegamento alla rete elettrica



Prima di collegare il prodotto all'alimentazione elettrica, controllare che le informazioni presenti sull'etichetta della potenza nominale sia compatibile con l'alimentazione. IN CASO DI DUBBIO CONSULTARE UN ELETTRICISTA. IL PRODOTTO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA! Nei casi in cui l'alimentazione o la presa siano diversi, consultare le disposizioni locali o un elettricista qualificato.

Livello del liquido

Fill a tank or pot with water before connecting circulator to the power supply. Minimum recommended water level - at least half the height of the circulator guard is immersed.



Se il circolatore non riesce a mantenere la temperatura dell'acqua o a riscaldarsi, verificare che vi sia acqua a sufficienza nel serbatoio o vaso.

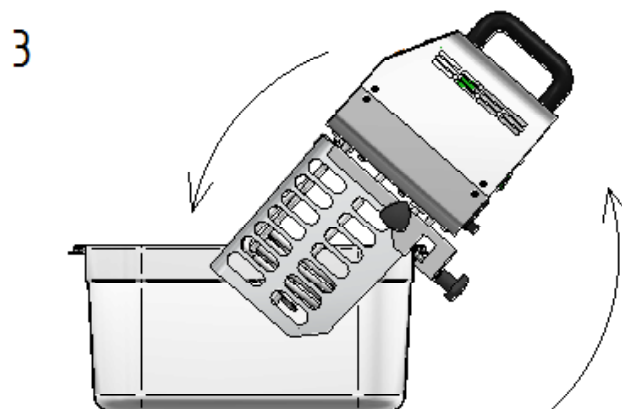
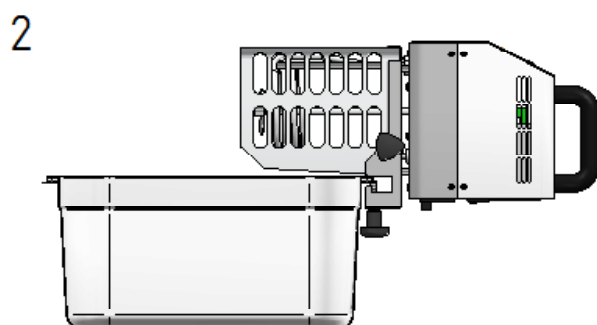
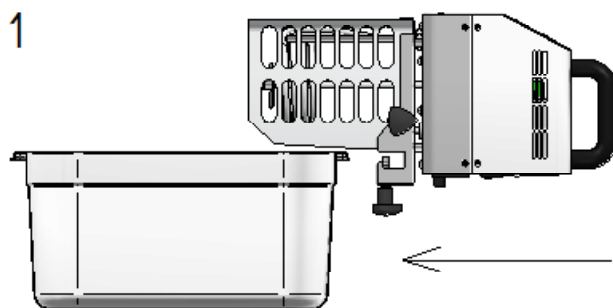
In caso di livello del liquido basso, comparirà un messaggio "FILL".

Si consiglia di controllare periodicamente quando il circolatore è in uso (vedi pagina 9).

Prima di riempire o vuotare il serbatoio o vaso, scollegare l'unità dall'alimentazione elettrica.

Montaggio del circolatore a immersione su serbatoi o vasi Gastronorm

Per il montaggio su serbatoi Gastronorm standard o su vasi rotondi con lati diritti fino a 50 litri (diametro 40 cm). L'esclusivo metodo di bloccaggio elimina il rischio che l'unità cada inavvertitamente in acqua.

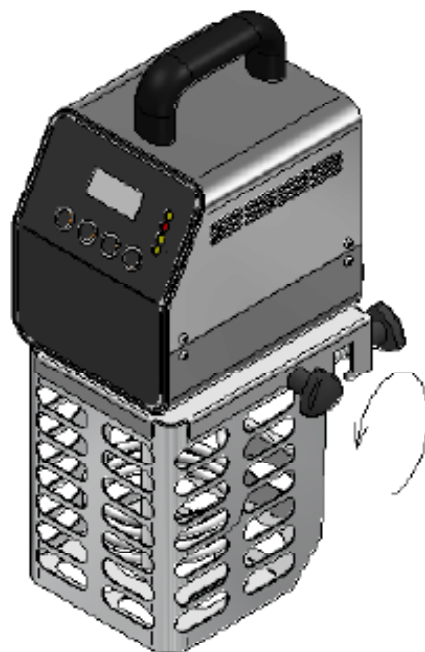


Protezione

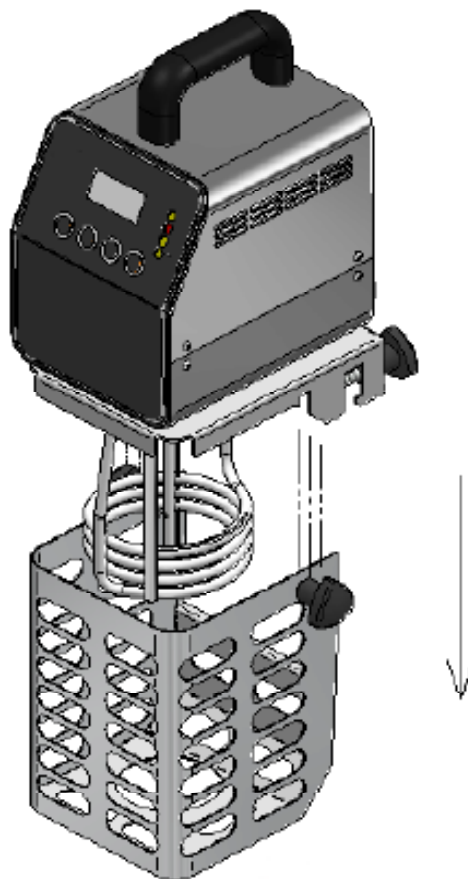
Il meccanismo di riscaldamento e mescolamento è completamente circondato da un corpo in acciaio inossidabile grazie al quale si evita che i sacchetti entrino in contatto con esso.

Non è necessario alcun utensile per rimuovere facilmente e rapidamente la gabbia.

1



2



Istruzioni per il funzionamento

Accensione e spegnimento: ACCENSIONE - è possibile accendere (I) l'unità con l'interruttore situato sul retro. Quando è acceso (I) l'interruttore si illumina e l'unità esegue un auto-test in cui tutti i segmenti del display LED a 3 cifre e gli indicatori si illuminano.

SPEGNIMENTO: è possibile spegnere (O) l'unità con l'interruttore situato sul retro. Tutti i valori correnti di temperatura e tempo rimangono memorizzati.

Descrizione della tastiera



FUNZIONE

- Premere una volta, viene visualizzato "SP1".
- Premere due volte, viene visualizzato "t", impostazione del timer.



FRECCIA IN GIÙ

- Utilizzata per diminuire un valore. Tenere premuto per fare scorrere.
- Quando lo si preme per più di 1,5 secondi, viene visualizzato "SP1".



FRECCIA IN SU

- Utilizzata per aumentare un valore. Tenere premuto per fare scorrere.



ESEGUI

- Quando lo si preme per più di 1,5 secondi, attiva/disattiva la funzione timer.
- Utilizzato per spegnere il cicalino.

Indicatori LED



INDICATORE DI RISCALDAMENTO

Quando il LED è acceso, significa che la vasca è in fase di riscaldamento.



INDICATORE TIMER - Se lampeggia, indica che il timer sta scorrendo all'indietro/effettuando il conto alla rovescia.



INDICATORE DI IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA - Se è acceso in modo continuo indica che il valore di riferimento è mostrato sul display.

Il circolatore è dotato di un sistema di protezione da livello basso del liquido.

"FILL"

Se il livello del liquido scende al di sotto del punto prestabilito, il riscaldamento e il mescolamento si interrompono e sul display lampeggeranno, in modo alternato, la scritta "FILL" e l'effettiva temperatura del serbatoio o vaso. Per cancellare il messaggio e riprendere il riscaldamento, riempire il serbatoio o il vaso, quindi spegnere (OFF) e riaccendere (ON) l'unità.

Impostazione della temperatura



1. Premere e tenere premuta la freccia in giù per più di 1,5 secondi per visualizzare "SP1", ovvero la temperatura impostata.



L'indicatore "impostazione della temperatura" si accenderà.



2. Utilizzare i tasti freccia su e giù per selezionare la temperatura richiesta. Il pulsante pagina in questo momento, viene immediatamente riconosciuto e il timer può essere impostato.



3. Dopo aver impostato la temperatura, il display mostrerà in modo alternato, "SP1" e la temperatura impostata e tornerà automaticamente a mostrare l'effettiva temperatura dell'acqua. L'indicatore del riscaldatore si accenderà.

4. Ora il circolatore è impostato: si scalderà e manterrà l'acqua alla temperatura impostata.

Impostazione del tempo



1. Premere ripetutamente il pulsante FUNCTION (funzione) fino a che non compare "t" sul display. Alternerà quindi la scritta "t" e il tempo, visualizzato nel formato hh.mm.



2. Premere la freccia su o la freccia giù per selezionare il numero desiderato di ore:

- L'impostazione minima del tempo è di 0 ore e 01 minuti, visualizzato come 00.01

- L'impostazione massima del tempo è di 99 ore e 59 minuti, visualizzato come 99.59



3. Una volta inserito il tempo desiderato, premere il pulsante funzione per confermare. Il display torna all'effettiva temperatura del liquido.

Funzionamento del timer



1. Per avviare il timer, premere e tenere premuto il pulsante RUN (esegui) per più di 1,5 secondi.



2. L'indicatore di riscaldamento lampeggerà quando la temperatura impostata verrà raggiunta e mantenuta costante.



3. L'indicatore del timer inizia a lampeggiare per indicare che il timer è in funzione.



4. Per visualizzare il tempo rimanente, premere il pulsante FRECCIA SU: compare la scritta "t" e il tempo rimanente viene visualizzato come h:mm.



5. Si ode un segnale acustico e il messaggio "End" (fine) indica che il tempo programmato è terminato. Premere il pulsante RUN per disattivare il cicalino e cancellare il messaggio "End".



Se l'alimentazione viene interrotta durante la modalità Timer, il display mostra la scritta "P.OFF".

Per cancellare, premere e tenere premuto il pulsante RUN fino a che il display torna all'effettiva temperatura. La modalità timer, quindi, proseguirà. Per disattivare la modalità timer, premere e tenere premuto il pulsante RUN.

Livello del liquido basso

Se il livello dell'acqua scende al di sotto di quello minimo raccomandato oppure se l'unità viene inavvertitamente accesa senza essere immersa in acqua, la scritta di avvertimento "FILL" compare sul display e sia il riscaldamento che il mescolamento vengono bloccati.

Per reimpostare l'avviso di livello del liquido basso:

- rabboccare il liquido fino al livello adeguato.
- spegnere (OFF) e riaccendere (ON) l'unità.



Prestare attenzione quando si riempie il serbatoio o il vaso in quanto gli elementi caldi potrebbero provocare schizzi e creare vapore ustionante.

Manutenzione

L'interruttore galleggiante per il livello di liquido basso deve essere controllato periodicamente: abbassando il livello di liquido nel serbatoio deve comparire un messaggio "FILL". Se ciò non avviene, contattare il nostro ufficio assistenza (vedi sotto).

Pulizia



Importante: seguire le presenti istruzioni per la pulizia, onde evitare eventuali danni all'unità che potrebbero pregiudicarne le prestazioni.

Scollegare il circolatore dall'alimentazione elettrica prima di pulirlo.

Il circolatore deve essere pulito a intervalli regolari:

Struttura esterna: pulire con un panno o una spugna imbevuti d'acqua e sapone.

Disincrostare regolarmente le parti immerse nel liquido per assicurare di mantenere la resistenza alla corrosione e le normali condizioni di funzionamento per tutta la vita utile del prodotto. Disincrostare aggiungendo 1 litro di aceto al normale volume d'acqua e scaldando leggermente a 50° per un'ora; vuotare e raschiare via il calcare. Successivamente, risciacquare con cura.

Garanzia

Il Sammic bagnomaria è coperto da una garanzia di 2 anni

Portable Appliance Testing

Questi test devono essere condotti da una persona qualificata.



EFFETTUARE IL TEST PAT SUL CIRCOLATORE SOLO SE IL RISCALDATORE È IMMERSO IN ACQUA.
QUESTO DISPOSITIVO NON DEVE ESSERE SOTTOPOSTO A FLASH TEST!



Dichiarazione di conformità CE

Con la presente si conferma che il seguente prodotto:

SAMMIC BAGNI SOUS VIDE

è conforme ai requisiti definiti dalle seguenti Direttive Europee:

Direttiva bassa tensione (73/23/EEC)

Direttiva EMC (89/336/EEC)

è conforme ai requisiti dei seguenti standard:

BS EN 61010:1

BS EN 61010:2,010

Requisiti di sicurezza per i dispositivi elettrici per la misurazione, il controllo e l'uso in laboratorio.

BS EN 61326

Dispositivo elettrico per il controllo della misurazione e l'uso in laboratorio - requisiti EMC.

Sammic S.L.
Basarte, 1
20720,
Azkoitia (Gipuzkoa)
Spagne

Tel: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

Mail: sales@sammic.com

Web: www.sammic.com

Ispezione finale e rapporto del test di sicurezza elettrica



Sous-Vide Profi-Einhängethermostat

SAMMIC WASSERBAD SERIES

Bei Verwendung des Einhängethermostats muss der Wasserfüllstand immer ausreichend hoch sein. Prüfen sie daher regelmäßig den Wasserfüllstand.

Inhalt

Über dieses Handbuch	3
Symbole	3
Aufstellort	4
Auspacken	4
Sicherheit	4
Netzanschlusskabel und Anschluss an das Stromnetz	4
Flüssigkeitsfüllstand	4
Befestigung des Einhängethermostats	5
- Gastronorm-Behälter	
- Töpfe	
Schutzvorrichtung	6
Bedienungsanweisungen	7
- Ein- und Ausschalten	7
Bedienfeld	7
Beschreibung der Tasten	7
LED-Anzeigelampen	7
Temperaturregelung	8
- Temperatureinstellung	8
- Zeiteinstellung	8
- Timerbetrieb	8
Niedriger Flüssigkeitsfüllstand	9
Wartung	9
Reinigung	9
Garantie	9
PAT (Portable Appliance Test)	9
Konformitätserklärung	10
Das Endabnahmeprotokoll und das Protokoll zur elektrischen Sicherheit sind beigelegt.	

Über dieses Handbuch

Dieses Handbuch enthält Sammic Anweisungen zum tragbaren digitalen Profi Sous-vide Einhänge-Thermostat. Diese Anweisungen müssen befolgt werden, um einen einwandfreien Betrieb des Produktes sicherzustellen.

Allgemeine Hinweise

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheits- und Betriebsschutzmaßnahmen:

1. Füllen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz einen Behälter oder Topf mit Wasser.
2. Die Netzspannung muss dabei den Spannungsangaben auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes entsprechen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss über eine Schutz Erde verfügt.
4. Der Netzschalter und der Netzstecker müssen während des Betriebs zugänglich sein.
5. Lüftungsschlitze dürfen NICHT verstopft oder verdeckt werden. Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe heißer Wärmequellen auf. Achten Sie auf ausreichend Platz um den Einhängethermostat herum, um eine optimale Temperaturregelung zu ermöglichen.
6. Beachten Sie immer die Regeln für sicheres Arbeiten in der Küche.
7. Bei leuchtender Alarmanzeigelampe liegt die Flüssigkeitstemperatur möglicherweise über dem empfohlenen Maximalwert.
8. Der Einhängethermostat ist in erster Linie für das Sous-Vide-/Niedertemperatur-Garen mit Wasser konzipiert.
9. Vorsicht beim Auffüllen oder Entleeren des Behälters, da die Flüssigkeit im Behälter sehr heiß oder kalt sein kann.
10. Bei leuchtender Übertemperaturanzeige vermeiden Sie den Kontakt mit dem Wasser, da es sehr heiß sein kann.

Änderungen / Ergänzungen

Ausgabe 1 August 2011 2010er Modell.

Symbole

„Immer verwenden“ Schnelltipps für den Betrieb von Foodrange-Bädern im Überblick



Achtung: Beachten Sie bitte das Anleitungshandbuch



Anschluss Schutz Erde

Aufstellort

Verwenden Sie den Einhängethermostat auf einer ebenen und stabilen Arbeitsfläche, vorzugsweise in der Nähe eines Spülbeckens oder Abflusses zum Entleeren. Zur Verwendung in belüfteten Küchen bei Umgebungstemperaturen bis 40 °C.

Das Gerät ist für den Einsatz in Küchen vorgesehen.



Lüftungsschlitze dürfen NICHT verstopft oder verdeckt werden. Stellen Sie das Gerät NICHT in der Nähe heißer Wärmequellen auf. Achten Sie auf ausreichend Platz um den Einhängethermostat herum, um eine optimale Temperaturregelung zu ermöglichen.

Auspacken

Nehmen Sie den Einhängethermostat aus seiner Verpackung. Sollten Sie eine Beschädigung feststellen, benachrichtigen Sie uns bitte umgehend. Bewahren Sie die Verpackung bis zum Ablauf der Garantiezeit auf. Der Einhängethermostat wird einsatzfertig montiert geliefert (ohne Garmedium, Behälter und Topf).

Sicherheit



Berühren Sie keine elektrischen Kontakte und öffnen Sie keine Verschlussplatten. GEFAHR VON STROMSCHLÄGEN!

Das Gerät ist mit Unterniveauschutz ausgestattet. Bei nicht ausreichendem Flüssigkeitsstand wird die Warnmeldung „FILL“ ausgegeben und der Erwärmungs- und Umwälzvorgang unterbrochen.

Netzanschlusskabel und Anschluss an das Stromnetz



Prüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an das Stromnetz, ob dieses den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

IM ZWEIFELSFALL ZIEHEN SIE EINEN ELEKTRIKER HINZU. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GERÄT GEERDET IST! Bei Abweichungen des Stromnetzes oder -anschlusses prüfen Sie die örtlichen Bestimmungen oder wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Flüssigkeitsfüllstand

Füllen Sie vor dem Anschluss des Einhängethermostats an das Stromnetz einen Behälter oder Topf mit Wasser. Empfohlener Mindestwasserfüllstand: Der Thermostat muss mindestens bis zur Hälfte eingetaucht sein.



Wenn die Flüssigkeitstemperatur abfällt oder sich nicht weiter erhöhen lässt, prüfen Sie, ob sich ausreichend Wasser im Behälter bzw. Topf befindet.

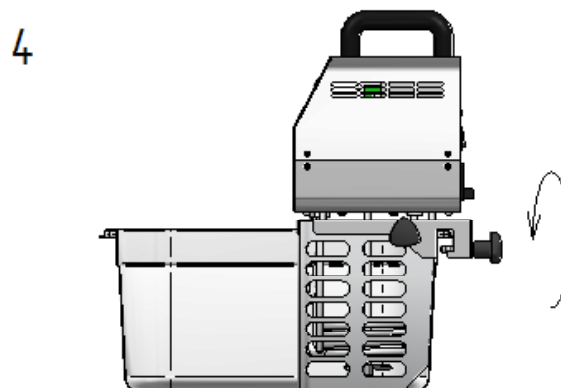
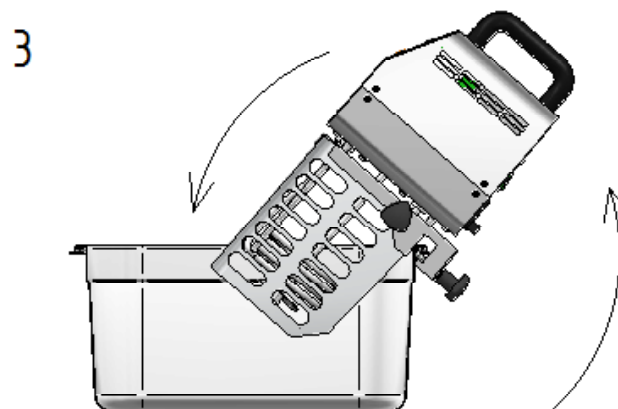
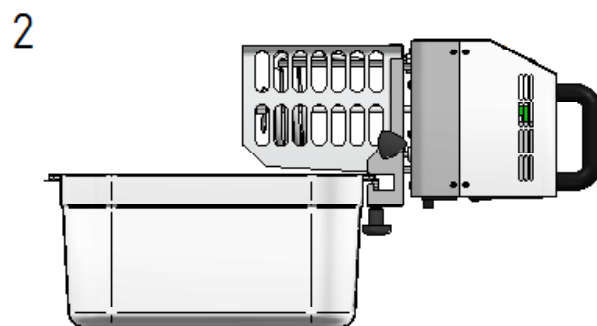
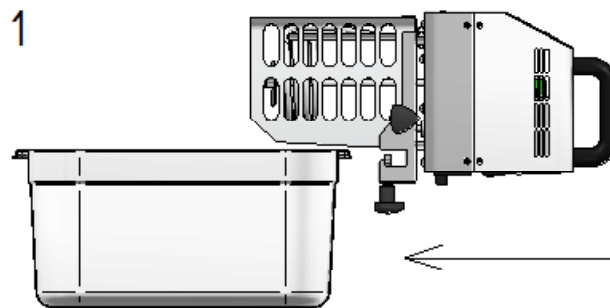
Bei nicht ausreichendem Flüssigkeitsfüllstand erscheint die Meldung „FILL“.

Wir empfehlen, dies bei in Betrieb befindlichem Einhängethermostat regelmäßig zu überprüfen – siehe Seite 9.

Trennen Sie vor dem Befüllen oder Entleeren des Behälters bzw. Topfs das Gerät vom Stromnetz.

Befestigung des Einhängethermostats an Gastronorm-Behältern oder Töpfen.

Das Gerät ist zur Befestigung an Standard-Gastronorm-Tanks oder Behältern mit runden/geraden Seiten mit bis zu 50 Liter Fassungsvermögen (40 cm Durchmesser) vorgesehen. Das einzigartige Befestigungsverfahren verhindert, dass das Gerät versehentlich ins Wasser fällt.

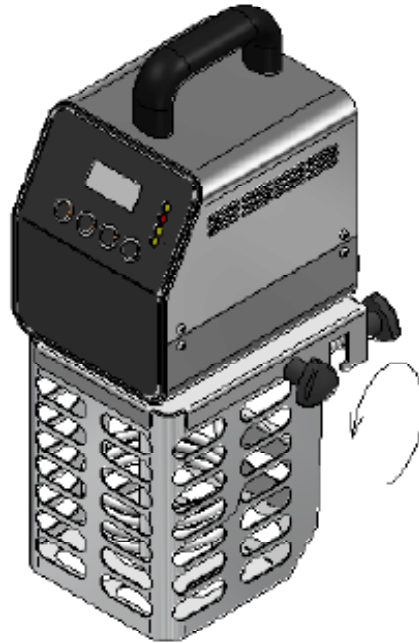


Schutzvorrichtung

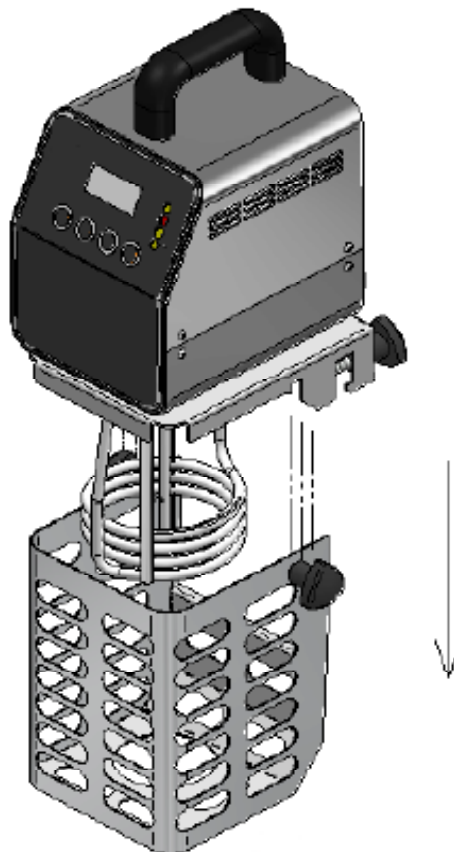
Der Heiz- und der Umwälzmechanismus sind vollständig von einem Edelstahlkäfig umgeben, der jeglichen Kontakt mit Beuteln verhindert.

Der Käfig lässt sich schnell und einfach ohne Werkzeuge entfernen.

1



2



Bedienungsanweisungen

Ein- und Ausschalten: Einschalten - das Gerät lässt sich mit dem Netzschalter an der Rückseite einschalten (I). Im eingeschalteten Zustand (I) ist der Schalter beleuchtet und das Gerät führt einen Selbsttest durch, wobei alle Segmente des 3-stelligen LED-Displays und die Anzeigelampen leuchten.

Ausschalten - das Gerät lässt sich mit dem Netzschalter an der Rückseite ausschalten (O). Alle aktuellen Temperatur- und Zeitwerte bleiben gespeichert.

Beschreibung der Tasten



FUNKTION

- Einmal drücken: „SP1“ wird angezeigt.
- Zweimal drücken: „t“ für Timereinstellung wird angezeigt.



ABWÄRTSPFEIL

- Dient zur Verminderung eines Wertes. Gedrückt halten, um den Wert um mehrere Stufen zu erhöhen.
- Bei mehr als 1,5-sekündigem Drücken der Taste wird „SP1“ angezeigt.



AUFWÄRTSPFEIL

- Dient zum Erhöhen eines Wertes. Gedrückt halten, um den Wert um mehrere Stufen zu erhöhen.



START

- Bei mehr als 1,5-sekündigem Drücken der Taste wird die Timerfunktion aktiviert/deaktiviert.
- Dient zur Deaktivierung des akustischen Signals (Summer).

LED-Anzeigelampen



HEIZANZEIGE

Bei leuchtender LED-Anzeigelampe wird das Bad aufgeheizt.



TIMERANZEIGE

- Eine blinkende Anzeige bedeutet, dass der Timer rückwärts läuft/ herunterzählt.



TEMPERATURANZEIGELAMPE EINSTELLEN

- Eine kontinuierlich leuchtende Anzeigelampe bedeutet, dass die Solltemperatur auf dem Display erscheint.

Der Einhängethermostat ist mit Unterniveauschutz ausgestattet.

„FILL“

Bei einem Sinken des Füllstands unter den voreingestellten Wert werden der Heiz- und der Umwälzvorgang unterbrochen, und auf dem Display blinken abwechselnd die Anzeige „FILL“ und die aktuelle Temperatur im Behälter bzw. Topf. Um die Anzeige zu löschen und die Heizfunktion wieder zu aktivieren, den Behälter bzw. Topf auffüllen und das Gerät aus- und anschließend wieder einschalten.

Temperatureinstellung



1. Drücken Sie mehr als 1,5 Sekunden lang die Taste „Abwärts Pfeil“. Daraufhin leuchten „SP1“ und die eingestellte Temperatur.



Die Anzeigelampe für die eingestellte Temperatur leuchtet auf.



2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten „Aufwärts Pfeil“ und „Abwärts Pfeil“. Bei Drücken der Taste mit dem Seiten-Symbol zu diesem Zeitpunkt wird die Temperatur sofort bestätigt und der Timer kann eingestellt werden.



3. Nach der Temperatureinstellung blinken auf dem Display abwechselnd „SP1“ und die eingestellte Temperatur. Anschließend wird wieder die aktuelle Wassertemperatur angezeigt. Die Heizungsanzeigelampe leuchtet.

4. Der Thermostat ist jetzt eingestellt. Er heizt das Wasser auf die eingestellte Temperatur auf und hält sie auf diesem Niveau.

Zeiteinstellung



1. Betätigen Sie mehrfach die Taste FUNKTION, bis „t“ auf dem Display erscheint. Daraufhin werden abwechselnd „t“ und die Zeit (im Format hh:mm) angezeigt.



2. Betätigen Sie die Taste „Aufwärts Pfeil“ bzw. „Abwärts Pfeil“, um die gewünschte Zeit in Stunden:Minuten auszuwählen.

- Die kleinste Zeiteinstellung ist 0 Stunden und 01 Minuten – angezeigt als 00.01.

- Die maximale Zeiteinstellung ist 99 Stunden und 59 Minuten – angezeigt als 99.59.



3. Nach Eingabe der gewünschten Zeit bestätigen Sie mit der Funktionstaste. Das Display zeigt jetzt wieder die aktuelle Flüssigkeitstemperatur an.

Timerbetrieb



1. Drücken Sie zum Starten des Timers länger als 1,5 Sekunden die START-Taste.



2. Die Heizanzeigelampe blinkt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und konstant bleibt.



3. Als Hinweis, dass der Timer läuft, beginnt die Timeranzeigelampe zu blinken.



4. Zur Anzeige der noch verbleibenden Zeit betätigen Sie die Taste AUFWÄRTSPFEIL. Daraufhin erscheinen die Anzeige „t“ und die verbleibende Zeit.



5. Ein akustisches Signal und die Meldung „End“ zeigen an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Um das akustische Signal zu deaktivieren und die Meldung „End“ zu löschen, betätigen Sie die START-Taste.

Im Falle eines Spannungsausfalls bei laufendem Timer erscheint die Meldung „P.OFF“.

Zum Löschen der Meldung drücken und halten Sie die START-Taste, bis das Display wieder die aktuelle Temperatur anzeigt. Der Timerbetrieb wird daraufhin fortgesetzt. Zur Deaktivierung des Timers drücken und halten Sie die START-Taste.



Niedriger Flüssigkeitsfüllstand

Wenn der Wasserfüllstand unter das empfohlene Niveau sinkt oder das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, ohne in Wasser eingetaucht zu sein, erscheint die Meldung „FILL“ auf der Anzeige, und die Heizung sowie der Umwälzmechanismus werden abgeschaltet.

So setzen Sie die Warnung für niedrigen Flüssigkeitsfüllstand zurück:

- Füllen Sie den Flüssigkeitsstand auf.
- Schalten Sie das Gerät aus und anschließend ein.



Vorsicht beim Auffüllen des Behälters oder Topfs, da heißer Dampf zu Verbrühungen führen kann.

Wartung

Der Schwimmerschalter für niedrigen Flüssigkeitsstand sollte regelmäßig überprüft werden. Verringern Sie hierzu den Flüssigkeitsstand im Tank und achten Sie darauf, ob die Meldung „FILL“ angezeigt wird. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Abteilung – die Adresse ist unten angegeben.

Reinigung



Wichtig – befolgen Sie diese Reinigungsanweisungen, um Beschädigungen zu vermeiden, welche die Leistung des Geräts beeinträchtigen könnten.

Trennen Sie den Thermostat vor dem Reinigen vom Stromnetz.

Der Thermostat ist in regelmäßigen Abständen zu reinigen.

Gehäuse: Wischen Sie das Gehäuse mit einem in warmem Seifenwasser getränkten Tuch oder Schwamm ab.

Entkalken Sie eingetauchte Teile regelmäßig, um die Korrosionsbeständigkeit und die normalen Betriebsbedingungen für die gesamte Lebensdauer des Gerätes sicherzustellen. Zum Entkalken geben Sie einen Liter Essig in die normale Flüssigkeitsmenge, heizen Sie sie langsam bis auf 50 °C auf und behalten Sie diese Temperatur eine Stunde lang bei. Entleeren Sie dann den Behälter und bürsten Sie den Kalk ab. Anschließend gründlich abspülen.

Garantie

Das Sammic Wasserbad unterliegt einer 2-jährigen Garantie.

PAT (Portable Appliance Test)

Diese Tests müssen durch eine qualifizierte Person durchgeführt werden.



DEN PAT-TEST DES THERMOSTATS NUR DURCHFÜHREN, WENN DIE HEIZUNG IN WASSER EINGETAUCHT IST.
AN DEM GERÄT DARF KEINE DURCHSCHLAGSPRÜFUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN!



EG-Konformitätserklärung

Wir bestätigen hiermit, dass das Produkt

Sous-Vide Profi-Einhängethermostat

die Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien erfüllt:

Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG)
EMV-Richtlinie (89/336/EWG)

Wir bestätigen außerdem, dass es die Anforderungen der folgenden Normen erfüllt:

BS EN 61010:1
BS EN 61010:2.010
Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte für den Mess-, Regelungs- und Laboreinsatz.

BS EN 61326
Elektrische Geräte für den Mess-, Regelungs- und Laboreinsatz – EMV-Anforderungen.

Sammic S.L.
Basarte, 1
20720,
Azkoitia (Gipuzkoa)
Spanien

Tel: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

Mail: sales@sammic.com
Web: www.sammic.com

Protokoll über die Endabnahme und die Prüfung der elektrischen Sicherheit



Sous-Vide Digital Immersion Circulator

SAMMIC WATERBATH SERIES

Always maintain adequate water levels when using the circulator.

Contents

About this Manual	3
Symbols	3
Location	4
Unpacking	4
Safety	4
Power Supply Lead and Connection to Electrical Supply	4
Liquid Level	4
Fitting Immersion Circulator	5
- Gastronorm tanks	
- Pots	
Guard	6
Operating Instructions	7
- Switching On and Off	7
Control Panel	7
Keyboard Description	7
LED Indicators	7
Temperature Control	8
- Setting Temperature	8
- Setting Time	8
- Timer Operation	8
Low Liquid Level	9
Maintenance	9
Cleaning	9
Warranty	9
Portable Appliance Testing	9
Declaration of Conformity	10
Product Final Inspection and Electrical Safety Report enclosed	

About this Manual

This Manual contains instructions for Sammic Sous-Vide digital immersion circulator which must be followed in order that the product operates correctly.

General Notes

Please observe the following safety and operating precautions:

1. Fill a tank or pot with water prior to connection to power supply.
2. Connect only to a power supply with the corresponding voltage to that specified on the rating label positioned on the rear of the unit.
3. Ensure that the power supply has a safety earth (ground) terminal.
4. Ensure that the mains switch and power supply connector are accessible during use.
5. DO NOT block or restrict ventilation slots; DO NOT place directly adjacent to or near hot heat sources. Ensure that there is sufficient space around the circulator to allow it to provide optimum temperature control.
6. Always follow good safe kitchen practice.
7. If the alarm lamp is illuminated the liquid temperature may be above its recommended maximum.
8. The circulator is designed primarily for sous vide/low temperature method using water.
9. Use caution when topping up or draining the tank as the liquid in the tank may be very hot or cold.
10. In the event of the over temperature alarm being illuminated do not touch the water as it may be very hot.

Amendments

Issue 1	August	2011	2011 Model.
---------	--------	------	-------------

Symbols

“Always use”

At a glance quick tips on operating Foodrange baths



Caution refer to Instruction Book



Protective earth conductor terminal

Location

The circulator should be used on a level and sturdy work surface, preferably near a sink or drain for emptying. Use in a ventilated kitchen in ambient temperatures upto 40°C.

The product is designed for kitchen use.



DO NOT block or restrict ventilation slots; DO NOT place directly adjacent to or near hot heat sources. Ensure that there is sufficient space around the circulator to allow it to provide optimum temperature control.

Unpacking

Remove the circulator from its packaging. If damage is discovered please notify immediately. Retain the packaging over the warranty period. This circulator is supplied assembled complete ready for use (excludes cooking medium, tank and pot).

Safety



Do not touch any electrical contacts or open any closure panels.
RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

Featuring built in Low liquid level protection “FILL” warning message and heating and stirring suspended.

Power Supply Lead and Connection to Electrical Supply



Before connecting the product to the electrical supply, check that the information on the rating label is compatible with the supply.

IF IN DOUBT CONSULT AN ELECTRICIAN. THE PRODUCT MUST BE EARTHED! Where the mains supply or plug connection differs please refer to local regulations or a qualified electrician.

Liquid Level

Fill a tank or pot with water before connecting circulator to the power supply. Minimum recommended water level - at least half the height of the circulator guard is immersed.



If the circulator fails to maintain water temperature or heat up, please check to ensure that there is sufficient water in the tank or pot.

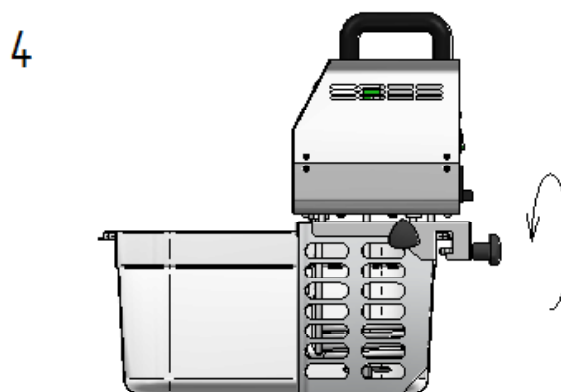
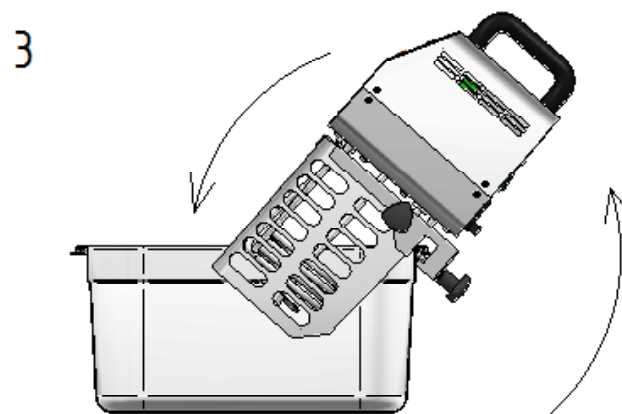
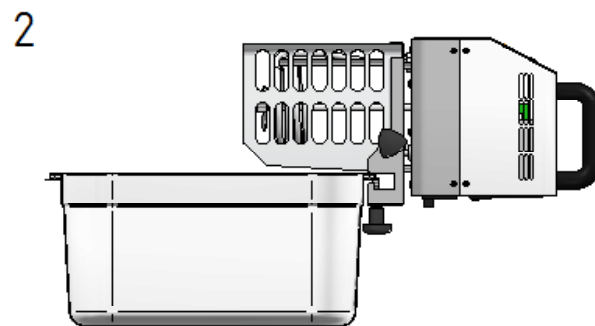
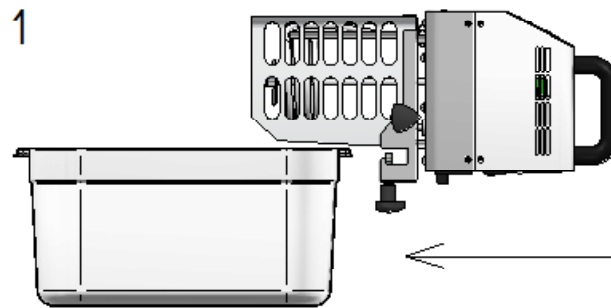
A “FiLL” message will appear with low liquid level.

We recommend that this is checked periodically when the circulator is in use - please see page 9.

Before filling or emptying the tank or pot, disconnect the unit from the mains electrical supply.

Fitting Immersion Circulator onto Gastronorm tanks or Pots

For fitting to standard gastronorm tanks or round straight sided vessels up to 50 litres (diameter 40cm). The unique clamping method eliminates the risk of the unit being inadvertently dropped into water.

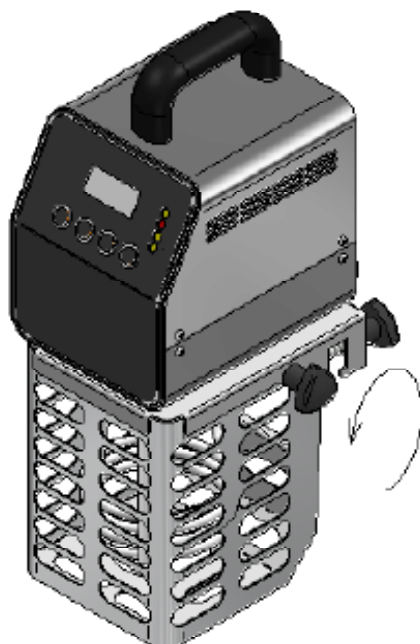


Guard

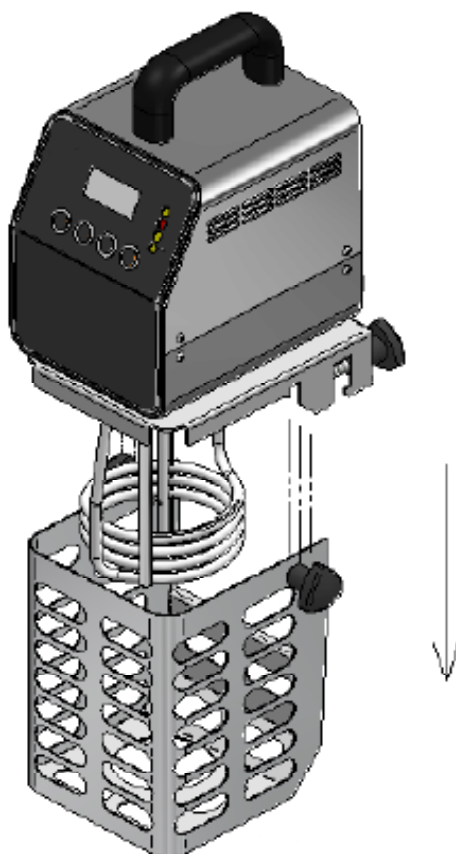
The heater and stirrer mechanism are completely surrounded by a stainless steel cage which prevents pouches coming into contact with them.

No tools are necessary to remove the cage easily and quickly.

1



2



Operating Instructions

Switching ON and OFF: Switching ON - the unit may be turned ON (I) at the mains switch located at the rear. When ON (I) the switch is illuminated and unit performs a self test where all segments of the 3 digit LED display and indicators illuminate.

Switching OFF: the unit may be turned OFF(O) at the mains switch located at the rear. All current temperature and time values remain in memory.

Keyboard Description



FUNCTION

- Press once "SP1" is displayed.
- Press twice "t" is displayed, timer setting.



DOWN ARROW

- Used to decrease a value. Hold continuously to scroll.
- When pressed for more than 1.5 seconds, "SP1" is displayed.



UP ARROW

- Used to increase a value. Hold continuously to scroll.



RUN

- When pressed for more than 1.5 seconds will activate / deactivate timer function.
- Used to turn off buzzer.

LED Indicators



HEATING INDICATOR

When LED is illuminated bath is being heated.



TIMER INDICATOR

- Flashing illumination indicates timer is running back/counting down.



SET TEMPERATURE INDICATOR

- Continuous illumination indicates set point is shown on display.

The circulator features a low liquid level protection system.

"FILL"

If the liquid level drops below the predetermined point the heating and stirring will cease and display will flash between "FILL" and actual tank or pot temperature. To clear message and resume heating refill the tank or pot then switch the unit OFF and back ON.

Setting Temperature



1. Press and hold the down arrow for more than 1.5 seconds to display "SP1" the set temperature.



The 'set temperature' indicator will illuminate.



2. Use up and down arrow keys to select required temperature. If the page button is pressed at this time it is immediately acknowledged and the timer can be set.



3. After setting temperature the display flashes between "SP1" and set temperature and will automatically revert to show actual water temperature. Heater indicator will illuminate.

4. The circulator is now set and will heat and control the water at set temperature.

Setting Time



1. Repeatedly press FUNCTION button until "t" appears on the display. It will then alternate between showing "t" and time - displayed as hh:mm.



2. Press either up or down arrow to select desired number of hours:minutes.
- Minimum time setting is 0 hours and 01 minutes - displayed as 00.01
- Maximum time setting is 99 hours and 59 minutes - displayed as 99.59



3. Once the desired time is entered press the function button to confirm. Display reverts to actual liquid temperature.

Timer Operation



1. To start timer press and hold RUN button for more than 1.5 seconds.



2. Heating indicator will flash when set temperature has been reached and is being maintained.



3. The timer indicator starts to flash showing the timer is running.



4. To view time remaining, press UP ARROW button, "t" appears and time remaining is displayed as h:mm.



5. An audible beeping and "End" message indicates timed period has finished. Press RUN button to deactivate buzzer and clear "End" message.



If power is interrupted during Timer mode, the displays shows "P.OFF"
To clear, press and hold the RUN button until display reverts to actual temperature. Timer mode will then continue. To deactivate timer mode, press and hold RUN button.

Low Liquid Level

If the water drops below the recommended minimum level, or the unit is inadvertently switched on without being immersed in water, "FILL" appears on the display as a visual alert and both heating and stirring are immobilised.

To reset the Low liquid level warning:

- top up liquid level
- switch the unit OFF and then ON.



Use caution when refilling the tank or pot as hot elements can spit and create scalding steam.

Maintenance

The low liquid level float switch should be checked periodically by lowering the level of liquid in the tank and a "FILL" message should appear. In the event that this does not occur please contact Service.

Cleaning



Important - please follow these cleaning instructions to avoid possible damage to the unit which may affect its performance.

Disconnect the circulator from the electrical supply before cleaning.

The circulator must be cleaned at regular intervals:-

Casework: wipe with a cloth or sponge soaked in warm soapy water.

Immersed parts descale regularly to ensure that the corrosion resistance and normal operating conditions are maintained throughout its working life. Descale by adding 1 litre of vinegar to normal volume of water and gently heating to 50°C for an hour, empty and brush the lime away. Rinse thoroughly afterwards.

Warranty

The Sammic bath is covered by a 2 Year Warranty.

Portable Appliance Testing

These tests should be conducted by a qualified person.



DO NOT PAT TEST THE CIRCULATOR UNLESS THE HEATER IS IMMERSSED IN WATER.
THIS EQUIPMENT MUST NOT BE FLASH TESTED!



EC Declaration of Conformity

We herewith confirm the following product:

Sous-Vide Digital Immersion Circulator

Conforms with the requirements outlined by the following European Directives:

Low Voltage Directive (73/23/EEC)
EMC Directive (89/336/EEC)

Conforms with the requirements of following standards:

BSEN 61010:1
BSEN 61010:2.010
Safety requirements for electrical equipment for
measurement, control and laboratory use.

BSEN 61326
Electrical equipment for measurement
control and laboratory use - EMC requirements.

Sammic S.L.
Basarte, 1
20720,
Azkoitia (Gipuzkoa)
Spain

Tel: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

Mail: sales@sammic.com
Web: www.sammic.com

Final Inspection and Electrical Safety Test Report



Sammic S.L.
Basarte, 1
20720,
Azkoitia (Gipuzkoa)
Spain

Tel: +34 943 15 72 36
Fax: +34 943 15 01 90

Mail: sales@sammic.com
Web: www.sammic.com