



RONER

80013 (230V)
80015 (110V)

TERMOSTATO DE INMERSIÓN

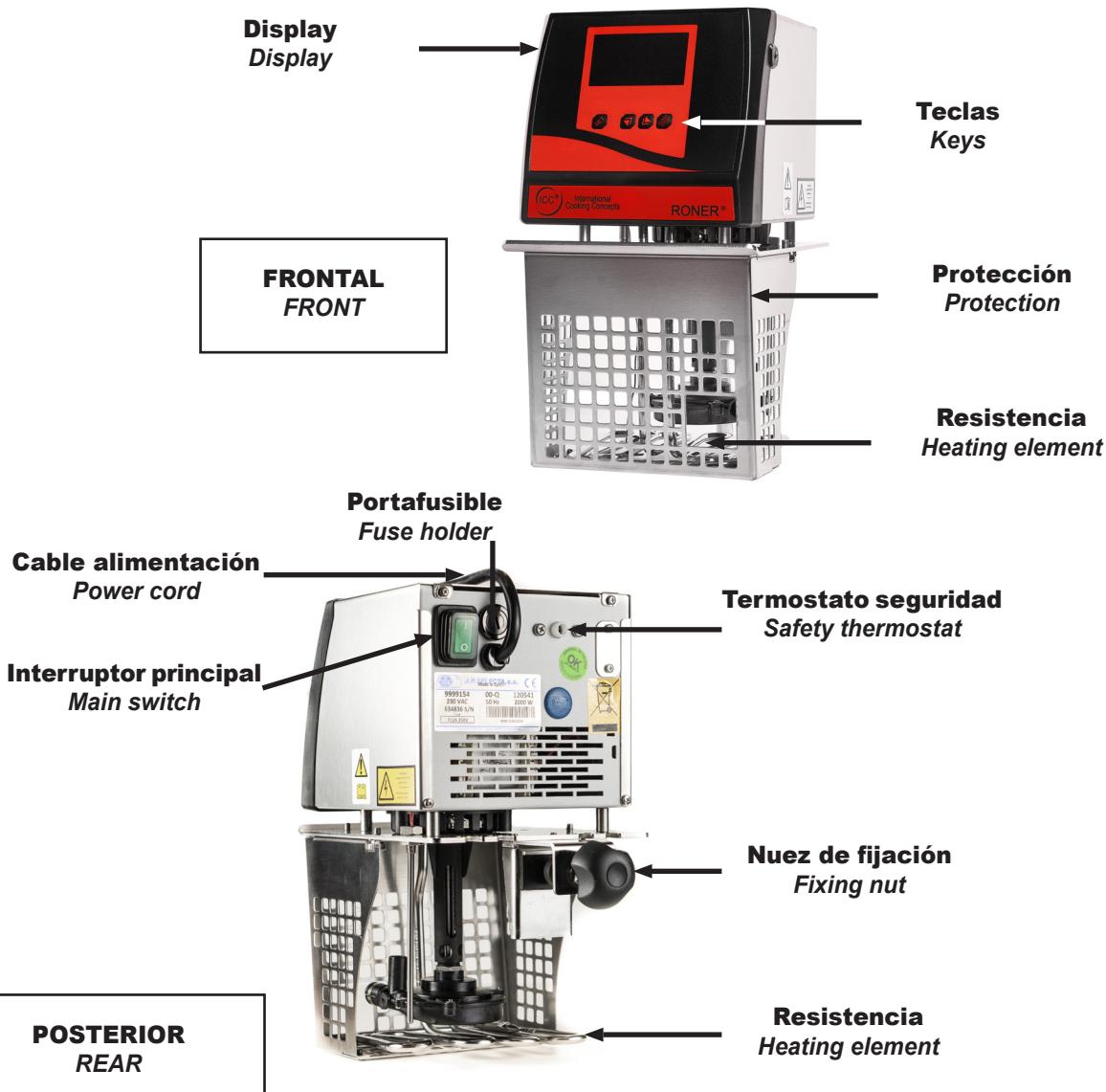
IMMERSION THERMOSTAT



Indice

1. COMPONENTES / COMPONENTS.....	2
2. INFORMACIÓN GENERAL Y SEGURIDAD	3
3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	3
4. LISTA DE EMBALAJE	3
5. INSTALACIÓN Y MONTAJE	3
6. PUESTA EN MARCHA	4
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	5
8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	5
9. MENSAJES ERROR, PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....	6
10. GARANTÍA	6
2. GENERAL INFORMATION	7
3. EQUIPMENT DESCRIPTION	7
4. PACKING LIST	7
5. INSTALLATION & ASSEMBLY	7
6. STARTING UP	8
7. MAINTENANCE & CLEANING	9
8. TECHNICAL SPECIFICATIONS	9
9. ERROR MESSAGES & TROUBLESHOOTING.....	10
10. WARRANTY.....	10

1. COMPONENTES / COMPONENTS



2. INFORMACIÓN GENERAL Y SEGURIDAD

- Manipular cuidadosamente.
- Comprobar la "Lista de embalaje". Si se observa algún componente dañado, avisar rápidamente al distribuidor.
- No instalar ni utilizar el equipo sin leer previamente este manual que forma parte inseparable del equipo y debe estar disponibles a sus usuarios.
- Consultar cualquier duda al servicio técnico de ICC.
- No utilizar el equipo en atmósferas explosivas, inflamables ni corrosivas.

¡ATENCIÓN! Riesgo de quemaduras

Tome precauciones
(uso de guantes térmicos, pinzas, etc...) para extraer las muestras del baño.

Pueden estar a una temperatura elevada.

2.1 Cualificación del personal

Este equipo sólo puede ser utilizado por personal cualificado que ha leído y comprendido estas instrucciones o ha sido cualificado para el uso de este equipo.

2.2 Utilización con sustancias peligrosas

No utilice con materiales inflamables o explosivos o que reaccionen químicamente con violencia.

3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Los termostatos de inmersión RONER se utilizan en la cocción de alimentos y en el calentamiento de los baños.

Estos equipos incorporan una bomba de circulación que permite regular la temperatura con precisión y estabilidad y mejorar la homogeneidad dentro del baño.

Aplicaciones a nivel culinario:

- Cocciones de productos previamente envasados al vacío (carnes, pescados, aves, verduras, terrinas, patés, mermeladas, conservas, aceites aromáticos, etc...) a temperatura controlada con máxima precisión.
- Se realizan cocciones directas e indirectas.
- Pasteurización (85°C) de elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales.
- Regeneración térmica de elaboraciones acabadas y envasadas al vacío.
- Ideal como baño maría para calentar con control absoluto elaboraciones listas o que no puedan exceder de cierta temperatura, por ejemplo, la mayonesa caliente de sifón.
- Al cocinar bajo vacío se trabaja a baja temperatura y con mucha precisión, 58°C, 62,5°C, etc... consiguiendo así ternura y jugosidad.

4. LISTA DE EMBALAJE

El equipo estándar consta de los siguientes componentes:

Equipo	80013 / 80015
Manual de instrucciones	80300

5. INSTALACIÓN Y MONTAJE

Una vez desembalado el equipo, compruebe visualmente que está en buen estado. Conserve el embalaje original durante unos días.

5.1 Cubeta

Este equipo necesita una cubeta o un recipiente para funcionar. Consulte el catálogo de ICC. Nuestra cubeta está construida con un aislamiento térmico de gran capacidad, 0,034W/mC, de 40mm de espesor que permite una mayor estabilidad y conservación de la temperatura.



Fije el termostato en la cubeta mediante la abrazadera de fijación. Asegúrese de que el equipo queda bien fijado.

Sitúe el equipo y su cubeta en una superficie plana, nivelada, estable y adecuada al peso del equipo.

5.2 Conexión a la red eléctrica

Escoja una toma de corriente cercana al equipo y adecuada a la potencia de este. Utilice el cable de conexión suministrado.

Para su seguridad, la toma de corriente debe tener conexión a tierra.

Antes de enchufar, verifique que la tensión y frecuencia de la red eléctrica corresponde a la indicada en la etiqueta de características del equipo.

6. PUESTA EN MARCHA

6.1 Panel de mandos

1. Tecla de Paro / Inicio ciclo
2. Tecla Reducir Valor
3. Tecla Incrementar Valor
4. Ajuste (cambio entre temperatura / tiempo).



6.2 Puesta en marcha

1. Con el equipo instalado en la cubeta, llenar de agua hasta cubrir la bomba por completo.
2. Accionar el interruptor de puesta en marcha, se iluminará la pantalla y la bomba empezará a funcionar.
3. Pulsar las teclas (3/2) hasta seleccionar el valor deseado de temperatura en el visualizador verde (el de arriba).
4. Pulsar la tecla (4) si desea seleccionar un tiempo de funcionamiento
5. Pulsar la tecla (1) para iniciar el ciclo.
6. El tiempo de cuenta atrás empezará a contar en cuanto se alcance la temperatura de consigna.
7. El símbolo de calefacción se iluminará y parpadeará. 
8. Pulsar de nuevo la tecla (1) para detener el proceso. Nota: durante el funcionamiento se puede variar el valor de ajuste de temperatura o de tiempo.
9. Cuando se haya agotado el tiempo, se emitirá un pitido y la resistencia dejará de calentar.

OBSERVACIONES:

- * Al utilizar la función de tiempo, el visualizador verde (el de arriba) indicará el tiempo restante. Si desea ver el valor objetivo de temperatura, pulse la tecla (4).

6.3 Termostato de seguridad

El equipo dispone de un elemento de seguridad para evitar sobrecalentamiento.

En caso que el termostato se dispare, pulse el botón trasero para rearmar el dispositivo.

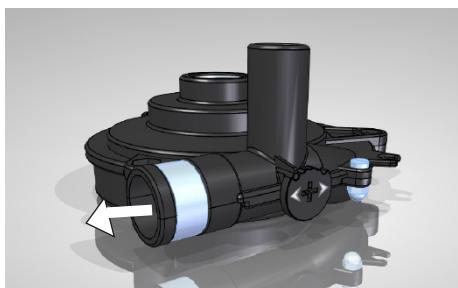


Fig 6.4.1 Bomba configurada en la posición de circulación INTERNA.

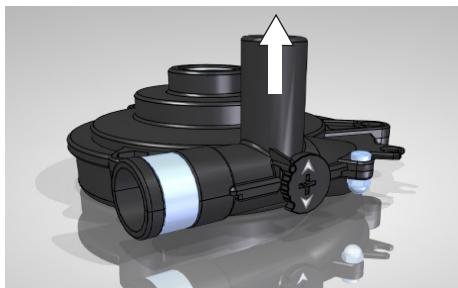


Fig 6.4.2 Bomba configurada en la posición de circulación EXTERNA.

6.4 Dirección de la bomba de circulación

La bomba de circulación de agua puede trabajar en dos configuraciones:

- Circulación **INTERNA**: El agua sale de la bomba por el tubo horizontal (Ver fig 6.4.1). Con esta configuración se consigue una buena homogeneización de la temperatura en el líquido de la cubeta.

- Circulación **EXTERNA**: El agua sale de la bomba por el tubo vertical (Ver fig 6.4.2). Esta configuración permite el envío de líquido a un circuito de circulación exterior para atemperar, refrigerar, etc... un equipo externo.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

MANTENIMIENTO

Antes de manipular en su interior, desconecte el equipo de la toma de red.

La manipulación de los circuitos electrónicos por personal no autorizado puede provocar daños de difícil reparación. Consulte al servicio técnico autorizado de ICC.

LIMPIEZA

Para la limpieza de las partes accesibles del equipo, utilice limpiacristales o un producto similar. No utilice disolventes agresivos. Para eliminar la cal, puede utilizar vinagre rebajado.



Riesgo eléctrico



Riesgo de contacto con alta temperatura

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código de referencia:	80013	80015
Dimensiones: alto/ancho/fondo (mm)	280/180/190	
Tensión de alimentación:	230 VAC 50 - 60 Hz	115 VAC 50 - 60Hz
Potencia eléctrica (W):	2060	1060
Peso: (Kg)	4	
Fusible exterior:	Reemplazable (Tipo: 10x5mm)	
Rango de temperatura: (Sin refrigeración)	T ^o ambiente + 5°C ...	150°C
Resolución del display:	0.1°C	

9. MENSAJES ERROR, PROBLEMAS Y SOLUCIONES



P.FAIL Fallo de alimentación. El equipo sigue con el proceso.

Aparecerá **Err** en color verde en la línea superior del visualizador.
(Nota: si apaga el equipo sin pulsar STOP, aparecerá este error al volver a poner en marcha el equipo)

TSEG El termostato de seguridad está abierto.

SENS Sonda de temperatura abierta. El control no detecta la sonda de temperatura.

HEAT La resistencia no funciona. El equipo detecta que la temperatura no se incrementa.

Descripción	Causa	Resolución
No calienta	Ha saltado el termostato de seguridad	Pulse el rearme del termostato. Véase 9.1
	La resistencia está fundida	Contacte con el servicio técnico para su reemplazo
La lectura de la temperatura no coincide con un termómetro externo	Desajuste en la temperatura	Véase el apartado 9.2 de cómo actuar para su ajuste



9.1 Rearme por sobretemperatura

El equipo dispone de un dispositivo de seguridad independiente para evitar que el elemento calefactor suba de temperatura sin control, por ejemplo si se quedase sin agua.

En este caso, el mecanismo desconecta la potencia de la resistencia y, una vez enfriado, se debe rearmar para poder seguir utilizando el equipo.

Pulse el botón rearne situado en la parte posterior del equipo.

9.2 Calibrado de la lectura de temperatura «Offset»

Se puede ajustar el offset (A) y la unidad °C/°F (B).

A. Ajustar la corrección de lectura de sonda (offset)

Pulsar las teclas (2) y (3) a la vez y de forma continuada (unos 5 segundos). Aparecerá el mensaje **OFFs**.

Ajustar con las teclas (2)/(3), el valor real de lectura de temperatura. Pulsar la tecla (1) para confirmar.

B. Unidad de presentación °C/°F

Pulsar las teclas (2) y (3) a la vez y de forma continuada (unos 5 segundos). Aparecerá el mensaje **OFFs**.

Pulsar la tecla (4). Aparecerá el mensaje **Unit**. Mediante las teclas (2)/(3), seleccionar la unidad °C/°F. Confirmar con la tecla (1).

10. GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un año. La garantía no cubre los daños causados por un uso indebido o por causas ajenas a ICC.

Cualquier manipulación del equipo por personal no autorizado anula los beneficios de la garantía.

2. GENERAL INFORMATION

- Handle the parcel with care.
- Check that contents coincide with the packing-list. If any part is damaged or missing, please advise the distributors immediately.
- Do not install or use the equipment without reading this handbook first. This instruction manual must be attached to the equipment and must be available for all users.
- If you have any doubts or enquiries, contact with ICC's technical service.
- Do not use the equipment in explosive, flammable or corrosive atmospheres.

ATTENTION!
Risk of burns

Take precautions
(use thermal gloves, clamps, etc...) to remove samples from the bath.

They could be at a very high temperature

2.1 Staff qualification

This equipment may only be used by properly trained personnel who have read and understand these instructions or have been properly trained in this equipment operation.

2.2 Use with hazardous substances

Do not treat flammable or explosive materials or those which chemically react with violence.

3. EQUIPMENT DESCRIPTION

The RONER immersion thermostats are widely used for cooking and heating baths. The unit includes a water circulation pump that allows an accurate temperature regulation and stability and improves homogeneity into the bath.

Culinary level applications:

- Cooking products previously vacuum packed (meat, fish, poultry, vegetables, terrines, pates, jams, preserves, aromatic oils, etc ...) at a controlled temperature with maximum precision and set time.
- Direct and indirect cookings are performed.
- Pasteurization (85°C) of food products cooked with traditional techniques.
- Thermal regeneration of finished food products cooked and vacuum packed.
- Ideal as a bath for heating ready food products with absolute control or those that cannot exceed a certain temperature, for example, hot siphon mayonnaise.
- When cooking under vacuum one works at a low temperature and with high precision, 58C, 62,5°C, etc ... thus achieving tenderness and juiciness.

4. PACKING LIST

The standard equipments consist on the following components:

Equipment	80013 / 80015
Instructions manual	80300

5. INSTALLATION & ASSEMBLY

Unpack the equipment and visually check that the contents are in good conditions. Keep the package for some days.



5.1 Liquid tank

A bucket or tank will be needed for the thermostat to operate. See ICC's product range on the catalogue. Our tank is made with a thermal insulation of large capacity 0.034W / mC, 40mm thick which allows for a greater stability and preservation of temperature.

Set the thermostat in the tank by a screw. Make sure that the equipment is properly secured.

Place the equipment and the tank on a flat level stable surface, suitable for the equipment weight.

5.2 Connection to the mains

Plug the equipment to a near socket suitable for the equipment power. Use the connection cable supplied or a similar one.

For your safety, the equipment must be earthed.

Before plugging the equipment, check that the voltage supply and the frequency match to the one indicated in the equipment plate.

6. STARTING UP

6.1 Control panel

1. Stop / Start cycle Key
2. Reduce value key
3. Increase value key
4. Adjustment (change between temperature / time).



6.2 Starting up

1. With the equipment installed in the bucket, fill it with water to cover the pump completely.
2. Press the start key, the display will light up and the pump will start to run.
3. Press the Up/Down keys (3/2) until the desired temperature value is selected in the green display (the above one).
4. Press key (4) if you want to select an operating time.
5. Press key (1) to start the cycle.
6. The countdown time will start counting as soon as the set temperature will be reached.
7. The heating symbol will light up and flash. 
8. Press key (1) again to stop the process. Note: during operation, temperature or time adjustment value can be changed.
9. When the time has expired, a beep will sound and the heating-element will stop heating.

REMARKS:

- * When using the time function, the green display (the above one) will indicate the remaining time. If you want to see the target temperature value, press key (4).

6.3 Safety thermostat

The equipment has a safety element to prevent overheating.

In case the thermostat triggers, press the rear button to reset the device.

6.4 Circulation pump directions

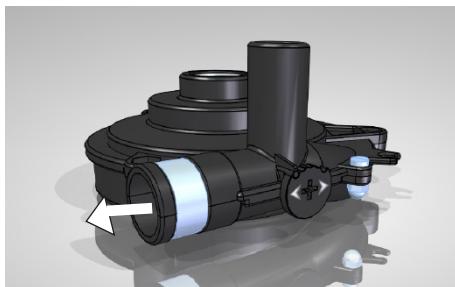


Fig 6.4.1 INTERNAL circulation.

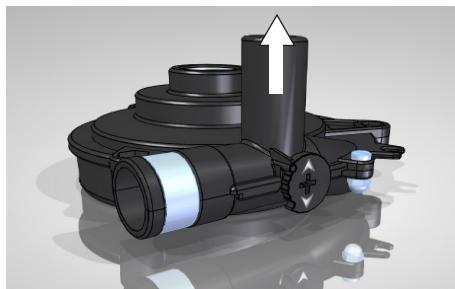


Fig 6.4.2 EXTERNAL circulation.

The water circulation pump could operate in two configuration modes:

- INTERNAL circulation:

Water will be pumped from horizontal pump output (See fig 6.4.1).

Use this configuration to made water circulation into the bath vessel in order to homogenize the temperature from sample load.

- EXTERNAL circulation:

Water will be pumped from vertical pump output (See fig 6.4.2).

Use this configuration to made water circulation out of the bath vessel in order to temperate an external equipment.

7. MAINTENANCE & CLEANING



Electric risk



Risk of high temperature contact

MAINTENANCE:

Before operating inside, disconnect from the mains.

The manipulation of the equipment internal electronic circuits by unauthorized personnel can cause irreparable damage. Take it to one of ICC's authorized technical services.

CLEANING:

To clean the accessible parts of the equipment, use a cleaner or a similar product. Do not use aggressive solvents. To remove lime, you can use vinegar a bit lowered.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference code:	80013	80015
Dimensions: height/width/depth (mm)	280/180/190	
Supply voltage:	230 VAC 50 - 60 Hz	115 VAC 50 - 60Hz
Electrical power (W):	2060	1060
Weight: (Kg)	4	
External fuse:	Replaceable (Type: 10x5mm)	
Temperature range: (No refrigeration)	Ambient T ^a + 5°C ...	150°C
Display resolution:	0.1°C	

9. ERROR MESSAGES & TROUBLESHOOTING



P.FAIL Power failure. The equipment continues with the process.

Err will appear in green on the top line of the display.

(Note: if you turn off the device without pressing STOP, this error will appear when the device is restarted)

TSEG The safety thermostat is open.

SENS Open temperature probe.
The control does not detect the temperature probe.

HEAT The resistance does not work.
The equipment detects that the temperature does not increase.

Description	Cause	Resolution
It does not heat	The safety thermostat has skipped	Press the thermostat reset. See 9.1
	Heating element is melted	Contact the technical service to replace
Temperature reading does not match the external thermometer	Temperature imbalance	See 9.2 on how to act for adjustment



9.1 Reset for overtemperature

The equipment has a separate safety device to prevent that the heating element temperature rises uncontrolled, for example, when it runs out of water.

In that case, the mechanism disconnects the heating element power and, once cooled, it must be reset in order to continue using the computer.

Press the reset button on the back side of the computer.

9.2 Setting the «Offset» temperature reading

The offset (A) and the °C/°F unit (B) can be adjusted.

A. Adjust the probe reading correction (offset)

Press keys (2) and (3) continuously and at the same time (about 5 seconds). The **OFFs** message will appear.

Use keys (2) / (3) to set the actual temperature reading value. Press key (1) to confirm.

B. Presentation unit: °C / °F

Press keys (2) and (3) continuously and at the same time (about 5 seconds). The **OFFs** message will appear.

Press the key (4). The message **Unit** will appear. Using keys (2) / (3), select the unit: °C / °F. Confirm with key (1).

10. WARRANTY

This product is guaranteed for one year. It does not cover damages caused by an incorrect use or causes beyond the control of ICC.

Any manipulation of the equipment by personnel not authorized by ICC automatically cancels the guarantee.