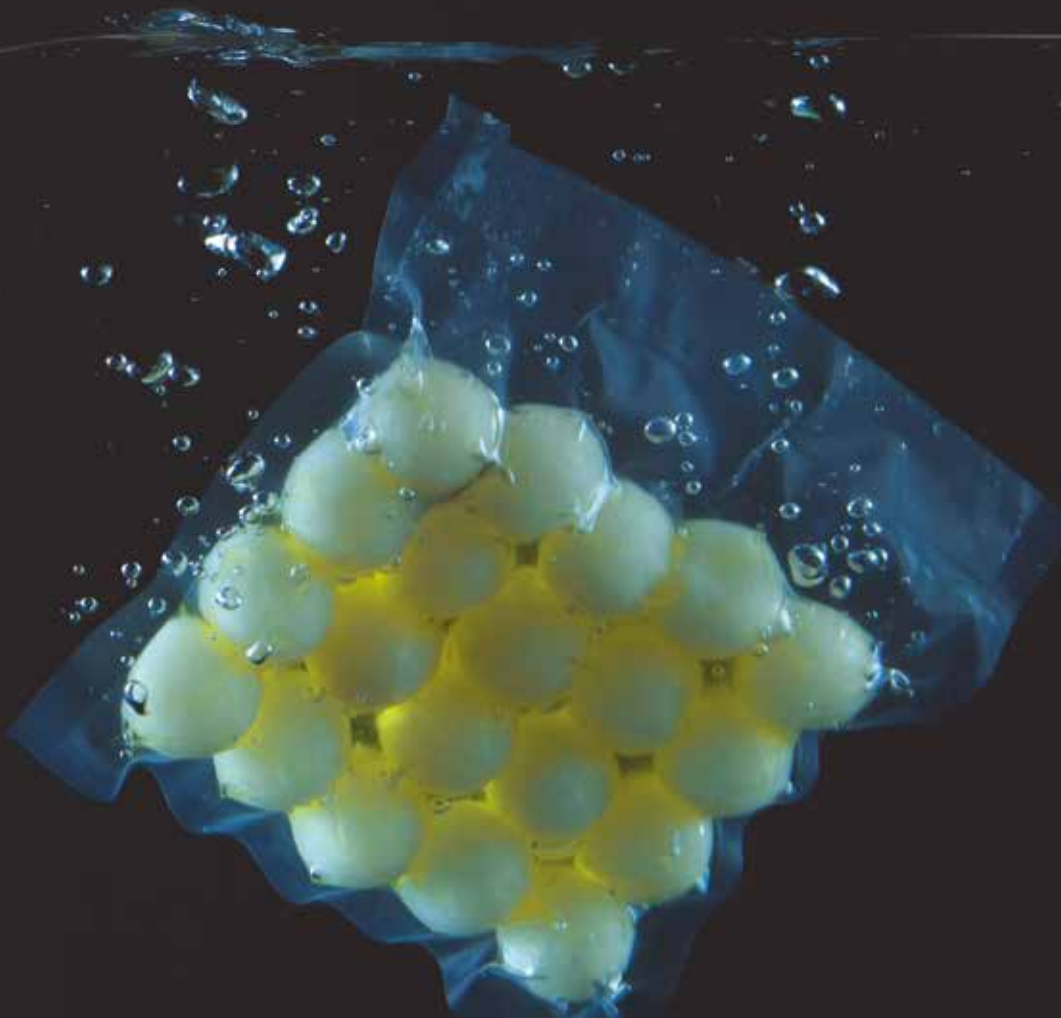


100x100[®]

MANUAL | USER MANUAL | MANUALE



100%Chef

www.100x100chef.com

Índice

- OPERACIONES DE FUNCIONAMIENTO, p 4
- 01 INFORMACIÓN GENERAL, p 6
 - 02 CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD, p 6
 - 03 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, p 6
 - 04 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO, p 7
 - 05 INSTALACIÓN, p 7
 - 06 PUESTA EN MARCHA, p 7
 - 07 SELECCIÓN IDIOMAS Y UNIDAD DE GRADOS, p 7
 - 08 MODOS DE FUNCIONAMIENTO, p 8
 - 09 SELECCIÓN DE PROGRAMAS, p 9
 - 10 SELECCIÓN DE PROGRAMAS RESIDENTES, p 9
 - 11 SELECCIÓN DE RECETAS USUARIO, p 9
 - 12 CALIBRACIÓN DE LA Sonda CON UN TERMÓMETRO EXTERNO, p 9
 - 13 CAMBIO PARAMETROS O BORRADO DE RECETAS USUARIO, p 10
 - 14 FUNCIONES EXTRAS, p 10
 - 15 PRECAUCIONES Y MANTENIMIENTO, p 11
 - 16 LISTA DE ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS, p 11
 - 17 TABLA DE PROGRAMAS RESIDENTES, p 26
 - 18 SERVICIO TÉCNICO, p 26
 - 19 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD "CE", p 27

Index

- FUNCTIONING OPERATIONS, p 4
- 01 GENERAL INFORMATION, p 6
 - 02 SECURITY ADVICE AND WARNINGS, p 13
 - 03 TECHNICAL SPECIFICATIONS, p 13
 - 04 EQUIPMENT DESCRIPTION, p 13
 - 05 INSTALLATION, p 14
 - 06 SET-UP, p 14
 - 07 SELECTION OF LANGUAGE AND DEGREE UNITY, p 14
 - 08 FUNCTIONING MODES, p 14

- 09 PROGRAM SELECTION, p 15
- 10 RESIDENT PROGRAM SELECTION, p 15
- 11 USER PROGRAM SELECTION, p 15
- 12 CALIBRATION OF THE NOON WITH AN EXTERNAL THERMOMETER, p 16
- 13 PARAMETERS CHANGE OR DELETE USER RECIPES, p 16
- 14 EXTRA FUNCTIONS, p 16
- 15 PRECAUTIONS AND MAINTENANCE, p 17
- 16 ACCESSORIES LIST, p 17
- 17 RESIDENT PROGRAM TABLE, p 26
- 18 TECHNICAL SERVICE, p 26
- 19 EUROPEAN COMMUNITY CONFORMITY DECLARATION, p 27





Indice

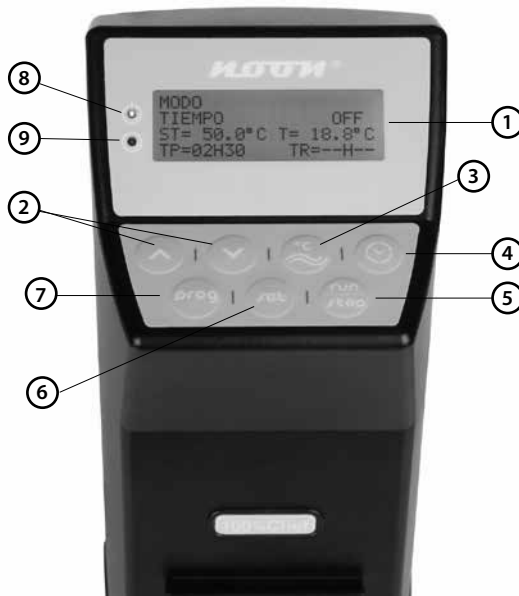
- OPERAZIONI DI FUNZIONAMENTO, p 4
- 01 INFORMAZIONI GENERALI, p 19
- 02 SICUREZZA, CONSIGLI E AVVERTENZE, p 19
- 03 SPECIFICHE TECNICHE, p 19
- 04 DESCRIZIONE DELL'ATTREZZATURA, p 20
- 05 INSTALLAZIONE, p 20
- 06 SET-UP, p 20
- 07 SELEZIONE DI LINGUA E UNITÀ DI MISURA, p 20
- 08 MODI DI FUNZIONAMENTO, p 21
- 09 PROGRAMMA SELEZIONE, p 22
- 10 PROGRAMMA SELEZIONE RESIDENTE, p 22
- 11 SELEZIONE PROGRAMMA UTENTE, p 22
- 12 CALIBRAZIONE DELLA SONDA CON UN TERMOMETRO ESTERNO, p 23
- 13 MODIFICA PARAMETRI O ELIMINAZIONE RICETTE UTENTE, p 23
- 14 FUNZIONI EXTRA, p 23
- 15 PRECAUZIONI E MANUTENZIONE, p 24
- 16 ELENCO ACCESSORI, p 25
- 17 TABELLA PROGRAMMA RESIDENTE, p 26
- 18 SERVIZIO TECNICO, p 26
- 19 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ COMUNITÀ EUROPEA, p 27

OPERACIONES DE FUNCIONAMIENTO / FUNCTIONING OPERATIONS

OPERAZIONI DI FUNZIONAMENTO

Panel de mandos / Control Panel / Pannello di controllo

- ① Pantalla LCD / LCD Screen / Schermo LCD
- ② UP/DOWN
Selección °C / tiempo / programa
Selector: temperature, time, program
Selettore: temperatura, tempo, programma
- ③ Selección ajuste de **temperatura**
Temperature selector mode
Temperatura selettore di modalità 
- ④ Selección ajuste de **tiempo**
Time selector mode
Selettore del **tempo** 
- ⑤ RUN/STOP
- ⑥ SET
Registro para recetas usuario
Recipes selection
Selezione Ricette
- ⑦ PROG
Entrada o salida del modo PROGRAMA
Entrance or exit program mode
Modalità di entrata o di uscita programmazione
- ⑧ Led indicador de funcionamiento
Power indicator **light**
Spia indicatore alimentazione
- ⑨ Led indicador de cocción o con parpadeo alarma nivel de agua.
Operation indicator light, flashing light indicates low water level.
Indicatore luminoso di funzionamento, lampeggiante indica il livello basso dell'acqua.



Parte trasera / Back side / Parte posteriore

- ① Conector de alimentación / Feeding Connector
Connettore di alimentazione
- ② Interruptor general / General Switch
Interruttore generale
- ③ Portafusibles / Fuse Box / Box Fusibili
- ④ Regulador caudal de agua / Water Power Control
Controllo potenza dell'acqua



01 INFORMACIÓN GENERAL

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca 100%Chef.

Su tecnología, diseño y funcionalidad junto con el hecho de superar las más estrictas normas de seguridad y calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

Descripción del contenido de la caja:

- Termostato de inmersión
- Manual de instrucciones
- Garantía
- Tubo silicona

Al desembalar deberemos verificar el correcto estado del aparato, comprobando que no haya sufrido daños durante el transporte. En ese caso póngase de inmediato en contacto con su distribuidor.

02 CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Leer atentamente este manual antes de poner en marcha el aparato y conservarlo a disposición del usuario. La no observación e incumplimiento de estas

instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

2. Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan entrar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

3. Recuerde que dispone de un servicio técnico de consulta que le ayudará a aclarar cualquier duda.

4. Antes de conectar el aparato a la red verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de la red.

5. No manipular el cable de conexión con las manos mojadas.

6. No forzar la capacidad de trabajo del aparato.

7. En caso de reparación, el aparato se enviará convenientemente limpio y perfectamente embalado.

8. Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso y mantenimiento, puede comportar peligro, además de anular la garantía y responsabilidad del fabricante.

03 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión alimentación	230 V - 50 Hz / 110 V - 60 Hz
Rango de control	Desde temperatura ambiente a 100 °C / 212 °F
Regulador	Sistema a microprocesador
Regulación	Pasos de 0.1 °C
Precisión	0.1 °C
Medidas exteriores	Alto: 314 mm / Ancho: 160 mm / Prof: 120 mm
Caudal bomba	6 litros/minuto
Potencia	1800 W - 230 V / 1400 W - 110 V
Peso	2 Kg

04 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Noon es un termostato de inmersión que permite elevar la temperatura del agua en el interior de un recipiente (cubierto o no cubierto según volumen). Una vez alcanzada la temperatura deseada la mantendrá estable y homogénea en todo el recipiente gracias al doble sistema de agitación incorporado.

Además de poder medir el tiempo transcurrido en cada cocción, permite temporizar todas las cocciones y detener la cocción pasado un tiempo determinado.

Tras la finalización de un periodo temporizado de cocción el sistema HCT controla el abatimiento excesivo de sus alimentos en caso de su ausencia, evitando que entren en la zona de riesgo bacteriológico.

Un sistema de memoria alternativa permite recuperar las funciones y programación previa a cualquier fallo temporal en el fluido eléctrico.

Noon incorpora además de diversos programas preparados para la cocción de diferentes alimentos, la posibilidad de memorizar sus propios programas añadiendo el nombre a cada receta.

Su termostato de seguridad desconecta la calefacción y la bomba de agua en caso de sobrecalentamiento. Una continua lectura del nivel mínimo de agua, protege a su equipo en caso de sobre evaporación deteniendo instantáneamente la resistencia y emitiendo un sonido de alarma.

El equipo está compuesto por los siguientes elementos:

- Carcasa de policarbonato.
- Regulador de temperatura y temporización digital.
- Bomba de agitación con doble salida.
- Resistencia calefactora de 1800 W-230 V/1400 W-110 V de potencia.
- Sensor de temperatura Pt100
- Dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento.
- Sistema de desconexión por bajo nivel de agua.
- Pantalla LCD para visualización de datos.
- Interruptor general y portafusibles
- Soporte de sujeción ajustable.

05 INSTALACIÓN

Antes de colocar el termostato en la cubeta o baño deberemos asegurarnos de que ésta se encuentra en una superficie estable, plana y nivelada.

Comprobaremos que la tensión de alimentación de la red es la indicada para nuestro aparato y que el enchufe incorpora toma de tierra. (230 V - 50 Hz o 110 V - 60 Hz). El enchufe debe estar en óptimas condiciones.

06 PUESTA EN MARCHA

1. Colocar el termostato, mediante el soporte de sujeción, en una de las paredes del recipiente. Procurar que quede asegurado y bien nivelado.

2. Llenar el recipiente como máximo hasta la línea de máximo llenado. Recordemos que al introducir los alimentos posteriormente el nivel de agua subirá.

Es preferible que el agua de llenado sea caliente, de esta forma el termostato llegará con más rapidez a la temperatura de cocción y alargará la vida de su resistencia.

3. Poner en marcha el aparato por medio del interruptor situado en la parte trasera.

Secuencia de encendido

1. Visualización de modelo, versión de software, idioma y escala de medición (°C, °F).

2. Verificación del sistema: **SYSTEM TEST** (durante 5 segundos)

3. Elementos monitorizados.

07 SELECCIÓN DE IDIOMAS Y UNIDAD DE GRADOS

El usuario podrá elegir entre los siguientes idiomas: catalán, español, inglés, francés, holandés, italiano, alemán, finlandés, japonés y portugués.

También seleccionar el modo en que desea visualizar los grados, pudiendo elegir entre Fahrenheit o Celsius.

Para acceder a la configuración de estos parámetros deberá mantener pulsada la tecla **SET (6)** mientras acciona el interruptor general situado en la parte posterior del equipo. Cuando visualicemos la pantalla el idioma y los grados soltar la tecla.

1. Elegir el idioma por medio de la tecla **UP (2)**, con cada pulsación cambiará el idioma. Para confirmar su selección pulsar la tecla **SET (6)**.

2. Seguidamente elegir la unidad de grados por medio de la tecla **UP (2)**. Para confirmar su selección pulsar la tecla **SET (6)**.

Esta selección quedará almacenada y se mantendrá invariable cada vez que arranque su equipo hasta que el usuario vuelva a realizar un nuevo cambio de configuración.

08 MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Temperatura programable (ST): Se trata de la temperatura a la que el usuario desea que alcance el líquido del interior del recipiente y a la que debe mantenerse constante.

Tiempo (TP): Con este parámetro determinamos el espacio de tiempo que deseamos que esté en funcionamiento, una vez finalizado este tiempo el calefactor dejará de calentar, apareciendo en el tablero las siglas **HCT**. La temperatura empezará a descender **hasta llegar a los 52 °C (para EEUU 57 °C / 135 °F)**, después el equipo, mantendrá estable el baño a esta temperatura hasta que el usuario pulse la tecla **RUN/STOP (5)**.

El sistema **HCT** sólo funciona con el modo **TIEMPO**. El parámetro tiempo se puede seleccionar entre 1 minuto y 100 horas.

Una vez haya comenzado el ciclo de trabajo iniciado por el usuario, no podrá modificar ningún parámetro. Para cambiar tanto la temperatura como el tiempo deberemos pulsar la tecla **RUN/STOP (5)** cambiar los valores y a continuación pulsar nuevamente dicha tecla para reanudar. Esto permite asegurar que nadie cambie ningún parámetro por error.

A continuación detallamos los 2 modos de funcionamiento de Noon **COCCION** y **TIEMPO**

Modo COCCION: en este modo el aparato funciona en modo continuo hasta que detengamos manualmente el aparato.



Recordamos que en este modo de cocción el cronómetro es tan solo para tener una información del tiempo transcurrido desde que se alcanza la temperatura seleccionada.

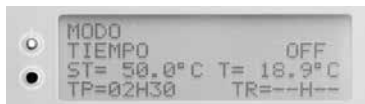
Seleccionar la temperatura del líquido del recipiente (ST). Para seleccionar la temperatura de trabajo

pulsaremos la tecla °C (3) y con las teclas **UP / DOWN** ajustaremos la temperatura deseada.

Si efectuamos pulsaciones cortas, el incremento o decrecimiento es decimal, si por el contrario mantenemos la tecla pulsada durante el primer segundo habrá un aumento o decrecimiento lento y seguido, pero si mantenemos la tecla pulsada más tiempo, el aumento o decrecimiento de los parámetros será muy rápido.

Una vez seleccionada la temperatura del agua **(ST)**, deberemos pulsar la tecla **RUN/STOP (5)** para empezar el período de cocción. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, ésta se mantendrá constante y homogénea. Gracias al cronómetro podremos saber el tiempo transcurrido desde su funcionamiento una vez el agua alcance la temperatura seleccionada anteriormente.

Modo TIEMPO: primero seleccionar la temperatura del líquido **(ST)** y seguidamente el tiempo de duración de trabajo **(TP)**.



Para seleccionar el tiempo de trabajo, pulsaremos la tecla **☺ (4)** y con las teclas **UP / DOWN** ajustaremos el tiempo deseado.

Si efectuamos pulsaciones cortas, el incremento o decrecimiento es decimal, si por el contrario mantenemos la tecla pulsada durante el primer segundo habrá un aumento o decrecimiento lento y seguido pero si mantenemos la tecla pulsada más tiempo, el aumento o decrecimiento de los parámetros será muy rápido.

Una vez seleccionados estos dos parámetros deberemos pulsar la tecla **RUN/STOP (5)** para empezar el período programado de cocción. **El tiempo no empezará a contar hasta que la temperatura del baño no llegue a la temperatura seleccionada.**

Al finalizar el tiempo programado el aparato lo indicará con una señal acústica y detendrá la resistencia.

Automáticamente pondrá en marcha de inmediato el sistema **HCT**. Este sistema de control de temperatura, basado en el concepto **HACCP**, permitirá controlar que

la temperatura de abatimiento no descienda **por debajo de los 52 °C / 125,60 °F (para EEUU 57 °C / 135 °F)**.

De esta forma, aunque la cocción termine cuando usted no esté presente, podrá asegurar unas ciertas condiciones higiénicas de los alimentos cocinados. El **modo HCT** entrará en funcionamiento siempre y cuando la temperatura programada sea **igual o superior a 52 °C / 125,60 °F (para EEUU 57 °C / 135 °F)** y estará en funcionamiento hasta que el usuario pulse la tecla **RUN/STOP (5)**.



Este sistema de control de temperatura no puede ser considerado como sistema de seguridad alimentaria ya que la normativa informa de la referencia que el alimento debe pasar de la temperatura de cocción a 3 °C en un máximo de 1h30'. Aunque sí protege, de cierto modo, la reproducción de ciertos agentes patógenos.

09 SELECCIÓN DE PROGRAMAS

El termostato Noon tiene almacenados en memoria programas residentes preparados para la cocción automática de algunos alimentos y a la vez puede introducir nuevas recetas. Los programas y nuevas recetas sólo funcionan en modo tiempo.

10 SELECCIÓN DE PROGRAMAS RESIDENTES

Para seleccionar los programas residentes pulsaremos la tecla **PROG (7)**. Al hacerlo aparecerá el nombre del primer programa y los parámetros relacionados con él. Pulsando la tecla **UP/DOWN (2)** podremos ir visualizando todos los programas de cocción. Los programas residentes no se pueden modificar. (Consulte los programas y parámetros almacenados en la memoria de su equipo al final de este manual, pág. 26).

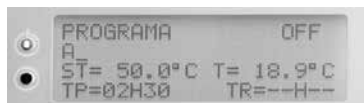


11 SELECCIÓN DE RECETAS DE USUARIO

El termostato Noon permite la programación de hasta 16 recetas en modo **TIEMPO** para la cocción automática de alimentos. Para introducir los parámetros en los programas, utilizaremos el siguiente procedimiento:

después del último programa residente aparecerá la primera receta del usuario. Si la posición de memoria de la receta está vacía, aparecerá el texto:

A_ _ _ (hasta 20 dígitos)



Esto indica que deberá introducir los parámetros **TEMPERATURA** y **TIEMPO** de su receta. Una vez introducidos pulse la tecla **SET (6)**.

Ahora introduciremos el nombre de la receta con las teclas **UP/DOWN (2)** iremos seleccionando el carácter deseado. Al pulsar nuevamente la tecla **SET (6)** cambiará al dígito siguiente, y así sucesivamente.

Para crear un espacio entre palabras, teclear 1 vez más la tecla **SET (6)**. Si hay algún dígito que queramos cambiar o sobrescribir deberemos llegar a la posición 20 y volver a pulsar la tecla **SET (6)** así volveremos a posicionarnos sobre la primera posición e iremos pulsando la tecla **SET (6)** hasta posicionarnos encima del dígito deseado.

Para registrar permanentemente los parámetros y nombre de la receta pulsaremos la tecla **RUN/STOP (5)**. Se activará una indicación acústica indicando que ha quedado registrado. Para poner en marcha cualquier programa, pulsar tecla **RUN/STOP (5)** y para salir del MODO PROGRAMA, pulsar la tecla **PROG (7)**.

12 CALIBRACIÓN DE LA SONDA CON UN TERMÓMETRO EXTERNO

Noon está calibrado de serie con un termómetro patrón, aunque permite ser calibrado por el usuario con suma facilidad. Para calibrar la sonda de Noon con un termómetro externo, deberemos poner en marcha el aparato con el interruptor y cuando aparezca visualizado **SYSTEM TEST**, pulsar la tecla **°C (3)**.



En la pantalla aparecerá la lectura de temperatura de Noon. Con las teclas **UP/DOWN (2)** introduciremos la temperatura leída con el termómetro externo. Pulsar **SET** y sonará un indicador acústico indicando que su aparato está ahora calibrado con su termómetro.

13 CAMBIO DE PARÁMETROS O BORRADO DE RECETAS DE USUARIO

Todas las recetas introducidas por el usuario pueden modificarse sin necesidad de crear ninguna nueva, tan sencillo como sobrescribir encima de la que deseemos modificar.

Para eliminar todas las recetas introducidas por el usuario y volver a dejar la memoria libre. Pulsar la tecla **PROG (7)** cuando al arrancar el aparato aparece en la pantalla **SYSTEM TEST**. Sonará un indicador acústico indicando que su aparato está ahora configurado de serie.

Recuerde que también quedarán borrados los parámetros: lenguaje, °C / °F y la calibración de la sonda con el termómetro externo.

14 FUNCIONES EXTRA

A continuación expondremos algunas de las funciones extras tanto de funcionamiento como de seguridad. Estas normas son aplicables a todos los modelos Noon y son una parte imprescindible de la lectura de este manual.

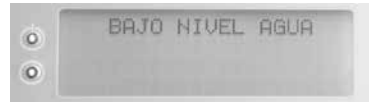
Termostato de seguridad

En caso de sobrecalentamiento el termostato de seguridad detendrá la resistencia calefactora y bomba automáticamente, y el usuario deberá actuar de la siguiente forma:

- En primer lugar desconectar el aparato con el interruptor general.
- Dejar enfriar el líquido por debajo de la temperatura ajustada.
- Verificar que se acciona la resistencia calefactora.
- Averiguar las posibles causas del disparo del termostato, y si da lugar, contactar con el servicio técnico.

Detección del nivel de agua

El equipo incorpora un sistema de seguridad de detección de nivel mínimo de agua. Cuando el nivel de agua baja por debajo de lo establecido como nivel de seguridad, el sistema avisa mediante un pitido continuo y una intermitencia del indicador luminoso **(9)** e interrumpe el proceso en curso. Debemos llenar el depósito o baño hasta volver a alcanzar el nivel mínimo.



El equipo volverá a funcionar instantáneamente, volviendo a los parámetros exactos antes de haberse realizado la parada de seguridad motivada por el bajo nivel de agua.



Es importante que cuando dejemos el termostato trabajar sin vigilancia, tapemos con la tapadora o papel film con la finalidad de evitar el exceso de evaporación y así evitar que se detenga el proceso de cocción por ese motivo.

Memoria y parámetros de seguridad

Un sistema de memoria alternativa permite recuperar las funciones y programación previa a cualquier fallo temporal en el fluido eléctrico. El equipo está configurado de tal manera que si por un fallo ocasional del suministro de energía se detuviera el aparato, una vez reanudado éste, su memoria recuperaría la última lectura realizada antes del apagón (esta lectura se realiza cada 5 minutos), volviendo a poner los mismos parámetros, modo, tiempo, temperatura y/o programa exactos de la última lectura memorizada.

Una vez el equipo está en funcionamiento no se puede cambiar ningún parámetro, modo, tiempo, temperatura y/o programa, hasta que se detiene el equipo con la tecla **RUN/STOP (5)**.

Cada vez que el equipo esté en marcha y se detenga su funcionamiento a través de la tecla **RUN/STOP (5)**. El sistema de extracción de vapores internos y la bomba de agua no se detendrán hasta pasados 1 minuto, con la finalidad de no dejar acumular vapores en el interior de la caja de componentes.

Bomba de agitación

La bomba de agitación o circulación permite que la totalidad del líquido que hay en el baño esté en continuo movimiento, manteniendo la temperatura estable en todo su volumen. Noon dispone de dos salidas de agua que ayudan a generar un circuito doble para mejorar la circulación del agua. Noon incorpora un sistema especial para poder conectar el tubo de silicona (incluido en este kit). De esta forma, podrá dirigir un chorro de agua termalizada donde más sea necesario.

ES

Esto puede ser muy útil si usted está cocinando en una olla o cubeta profunda, así la estabilidad de la temperatura mejorará en todo el volumen de agua, evitando bolsas de agua fría.

15 PRECAUCIONES Y MANTENIMIENTO

- No conectar el aparato sin que la resistencia esté cubierta por el líquido.
- Evitar salpicaduras durante el funcionamiento del termostato.
- Una vez termine cada cocción no detenga el equipo con el interruptor general, hágalo con la tecla RUN/STOP.

Una vez termine de usarlo, desconecte el equipo con el interruptor general, desenchufe el cable de alimentación y retire el equipo del baño. Este sencillo pero imprescindible requisito, puede evitar posibles problemas de humedad en los circuitos, ya que si dejamos el equipo encima de un baño muy caliente y detenemos los ventiladores, dejaremos que los vapores del baño entren dentro de la caja deteriorando todos los componentes electrónicos del equipo.

Limpieza

Podemos lavar con agua jabonosa debiendo enjuagar con agua corriente al terminar.

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- No utilizar disolventes, ni productos abrasivos.

Limpieza de restos de cal: con el uso podremos observar que aparecen restos de cal en aquellos elementos que están sumergidos en el agua. Con estos depósitos disminuye el rendimiento y la vida de la resistencia. Por este motivo se recomienda limpiar los elementos con la ayuda de una solución de agua y ácido cítrico al 15% (tipo vinagre), y mantener durante 15 minutos a 60 °C. Aclarar con abundante agua. **Noon dispone de un programa automatizado para la limpieza.**

Limpieza de la bomba de agitación: retirar la tapa posterior, si observásemos cualquier resto en el interior del circuito deberemos retirarlo de inmediato.

Cambio de fusible

Para proceder a la sustitución del fusible desconecte el aparato de la corriente previamente. Reponga el fusible fundido por otro fusible nuevo 12 A tipo retardado.

!

Mantenimiento del equipo

El equipo está preparado para un uso continuo y una larga vida aunque podemos realizar de tanto en tanto un pequeño chequeo para asegurarnos de que todos sus componentes funcionan con normalidad.

Para evitar una calcificación excesiva, aconsejamos el empleo de agua previamente descalcificada. Aconsejamos también no reaprovechar las aguas restantes de las cocciones, ya que por causa de la evaporación las concentraciones de cal cada vez son más grandes, pudiendo dañar algunos componentes del aparato. Aconsejamos retirar el agua restante, lavar el baño e iniciar los servicios o cocciones con agua renovada a ser posible descalcificada.

Debido a la propia complejidad en los programas y del equipo, puede darse el caso de que por motivos de seguridad el equipo quede bloqueado en las funciones durante su programación (no durante su funcionamiento) Para poder poner otra vez el equipo en servicio, es necesario realizar un RESET y un SYSTEM TEST. Para ello desconectaremos con el interruptor general (2) parte trasera, esperaremos 5 segundos y volveremos a conectar con el mismo interruptor.

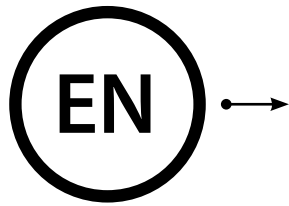
IMPORTANTE

Si detectamos un fallo u observamos un funcionamiento irregular, aconsejamos ponerse en contacto con el servicio técnico de inmediato. Aconsejamos que cada cierto tiempo se efectúe una revisión y puesta a punto por el servicio técnico oficial.

16 LISTA DE ACCESORIOS Y COMPLEMENTOS

Cubetas con tapa y otros accesorios. Ver catálogo completo en www.100x100chef.com.

La información contenida en este documento es considerada confidencial. La difusión o reproducción sin previa autorización de 100%Chef está prohibida. El duplicado o reproducción de este o parte de este documento no está permitido.



01 GENERAL INFORMATION

Dear customer,

We thank you for purchasing a product from the 100%Chef brand.

The technology, design, and functionality as well as the fact that it exceeds the highest safety and quality norms, will provide you with complete satisfaction for a long time.

Box content description includes the following:

- Thermostat
- Instruction Manual
- Warranty information
- Silicone tube

When the box is opened you should verify the proper condition of the device, and check for any possible transportation damage. If any damage is found please contact your distributor immediately unless your model does not come with the previous described accessories.

03 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage and power	230 V - 50 Hz: 1800 W / 110 V - 60 Hz: 1400 W
Temperature Range	From room temperature to 100 °C / 212 °F
Regulator	Microprocessor System
Regulation	0.1 °C Steps
Precision	0.1 °C
Exterior Measurements	High: 314 mm / Long: 160 mm / Thick: 120 mm
Pump Volume	6 liters/minute
Weight	2 Kg

04 EQUIPMENT DESCRIPTION

Noon is an immersion circulator that allows to increase the water temperature inside of a container, and it is use how precise temperature cooking system. Once achieving the desired temperature, the Noon will keep it stable and homogeneous all around the container thanks to the incorporated double agitation system. Noon incorporates prepared programs for cooking

02 SECURITY ADVICE AND WARNINGS

1. Read this manual carefully before using this tool and keep it for future reference. If the instructions are not followed correctly accidents could occurred.
2. Before using this tool for the first time, clean all the product parts that may be in contact with food, proceeding as the cleaning section instructs.
3. Remember that an online technical support is at your service to answer any questions.
4. Before plugging in the device verify the voltage is correct at the characteristics plate.
5. Do not touch the connection cable with wet hands.
6. Do not exceed the working capacity of the device.
7. In case of a needed repair, the device should be returned clean and properly packed.
8. Failure to follow the instructions may cause danger and possibly void, the manufacture's responsibility and warranty.

different foods as well as control the time of all processes to keep informed about the exact time since the beginning.

Its HCT system controls the excessive temperature decline, avoiding the maximum bacteriological risk zone. An alternative memory system allows the unit to

recuperate the functions and programs previously set due to a possible power failure.

The security thermostat disconnects the heater and the water pump in case of overheating. A continuous reading of the minimum water level protects the equipment in case of over evaporation.

The equipment consists of the following elements:

- Polycarbonate chassis.
- Digital temperature and time regulator.
- Adjustable agitation pump with double exit.
- Heating power resistance of 1800 W - 230 V, 1400 W - 110 V
- Temperature Sensor Pt100
- Security Device for overheating.
- Automatic disconnection system for low water level.
- LCD screen to visualize data.
- General Switch with fuse box
- Adjustable holding support.

05 INSTALATION

Before placing the thermal circulator in the tank or bath make sure that it is placed on a stable, flat and levelled surface. Verify that the feeding tension is appropriate for the device and that the plug connects well to the electrical current supply. (230V-50Hz) or (110V-60Hz). The plug should be in good condition.

06 SET-UP

1. Place the thermal circulator, using the holding support, on one of the walls of the recipient or container. Make sure that it is secured and levelled.
2. Fill the container to the Max point on the water level.

It is better to use hot water to fill the container so the thermostat reaches faster the cooking temperature faster. This will prolong the unit's resistance life. Remember that the water level will rise when the food is placed into the bath.

3. Turn on the device using the switch located in the back side.

Turning steps

1. Look at the model, software version, language and measurement scale (°C, °F).
2. System test: **SYSTEM TEST** (for 5 seconds)
3. Monitorized elements:

07 SELECTION OF LANGUAGE AND DEGREE UNITY

The user will be able to choose between the following languages: Catalan, Spanish, English, French, Dutch, Italian, German, Finnish, Japanese, Portuguese.

He/she will also be able to select the way to see the degrees, between Fahrenheit or Celsius.

To change the configuration of these parameters the user should push the **SET key (6)** while the general switch located in the back of the equipment is turned on. When the screen is visible the language and temperature scale, the key can be released.

1. Choose the language by pushing the **UP key (2)**, with every push the language will change. To confirm your selection push the **SET key (6)**.
2. Next choose the degree unity by pushing the **UP key (2)**. To confirm your selection push the **SET key (6)**.

This selection will be stored and will stay the same each time the equipment is turned on until the user makes a new configuration change.

08 FUNCTIONING MODES

Programmable Temperature (TS): It refers to the constant temperature of the liquid in the container that the user desires (from room temperature to 100 °C / 212 °F maximum).

Time (PT): With this parameter we determine the functioning time, once the time is over the heater will stop heating dropping the temperature to 52 °C / 125 °F (for EEUU market 57 °C / 135 °F) after, the circulator will keep a constant bath at this temperature until the user pushes the **RUN/STOP key (5)**.

The **HCT** system only functions with the modes **TIMER COOK**. The time parameter can be selected between 1 minute and 100 hours).

Once the working cycle has been initiated by the user, You can no longer change any settings. In order to change the temperature or the time the **RUN/STOP key (5)** should be pushed and the commands will change, then push the same key again to restart the device. This allows the programmer to be sure that nobody changes any commands by mistake.

The functioning mode is as follows:
COOKING, TIMER COOK

Mode COOKING: In this mode the device will work until we push the **RUN/STOP** key.



Select the temperature of the liquid in the container (TS). To select the temperature, first push the **°C Temperature Key (3)** and later **UP/DOWN** key. You can accelerate the speed keeping the command pushed. Once the desired liquid temperature is selected (ES), push the **RUN/STOP key (5)** to begin the cooking.

Once the selected temperature is reached, it will stay constant and homogeneous. Remember that in this cooking mode the time is only a reference for the user to determine the elapsed time since the set temperature is reached.

Push **RUN/STOP** to stop completely the cooking process. **Mode TIMER COOK:** In this mode we will also select the temperature of the liquid (TS) and later the cooking duration time (PT).



To select the cooking duration time, first push the **CLOCK Key (4)** and later **UP/DOWN** key. We can accelerate the speed keeping the command pushed. Once the two parameters are selected we should push the **RUN/STOP key (5)** to start the programmed cooking period.

The time will not start counting until the bath temperature reaches the selected temperature. The device will indicate the end of the programmed time with a sound signal and will stop the heating resistance, although the water continues its agitation, the temperature control and the ventilation system of the command box will continue.

Automatically the **HCT** system will start immediately. This temperature control system, based on the **HACCP** concept, will control the decrease of the temperature not allowing it to go below **52 °C / 125 °F (for EEUU market 57 °C / 135 °F)**. This way, even if the cooking ends when you are not present, some hygienic conditions of the cooked products will be secured. The mode

HCT will always start functioning if the programmed temperature is equal or superior to **52 °C / 125 °F (for EEUU market 57 °C / 135 °F)** and will stay functioning until the user push the **RUN/STOP key (5)**.



This temperature control system cannot be considered as a food security system since the norm informs that the food should go from the cooking temperature to **3 °C / 37.4 °F** in a maximum of **1h30'**. However, it protects in a certain way, the reproduction of some pathogenic agents.

09 PROGRAM SELECTION

The thermostat in the Noon has stored in the memory resident programs prepared for the automatic cooking of some products.

10 RESIDENT PROGRAM SELECTION

To select the resident programs push the **PROG key (7)**. When you push it the first program name will appear and the parameter. Push the **UP/DOWN** key to choose the desired program.



(Consult the programs and parameters stored in the resident memory of this equipment at the end of this manual, page 26).

11 USER PROGRAM SELECTION

The Noon thermostat allows to program up to 16 programs in **TIME COOKING** mode for the automatic cooking of various food products.

To introduce the parameters in the programs, we will use the following procedures:
Push the **PROG key (7)** and push the **UP/DOWN** key to passing through all resident, until the screen shows

A _____ (until 20 digits)



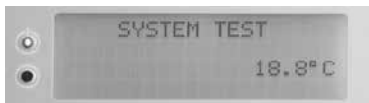
Select all the desired parameters "Temperature" and "Time". Push **SET (6)**.

Now we will introduce the recipe name: use the **UP/DOWN** key to passing until the desired characters are attained. To pass to the next character push the **SET** key (6). To create spaces between words, push one more time the **SET** key (6).

In case of modify any introduced character, we need to pass and position up the wrong character, push **UP/DOWN** key until the right character. To record this definitive recipe, pus **RUN/STOP (5)**. A signal sound will give this indication too.

12 CALIBRATION OF THE NOON WITH AN EXTERNAL THERMOMETER

The calibration is standard and easy with a regular thermometer. It may also be calibrated by the user with ease. In order to calibrate the probe with an external thermometer, the user will have to switch on the appliance with the switch and when the visual display indicates "SYSTEM TEST", press the **°C** button (3).



The Noon temperature reading appears on the display. With the buttons **UP/DOWN (2)** we will introduce the temperature as it shows on the external thermometer. Pressing **SET** will cause an acoustic indicator indicating the unit is now calibrated with your thermometer.

13 PARAMETERS CHANGE OR DELETE USER RECIPES

In Order to **CHANGE** parameters or delete recipes input by the use. All the recipes entered by the user can be modified without creating any new recipes. It is as simple as overwriting the old recipes that need to be changed, deleted or modified. In order to delete the recipes entered by the user and leave memory free, press the **PROG** key (7) when starting.

The appliance appears in the "System Test Mode", press the **PROG** key (7) when starting. The acoustic device will sound indicating that your device is now configured. Remember that following these steps will eliminate any manual adjustments made to the Noon including language, recipes and Fahrenheit.

14 EXTRA FUNCTIONS

In this section we will explain some of the extra functions and security features. These norms are applicable to all the Noon models and they are an essential part of reading this manual.

Security Thermostat

In case of overheating the security thermostat will stop the heating resistance and pump automatically, and the user will have to do the following:

- First disconnect the device through the general switch.
- Let the liquid cool down below the selected temperature.
- Turn the device on again, and verify that the heating resistance starts again.
- Find out the possible causes for the thermostat reaction and if it is the case, contact the technical service.

Water level detection

The equipment incorporates a security system that stops at the minimum water level. When the water level drops below the established security level, the system informs the user with a continuous sound and light signals and then stops the cooking process. One should fill the tank or bath until it reaches the minimum level. The equipment will function again instantaneously, returning to the exact parameters that were previously programmed before the security stop.



It is important that when we let the thermal circulator run without any surveillance, it should be covered with the lid or plastic film to avoid excess evaporation and the stopping of the cooking process.

Memory and security parameters

An alternative memory system allows recovery of the functions and programming before any temporary failure in the power supply. The equipment is designed in a way that if for any reason an energy failure stops the device, once it is working again, its memory would recover the last reading made before the blackout, (this reading is made every 5 minutes) placing the same parameters, mode, time, temperature and/ or exact

programs of the last program in its memory prior to the failure. Once the equipment is functioning we cannot change the parameters, mode, time, temperature and/or program, except the pump speed, until the equipment is stopped with the **RUN/STOP key (5)**.

Every time the equipment is working and we stop its functioning with the **RUN/STOP key (5)**, the extraction system of internal steam and water pump will not stop until after 1 minute to avoid the accumulation of steam inside of the component box.

Double pump agitation

The agitation or circulation pump allows the liquid to be in constant movement, keeping a constant temperature in the entire volume of liquid.

There is a special connection for the silicon tube (included in this kit) which allows the water movement in a different places in the container. It is perfect to be used with containers taller than wider. The water flow can also be directed from the bottom of the container, avoiding cold bags due to the excess of the product or bath formation.

15 PRECAUTIONS AND MAINTENANCE

General Cleaning

First cleaning before its use: The parts can be washed with soapy water, rinsing with tap water to finish.

- Unplug the device and let it cool before cleaning it.
- Do not use dissolvers or abrasive products.

Scale cleaning: Depending on the frequency of use and the hardness of your water, scale and mineral build-up may occur. Inspect periodically for such deposits. With regular use some mineral residue will appear on the elements that are submerged in the water. The resistance efficiency and life decreases with these residues. For this reason it is recommended to clean the elements with a filling pot with a solution of vinegar 15% and water, and running the circulator for about 15 minutes at 60 °C / 140 °F, then rinse with water and dry thoroughly.

Noon also has a program for automatic cleaning and descaling (see resident program table, page 26).

Cleaning the agitation pump: Unplug your Circulator from the electrical outlet. Check if there is any residue that blocks the water passage. If there is any residue inside the circuit it should be removed immediately. To clean and check the pump impeller you must remove the protective cover on the bottom rear of the

housing. This cover is held in place with two screws. Never operate your Circulator without the protective cover in place.

Fuse change

To change the fuse, first unplug the device. Substitute the bad fuse with the spare one. Used fuse type 12 A.



Equipment Maintenance

The equipment is ready for continuous use and a long life although one should schedule routine inspections to make sure that all components are working properly. If a failure is detected or an irregular functioning is observed, we recommend contacting the technical service department immediately.

The circulating water should be completely replaced after each cycle use of the unit in order to prevent lime concentration from evaporation. We advise you to remove the water, wash the bath and start the services or cooking with new water preferably decalcified.

Due to the complexity of the programs and the equipment, it can happen that the equipment gets blocked during the programming (not during functioning) due to security reasons. In order to restart the equipment, it is necessary to do a RESET and a SYSTEM TEST. To do so disconnect the general switch (2) in the back, wait 5 seconds and reconnect with the same switch. We also advise a check up and tuning by a technician who is properly schooled in the service and maintenance of the unit.

IMPORTANT

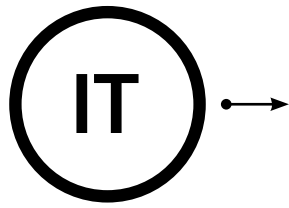
If during the COOKING modes the feeding is interrupted due to an electric break, the device will keep working in the same conditions as before the break, once the electricity is established.

16 ACCESSORIES LIST

Fuse small box, Silicon tube, Thermal tanks with cover and others complement. Please, see complete catalogue on:

www.100x100chef.com.

The information showed in this document is considered confidential. The dissemination or reproduction without permission of 100%Chef is prohibited. Any duplicate or reproduction of this or a part of this document is not allowed.



01 INFORMAZIONI GENERALI

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un prodotto del marchio 100%Chef.

La tecnologia, il design e la funzionalità, nonché il fatto che questo prodotto supera la massima sicurezza e le norme di qualità, Vi fornirà piena soddisfazione per lungo tempo.

Il contenuto della scatola include quanto segue:

- Circulatore termico
- Manuale di istruzioni
- Informazioni sulla garanzia
- Tubo in silicone

Quando aprirete la confezione è necessario verificare il buono stato del dispositivo e controllare se si sono verificati eventuali danni durante il trasporto.

Se vengono riscontrati danni o se il dispositivo viene fornito senza gli accessori sopra descritti, rivolgersi al distributore immediatamente.

02 SICUREZZA, CONSIGLI E AVVERTENZE

1. Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare questo strumento e conservarlo per ogni

riferimento futuro. Se le istruzioni non vengono seguite correttamente, possibili incidenti si possono verificare.

2. Prima di utilizzare questo strumento per la prima volta, pulire tutte le parti del prodotto che possono essere a contatto con gli alimenti, procedendo come la sezione "Istruzioni per la pulizia" su questo manuale.

3. Ricordate che un supporto tecnico on-line è a Vostra disposizione per rispondere a qualsiasi domanda.

4. Prima di inserire il dispositivo verificare che la tensione elettrica sia conforme a quanto descritto nelle specifiche tecniche.

5. Non toccare il cavo di collegamento con le mani bagnate.

6. Non superare la capacità di lavoro del dispositivo.

7. In caso di necessità di interventi di riparazione, il dispositivo deve essere restituito pulito e adeguatamente imballato.

8. La mancata osservanza delle istruzioni può causare pericolo annulla la responsabilità del produttore e invalida la garanzia.

03 SPECIFICHE TECNICHE

Tensione elettrica	230 V/50 Hz o 110 V / 60 Hz
Intervallo di temperatura	da temperatura ambiente fino a 100 °C / 212 °F
Regolatore	tramite Sistema a Microprocessore
Regolazione	con passo di 0,1 °C
Precisione di	0,1 °C
Misure esterne	Altezza: 314 mm / Lunghezza: 160 mm / Spessore : 120 mm
Volume Pompa	6 litri/minuto
Potenza	1800 Watt - 230 V / 1400 W - 110 V
Peso	2 Kg

04 DESCRIZIONE DELL'ATTREZZATURA

Noon è un circolatore ad immersione che permette di aumentare la temperatura dell'acqua all'interno di un contenitore e si utilizza come sistema di cottura con alta precisione e controllo della temperatura.

Dopo il raggiungimento della temperatura desiderata, il Noon la manterrà stabile e omogenea in tutto il contenitore, grazie al doppio sistema incorporato di circolazione dell'acqua.

Noon comprende programmi preparati per la cottura di cibi diversi, come pure il controllo del tempo di tutti i processi di cottura informando circa il tempo esatto del suo inizio.

Il suo sistema di sorveglianza HCT controlla la eccessiva diminuzione della temperatura, evitando la zona di massimo rischio batteriologico. Un sistema alternativo di memoria permette all'unità di recuperare le funzioni e programmi precedentemente impostate nel caso di una eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica o guasto dell'alimentatore.

Il termostato di sicurezza disconnette il riscaldatore elettrico e la pompa dell'acqua in caso di surriscaldamento. La lettura continua del livello minimo dell'acqua protegge l'apparecchio in caso di evaporazione dell'acqua.

L'attrezzatura è composta dai seguenti elementi:

- Telaio in policarbonato.
- Temperatura digitale e regolatore di tempo.
- Pompa di circolazione dell'acqua regolabile con doppia uscita.
- La capacità di resistenza di riscaldamento è di 1800 W a 230 V o 1400 W a 110 V.
- Sensore di temperatura Pt100
- Dispositivo di sicurezza per surriscaldamento.
- Sistema di disconnessione automatica per basso livello dell'acqua.
- Schermo LCD per visualizzare i dati.
- Interruttore generale con scatola dei fusibili.
- Supporto regolabile.

05 INSTALLAZIONE

Prima di posizionare il circolatore termico Noon nel serbatoio o vasca da bagno, accertarsi che sia posizionato su una superficie stabile, piana e livellata. Verificare che la tensione di alimentazione sia appropriato per il dispositivo e che la spina sia ben

collegata alla presa della bene corrente elettrica (230V-50Hz) o (110V-60Hz). La spina deve essere in buone condizioni.

06 SET-UP

1. Posizionare il circolatore termico Noon®, utilizzando il supporto di tenuta, su una delle pareti del recipiente o del contenitore. Assicurarsi che sia stato ben serrato e livellato.
2. Riempire il contenitore fino al punto massimo del livello dell'acqua.

E' meglio usare acqua calda per riempire il contenitore in modo che il termostato raggiunga più velocemente la temperatura di questo procedimento prolunga la vita della resistenza dell'unità.

Ricordiamo che il livello dell'acqua aumenta quando il cibo viene collocato a bagno all'interno del contenitore o vasca.

3. Accendere il dispositivo mediante l'interruttore che si trova nella parte posteriore.

Sequenza passi

1. Visualizzazione del modello, la versione del software, la lingua e scala di misurazione (°C/°F)
2. **SYSTEM TEST**: test del sistema (per 5 secondi)
3. Elementi monitorati.

07 SELEZIONE DELLA LINGUA E UNITÀ DI MISURA

L'utente sarà in grado di scegliere tra le seguenti lingue: catalano, spagnolo, inglese, francese, olandese, italiano, tedesco, finlandese, giapponese, portoghese

Sarà anche in grado di selezionare la scala della temperatura tra gradi Fahrenheit o Celsius.

Per modificare la configurazione di tali parametri l'utente deve premere il tasto **SET (6)** mentre si accende l'interruttore generale situato nella parte posteriore del dispositivo. Quando nello schermo è visibile la lingua e la scala della temperatura, il tasto può essere rilasciato

1. Scegliere la lingua premendo il tasto **UP (2)**, ad ogni pressione la lingua cambia. Per confermare la selezione premere il tasto **SET (6)**.

2. Poi scegli l'unità di misura della temperatura premendo il tasto **UP (2)**. Per confermare la selezione premere il tasto **SET (6)**.

Questa selezione verrà memorizzata e rimarrà la stessa ogni volta che si accende l'apparecchio, fino a quando l'utente effettua una modifica nuova configurazione

08 MODI DI FUNZIONAMENTO

Temperatura programmabile (ST):

Si riferisce alla temperatura costante del liquido nel contenitore che l'utente desidera impostare (range da: temperatura ambiente a **100 °C / 212 °F** al massimo)

TIME (PT):

Con questo parametro si determina il tempo di funzionamento, una volta che il tempo è finito il riscaldatore si arresta automaticamente e il riscaldamento dell'acqua si porterà dalla temperatura impostata dall'utente a **52 °C / 125 °F (per EEUU 57 °C / 135 °F)**, quindi il circolatore non mancherà di tenere un bagno costante a questa temperatura fino a quando l'utente preme **RUN/STOP (5)**.

Il sistema **HCT** funziona solo con la modalità **TEMPO**. Il parametro di tempo può essere compreso tra 1 minuto e 100 ore.

Una volta che il ciclo di lavoro è stato avviata dall'utente, non è più possibile modificare le impostazioni.

Al fine di modificare la temperatura o il tempo di cottura, il tasto **RUN/STOP (5)** deve essere premuto e le impostazioni possono essere modificati, quindi premere nuovamente lo stesso tasto per riavviare il dispositivo.

Questo sistema permette all'utente di essere sicuri che nessuno cambi le impostazioni inavvertitamente o a causa di un errore.

Il modo di funzionamento è il seguente:

COTTURA, TEMPO



Modalità COTTURA: in questa modalità il dispositivo funzionerà fino a quando non si preme il tasto **RUN/STOP (5)**. Selezionare la temperatura del liquido nel contenitore (ST).

Per selezionare la temperatura, prima premere il tasto della temperatura **°C (3)** e poi **UP/DOWN**. È possibile accelerare la velocità mantenendo il tasto di comando premuto.

Una volta che la temperatura desiderata del liquido viene selezionato (ST), premere il tasto **RUN/STOP (5)** per iniziare la cottura. Non appena la temperatura impostata viene raggiunta, rimane costante e omogenea.

Ricordare che in questo modo il tempo di cottura è solo un riferimento per l'utente per determinare il tempo trascorso da quando la temperatura impostata è stata raggiunta.

Premere **RUN/STOP (5)** per interrompere completamente il processo di cottura.

Modalità **TEMPO:** In questo modo si selezionerà anche la temperatura del liquido (ST) e successivamente il tempo di durata di cottura (TP).



Per selezionare la durata della cottura, prima premere il tasto **CLOCK (4)** e poi **UP/DOWN**. Si può accelerare la velocità mantenendo premuto il tasto. Una volta che i due parametri sono selezionati premere il tasto **RUN/STOP (5)** per avviare il programma di cottura impostato.

Il tempo non inizierà a contare finché la temperatura del bagno non raggiungerà quella selezionata. Il dispositivo indicherà la fine del tempo programmato con un segnale sonoro e spognerà la resistenza del riscaldamento, anche se il circolatore continuerà ad agitare l'acqua e il controllo della temperatura e del sistema di ventilazione saranno ancora attivi. Automaticamente il sistema **HCT** si avvierà immediatamente.

Questo sistema di controllo della temperatura, basato sul concetto di **HACCP**, controllerà la diminuzione della temperatura non permettendo che questa scenda sotto **52 °C / 125 °F (per EEUU 57 °C / 135 °F)**.

In questo modo, anche se la cottura dovesse terminare senza la presenza di un operatore, alcune condizioni igieniche dei prodotti cotti saranno garantiti.

La modalità **HCT** si attiverà sempre se la temperatura

programmata è pari o superiore a 52 °C / 125 °F (per EEUU 57 °C / 135 °F) e rimarrà funzionante fino a quando l'utente premerà il tasto RUN/STOP (5).



Questo sistema di controllo della temperatura non può essere considerato come un sistema di sicurezza alimentare in quanto la norma informa che il cibo dovrebbe andare dalla temperatura di cottura a 3 °C / 37,4 °F in un massimo di 1h30'.

Tuttavia, evita o rallenta in un certo modo, la riproduzione di alcuni agenti patogeni.

09 PROGRAMMA SELEZIONE

Il Noon ha registrato alcuni programmi residenti nella memoria preparata per la cottura automatica di alcuni prodotti.

10 PROGRAMMA SELEZIONE RESIDENTE

Per selezionare i programmi residenti premere il tasto PROG (7). Quando lo si preme il nome del primo programma viene visualizzato assieme ai suoi parametri. Premere il tasto UP/DOWN per selezionare il programma desiderato.



(Consultare i programmi e i parametri memorizzati nella memoria residente di questa apparecchiatura alla fine del presente manuale, pagina 26).

11 UTENTE PROGRAMMA SELEZIONE

Il Noon permette di programmare fino a 16 programmi in modalità TEMPO per la cottura automatica di prodotti alimentari vari.

Per introdurre i parametri nei programmi, useremo le seguenti procedure:

Premere il tasto PROG (7) e premere il tasto UP/DOWN per passare attraverso tutti quelli residenti, fino a quando lo schermo mostra

A _ _ _ _ _ (fino a 20 cifre)



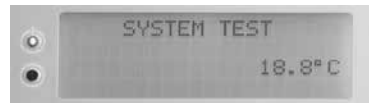
Seleziona tutti i parametri desiderati "Temperatura" e "Tempo". Premere SET (6)

Ora introdurremo il nome della ricetta: utilizzare i tasti UP/DOWN per selezionare il carattere desiderato. Per passare al carattere successivo premere il tasto SET (6). Per creare spazi tra le parole, premere una volta il tasto SET (6).

In caso necessiti modificare qualsiasi carattere introdotto, posizionarsi sul carattere errato, premere il tasto UP/DOWN fino a quando si selezionerà il carattere giusto. Per registrare questa ricetta definitivamente, premere RUN/STOP (5). Un segnale sonoro confermerà anche questa la correttezza dell'operazione.

12 CALIBRAZIONE DELLA SONDA CON UN TERMOMETRO ESTERNO

Il Noon è calibrato in fabbrica con un termometro campione, ma può anche essere calibrato dall'utente con un proprio termometro con facilità.



Per calibrare la sonda del Noon con un termometro esterno personale, accendere l'apparato dall'interruttore generale e quando verrà visualizzato SYSTEM TEST, premere il tasto °C (3). Il display mostra la lettura della temperatura del Noon. Utilizzare i tasti UP/DOWN (2) per introdurre la temperatura letta dal termometro esterno. Premere il tasto SET e si udirà un segnale acustico che indicherà che l'apparato è ora calibrato il suo termometro esterno.

13 MODIFICA PARAMETRI O ELIMINAZIONE RICETTE UTENTE

Tutte le ricette inserite dall'utente possono essere modificate senza necessità di crearne nuove, semplicemente come sovrascrivere una ricetta che si desidera modificare.

Per eliminare tutte le ricette inserite dall'utente e rilasciare la memoria libera. Premere **PROG (7)** quando si accende l'apparato dall'interruttore generale e viene visualizzato **SYSTEM TEST**. Un segnale acustico indicherà che il dispositivo è ora ripristinato ai valori di fabbrica. Ricordarsi che verranno cancellati i parametri: lingua, selezione in gradi °C /°F e la calibrazione della sonda con un termometro esterno.

14 FUNZIONI EXTRA

In questa sezione verranno illustrate alcune delle funzioni aggiuntive e funzioni di sicurezza. Queste norme sono applicabili a tutti i modelli di Noon e sono una parte essenziale di lettura di questo manuale.

Termostato di sicurezza

In caso di surriscaldamento il termostato di sicurezza bloccherà la resistenza di riscaldamento e la pompa automaticamente, l'utente dovrà effettuare le seguenti operazioni:

Prima scollegare il dispositivo tramite l'interruttore generale. Lasciare raffreddare il liquido al di sotto della temperatura selezionata. Accendere il dispositivo di nuovo e verificare che la resistenza si riscaldi.

Scoprire le possibili cause per la reazione automatica del termostato e se è il caso, contattare il servizio tecnico.

Acqua livello di detenzione

L'apparecchiatura comprende un sistema di sicurezza che blocca il suo funzionamento al livello minimo dell'acqua.



Quando il livello dell'acqua scende al di sotto del livello di sicurezza stabilito, il sistema informa l'utente con un suono continuo e segnali luminosi e poi arresta il processo di cottura. Si dovrebbe riempire il serbatoio o vasca di acqua fino a raggiungere il livello minimo necessario. L'apparecchiatura funzionerà di nuovo istantaneamente, tornando ai parametri esatti che sono stati precedentemente programmati prima dell'arresto di sicurezza.



È importante che quando lasciamo il funzione il Noon senza sorveglianza, il recipiente o la vasca dovrebbe essere coperta con il coperchio o pellicola di plastica per evitare l'evaporazione eccessiva dell'acqua e l'arresto del funzionamento dell'apparecchio ed il conseguente blocco del processo di cottura.

Memoria e dei parametri di sicurezza

Un sistema alternativo di memoria consente il recupero delle funzioni e della programmazione impostata nella situazione prima del guasto temporaneo nella alimentazione. L'apparecchio è progettato in modo che se per qualsiasi motivo l'energia elettrica cessa e causi l'arresto del dispositivo, una volta che l'energia elettrica si ripristini, la memoria recupererà l'ultima lettura effettuata prima del blackout (questa lettura viene effettuata ogni 5 minuti) riposizionando gli stessi parametri, modo, tempo, temperatura e/o esatti programma in esecuzione prima dell'interruzione.

Una volta che tutto l'equipaggiamento tornerà a funzionare, non è possibile modificare i parametri, la modalità, il tempo, la temperatura e/o il programma ripristinato, se non la velocità della pompa, fino a quando l'apparecchio verrà fermato con il tasto **RUN/STOP (5)**.

Ogni volta che l'apparecchio è in funzione e si ferma con il suo funzionamento **RUN/STOP (5)**, il sistema di estrazione del vapore interno e la pompa dell'acqua non si fermeranno fino a dopo 1 minuto per evitare l'accumulo di vapore all'interno della scatola dei componenti elettronici.

Doppia pompa di agitazione

L'agitatore o pompa di circolazione del liquido gli permette di essere in costante movimento, mantenendo costante la temperatura in tutto il volume del liquido.

Vi è un collegamento speciale per il tubo in silicone (incluso in questo kit) che consente il movimento dell'acqua in zone diverse nel contenitore. E' perfetto per essere utilizzato con i contenitori molto alti e grandi. Il flusso dell'acqua può anche essere diretto verso il fondo del contenitore, evitando sacchetti freddi per l'eccesso di prodotti in cottura.

15 PRECAUZIONI E MANUTENZIONE

- Non collegare il dispositivo fino a quando la resistenza è coperto dal liquido.
- Evitare schizzi durante il funzionamento del circolatore. Non immergere l'intera unità in acqua.
- Una volta che la cottura è ultimata non fermare la macchina con l'interruttore generale, fermarlo con il tasto **RUN/STOP (5)**. Questo semplice requisito è obbligatorio per evitare eventuali problemi di umidità nei circuiti, se lasciamo l'apparecchiatura in un bagno caldo e fermiamo le ventole, il vapore che si sprigionerà dalla vasca ottenuto dall'acqua ancora calda causerà il deterioramento dei componenti elettronici delle apparecchiature e malfunzionamenti non coperti dalla garanzia. Una volta che avete finito di usare l'apparecchio, spegnerlo con l'interruttore generale, scollegare il cavo di alimentazione e rimuovere l'apparecchio dal bagno.

Pulizia generale

Prima dell'utilizzo: tutti i componenti in immersione sono in acciaio inossidabile.

Le parti possono essere lavate con acqua e sapone, risciacquate con acqua di rubinetto per terminare.

- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non utilizzare dissolutori o prodotti abrasivi.

Scala di pulizia

A seconda della frequenza di utilizzo e la durezza dell'acqua, calcaree e depositi minerali possono verificarsi. Controllare periodicamente la presenza di tali depositi. Con l'uso regolare qualche residuo minerale apparirà negli gli elementi che vengono immersi in acqua. L'efficienza della resistenza e la durata diminuisce con questi residui.

Per questo motivo si consiglia di pulire gli elementi immergendoli in una vasca riempita con una soluzione di aceto e acqua al 15% e l'accensione del circolatore per circa 30 minuti a 60 °C / 140 °F, quindi risciacquare con acqua e asciugare accuratamente.

Il Noon ha anche un programma per la pulizia automatica e decalcificazione (vedere tabella di programma).

Pulizia della pompa di agitazione

Scollegare il Noon dalla presa elettrica. Controllare se c'è qualche residuo che blocca il passaggio dell'acqua. Se c'è qualche residuo all'interno del circuito deve essere rimosso immediatamente.

Per pulire e controllare la pompa di circolazione è necessario rimuovere il coperchio di protezione sulla inferiore posteriore del corpo. Questo coperchio è fissato con due viti. Non utilizzare il circolatore senza il coperchio di protezione in posizione.

Sostituzione fusibile

Per sostituire il fusibile, prima scollegare il dispositivo dalla presa elettrica. Sostituire il fusibile guasto con uno di scorta. Utilizzare Fusibili 12 A.



Manutenzione dell'attrezzatura

L'apparecchiatura è pronta per l'uso continuo ed una lunga durata anche se occorre programmare ispezioni di routine per verificare che tutti i componenti funzionino correttamente. Se viene rilevato un guasto o un funzionamento irregolare, si consiglia di contattare il servizio di assistenza tecnica immediatamente.

L'acqua che circola deve essere completamente sostituita dopo ogni ciclo d'uso dell'unità al fine di evitare la concentrazione di calcaree evaporato. Noi consigliamo di rimuovere l'acqua, lavare il contenitore o vasca e avviare i servizi o di cottura con nuova acqua possibilmente decalcificata.

A causa della complessità dei programmi e delle apparecchiature, può accadere che l'apparecchiatura si possa bloccare durante la programmazione (non durante il funzionamento) per motivi di sicurezza. Al fine di riavviare l'apparecchiatura, è necessario fare un reset e un test di sistema. Per farlo staccare l'interruttore generale (2) nella parte posteriore, attendere 5 secondi e ricollegare con l'interruttore stesso.

Si consiglia inoltre un check-up e messa a punto da un tecnico autorizzato che sia correttamente istruito per il servizio e la manutenzione della macchina.

IMPORTANTE

Se durante le modalità di cottura l'alimentazione si dovesse interrompere a causa di un guasto o blackout elettrico, il dispositivo continuerà a funzionare nelle stesse condizioni di prima dell'interruzione elettrica, una volta che l'energia elettrica sarà ristabilita.


16 ELENCO ACCESSORI

Vasche termali con coperchio e altri accessori
Vi preghiamo di consultare il catalogo completo
www.100x100chef.com.

La informazioni contenute in questo documento sono considerate riservate. La diffusione o la riproduzione senza previa autorizzazione di 100%Chef è vietata. Non sono consentiti la duplicazione o la riproduzione di quesat o di qualsiasi parte del presente documento.

17 TABLA DE PROGRAMAS RESIDENTES / TABLE OF RESIDENT PROGRAMS

TABELLA DI PROGRAMMI RESIDENTI

Programas con temperatura / Programs with temperature / Programmi con temperatura			
LIMPIEZA / CLEANING / PULIZIA	60 °C	140 °F	15 min.
MACERACION ACEITE / MACERATED OIL /MACERAZIONE IN OLIO	55 °C	131 °F	60 min.
ALCACHOFAS / ARTICHOKEs / CARCIOFI /	90 °C	194 °F	35 min.
FRUTAS TROCEADAS / CONFIT FRUITS /FRUTTA CONFIT	70 °C	158 °F	45 min.
BACALAO RACION / COD FISH / BACCALA'	70 °C	158 °F	12 min.
INFUSION CALDOS / INFUSION BROTH /INFUSIONE	55 °C	131°F	60 min.
HUEVOS / EGGS / UOVA	62,5 °C	144.5 °F	45 min.
CALAMAR / SQUID / CALAMARO	70 °C	158 °F	8 h.
COCHINILLO / SUCKLINNG PIG / MAIALINO DA LATTE	64 °C	147,2 °F	24 h.
PAPADA CERDO / PORK JOWL / GUANCIALE DI MAIALE	70 °C	158 °F	12 h.
CARNES CON COLAGENO / COLLAGEN-RICH MEAT / CARNE COLLAGINOSI	55 °C	131 °F	110 h.
CARNES ROJAS / RED MEATS / CARNI ROSSE	64 °C	147,2 °F	24 h.
CABRITO, CORDERO / LAMB, BABY LAMB /AGNELLO, AGNELLINO DA LATTE	63 °C	145.4 °F	24 h.
CONFIT DE PATO / DUCK CONFIT / ANATRA CONFIT	70 °C	158 °F	12 h.

18 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

TECHNICAL SERVICE OR SUPPORT

SERVIZIO TECNICO

100%CHEF

Porto, 44

08032 Barcelona - SPAIN

Tel. Fax +34 93 429 63 40

