

the HydroPro™ Plus
&
the HydroPro™
GSV750/GSV700



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

Sage® | Commercial



Contents

- 2 Important Safeguards
- 6 Controls & Components
- 7 Assembly
- 9 Functions
- 9 Turning the Unit On
- 9 Sous Vide Toolbox™
- 11 Manual Cooking
- 11 My Presets
- 12 Loss of Power
- 13 Cleaning & Storage
- 13 Routine Cleaning
- 13 Descaling the appliance
- 14 Troubleshooting

SAGE | COMMERCIAL RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage | Commercial we are very safety conscious. We design and manufacture commercial products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

**READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USE AND SAVE
FOR FUTURE REFERENCE**

A downloadable version of this document is also available at SageCommercialAppliances.com

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following

- Carefully review the safety section in included literature.
- Do not operate this immersion circulator with a damaged power cord or plug, or if it has been dropped, damaged, or malfunctioned. Contact your place of purchase for examination and/or repair.
- The immersion circulator is intended for use with **water only**.
- Do not let power cord touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Unplug from electrical outlet when not in use.
- To avoid the possibility of personal injury, always unplug the immersion circulator from the electrical outlet before cleaning the unit.

- The immersion circulator is IPx7 rated so that it is protected against accidental temporary submersion in water. The immersion circulator is not intended to be used above the MAX water level. If the unit is temporarily submersed, disconnect the power and remove the unit from the water immediately, dry the unit thoroughly before using. If the unit has been submerged for an extended period, it should be inspected and electrically tested before using. Never place the power plug in the water.
- The intended cooking vessel used with conjunction with this product shall be a thermoplastic vessel with the maximum capacity of 45 L and the height no greater than 290 mm. Lid shall be used with the vessel.
- Do not use an extension cord with this immersion circulator.
- This immersion circulator is intended for indoor use only.
- Do not let this immersion circulator come in direct contact with food. All food should be packaged in a chosen bag and/or container to ensure it is separated from the water.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never operate the immersion circulator without the impeller and the foot secured in place
- Always turn the immersion circulator OFF, unplug the unit and wait for it to cool, before removing it from the liquid before making flow direction adjustments.
- After unplugging, the heating element will remain hot and should not be touched or placed on combustible surfaces.
- This appliance is intended to be used in commercial environments and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - Farm houses;

- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are not sure if the power outlets are properly grounded, please consult a qualified electrician.
- Do not, under any circumstances, modify the power plug or use an adapter.
- Read all instructions carefully.



NOTE

This immersion circulator is equipped with a grounded power cord which must be plugged into a properly grounded power outlet. Do not use the appliance if the grounding prong on the plug is missing or damaged or with a grounding adapter. Contact a qualified electrician if the plug does not fit into the electrical outlet you intend on using.



IMPORTANT

Your immersion circulator is equipped with an automatic over-temperature safety that will disable the heater in the event of a heater fault or if it is run with insufficient cooking liquid for too long a time period.

If this safety cannot be reset, the unit must be sent back to Sage | Commercial



IMPORTANT

Some countertop materials may not be able to withstand the prolonged exposure to heat required for sous vide cooking. To safeguard against damage to your countertop, Sage | Commercial recommends that you always place your cooking vessel on a trivet or other insulating material before you begin heating the cooking liquid.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

- Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been imbedded into your appliance.
- This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers.
- The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used.
- If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@sageappliances.com.



FOOD SAFETY WARNING

The food safety issues in cooking sous vide are different from more conventional forms of cooking. Do not start to cook before you fully understand the specified food handling practices to prevent, eliminate, or reduce the food biological, chemical, and physical hazards to a safe level.

Cooking foods at low temperatures may not pasteurize and may pose a health risk to certain individuals such as pregnant women, young children, the elderly or those with compromised immune systems.

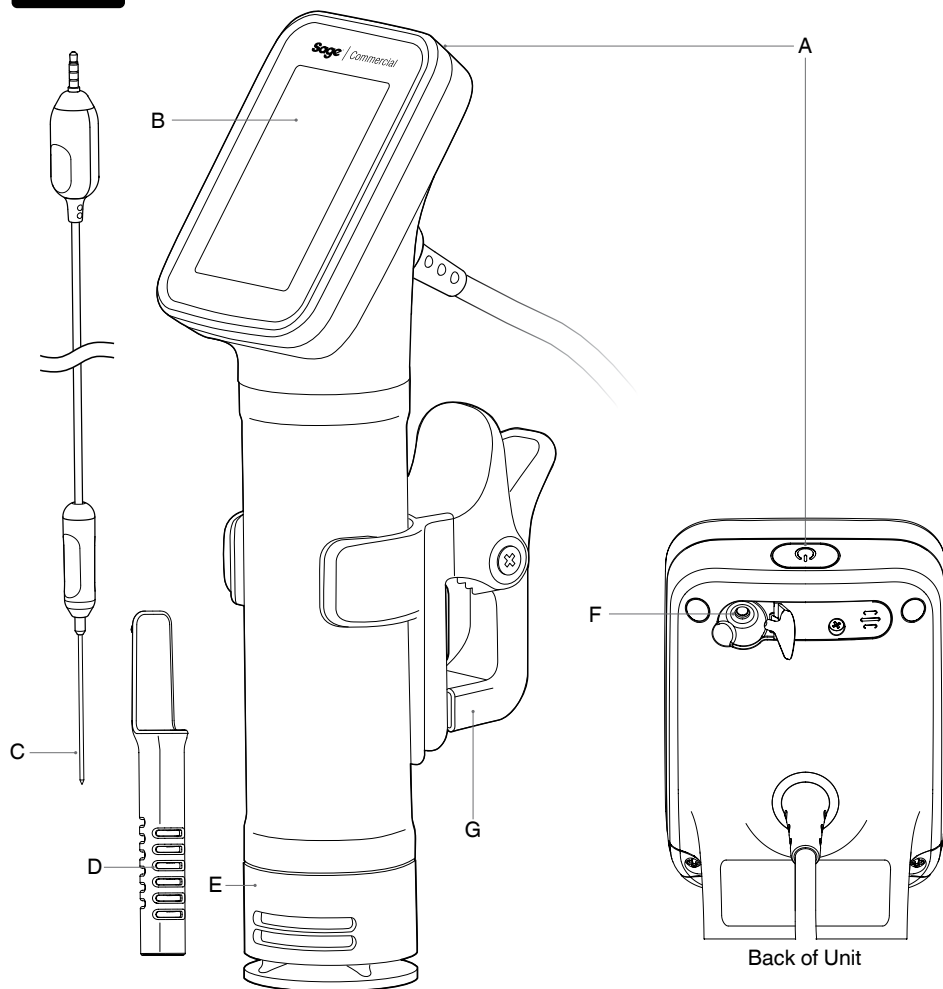
The Sous Vide Toolbox™ within the immersion circulator allows you to calculate and set the cooking time of various foods so that they can be cooked to pasteurization.

For Safety please select the Food Authority suggested temperature setting when selecting temperature in the Sous Vide Toolbox™ which is the FDA and other regulatory approved temperature for the selected food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Controls & Components



A. Power Button

B. TFT Touchscreen

C. Probe

For GSV750 model only.

D. Probe Holder

E. Foot

Remove to clean the impeller.
Flow direction can be adjusted
by rotating the foot.

F. Temperature Probe Connection

For GSV750 model only.

G. Mounting Clamp



Rating Information

220-240V ~50-60Hz 1485W



Assembly

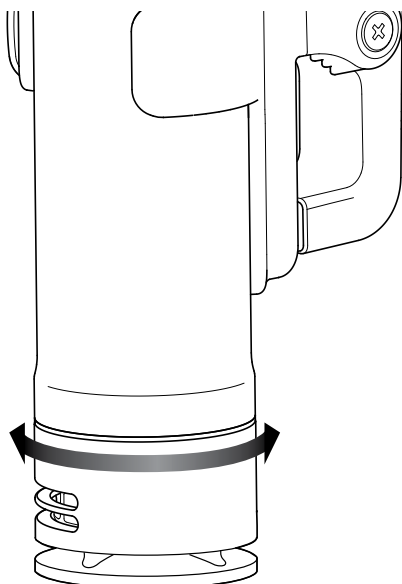
APPROPRIATE COOKING VESSEL

An immersion circulator can be used with reservoirs of various capacities and shapes. These variables may adversely affect temperature accuracy and stability. For example, a reservoir with large surface area loses heat more quickly, which may prevent the immersion circulator from attaining the desired temperature. The maximum vessel size that the unit has been validated against is a 45L uninsulated vessel with a secure lid.

BEFORE FIRST USE

Your immersion circulator is easy to set up:

1. Ensure the impeller and foot are in position.
2. Turn the foot on the bottom of the immersion circulator foot to the desired positions. The foot of the immersion circulator allows you to easily adjust the direction with which the water circulates.



WARNING: To avoid the potential for burns and/or electrical shock, do not change the position of the foot while your immersion circulator is immersed in liquid. For safety, turn power to the unit OFF, unplug from the electrical outlet, remove the immersion circulator from reservoir, and allow the housing to cool to room temperature before making adjustments.

3. Fill the vessel with water.

This immersion circulator is capable of holding 45 litres of water at a stable temperature in an uninsulated, covered vessel.

The depth of the liquid in the cooking vessel should be kept somewhere between the "MAX" and "MIN" liquid level lines indicated on the unit housing.



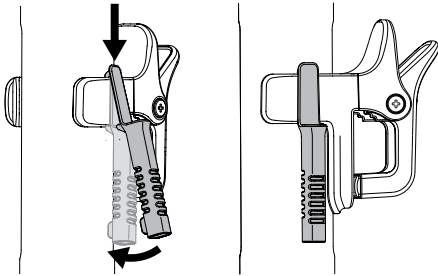
IMPORTANT

- The water level in the cooking vessel will rise as food is added. Be sure to allow for this displacement when placing liquid in the vessel.
 - Please note that the water level might also drop while cooking due to evaporation.
4. Attach the immersion circulator to the cooking vessel. The mounting clamp provided with the unit will mount it securely to both flat and rounded vessel. The clamp can be used to rotate the unit so that the screen faces in the desired direction.



NOTE

When using the probe holder, this can be attached directly onto the clamp by following the directions below (available for the GSV750 model only).



5. Plug the power cord into a properly grounded electrical outlet.

The TFT screen will light and the Welcome screen will come up.

The Welcome screen will enable you to configure your settings, as per:

- **Language**
- **Time** (available for GSV750 only)
- **Date** (available for GSV750 only)
- **Temperature Units**
- **Measurement Units**
- **Data Logging Set Up** – for HACCP Cooking log (setting available for the GSV750 model only).

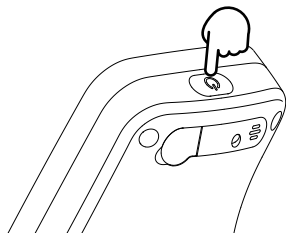
You are now ready to begin cooking with your immersion circulator!



Functions

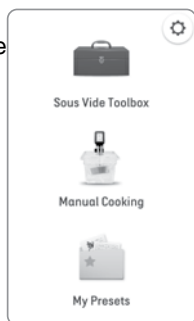
TURNING THE UNIT ON

1. Press the Power on button (on top of the immersion circulator).



2. The immersion circulator gives you the possibility to choose between 4 menus.

- a) Sous Vide Toolbox™
- b) Manual Cooking
- c) My Presets
- d) Settings



SOUS VIDE TOOLBOX™

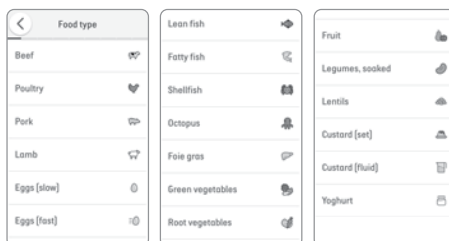
The Sous Vide Toolbox™ mode will guide you to a successful food-safe sous vide cooking experience. It helps determine the optimal sous vide cooking and re-heating time for a variety of foods.

The thermal conductivity (heat transfer) characteristics of proteins are different for every type of food. The Sous Vide Toolbox™ uses the guided inputs to calculate the time it takes at a given temperature, thickness and shape for the item to reach a core temperature and additional time for different levels of pasteurization.

This takes the guesswork out of determining the optimum cooking time at a certain temperature. It also provides guidance as to the time required to reach the selected level of pathogen reduction, and whether your choice of temperature and time is considered safe.

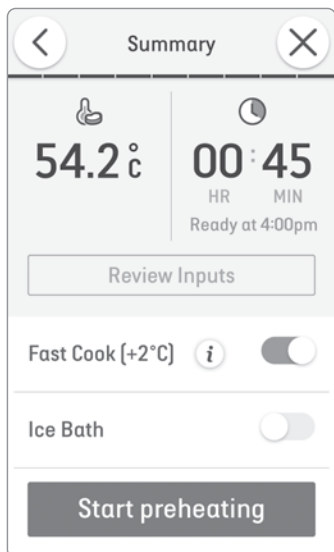
Under this mode, you will be able to select:

1. **Food type:** Beef, Poultry, Pork, Lamb, Eggs, Fish, Shellfish, Foie Gras, Vegetable, Fruit, Custard, Legumes, Lentils and Yoghurt.



2. **Cut Type:** Differentiates between 'Tender Cut' and 'Tough Cut' (depending of food type selected)
3. **Food Shape:** the selection is different depending on the type of food selected. For example, if beef is selected, the food shape will be: steak, medallion, rib rack with bones, short rib squares, cylinder, sphere, cube
4. **Thickness:** between a range of 3/16" to 3" (5mm to 127mm)
5. **Initial Temperature:** Fresh* or Frozen
6. **Desired Final Core temperature** (temperature doneness varied depending on food type).
7. **Pasteurization Level:** Time to reach core temperature, additional time to pasteurize surface, additional time to pasteurize surface and core
8. **Additional tenderness time (only available for tough Cut Type):**
The tenderness time corresponds to the additional time required for a tough cut (such as shank, shoulder, belly or brisket) to achieve a tender result. The time varies depending on the food type selected.

*Fresh is food that is stored in a fridge environment at 5°C / 41°F



The Summary screen will display the recommended temperature and time based on the parameters that have been entered.



NOTE

A warning will indicate if the food item will not reach a recommended level of pasteurization in the time calculated.

The 'Fast Cook' option will allow you to reduce the cooking time by increasing the water bath by +4°F (+2°C).

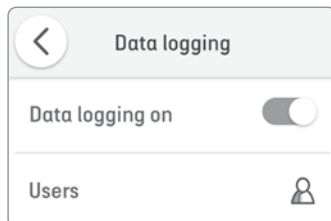
Where the food item is to be immediately cooled for storage upon completion of the cooking process, select the 'Ice Bath' option on the summary screen. The time required for the food item to return to 41°F (5°C) will be calculated and displayed once cooking has finished.

DATA LOGGING

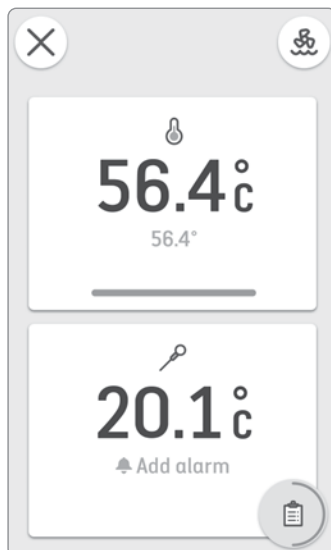
(setting available for the GSV750 model only)

The GSV750 creates a HACCP-ready cooking log using the temperature reading from the probe. The cooking logs can then be converted to a PDF that complies with HACCP requirements.

1. To enable data logging, toggle the 'Data logging on' button in the immersion circulator Settings.



2. Connect your probe and insert it correctly into the food bag using high-density foam tape. Please refer to the Help section for further information about probe use.
3. Start the cook you wish to log.
4. Press the Data Log button and fill out the information you wish to be associated with the cooking log.



5. The appliance will now store a probe reading every 10 minutes.
6. Once you are finished, press the Data Log button again and select 'Stop log'.
7. To retrieve your cooking logs with your mobile, download the free 'Sage | Commercial HACCP Manager' App from Google Play or the Apple App Store.
8. Fill in the information about your establishment and any other relevant details.
9. Select the logs you wish to export and send them your email address.

'SAGE | COMMERCIAL HACCP MANAGER' APP

(setting available for the GSV750 model only)

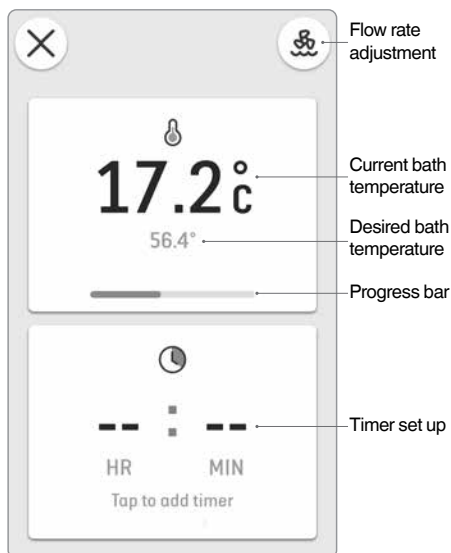
Pair and sync all of your GSV750's data to your mobile and create HACCP-ready cooking logs with ease. Email the cooking logs straight to your health inspector or for your own records. Sort and filter the logs by appliance, establishment, date range or keyword. To retrieve your cooking logs with your mobile, download the free 'Sage | Commercial HACCP Manager' App from Google Play or the Apple App Store.

MANUAL COOKING

The Manual Cooking mode enables you to configure the desired time, temperature and flow rate for the food item you are cooking. This mode also allows you to set probe alarms with holding timers.

1. Select 'Manual Cooking' from the main menu
2. Enter the desired bath temperature, to a maximum temperature of 90°C.
3. When the desired temperature has been confirmed, the immersion circulator will start a priming cycle. The priming cycle is a 40sec program that removes air trapped in the heating cavity to ensure accurate temperature readings.
4. By tapping on the timer area on the screen, you are able to enter either a desired cooking time to 99 hours which will count down to an alarm or start a count up timer. The immersion circulator allows to enter up to 3 different timers.

5. The Manual Cooking mode allows to adjust the desired flow rate, by selecting the flow rate icon on the top right corner. The flow rate can be selected between fast, medium or slow. For many scenarios, we recommend keeping the pump flow at the maximum speed. If you're cooking delicate foods like eggs which may be moving around, you may wish to turn the output down.

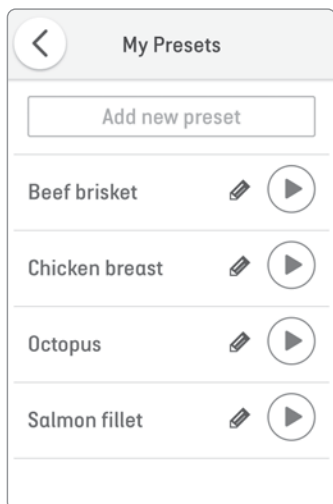


MY PRESETS

'My Presets' mode allows you to save your regularly used temperatures and times on the appliance.

1. Select 'My Presets' from the main menu
2. Select 'New Preset'
3. Enter the data into the different settings:
 - **Preset Name**
 - **Bath Temperature**
 - **Timer**
 - **Probe alarm** (setting available for the GSV750 model only)
 - **Flow Speed**

4. Select 'Save' to save your desired preset.
The saved preset will appear onto the 'My Presets' menu, where you will be able to use, edit or delete them.

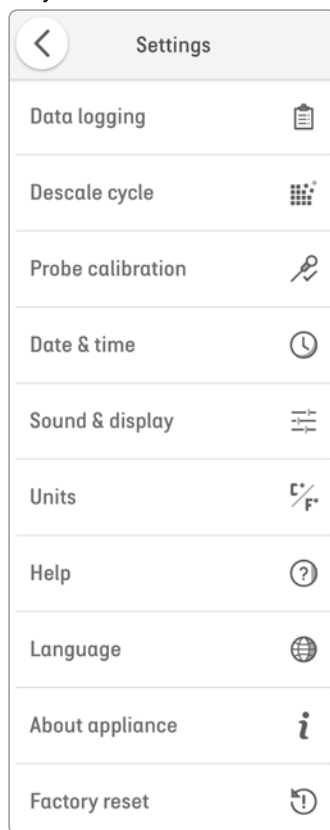


SETTINGS

The settings mode allows you to configure different parameters for the immersion circulator, as:

1. Data Logging (setting available for GSV750 model only): For more information about the Data Logging setting, refer to page 10.
2. Probe Calibration (setting available for GSV750 model only) The probe comes calibrated from factory, however to ensure that the probe's accuracy does not drift over time please calibrate yearly. The guided calibration cycle can take up to 30 minutes and will allow you to add a yearly reminder.
3. Date & Time configuration.
4. Sound & Display configuration.
5. Temperature & Measurement Units configuration.
6. Help section: the help section will give you more information about using the probe; cleaning the appliance and changing the flow direction.
7. Language configuration.

8. Factory reset.



LOSS OF POWER

In the event that electrical power is disrupted during use, your immersion circulator will begin operating automatically when power is restored. The unit will display the time when power was lost, the amount of time there was no power and the temperature at which the unit resumed back to the set temperature (for the GSV700 model, the unit will only display the temperature). Use this information to determine if the item being cooked is safe, if you are uncertain at all we recommend that you discard the cooked food.



Cleaning & Storage

Always clean and dry your immersion circulator completely before storing. Be sure to protect it from contact with equipment or other objects that could damage the digital display.

ROUTINE CLEANING

Turn the immersion circulator OFF by pressing the Power Button and unplugging the unit from the electrical.

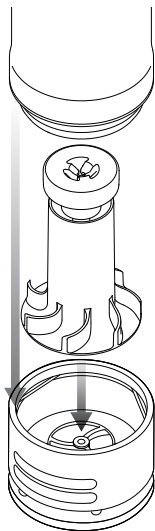


WARNING

To avoid the potential for burns, allow the immersion circulator to cool to room temperature before removing it from the cooking vessel.

1. Disassemble the unit by pulling off the foot and removing the impeller from the appliance.
2. Use soapy water to clean the parts. A brush can be used to gently clean inside the appliance. Wipe the housing with a clean damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers as these could scratch the housing or the touchscreen.

3. Use a clean cloth to dry the appliance. To reassemble, place the foot on a firm surface and align the impeller to stand within the foot. Place the immersion circulator over the top of the impeller, sliding the leg down to meet the foot. Align and apply a firm downwards force until the foot 'clicks' into place.



Should the immersion circulator's immersed components become coated with grease or other residue due to a cooking pouch leak or break, run the unit in clean water containing a small amount of non-sudsing dishwasher detergent for about 10 minutes at 140°F / 60°C. Rinse carefully and dry thoroughly when done.



WARNING

Never immerse the immersion circulator's controls or display in water or other liquids or place under running water. Do not clean the unit in a dishwasher, except for the impeller and the foot which are dishwasher safe.

DESCALING THE APPLIANCE

To descale the appliance, prepare a cleaning solution by pouring equal amounts of water and vinegar into a bath.

Secure the appliance in the bath, and select the 'descale cycle' under the help section (in the 'Settings' menu).



WARNING

Do not descale with anything other than vinegar.

REMOVING FOOD DEBRIS

Turn the immersion circulator OFF by pressing and unplug from the electrical outlet.



WARNING

To avoid the potential for burns, allow the immersion circulator to cool to room temperature before removing it from the cooking vessel.

In the unlikely event that food or other debris becomes lodged in the pump impeller, remove the foot and impeller from the unit and wash carefully to remove any foreign objects.

Use a soft brush to remove any lodged particles. If necessary, soak in clean water to soften before brushing. **DO NOT** use hard utensils or abrasive pads to remove trapped food debris.



WARNING

Never operate your immersion circulator without the foot in place.



Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
"Low Water Level" error screen appears	• Ensure the water level is above the MIN water line.
"No Water Detected" error screen appears	• Ensure the impeller and the foot has been inserted correctly and the water level is above the MIN water line.
"Tilt Alert" error screen appears	• Ensure the clamp has been installed correctly and the unit is mounted upright.
"Move Detected" error screen appears	• Ensure the unit has been fitted securely in the clamp and the clamp is installed against the vessel correctly.
"Impeller Overload" error screen appears	• Remove the foot and impeller, clearing out any foreign objects from the heating tube, impeller and foot. Inspect the foot and impeller for any damage or breakage.
"Unit unplugged mid-cook..." error screen appears	• The unit will return to the original temperature setting, consider if the cook that was underway is still safe for consumption.
"Fault detected" error screen appears repeatedly	• Return the unit to a service centre or service agent for your region.
"High Temperature Detected" error screen appears	• Ensure the water flow from beneath the unit is unobstructed and the water level is above the MIN water line but below the MAX water line and any scale build up has been removed. Never wrap over the touchscreen of the unit.
My unit is not heating	• The unit always runs a 40 second priming cycle before the heater is turned on, wait until the unit has finished its priming cycle before the heater turns on.
My unit does not get to temperature	• The unit has been tested to be able to heat a 45L vessel with a secure lid up to 90°C (194°F). If using aluminium foil or similar covering, ensure to never wrap over the touchscreen of the unit.
The temperature on my unit is fluctuating rapidly	• Ensure the water flow from beneath the unit is unobstructed and the water level is above the MIN water line but below the MAX water line.
There is a whirring or strange noise coming from my unit	• Remove the foot and impeller, clearing out any foreign objects from the heating tube, impeller and foot. Inspect the foot for any damage. Inspect the impeller for damage or breakage.
My bags are sucked up by the water inlet	• Secure the bags to the vessel using bulldog clips.

the HydroPro™ Plus
&
the HydroPro™
GSV750/GSV700



DE KURZANLEITUNG

Sage® | Commercial



Inhalt

- 2 Bei Sage | Commercial steht Sicherheit an erster Stelle
- 7 Bedienelemente und Komponenten
- 8 Montage
- 10 Funktionen
- 15 Reinigung und Aufbewahrung
- 17 Störungsbehebung

BEI SAGE | COMMERCIAL STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Wir bei Sage | Commercial sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und der Herstellung unserer kommerziellen Produkte denken wir zuallererst an die Sicherheit unserer Kunden. Wir bitten Sie, bei der Verwendung angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Dieses Informationsbuch steht zum Download unter www.SageCommercialAppliances.com zur Verfügung.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen jederzeit beachtet werden:

- Lesen Sie sich den Abschnitt zu Sicherheitshinweisen in den beigelegten Unterlagen gut durch.
- Verwenden Sie das Einhängethermostat nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät fallen gelassen bzw. beschädigt wurde oder defekt ist. Senden Sie das Einhängethermostat zur Überprüfung und/oder Reparatur an Sage | Commercial.
- Das Einhängethermostat ist **ausschließlich** zum Gebrauch in **Wasser** bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine heiße Oberfläche berührt und nicht über die Kante eines Tisches

oder einer Arbeitsfläche hängt.

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes bei Nichtgebrauch aus der Steckdose.
- Um einem möglichen Verletzungsrisiko vorzubeugen, ziehen Sie den Stecker des Einhängethermostats immer aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Einhängethermostat ist IPx7-konform und daher im Falle von unabsichtlichem kurzzeitigem Untertauchen vor dem Eindringen von Wasser geschützt. Das Einhängethermostat ist nicht für die Verwendung bei einem höheren als dem MAX-Wasserstand vorgesehen. Sollte das Gerät kurzzeitig untergetaucht werden, stecken Sie es aus, entfernen Sie es umgehend aus dem Wasser und trocknen Sie es vor dem nächsten Gebrauch gründlich ab. Sollte das Gerät für eine längere Zeit untergetaucht werden, empfehlen wir, es überprüfen und einen Elektrottest durchführen zu lassen. Tauchen Sie den Stecker niemals in Wasser ein.
- Das vorgesehene Kochgefäß, das in Verbindung mit diesem Gerät verwendet wird, sollte aus thermoplastischem Material gefertigt sein und ein Volumen von 45 l bzw. eine Höhe von 290 mm nicht überschreiten.

Zudem ist das Gefäß mit einem Deckel zu verwenden.

- Dieses Einhängethermostat darf nicht in Verbindung mit einem Verlängerungskabel verwendet werden.
- Das Einhängethermostat ist ausschließlich zum Gebrauch im Innenbereich bestimmt.
- Bringen Sie dieses Einhängethermostat nicht in direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Sämtliche Lebensmittel müssen in einem wasserdichten Beutel/ Behälter verpackt sein.
- Befestigen Sie die Beutel mit Klemmen oder Gewichten am Gefäß.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in die sichere Handhabung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Reinigung und Instandhaltung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden dabei beaufsichtigt.
- Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät

spielen, sollten diese stets beaufsichtigt werden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosionsfähigen und/oder entzündlichen Dämpfen.
- Verwenden Sie das Einhängethermostat niemals ohne Rotor oder wenn der Fuß nicht sicher angebracht ist.
- Schalten Sie das Einhängethermostat stets aus, stecken Sie es aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es aus der Flüssigkeit entfernen und die Durchlaufrichtung ändern.
- Nachdem Sie das Gerät ausgesteckt haben, wird das Heizelement weiterhin heiß bleiben und sollte nicht berührt oder auf brennbaren Oberflächen abgelegt werden.
- Dieses Gerät ist für den kommerziellen Gebrauch bestimmt und sollte in Betrieben und in den folgenden oder ähnlichen Kontexten verwendet werden:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
 - Landhäuser;
 - Hotels, Motels und andere Unterkünfte;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Einrichtungen.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Installation eines Schutz-

oder Sicherheitsschalters empfohlen. Es ist ratsam, in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, einen Schutz- oder Sicherheitsschalter zu installieren, dessen Bemessungsfehlerstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.

- Das Gerät muss an eine korrekt geerdete Steckdose angeschlossen werden. Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob Ihre Steckdose korrekt geerdet ist, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.
- Unter keinen Umständen darf die Steckdose manipuliert oder ein Adapter verwendet werden.
- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.



HINWEIS

Dieses Einhängethermostat ist mit einem geerdeten Stromkabel ausgestattet, dass in eine geerdete Steckdose eingesteckt werden muss. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Erdungszinke fehlt oder beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät auch nicht mit einem Erdungszwischenstecker. Sollte der Stecker nicht in die von Ihnen gewünschte Steckdose passen, kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Elektriker.



WICHTIG

Ihr Einhängethermostat ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der den Heizstab im Fall eines Schadens oder bei andauerndem Betrieb mit unzureichender Kochflüssigkeit ausschaltet.

Sollte der Überhitzungsschutz nicht zurückgesetzt werden können, senden Sie das Gerät bitte an Sage | Commercial.



WICHTIG

Manche für Arbeitsflächen verwendete Materialien sind eventuell nicht dafür geeignet, über einen längeren Zeitraum der für den Sous-Vide-Kochvorgang benötigten Hitze ausgesetzt zu werden. Um Ihre Arbeitsfläche vor Schäden zu schützen, empfehlen wir von Sage | Commercial, das Kochgefäß stets auf einen Untersetzer oder anderes hitzebeständiges Material zu stellen, bevor Sie die Kochflüssigkeit erhitzen.

KUNDENMITTEILUNG BEZÜGLICH DES SPEICHERS

- Bitte beachten Sie, dass in Ihrem Gerät ein internes Speichermedium enthalten ist, um die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte zu steigern.
- Dabei handelt es sich um einen kleinen Chip, der bestimmte Geräteinformationen aufzeichnet, beispielsweise wie häufig und auf welche Art das Gerät verwendet wird. Falls Ihr Gerät gewartet werden muss, können wir mögliche Problemquellen dank der Informationen auf diesem Chip schnell und effizient beheben. Zudem helfen uns die gesammelten Informationen, unsere Geräte in Zukunft noch besser an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden anzupassen.
- Informationen über die Personen, die ein Gerät verwenden, oder den Haushalt, in dem es sich befindet, werden nicht gesammelt.
- Falls Sie Fragen zu dem Speicherchip haben, kontaktieren Sie uns bitte unter privacy@sageappliances.com.



WARNHINWEIS ZUR LEBENSMIT- TELSICHERHEIT

Die Anforderungen für Lebensmittelsicherheit während des Sous-Vide-Kochvorgangs unterscheiden sich von jenen der konventionellen Zubereitung. Beginnen Sie den Kochvorgang nicht, bevor Sie sich nicht vollständig im Klaren über die für das jeweilige Lebensmittel notwendigen Praktiken zur Vorbeugung, Eliminierung oder Reduzierung der biologischen, chemischen oder physischen Gefahren sind.

Das Kochen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen kann zu einer unvollständigen Pasteurisierung führen, was wiederum ein Gesundheitsrisiko für bestimmte Gruppen wie schwangere Frauen, kleine Kinder, ältere Personen oder Personen mit einem beeinträchtigten Immunsystem darstellen kann.

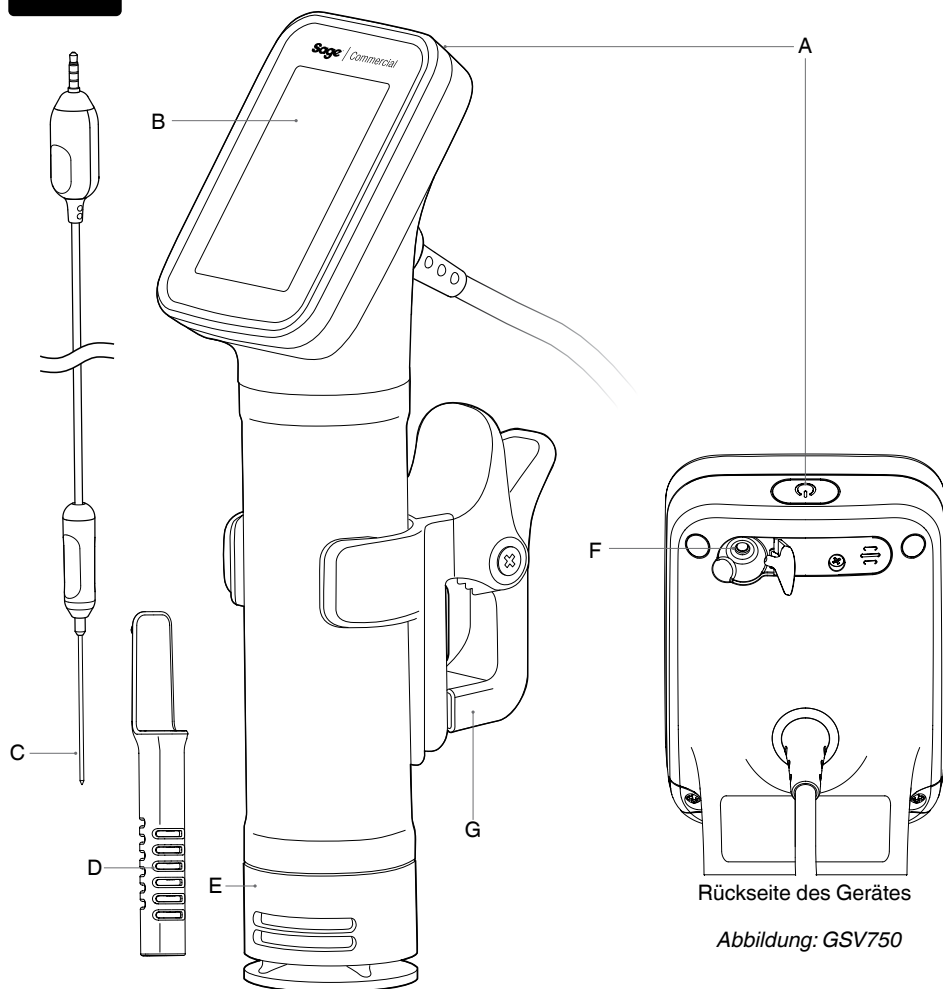
Mit dem Sous-Vide-Werkzeugkasten des Einhängethermostats ist es Ihnen möglich, die Garzeiten verschiedener Lebensmittel so einzustellen, dass diese pasteurisiert werden.

Für Ihre eigene Sicherheit wählen Sie bitte die von der Lebensmittelbehörde vorgeschlagenen Temperatureinstellungen während der Auswahl der Temperaturen im Sous-Vide-Werkzeugkasten. Bei diesen Angaben handelt es sich um die durch die FDA und andere Behörden genehmigten Temperaturen für das ausgewählte Lebensmittel.

ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN



Bedienelemente und Komponenten



Rückseite des Gerätes

Abbildung: GSV750

A. An-/Aus-Taste

B. TFT-Touchscreen

C. Sonde

Ausschließlich mit dem Modell GSV750.

D. Sondenhalter

E. Fuß

Zur Reinigung des Rotors entfernen.
Die Durchlaufrichtung kann durch
Rotieren des Fußes verstellt werden.

F. Anschluss für Temperatursonde

Ausschließlich mit dem Modell GSV750.

G. Befestigungsklemme



Leistungsangaben

220-240V ~50-60Hz 1485W



Montage

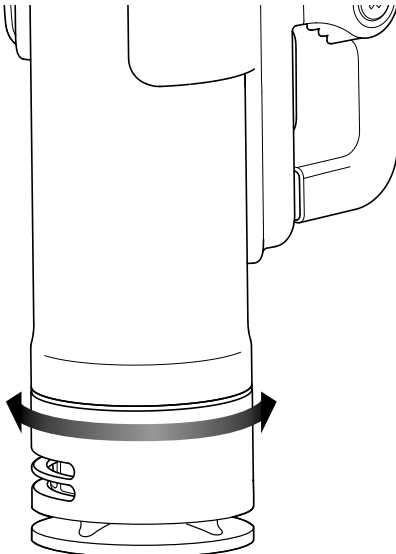
GEEIGNETES KOCHGEFÄß

Ein Einhängethermostat kann mit Behältern verschiedener Formen und Fassungsvermögen verwendet werden. Jedoch können diese Variablen die Genauigkeit und Messbeständigkeit der Temperatur beeinflussen. Beispielsweise gibt ein Behälter mit einer großen Oberfläche schneller Wärme ab, was dazu führen kann, dass das Einhängethermostat die gewünschte Temperatur nicht erreichen kann. Die größten Gefäße, mit denen dieses Gerät getestet wurde, sind doppelwandige Behälter mit einem Fassungsvermögen von 45 l und Sicherheitsdeckel.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Das Einhängethermostat lässt sich ganz einfach für den Gebrauch vorbereiten:

1. Versichern Sie sich, dass Rotor und Fuß korrekt platziert sind.
2. Drehen Sie den Fuß am Ende des Einhängethermostats in die gewünschte Position. Über den Fuß des Einhängethermostats ist es Ihnen ganz einfach möglich, die Durchlaufrichtung des Wassers anzupassen.



WARNUNG: Um mögliche Verbrennungen und/oder elektrische Schläge zu vermeiden, sollten Sie die Position des Fußes nicht verändern, während das Einhängethermostat in Flüssigkeiten eingetaucht ist. Für Ihre eigene Sicherheit empfehlen wir Ihnen, das Einhängethermostat abzuschalten, auszustecken, aus dem Behälter zu entnehmen und das Gehäuse auf Zimmertemperatur abkühlen zu lassen, bevor Sie Änderungen vornehmen.

3. Füllen Sie das Gefäß mit Wasser. Das Einhängethermostat ist dafür ausgelegt, die Temperatur von 45 l Wasser in einem doppelwandigen und zugedeckten Gefäß konstant zu halten. Die Füllmenge der Flüssigkeit im Gefäß sollte auf einem Niveau zwischen der „MAX“- und „MIN“-Markierung auf dem Gehäuse des Gerätes liegen.



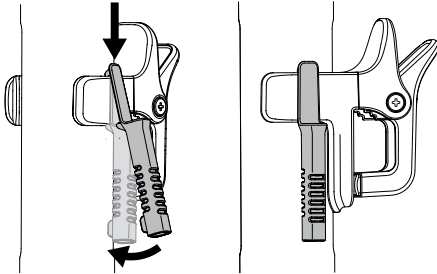
WICHTIG

- Der Wasserspiegel im Kochgefäß wird steigen, sobald die Lebensmittel beigegeben werden. Vergessen Sie nicht, dies zu berücksichtigen, während Sie das Gefäß mit Flüssigkeit füllen.
 - Außerdem kann der Wasserspiegel während des Kochvorgangs aufgrund von Verdunstung sinken.
4. Befestigen Sie das Einhängethermostat am Kochgefäß. Die mit dem Gerät gelieferte Befestigungsklemme lässt sich problemlos an Gefäßen mit sowohl geraden als auch gebogenen Wänden anbringen. Das Gerät kann so in der Klemme befestigt werden, dass es sich drehen lässt und der Bildschirm in die gewünschte Richtung zeigt.



HINWEIS

Der Sondenhalter kann direkt an der Klemme befestigt werden. Die Anleitung dafür finden Sie unten (ausschließlich mit dem Modell GSV750).



5. Stecken Sie das Kabel in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.

Der TFT-Touchscreen leuchtet auf und der Willkommen-Bildschirm erscheint.

Auf dem Willkommen-Bildschirm können Sie Einstellungen festlegen, wie etwa:

- **Sprache**
- **Zeit** (ausschließlich für das Modell GSV750)
- **Datum** (ausschließlich für das Modell GSV750)
- **Temperatureinheiten**
- **Messeinheiten**
- **Einrichtung der Datenaufzeichnung** – Für die HACCP-Datenerfassung (Einstellung ausschließlich für das Modell GSV750 verfügbar).

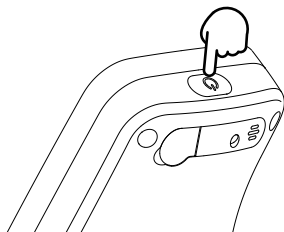
Ihr Einhängethermostat ist nun einsatzbereit!



Funktionen

DAS GERÄT EINSCHALTEN

1. Drücken Sie die An-/Aus-Taste (auf der Oberseite des Einhängethermostats).



2. Auf dem Bildschirm des Einhängethermostats können Sie nun zwischen 4 Menüpunkten wählen.

- a) Sous-Vide-Werkzeugkasten
- b) Manuelles Kochen
- c) Meine Voreinstellungen
- d) Einstellungen



SOUS-VIDE-WERKZEUGKASTEN

Der Menüpunkt „Sous-Vide-Werkzeugkasten“ ermöglicht Ihnen ein erfolgreiches und sicheres Sous-Vide-Kocherlebnis. Er hilft bei der Bestimmung der idealen Sous-Vide-Gar- und Aufwärmzeit für eine Vielzahl an Lebensmitteln.

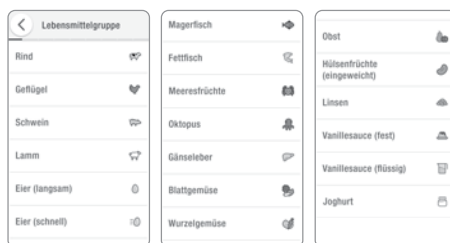
Der Wärmeleiteffekt (Wärmetransfer) von Proteinen unterscheidet sich von Lebensmittel zu Lebensmittel. Der Sous-Vide-Werkzeugkasten verwendet die empfohlenen Eingaben, um die Zeit zu berechnen, die das Produkt bei einer bestimmten Temperatur, Dicke und Form benötigt, um eine bestimmte Kerntemperatur zu erreichen und kalkuliert zusätzliche Zeit für verschiedene Pasteurisierungsstufen.

So ist die Bestimmung der optimalen Garzeit bei einer bestimmten Temperatur ab jetzt kein Geheimnis mehr. Sie finden hier auch Hinweise darauf, wie viel Zeit benötigt

wird, um die von Ihnen gewählte Stufe der Pathogenreduzierung zu erreichen, und ob Ihre Temperatur- und Zeitauswahl für dieses Lebensmittel sicher ist.

Unter diesem Menüpunkt können Sie folgende Parameter bestimmen:

1. **Lebensmittelgruppe:** Rindfleisch, Geflügel, Schweinefleisch, Lamm, Eier, Fisch, Schalentiere, Gänseleber, Gemüse, Obst, Pudding, Hülsenfrüchte, Linsen und Joghurt.



2. **Fleischteile:** Unterscheidet zwischen „Zarte Fleischteile“ und „Zähe Fleischteile“ (abhängig von der gewählten Lebensmittelgruppe)

3. **Form des Lebensmittels:** Die Auswahl unterscheidet sich abhängig von der ausgewählten Lebensmittelgruppe. Wird etwa Rindfleisch ausgewählt, stehen folgende Formen zur Verfügung: Steak, Medaillon, Hochrippe mit Knochen, Querrippe, Zylinder, Kugel, Würfel

4. **Dicke:** Zwischen 5 mm und 127 mm

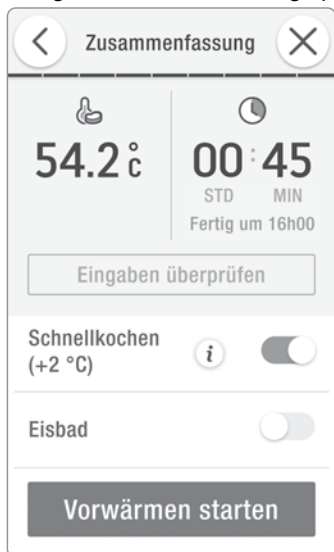
5. **Ursprüngliche Temperatur:** Frisch* oder Gefroren

6. **Gewünschte Endkerntemperatur** (Temperatur des Garheitsgrades variiert mit der Lebensmittelgruppe).

7. **Pasteurisierungsgrad:** Zeit bis zur Erreichung der Kerntemperatur, zusätzliche Zeit zur Pasteurisierung der Oberfläche, zusätzliche Zeit zur Pasteurisierung der Oberfläche und des Kerns

*Frische Lebensmittel, die gekühlt bei 5 °C gelagert werden

- 8. Zusätzliche Garzeit für ein zarteres Endergebnis (nur für zähe Fleischteile verfügbar):** Die Garzeit entspricht der zusätzlichen Zeit, die zähe Fleischteile (etwa Wadenschinken, Schulter-, Bauch- oder Bruststücke) benötigen, um zart zu werden. Diese Zeit variiert abhängig von der ausgewählten Lebensmittelgruppe.



Auf dem „Zusammenfassung“-Bildschirm werden die empfohlene Temperatur und Zeit für die von Ihnen eingegebenen Parameter angezeigt.



HINWEIS

Ein Warnhinweis wird Sie darauf aufmerksam machen, falls das Lebensmittel in der berechneten Zeit nicht ausreichend pasteurisiert wird.

Mit der „Schnellkochen“-Funktion können Sie die Garzeit reduzieren, indem Sie die Temperatur des Wasserbads um +2 °C erhöhen.

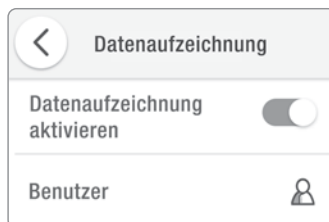
Soll ein Lebensmittel direkt nach dem Kochvorgang zur Lagerung abgekühlt werden, wählen Sie bitte die „Eisbad“-Funktion auf dem „Zusammenfassung“-Bildschirm. Dadurch wird die Zeit berechnet, die das Lebensmittel benötigt, um eine Temperatur von 5 °C zu erreichen. Sie wird angezeigt, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist.

DATENAUFZEICHNUNG

(Einstellung ausschließlich für das Modell GSV750 verfügbar)

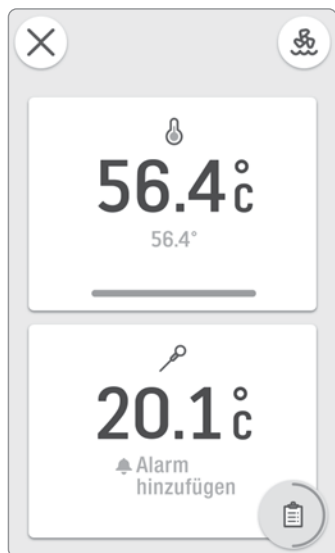
Das CSV750 verwendet die über die Sonde erfassten Temperatur-Daten für die Erstellung eines Protokolls mit all den für die HACCP-Kontrolle notwendigen Daten. Die Kochprotokolle können dann in eine HACCP-konforme PDF-Datei konvertiert werden.

1. Um die Datenaufzeichnung zu ermöglichen, aktivieren Sie bitte die Schaltfläche „Datenaufzeichnung“ in den Einstellungen des Einhängethermostats.



2. Verbinden Sie Ihre Sonde mit dem Gerät, führen Sie sie korrekt in den Lebensmittelbeutel ein und verwenden Sie dichtes Schaumstoff-Klebeband zum Verschließen des Beutels. Im „Hilfe“-Bereich finden Sie weitere Informationen zu der korrekten Handhabung Ihrer Sonde.
3. Starten Sie den Kochvorgang, den Sie aufzeichnen möchten.

4. Tippen Sie auf die „Datenaufzeichnung“-Schaltfläche und geben Sie die Informationen ein, die Sie diesem Kochprotokoll zuordnen möchten.



5. Das Gerät speichert nun alle 10 Minuten eine Aufzeichnung der von der Sonde erfassten Daten.
6. Tippen Sie erneut auf die „Daten-aufzeichnung“-Schaltfläche, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, und wählen Sie „Protokoll beenden“.
7. Um Ihre Kochprotokolle auf Ihrem Mobiltelefon einsehen zu können, laden Sie bitte die kostenlose „Sage | Commercial HACCP Manager“-App aus dem Google Play oder Apple App Store herunter.
8. Füllen Sie sämtliche Informationen über Ihren Betrieb und andere relevante Details aus.
9. Wählen Sie die Protokolle, die Sie exportieren möchten, und senden Sie sie an Ihre eigene E-Mail-Adresse.

„SAGE | COMMERCIAL HACCP MANAGER“-APP

(Einstellung ausschließlich für das Modell GSV750 verfügbar)

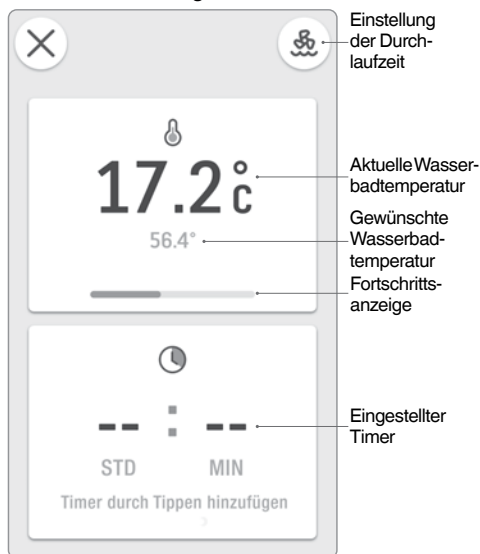
Verbinden und synchronisieren Sie die von Ihrem GSV750-Gerät erfassten Daten mit Ihrem Mobiltelefon und erstellen Sie ganz einfach Protokolle mit für die HACCP-Kontrolle notwendigen Daten. Senden Sie die Kochprotokolle ganz einfach per E-Mail an Ihren Gesundheitsinspektor oder speichern Sie sie für Ihre eigenen Aufzeichnungen. Sortieren und filtern Sie sämtliche Protokolle nach Gerät, Betrieb, Datenbereich oder Stichwort. Um Ihre Kochprotokolle auf Ihrem Mobiltelefon einsehen zu können, laden Sie bitte die kostenlose „Sage | Commercial HACCP Manager“-App aus dem Google Play oder Apple App Store herunter.

MANUELLES KOCHEN

Unter dem Menüpunkt „Manuelles Kochen“ können Sie die von Ihnen gewünschte Zeit, Temperatur und Durchlaufzeit für das Lebensmittel einstellen, das Sie zubereiten. Unter diesem Menüpunkt können Sie außerdem einen Übertemperatur-Sondenalarm sowie Warmhalte-Timer einstellen.

1. Wählen Sie „Manuelles Kochen“ in der Hauptübersicht.
2. Geben Sie die von Ihnen gewünschte Wasserbadtemperatur ein (max. 90 °C).
3. Sobald die gewünschte Temperatur bestätigt wurde, beginnt das Einhängethermostat den Vorbereitungsprozess. Während des 40-sekündigen Vorbereitungsprozesses wird Luft aus der Heizkammer entfernt, um eine korrekte Temperaturmessung zu garantieren.

4. Durch Antippen des Timer-Bereichs auf dem Bildschirm können Sie entweder die gewünschte Garzeit (bis zu 99 Stunden) eingeben, die dann von dem Gerät heruntergezählt wird und nach deren Ablauf ein Signalton ertönt, oder einfach einen Timer aktivieren, der die verstrichene Zeit anzeigt. Das Einhängethermostat ermöglicht die Eingabe von bis zu 3 verschiedenen Timern.
5. Unter dem Menüpunkt „Manuelles Kochen“ können Sie die gewünschte Durchlaufzeit auswählen, indem Sie das Symbol für die Durchlaufzeit in der rechten oberen Bildschirmcke antippen. Die Durchlaufzeit kann als schnell, mittel oder langsam eingestellt werden. Für die meisten Fälle empfehlen wir, den Pumpfluss in der schnellsten Einstellung zu belassen. Sollten Sie empfindliche Lebensmittel wie Eier kochen, die sich während des Kochvorgangs bewegen, haben Sie die Möglichkeit, die Geschwindigkeit zu reduzieren.



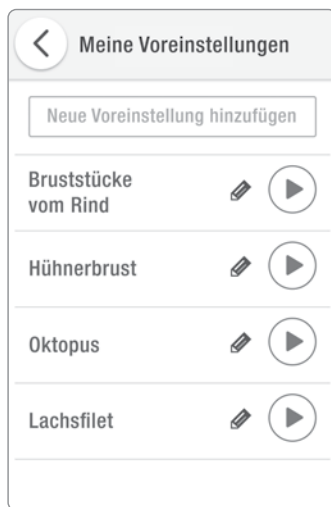
MEINE VOREINSTELLUNGEN

Unter dem Menüpunkt „Meine Voreinstellungen“ können Sie Ihre regelmäßig verwendeten Temperatur- und Zeiteinstellungen auf dem Gerät speichern.

1. Wählen Sie „Meine Voreinstellungen“ aus der Hauptübersicht
2. Wählen Sie „Neue Voreinstellung hinzufügen“
3. Geben Sie die Informationen für die verschiedenen Einstellungen ein:

- **Name der Voreinstellung**
- **Wassertemperatur**
- **Timer**
- **Übertemperatur-Alarm**
(Einstellung ausschließlich für das Modell GSV750 verfügbar)
- **Durchlaufgeschwindigkeit**

4. Tippen Sie auf „Speichern“, um die von Ihnen gewünschten Voreinstellungen zu speichern. Die gespeicherten Voreinstellungen werden im Menü „Meine Voreinstellungen“ erscheinen. Hier können Sie sie später auswählen, ändern oder löschen.

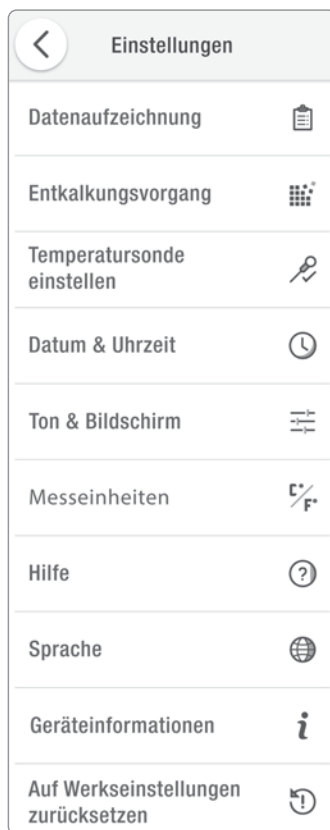


EINSTELLUNGEN

Im Menüpunkt „Einstellungen“ können Sie verschiedene Parameter des Einhängethermostats festlegen, wie etwa:

1. Datenaufzeichnung (Einstellung ausschließlich für das Modell GSV750 verfügbar): Weitere Informationen zur Einstellung „Datenaufzeichnung“ finden Sie auf Seite 25.
2. Kalibrierung der Temperatursonde (Einstellung ausschließlich für das Modell GSV750 verfügbar). Die Temperatursonde wird bei der Herstellung kalibriert. Wir empfehlen Ihnen dennoch, Ihre Sonde jährlich zu kalibrieren, um zu jeder Zeit genaue Messresultate zu garantieren. Der geführte Kalibrierungsvorgang kann bis zu 30 Minuten dauern. Sie können sich eine jährliche Erinnerung setzen.
3. Einstellungen für Datum und Uhrzeit.
4. Einstellungen für Ton und Bildschirm.
5. Einstellungen für Temperatur- und Messeinheiten.
6. „Hilfe“-Bereich: im „Hilfe“-Bereich finden Sie weitere Informationen zum korrekten Gebrauch der Sonde, über die Reinigung des Gerätes und zur Änderung der Durchlaufrichtung.
7. Spracheinstellungen.

8. Werkseinstellungen.



STROMAUSFALL

Sollte die Stromzufuhr unterbrochen werden, während das Gerät in Gebrauch ist, nimmt Ihr Einhängethermostat automatisch den Betrieb wieder auf, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist. Das Gerät zeigt Ihnen den Zeitpunkt an, zu dem die Stromzufuhr unterbrochen wurde, die Zeit, die das Gerät ohne Strom war und die Temperatur zum Zeitpunkt der Wiederherstellung der Stromzufuhr, von der aus das Gerät die eingestellte Temperatur wieder erreichen wird (das Modell GSV700 zeigt ausschließlich die Temperatur an). Verwenden Sie die verfügbaren Informationen, um zu bestimmen, ob das von Ihnen gekochte Lebensmittel sicher zum Verzehr ist. Sollten Sie sich dessen nicht sicher sein, empfehlen wir Ihnen, das gekochte Lebensmittel zu entsorgen.



Reinigung und Aufbewahrung

Reinigen und trocknen Sie Ihr Einhänge-thermostat vor der Aufbewahrung immer vollständig. Schützen Sie es vor dem Kontakt mit Geräten oder anderen Gegenständen, die die Digitalanzeige beschädigen könnten.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Schalten Sie das Einhänge-thermostat aus, indem Sie die An-/Aus-Taste drücken und das Gerät vom Stromnetz trennen.

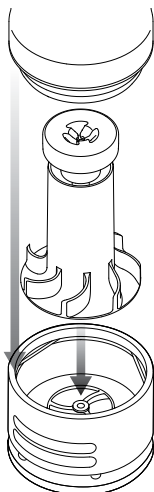


WARNUNG

Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie das Einhänge-thermostat auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es aus dem Kochgefäß nehmen.

1. Demontieren Sie das Gerät, indem Sie den Fuß abziehen und den Rotor aus dem Gerät entnehmen.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Teile Seifenwasser. Verwenden Sie eine Bürste, um das Innere des Gerätes schonend zu reinigen. Wischen Sie das Gehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Gehäuse oder den Touchscreen verkratzen könnten.

3. Trocknen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Um das Gerät wieder zusammenzubauen, stellen Sie den Fuß auf eine feste Fläche und richten Sie den Rotor so aus, dass er im Fuß steht. Setzen Sie das Einhänge-thermostat auf dem Rotor auf und schieben Sie den Schaft



nach unten, bis Sie auf den Fuß treffen. Richten Sie das Gerät aus und verbinden Sie es mit dem Fuß, indem Sie genügend Kraft nach unten auswirken, bis es hörbar einrastet.

Sollten die eingetauchten Komponenten des Einhänge-thermostats durch ein Leck oder eine Beschädigung des Kochbeutels mit Fett oder anderen Rückständen verschmutzt werden, spülen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten bei 60 °C in sauberem Wasser mit einer geringen Menge an nicht schäumendem Geschirrspülmittel ab.



WARNUNG

Tauchen Sie die Bedienelemente oder Anzeigen des Einhänge-thermostats niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser. Reinigen Sie das komplette Gerät nicht in der Spülmaschine. Nur Rotor und Fuß sind spülmaschinenfest.

DAS GERÄT ENTKALKEN

Um das Gerät zu entkalken, bereiten Sie eine Reinigungslösung vor, indem Sie einen Behälter mit der gleichen Menge an Wasser und Essig füllen.

Fixieren Sie das Gerät am Rand des Wasserbads und wählen Sie „Entkalkungsvorgang“ im „Hilfe“-Bereich (unter dem Menüpunkt „Einstellungen“).



WARNUNG

Nur mit Essig entkalken.

ENTFERNEN VON SPEISERESTEN

Schalten Sie das Einhängethermostat aus, indem Sie die An-/Aus-Taste drücken und das Gerät vom Stromnetz trennen.



WARNUNG

Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie das Einhängethermostat auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es aus dem Kochgefäß nehmen.

In dem unwahrscheinlichen Fall, dass sich Lebensmittel oder andere Ablagerungen in der Rotorpumpe befinden, entfernen Sie den Fuß und den Rotor aus dem Gerät und waschen Sie diese sorgfältig, um Fremdkörper zu entfernen.

Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die festgesetzten Partikel zu entfernen. Weichen Sie die Teile falls erforderlich vor dem Bürsten in sauberem Wasser ein, um die Rückstände zu enthärten. Verwenden Sie KEINE harten Utensilien oder scheuernden Topfreiniger, um festgesetzte Lebensmittelreste zu entfernen.



WARNUNG

Verwenden Sie Ihr Einhängethermostat niemals, wenn der Fuß nicht angebracht ist.



Störungsbehebung

MÖGLICHES PROBLEM

EINFACHE LÖSUNG

„Niedriger Wasserspiegel!“-Fehlermeldung erscheint

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserspiegel über der MIN-Markierung liegt.

„Wasser nicht erkannt!“-Fehlermeldung erscheint

- Stellen Sie sicher, dass Rotor und Fuß korrekt eingesetzt wurden und dass der Wasserspiegel über der MIN-Markierung liegt.

„Schiefelage!“-Fehlermeldung erscheint

- Vergewissern Sie sich, dass die Klemme richtig angebracht und das Gerät aufrecht montiert wurde.

„Das Gerät bewegt sich!“-Fehlermeldung erscheint

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät fest an der Klemme angebracht und die Klemme korrekt am Behälter montiert wurde.

„Rotor überlastet!“-Fehlermeldung erscheint

- Entfernen Sie den Fuß und den Rotor und beseitigen Sie alle Fremdkörper aus dem Heizrohr, dem Rotor und dem Fuß. Überprüfen Sie den Fuß und den Rotor auf Schäden oder Bruchstellen.

„Gerät während des Kochvorgangs vom Stromnetz getrennt...“-Fehlermeldung erscheint

- Das Gerät kehrt zur ursprünglichen Temperatureinstellung zurück. Prüfen Sie, ob das zu diesem Zeitpunkt kochende Lebensmittel sicher für den Verzehr ist.

„Fehler!“-Fehlermeldung erscheint wiederholt

- Senden Sie das Gerät an ein Servicezentrum oder eine Servicestelle in Ihrer Region.

„Hohe Temperatur!“-Fehlermeldung erscheint

- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserdurchfluss unter dem Gerät nicht eingeschränkt wird und der Wasserstand über der MIN-Markierung, aber unter der MAX-Markierung liegt und alle Ablagerungen entfernt wurden. **Decken Sie den Touchscreen des Gerätes niemals ab.**

Mein Gerät heizt sich nicht auf

- Das Gerät führt immer einen 40-sekündigen Vorbereitungsprozess durch, bevor der Heizstab aktiviert wird. Warten Sie, bis das Gerät seinen Vorbereitungsprozess beendet hat, bevor der Heizstab eingeschaltet wird.

Mein Gerät erreicht die Temperatur nicht	Das Gerät wurde getestet, um ein 45-l-Gefäß mit Sicherheitsdeckel auf 90 °C erhitzen zu können. Bei Verwendung von Aluminiumfolie oder ähnlichen Abdeckungsmaterialien ist darauf zu achten, dass der Touchscreen des Gerätes niemals abgedeckt wird.
Die Temperatur meines Gerätes schwankt stark	Vergewissern Sie sich, dass der Wasserdurchfluss unter dem Gerät nicht eingeschränkt wird und der Wasserstand über der MIN-Markierung, aber unter der MAX-Markierung liegt.
Mein Gerät gibt surrende oder seltsame Geräusche von sich	Entfernen Sie den Fuß und den Rotor und beseitigen Sie alle Fremdkörper aus dem Heizrohr, dem Rotor und dem Fuß. Überprüfen Sie den Fuß auf Schäden. Überprüfen Sie den Rotor auf Schäden oder Bruchstellen.
Meine Beutel werden von dem Wassereinlass angesaugt	Befestigen Sie die Beutel mit Briefklammern am Gefäß.

the HydroPro™ Plus
&
the HydroPro™
GSV750/GSV700



FR GUIDE RAPIDE

Sage® | Commercial



Table des matières

- 2 Sage | Commercial recommande la sécurité avant tout
- 6 Commandes et composants
- 7 Assemblage
- 9 Fonctions
- 13 Nettoyage et rangement
- 15 Dépannage

SAGE | COMMERCIAL RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage | Commercial, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits professionnels en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de procéder avec précaution et de respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur SageCommercialAppliances.com

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Examinez attentivement la section sur la sécurité dans la documentation incluse.
- N'utilisez pas ce thermoplongeur avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée, ni s'il est tombé, a été endommagé ou fonctionne mal. Veuillez retourner le thermoplongeur à Sage | Commercial pour examen et/ou réparation.
- Le thermoplongeur est destiné à être utilisé **uniquement avec de l'eau**.
- Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Débranchez la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
- Pour éviter tout risque de blessure, débranchez toujours

le thermoplongeur de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil.

- Le thermoplongeur est conforme à la norme IPx7 de sorte qu'il est protégé contre une immersion accidentelle temporaire dans l'eau. Le thermoplongeur n'est pas destiné à être utilisé au-dessus du niveau d'eau MAX. Si l'appareil est temporairement immergé, débranchez l'alimentation électrique et retirez immédiatement l'appareil de l'eau puis séchez-le soigneusement avant de l'utiliser. Si l'appareil a été immergé pendant une période prolongée, il doit être inspecté et testé électriquement avant son utilisation. Ne mettez jamais la prise électrique dans l'eau.
- Le récipient de cuisson destiné à être utilisé avec ce produit doit être un récipient thermoplastique d'une capacité maximale de 45 L et d'une hauteur maximale de 290 mm. Le couvercle doit être utilisé avec le récipient.
- N'utilisez pas de rallonge avec ce thermoplongeur.
- Le thermoplongeur est destiné à être utilisé à l'intérieur uniquement.
- Ne laissez pas ce thermoplongeur entrer en contact direct avec les aliments. Tous les aliments doivent être emballés dans un sac ou un contenant choisi pour s'assurer qu'ils soient protégés de l'eau.
- Fixez les sacs au récipient à l'aide de pinces ou de poids.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser en présence d'émanations explosives et/ou inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner le thermoplongeur sans que la turbine et le pied ne soient fixés et en place.
- Toujours mettre le thermoplongeur hors tension, débrancher l'appareil et attendre qu'il refroidisse avant de le retirer du liquide et de procéder aux réglages du sens du courant.
- Après son débranchement, l'élément chauffant reste chaud et ne doit pas être touché ou placé sur des surfaces combustibles.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements

professionnels et des applications similaires telles que :

- dans les cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les corps de ferme ;
- par des clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer un interrupteur différentiel avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximal de 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant correctement reliée à la terre. Si vous n'êtes pas certain que les prises de courant sont correctement mises à la terre, veuillez consulter un électricien qualifié.
- Ne modifiez en aucun cas la prise d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Lisez attentivement toutes les instructions.



REMARQUE

Ce thermoplongeur est équipé d'un cordon d'alimentation qui doit être branché dans une prise de courant correctement mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil si la broche de mise à la terre de la fiche est manquante ou endommagée ou avec un adaptateur de mise à la terre. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, veuillez contacter un électricien qualifié.



IMPORTANT

Votre thermoplongeur est équipé d'une sécurité automatique contre les surchauffes qui désactivera l'élément chauffant en cas de défaut de l'appareil ou s'il fonctionne trop longtemps avec un liquide de cuisson insuffisant.

S'il ne peut pas redémarrer en toute sécurité, l'appareil doit être renvoyé à Sage | Commercial.



IMPORTANT

Certains matériaux de plan de travail peuvent ne pas résister à l'exposition prolongée à la chaleur nécessaire à la cuisson sous vide. Pour éviter tout dommage de votre plan de travail, Sage | Commercial vous recommande de toujours placer votre récipient de cuisson sur un dessous de plat ou un autre matériau isolant avant de commencer à chauffer le liquide de cuisson.

AVIS AUX CLIENTS CONCERNANT LE STOCKAGE DE LA MÉMOIRE

- Veuillez noter qu'afin de mieux servir nos clients, une mémoire interne a été intégrée à votre appareil.
- Cette mémoire se compose d'une petite puce recueillant certaines informations sur votre appareil, dont sa fréquence d'utilisation et la façon dont il est utilisé. Dans l'éventualité où votre appareil serait renvoyé pour réparation, les renseignements recueillis à partir de la puce nous permettront de le réparer rapidement et efficacement. Les informations recueillies constituent également une ressource précieuse pour le développement de futurs appareils électroménagers afin de mieux répondre aux besoins de nos clients.
- La puce ne recueille aucune information concernant les personnes qui utilisent le produit ou le foyer dans lequel il est utilisé.
- Si vous avez des questions sur la puce de stockage de mémoire, veuillez nous contacter à privacy@sageappliances.com.



AVERTISSEMENT SUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Les problèmes de sécurité des aliments liés à la cuisson sous vide sont différents des formes plus conventionnelles de cuisson. Ne cuisinez pas avant d'avoir bien compris les pratiques de manipulation des aliments spécifiées pour prévenir, éliminer ou réduire les dangers biologiques, chimiques et physiques des aliments à un niveau sûr.

La cuisson des aliments à basse température peut ne pas pasteuriser la nourriture et donc présenter un risque pour la santé de certaines personnes telles que les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées ou celles au système immunitaire affaibli.

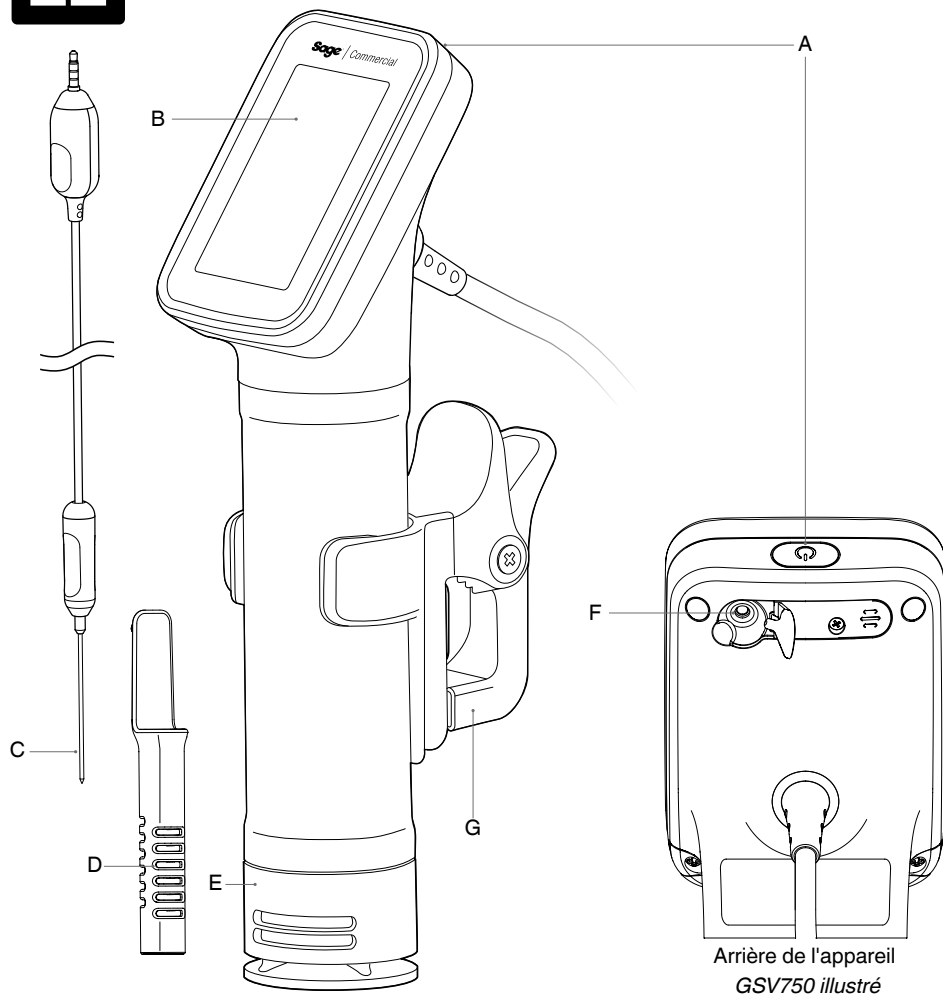
Le mode Sous Vide Toolbox™ du thermoplongeur vous permet de calculer et de régler le temps de cuisson de divers aliments afin qu'ils puissent être cuits jusqu'à la pasteurisation.

Pour des raisons de sécurité, veuillez sélectionner la température suggérée par l'autorité alimentaire lors de la sélection de la température dans le mode Sous Vide Toolbox™. Cette température est approuvée par la FDA et d'autres organismes de réglementation pour l'aliment sélectionné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Commandes et composants



A. Bouton d'alimentation

B. Écran tactile TFT

C. Sonde

Uniquement pour le modèle GSV750.

D. Support de la sonde

E. Pied

À retirer pour nettoyer la turbine. Le sens du courant peut être réglé en tournant le pied.

F. Connexion de la sonde de température

Uniquement pour le modèle GSV750.

G. Attache de fixation



Informations sur la tension nominale
220-240V ~50-60Hz 1485W



Assemblage

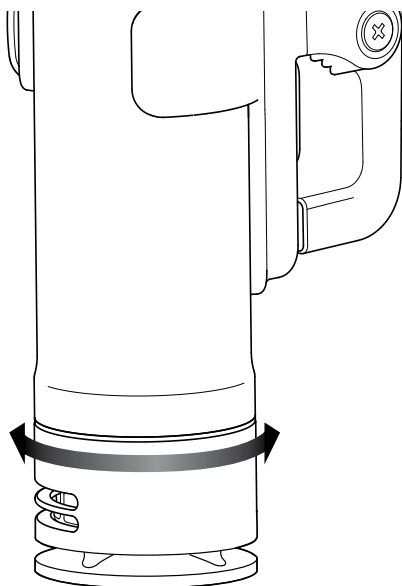
RÉCIPIENT DE CUISSON APPROPRIÉ

Un thermoplongeur peut être utilisé avec des récipients de différentes capacités et formes. Ces variables peuvent nuire à la précision et à la stabilité de la température. Par exemple, un réservoir de grande capacité perd plus rapidement de la chaleur, ce qui peut empêcher le thermoplongeur d'atteindre la température souhaitée. La taille maximale du récipient validé pour être utilisé avec l'appareil est de 45 L. Le récipient doit être non isolé et muni d'un couvercle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Votre thermoplongeur est facile à installer :

1. Assurez-vous que la turbine et le pied sont en position.
2. Tournez le pied situé au niveau de la partie inférieure du thermoplongeur jusqu'à la position souhaitée. Le pied du thermoplongeur vous permet de régler facilement le sens de courant de l'eau.



AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de brûlures et/ou d'électrocution, ne modifiez pas la position du pied lorsque votre thermoplongeur est immergé dans un liquide. Pour des raisons de sécurité, mettez l'appareil hors tension, débranchez-le de la prise électrique, retirez le thermoplongeur du réservoir et laissez le boîtier refroidir à température ambiante avant de procéder aux réglages.

3. Remplissez le récipient d'eau.
Ce thermoplongeur peut garder 45 litres d'eau à une température stable dans un récipient non isolé et couvert.
La profondeur du liquide dans le récipient de cuisson doit être maintenue entre les indications de niveau de liquide « MAX » et « MIN » indiquées sur le boîtier de l'appareil.



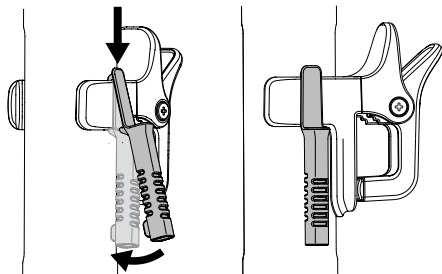
IMPORTANT

- Le niveau de l'eau dans le récipient de cuisson augmente au fur et à mesure que les aliments sont ajoutés. Veillez à tenir compte de ce déplacement lors de la mise en place du liquide dans le récipient.
 - Veuillez noter que le niveau de l'eau peut également baisser pendant la cuisson en raison de l'évaporation.
4. Fixer le thermoplongeur sur le récipient de cuisson. L'attache de fixation fournie avec l'appareil permet de le fixer solidement aux récipients aux bordures plate et arrondie. L'attache peut être utilisée pour faire pivoter l'appareil de manière à ce que l'écran soit orienté dans la direction souhaitée.



REMARQUE

Le support de sonde peut être fixé directement sur l'attache en suivant les instructions ci-dessous (disponible uniquement pour le modèle GSV750).



5. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant correctement reliée à la terre.

L'écran TFT s'allume et l'écran d'accueil s'affiche.

L'écran d'accueil vous permettra de configurer vos paramètres, conformément à :

- **la langue**
- **le temps** (disponible uniquement pour le modèle GSV750)
- **la date** (disponible uniquement pour le modèle GSV750)
- **l'unité de température**
- **l'unité de mesure**
- **activation de l'enregistrement des données** – pour le journal de cuisson HACCP (paramètre disponible uniquement pour le modèle GSV750).

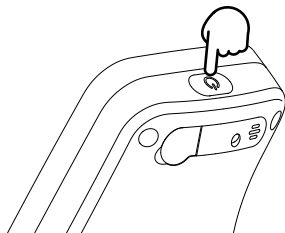
Vous êtes maintenant prêt à cuisiner avec votre thermoplongeur !



Fonctions

MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation (sur la partie supérieure du thermoplongeur).



2. Le thermoplongeur vous donne la possibilité de choisir entre 4 menus.

- a) Sous Vide Toolbox™
- b) Mode de cuisson manuel
- c) Mes préréglages
- d) Paramètres



SOUS VIDE TOOLBOX™

Le mode Sous Vide Toolbox™ vous guidera vers une expérience de cuisson sous vide réussie et sans danger. Il aide à déterminer le temps optimal de cuisson sous vide et de réchauffage pour divers aliments.

Les caractéristiques de conductivité thermique (transfert de chaleur) des protéines sont différentes pour chaque type d'aliment. Sous Vide Toolbox™ utilise les données guidées pour calculer le temps qu'il faut pour que l'aliment atteigne la température à cœur selon une température, une épaisseur et une forme données. Le mode indique aussi le temps supplémentaire nécessaire pour atteindre différents niveaux de pasteurisation. Il n'est donc plus nécessaire de deviner quel est le temps de cuisson optimal à une certaine température. Le mode fournit également des conseils sur le temps nécessaire pour atteindre le niveau choisi de réduction des agents pathogènes, et si votre choix de température et de temps de cuisson est considéré comme sûr.

Avec ce mode, vous pourrez sélectionner :

1. **Le type d'aliment** : bœuf, volaille, porc, agneau, œuf, poisson, coquillage, foie gras, légume, fruit, crème pâtissière, légumineuses, lentilles et yaourt.



2. **Le type de coupe** : différencie la coupe tendre des autres morceaux (selon le type d'aliment sélectionné)

3. **La forme des aliments** : le choix de sélection est différent selon le type d'aliment choisi. Par exemple, si le bœuf est sélectionné, les formes proposées seront : le steak, le médaillon, la côte avec os, le carré de côtelettes, le cylindre, la sphère et le cube

4. **Épaisseur** : de 5 mm à 127 mm

5. **Température initiale** : frais* ou congelé

6. **Température finale à cœur désirée** (la température varie selon le type d'aliment).

7. **Niveau de pasteurisation** : temps nécessaire pour atteindre la température à cœur, temps supplémentaire pour pasteuriser en surface, temps supplémentaire pour pasteuriser en surface et à cœur

8. **Durée d'attendrissement supplémentaire (disponible uniquement pour les autres morceaux)** : la durée d'attendrissement correspond au temps supplémentaire nécessaire pour que des morceaux tels que les jarrets, épaules, flancs ou poitrines donnent un résultat tendre. La durée varie selon le type d'aliment choisi.

*« Frais » caractérise un aliment qui se conserve au réfrigérateur à 5 °C.



Le sommaire affiche toutes les températures et durées recommandées selon les paramètres qui ont été donnés.



REMARQUE

Un avertissement s'affiche si l'aliment n'atteint pas le niveau de pasteurisation recommandé dans le temps calculé.

L'option « Cuisson rapide » vous permet de réduire le temps de cuisson en augmentant la température du bain-marie de 2 °C.

Si l'aliment doit être refroidi immédiatement pour être réfrigéré à la fin du processus de cuisson, sélectionnez l'option « Bain de glace » dans le sommaire. Le temps nécessaire pour que l'aliment revienne à 5 °C sera calculé et affiché une fois la cuisson terminée.

ENREGISTREMENT DES DONNÉES

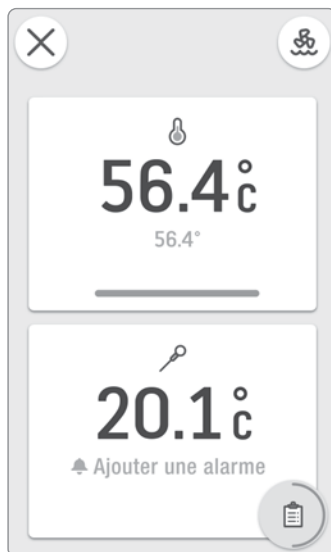
(paramètre disponible uniquement pour le modèle GSV750)

Le GSV750 crée un journal de cuisson prêt à l'emploi HACCP en utilisant la température indiquée par la sonde. Les journaux de cuisson peuvent ensuite être convertis en format PDF conformément aux exigences HACCP.

1. Pour activer l'enregistrement des données, appuyez sur « Activé » dans les paramètres du thermoplongeur.



2. Connectez votre sonde et insérez-la correctement dans le sac de nourriture à l'aide de bande en mousse haute densité. Veuillez consulter la rubrique d'aide pour en savoir plus sur l'utilisation de la sonde.
3. Démarrez la cuisson que vous souhaitez enregistrer.
4. Appuyez sur le bouton Journal de données et remplissez les informations que vous souhaitez associer au journal de cuisson.



5. L'appareil enregistre maintenant une lecture de sonde toutes les 10 minutes.
6. Une fois que vous avez terminé, appuyez de nouveau sur le bouton Journal de données et sélectionnez « Arrêter le journal ».
7. Pour visualiser vos journaux de cuisson sur votre mobile, téléchargez gratuitement l'application « Sage | Commercial HACCP Manager » dans Google Play ou l'App Store d'Apple.

8. Remplissez les informations concernant votre établissement et toute autre information pertinente.
9. Sélectionnez les journaux que vous souhaitez exporter et envoyez-les à votre adresse email.

APPLICATION « SAGE | COMMERCIAL HACCP MANAGER »

(paramètre disponible uniquement pour le modèle GSV750)

Associez et synchronisez toutes les données de votre GSV750 sur votre mobile et créez facilement des journaux de cuisson prêts à l'emploi HACCP. Envoyez les journaux de cuisson directement par email à votre inspecteur de la santé publique ou conservez-les dans vos propres dossiers. Triez et filtrez les journaux par appareil, établissement, période ou mot-clé. Pour visualiser vos journaux de cuisson sur votre mobile, téléchargez gratuitement l'application « Sage | Commercial HACCP Manager » dans Google Play ou l'App Store d'Apple.

MODE DE CUISSON MANUEL

Le mode de cuisson manuel vous permet de configurer la durée, la température et le débit du courant souhaités pour l'aliment que vous cuisinez. Ce mode permet aussi le déclenchement d'alarmes de sonde avec des minuteries de maintien.

1. Sélectionnez « Mode de cuisson manuel » dans le menu principal.
2. Entrez la température du bain désirée, la température maximale étant de 90 °C.
3. Lorsque la température désirée est confirmée, le thermoplongeur démarre un cycle d'amorçage. Le cycle d'amorçage est un programme de 40 secondes qui élimine l'air emprisonné dans la cavité chauffante pour assurer une lecture précise de la température.
4. En appuyant sur le minuteur à l'écran, vous pouvez indiquer le temps de cuisson désiré jusqu'à 99 heures, ce qui déclenchera soit un compte à rebours, soit une alarme en fin de cuisson. Le thermoplongeur permet de configurer jusqu'à 3 minuteries différentes.

5. Le mode de cuisson manuel permet d'ajuster le débit du courant désiré en sélectionnant l'icône de courant dans le coin supérieur droit. Le débit du courant peut être rapide, moyen ou lent. Dans de nombreux cas, nous recommandons de maintenir le courant à la vitesse maximale. Si vous cuisinez des aliments délicats comme des œufs qui peuvent se déplacer, vous pouvez diminuer la vitesse du courant.

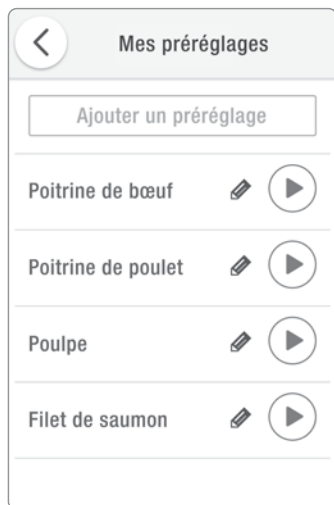


MES PRÉRÉGLAGES

Le mode « Mes préréglages » vous permet de sauvegarder vos températures et durées fréquemment utilisées.

1. Sélectionnez « Mes préréglages » dans le menu principal
2. Sélectionnez « Nouveau »
3. Saisissez les données dans les différents paramètres :
 - **Nom du préréglage**
 - **Température du bain**
 - **Minuteur**
 - **Alarme de la sonde** (paramètre disponible uniquement pour le modèle GSV750)
 - **Vitesse du courant**

4. Sélectionnez « Enregistrer » pour enregistrer le préréglage de votre choix. Le préréglage sauvegardé apparaîtra dans le menu « Mes préréglages », où vous pourrez les utiliser, les modifier ou les supprimer.



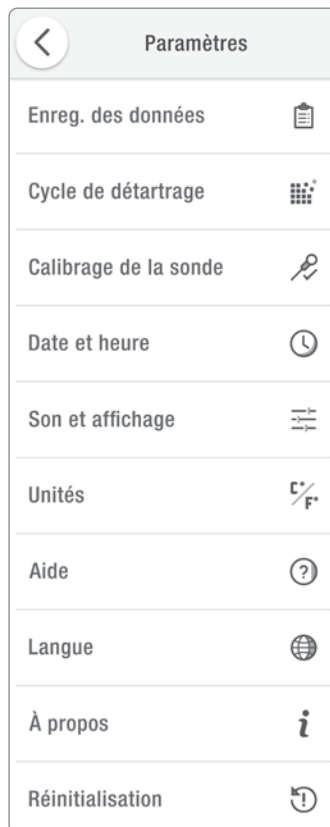
PARAMÈTRES

Ce mode vous permet de configurer différents paramètres du thermoplongeur, tels que :

1. L'enregistrement des données (paramètre disponible uniquement pour le modèle GSV750) : Veuillez consulter la page 58 pour plus d'informations sur le paramètre Enregistrement des données.
2. Le calibrage de la sonde (réglage disponible uniquement pour le modèle GSV750). La sonde est calibrée en usine. Toutefois, pour s'assurer que la précision de la sonde ne change pas avec le temps, veuillez la calibrer annuellement. Le cycle de calibrage qui peut prendre jusqu'à 30 minutes. Vous pourrez ajouter un rappel annuel.
3. La configuration de la date et de l'heure.
4. La configuration du son et de l'affichage.
5. La configuration des unités de température et de mesure.
6. La rubrique d'aide : la rubrique d'aide vous donnera plus d'informations sur l'utilisation de la sonde, le nettoyage de l'appareil et le changement du sens du courant.

7. La configuration de la langue.

8. La réinitialisation.



INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant l'utilisation, votre thermoplongeur recommencera à fonctionner automatiquement lorsque le courant sera rétabli. L'appareil affichera l'heure à laquelle l'alimentation a été coupée, la durée pendant laquelle il n'a pas reçu d'alimentation électrique et la température mesurée lorsque l'appareil a redémarré. (le modèle GSV700 affiche uniquement la température). Utilisez ces informations pour déterminer si la consommation de l'aliment cuit est sûre. Si vous n'en êtes pas certain, nous vous recommandons de jeter les aliments cuits.



Nettoyage et rangement

Veillez toujours nettoyer et sécher complètement votre thermoplongeur avant de le ranger. Veillez à le protéger de tout contact avec des équipements ou d'autres objets susceptibles d'endommager l'écran numérique.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

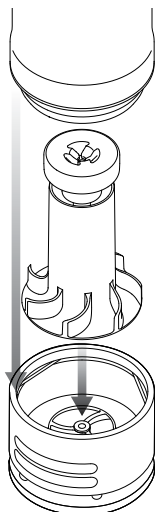
Mettez le thermoplongeur hors tension en appuyant sur le bouton d'alimentation et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de brûlures, laissez le thermoplongeur refroidir à température ambiante avant de le retirer du récipient de cuisson.

1. Démontez l'appareil en retirant le pied et la turbine de l'appareil.
2. Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer les pièces. Une brosse peut être utilisée pour nettoyer délicatement l'intérieur de l'appareil. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs car ils pourraient rayer le boîtier ou l'écran tactile.
3. Séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre, puis remontez-le et rangez-le. Pour le remonter, placez le pied sur une surface ferme et mettez en place la turbine pour qu'elle se retrouve à l'intérieur du pied. Placez le thermoplongeur sur la turbine, en faisant glisser la jambe vers le bas pour qu'elle rencontre le pied. Mettez en place et appliquez une pression ferme vers le bas jusqu'à ce que le pied s'enclenche.



Si les composants immergés du thermoplongeur sont recouverts de graisse ou d'autres résidus en raison d'une fuite ou d'une rupture du sac de cuisson, faites fonctionner l'appareil dans de l'eau propre contenant une petite quantité de détergent non moussant pour lave-vaisselle pendant environ 10 minutes à 60 °C. Rincez soigneusement et séchez complètement une fois l'opération terminée.



AVERTISSEMENT

Ne placez jamais les commandes ou l'affichage du thermoplongeur dans l'eau, dans d'autres liquides ou sous l'eau courante. Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle, à l'exception de la turbine et du pied.

DÉTARTRAGE DE L'APPAREIL

Pour détartrer l'appareil, préparez une solution nettoyante en versant une quantité égale d'eau et de vinaigre dans un bain. Fixez l'appareil au récipient et sélectionnez le « cycle de détartrage » dans la rubrique d'aide (dans le menu « Paramètres »).



AVERTISSEMENT

N'effectuez pas de détartrage avec un produit autre que du vinaigre.

RETRAIT DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

Mettez le thermoplongeur hors tension en le débranchant de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Pour éviter les risques de brûlures, laissez le thermoplongeur refroidir à température ambiante avant de le retirer du récipient de cuisson.

Dans le cas peu probable où de la nourriture ou d'autres résidus se logeraient dans la turbine de la pompe, retirez le pied et la turbine de l'appareil et nettoyez-les soigneusement pour enlever tout corps étranger.

Utilisez une brosse douce pour enlever toutes les particules qui sont logées. Si nécessaire, trempez-les dans de l'eau propre pour ramollir les résidus avant de broser. NE PAS utiliser d'ustensiles durs ou de tampons abrasifs pour enlever les débris alimentaires piégés.



AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner le thermoplongeur sans que la turbine et le pied ne soient fixés et en place.



Dépannage

PROBLÈME POSSIBLE

SOLUTION FACILE

L'écran affiche le message d'erreur « Le niveau d'eau est trop bas »

- Assurez-vous que le niveau d'eau est au-dessus de la ligne d'eau MIN.

L'écran affiche le message d'erreur « Pas d'eau détectée »

- Assurez-vous que la turbine et le pied sont correctement mis en place et que le niveau d'eau est au-dessus de la ligne d'eau MIN.

L'écran affiche le message d'erreur « Attention »

- Assurez-vous que l'attache est correctement installée et que l'appareil est en position verticale.

L'écran affiche le message d'erreur « Mouvement détecté »

- Assurez-vous que l'appareil a bien été mis en place dans l'attache et que celle-ci est installée correctement contre le récipient.

L'écran affiche le message d'erreur « Surcharge de la turbine »

- Enlevez le pied et la turbine et retirez tout corps étranger du tube chauffant, de la turbine et du pied. Détectez tout dommage ou casse en inspectant le pied et la turbine.

L'écran affiche le message d'erreur « L'appareil a été débranché à mi-cuisson »

- L'appareil reviendra au réglage de température d'origine. Veuillez vérifier si l'aliment en cours de cuisson est toujours propre à la consommation.

L'écran affiche le message d'erreur « Défaillance détectée » plusieurs fois

- Retournez l'appareil au centre de réparation ou au réparateur de votre région.

L'écran affiche le message d'erreur « Température élevée détectée »

- Assurez-vous que le dessous de l'appareil où se trouve le courant d'eau n'est pas obstrué et que le niveau d'eau se trouve au-dessus de l'indicateur MIN et en dessous de l'indicateur MAX. Veuillez aussi vous assurer que le tartre et les résidus éventuels ont été éliminés.
Ne recouvrez jamais l'écran tactile de l'appareil.

Mon appareil ne chauffe pas.

- L'appareil effectue toujours un cycle d'amorçage de 40 secondes avant la mise en marche de sa fonction chauffante. Il faut attendre que l'appareil ait terminé son cycle d'amorçage pour que l'élément chauffant s'active.

Mon appareil n'atteint pas la température désirée

- L'appareil a été testé pour pouvoir chauffer un récipient de 45 L doté d'un couvercle jusqu'à 90 °C. Si vous utilisez du papier aluminium ou tout autre produit d'emballage similaire, assurez-vous **de ne jamais recouvrir l'écran tactile de l'appareil.**

PROBLÈME POSSIBLE

SOLUTION FACILE

La température de mon appareil fluctue rapidement.

- Assurez-vous que le dessous de l'appareil où se trouve le courant d'eau n'est pas obstrué et que le niveau d'eau se trouve au-dessus de l'indicateur MIN et en dessous de l'indicateur MAX.

Mon appareil émet un bruit étrange.

- Enlevez le pied et la turbine et retirez tout corps étranger du tube chauffant, de la turbine et du pied. Inspectez le pied et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Inspectez la turbine et vérifiez qu'elle n'est pas endommagée.

Mes sacs sont aspirés par la prise d'eau.

- Fixez les sacs au récipient à l'aide de pinces à dessin.

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »



Remarques

the HydroPro™ Plus
&
the HydroPro™
GSV750/GSV700



NL SNElSTARTGIDS

Sage® | Commercial



Inhoud

- 2 Sage | Commercial stelt veiligheid voorop
- 6 Bedieningselementen en onderdelen
- 7 Montage
- 9 Functies
- 13 Reiniging en opslag
- 15 Problemen oplossen

SAGE | COMMERCIAL STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage | Commercial gaan we veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze commerciële producten staat de veiligheid van onze gewaardeerde reclame voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig te werk te gaan en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIGE NASLAG

Een downloadbare versie van dit document is ook beschikbaar op SageCommercialAppliances.com

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er altijd fundamentele veiligheidsmaatregelen worden getroffen, waaronder:

- Lees zorgvuldig de sectie over veiligheid in het meegeleverde leesmateriaal.
- Gebruik deze immersiecirculator niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als deze is gevallen, beschadigd of defect is. Breng de immersiecirculator terug naar Sage | Commercial voor onderzoek en/of reparatie.
- De immersiecirculator is **alleen** bedoeld voor gebruik met water.
- Zorg ervoor dat het netsnoer geen hete oppervlakken raakt en niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Trek altijd de immersiecirculator uit het stopcontact voordat

u het apparaat schoonmaakt om lichamelijk letsel te voorkomen.

- De immersiecirculator is IPx7-gecertificeerd. Het is dus beschermd tegen korte onderdompeling in water. U mag de immersiecirculator niet gebruiken boven het maximale waterniveau. Als het apparaat kortstondig is ondergedompeld, schakelt u de stroom uit en haalt u het apparaat onmiddellijk uit het water. Droog het apparaat grondig af voordat u het gebruikt. Als het apparaat voor langere tijd is ondergedompeld, moet het vóór gebruik worden gecontroleerd en elektrisch worden getest. Plaats de stekker nooit in het water.
- De bak die u met dit product wilt gebruiken, is een thermoplastische bak met een maximale capaciteit van 45 liter en een maximale hoogte van 290 mm. Bak moet worden gebruikt in combinatie met een deksel.
- Gebruik geen verlengsnoer voor deze immersiecirculator.
- Deze immersiecirculator is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Zorg dat de immersiecirculator niet in direct contact met voedsel komt. Al het voedsel moet in een speciale zak en/of verpakking zitten om er zeker van te zijn dat het niet met het water in aanraking komt.
- Bevestig de zakken aan de bak met behulp van klemmen of gewichten.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder begeleiding reinigen of onderhouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Niet gebruiken in nabijheid van ontplofbare en/of ontvlambare dampen.
- Gebruik de immersiecirculator nooit als de aandrijver en de voet niet goed vast zitten.
- Schakel de immersiecirculator altijd UIT, ontkoppel het uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het uit de vloeistof haalt. Daarna kunt u de draairichting aanpassen.
- Het verwarmingselement zal nog heet zijn nadat het is losgekoppeld. Zorg dat het niet in aanraking komt met ontvlambare oppervlakken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in commerciële

omgevingen en soortgelijke toepassingen zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijen;
- Hotels, motels en andere typen accommodaties;
- Omgevingen als bed and breakfasts.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30 mA te installeren in het elektrische circuit dat het apparaat voedt. Raadpleeg uw elektriciën voor professioneel advies.
- Het apparaat moet op een goed geaard stopcontact worden gebruikt. Raadpleeg een gekwalificeerde elektriciën als u niet zeker weet of de stopcontacten correct zijn geaard.
- U mag in geen geval aanpassingen aan de stekker aanbrengen of een adapter gebruiken.
- Lees alle instructies aandachtig door.



OPMERKING

De immersiecirculator heeft een geaard netsnoer dat op een correct geaard stopcontact moet worden aangesloten. Gebruik het

apparaat niet als de aardingspin op de stekker ontbreekt of beschadigd is. Gebruik het apparaat niet in combinatie met een aardingsadapter. Neem contact op met een gekwalificeerde elektriciën als de stekker niet goed past in het stopcontact dat u wilt gebruiken.



BELANGRIJK

De immersiecirculator beschikt over automatische oververhittingsbescherming die de hittebron uitschakelt als hier een probleem mee is opgetreden, of als het te lang met onvoldoende vloeistof werkt.

Als deze bescherming niet kan worden hersteld, moet het apparaat worden teruggestuurd naar Sage | Commercial.



BELANGRIJK

Het is mogelijk dat het materiaal waar het aanrecht van is gemaakt niet bestand is tegen langdurige blootstelling aan hitte, dat vereist is voor sous-vide koken. Om beschadiging van uw aanrecht te voorkomen, raadt Sage | Commercial aan dat u de bak altijd op een onderzetter of ander isolerend materiaal plaatst voordat u de kookvloeistof verwarmt.

KENNISGEVING AAN KLANTEN OVER GEHEUGENOPSLAG

- Uw apparaat beschikt over interne geheugenopslag zodat we onze klanten beter van dienst kunnen zijn.
- Deze geheugenopslag bestaat uit een kleine chip waarmee informatie over uw apparaat wordt verzameld, waaronder de frequentie waarmee en de manier waarop uw apparaat wordt gebruikt. Als uw apparaat voor onderhoud wordt geretourneerd, kunnen we uw apparaat op basis van de informatie op de chip snel en efficiënt herstellen. Bovendien is deze informatie waardevol in de ontwikkeling van nieuwe apparaten om beter tegemoet te komen aan de behoeften van onze klanten.
- Er wordt geen informatie verzameld over de personen die het product gebruiken of het huishouden waarin het product wordt gebruikt.
- Neem voor vragen over de geheugenchip contact met ons op via privacy@sageappliances.com.



WAARSCHUWING OVER VOEDSELVEILIGHEID

Problemen betreffende voedselveiligheid bij sous-vide koken verschillen van die bij meer traditionele kooktechnieken. Start het bereidingsproces pas wanneer u volledig op de hoogte bent van de voorgeschreven hanteringspraktijken voor levensmiddelen om de biologische, chemische en fysieke risico's te voorkomen, elimineren of terug te brengen tot een veilig niveau.

Mogelijk wordt voedsel niet gepasteuriseerd wanneer het op lage temperaturen wordt bereid. Dit kan een gezondheidsrisico vormen voor bepaalde personen, zoals zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen of personen met een verzwakt immuunsysteem.

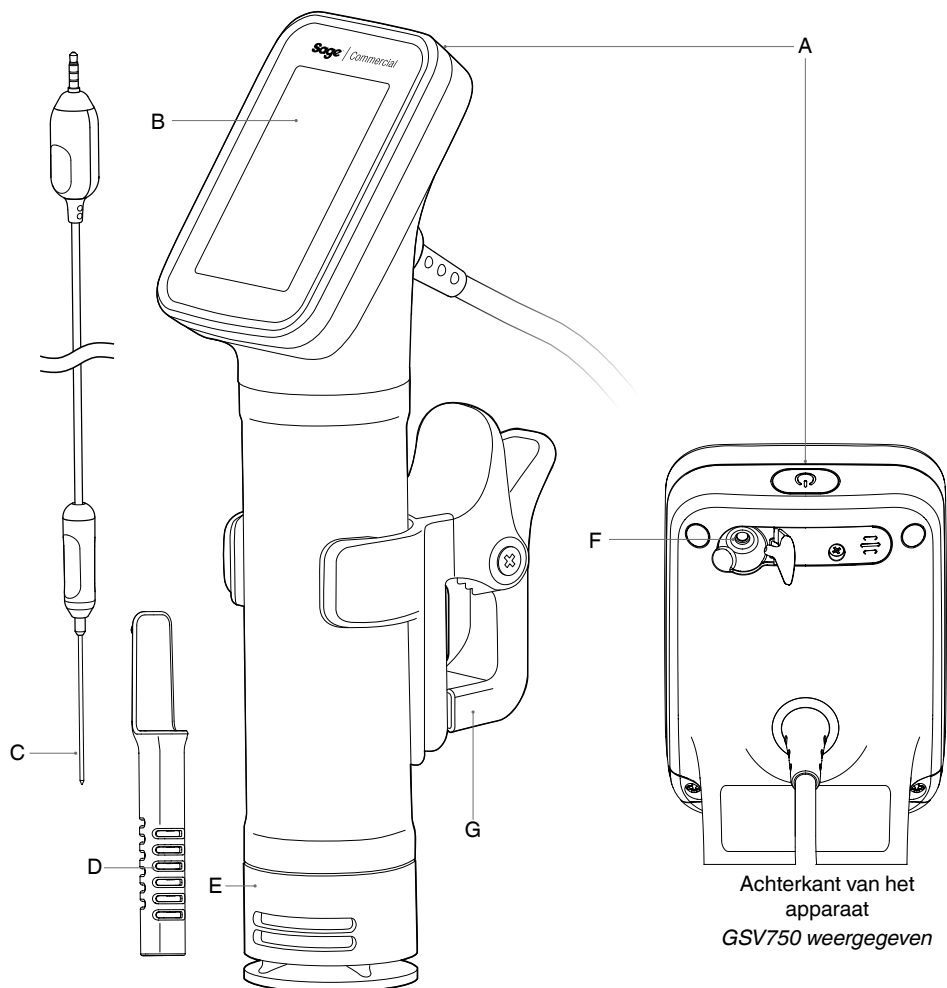
Met de Gids voor sous-vide in de immersiecirculator kunt u de kooktijd van verschillende levensmiddelen berekenen en instellen, zodat deze gepasteuriseerd worden.

Selecteer voor uw eigen veiligheid de temperatuur die door de voedselautoriteit wordt aangeraden wanneer u de temperatuur in de Gids voor sous-vide instelt. Deze is door de FDA en andere autoriteiten goedgekeurd voor het te bereiden levensmiddel.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Bedieningselementen en onderdelen



A. Aan/uit-knop

B. TFT-touchscreen

C. Sensor
Alleen de GSV750.

D. Sensorhouder

E. Voet

Verwijderen om de aandrijver te reinigen.
U kunt de draairichting aanpassen door
de voet te draaien.

F. Aansluiting voor de temperatuursensor
Alleen voor GSV750.

G. Bevestigingsklem



Classificatiegegevens
220-240V ~50-60Hz 1485W



Montage

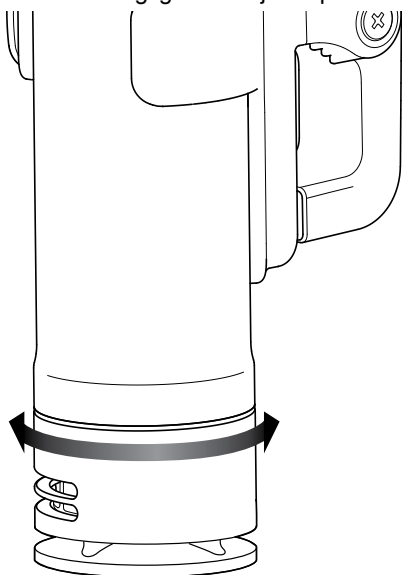
GESCHIKTE BAK VOOR HET BEREIDINGSPROCES

Een immersiecirculator kan worden gebruikt met reservoirs met verschillende capaciteiten en vormen. Deze variabelen kunnen de nauwkeurigheid en stabiliteit van de temperatuur nadelig beïnvloeden. Een reservoir met een groot oppervlak verliest bijvoorbeeld sneller warmte, waardoor de immersiecirculator mogelijk niet tot de juiste temperatuur kan komen. De maximale grootte waarmee het apparaat is getest, is een niet-geïsoleerde bak van 45 liter met een stevig deksel.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

De immersiecirculator is eenvoudig in te stellen:

1. Zorg ervoor dat de aandrijver en de voet op hun plaats zitten.
2. Draai de voet aan de onderkant van de immersiecirculator in de gewenste richting. Met de voet van de immersiecirculator kunt u de richting waarmee het water rond beweegt gemakkelijk aanpassen.



WAARSCHUWING: Verander de positie van de voet niet terwijl uw immersiecirculator ondergedompeld is in vloeistof om het risico op brandwonden en/of elektrische schokken te voorkomen. Schakel voor uw eigen veiligheid de stroomvoorziening naar het apparaat UIT, haal het uit het stopcontact, verwijder de immersiecirculator uit het reservoir en laat de behuizing afkoelen tot kamertemperatuur voordat u aanpassingen uitvoert.

3. Vul de bak met water.

Deze immersiecirculator kan 45 liter water op een stabiele temperatuur aan in een niet-geïsoleerde bak met deksel.

De vloeistof in de bak moet tussen het MAX- en MIN-streepje voor het vloeistofniveau op de behuizing van het apparaat liggen.



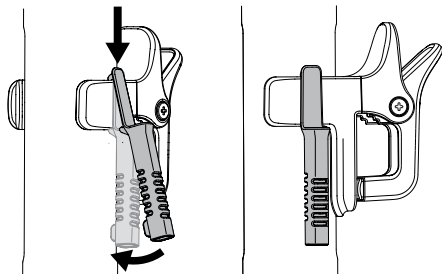
BELANGRIJK

- Het waterniveau in de bak stijgt wanneer er een levensmiddel wordt toegevoegd. Houd hier rekening mee wanneer u vloeistof toevoegt.
 - Houd er rekening mee dat het waterniveau tijdens het koken lager kan worden door verdamping.
4. Bevestig de immersiecirculator aan de bak. De bij het apparaat meegeleverde bevestigingsklem zet het stevig vast op zowel vlakke als geronde bakken. U kunt het apparaat met de klem roteren, zodat het scherm de gewenste richting op staat.



OPMERKING

Wanneer u de sensorhouder gebruikt, kan deze rechtstreeks op de klem worden bevestigd door de onderstaande aanwijzingen te volgen (alleen beschikbaar voor het model GSV750).



5. Sluit het netsnoer aan op een correct geaard stopcontact.

Het TFT-scherm licht op en het welkomstschermbekijkt.

Via het welkomstschermbekijkt kunt u de volgende instellingen configureren:

- Taal

- Tijd (alleen beschikbaar voor GSV750)

- Datum (alleen beschikbaar voor GSV750)

- Temperatuureenheid

- Maateenheid

- Gegevensregistratie instellen - voor HACCP-kooklogboek (instelling alleen beschikbaar voor GSV750).

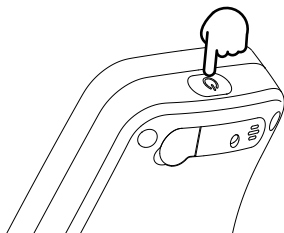
U kunt nu aan de slag met uw immersiecirculator!



Funcities

HET APPARAAT INSCHAKELEN

1. Druk op de aan/uit-knop (bovenop de immersiecirculator).



2. Met de immersiecirculator heeft u de keuze uit 4 menu's.

- a) Gids voor sous-vide
- b) Handmatig koken
- c) Mijn voorinstellingen
- d) Instellingen



GIDS VOOR SOUS-VIDE

De modus Gids voor sous-vide zorgt voor een geslaagde en veilige ervaring met sous-vide koken. Het helpt u bij het bepalen van de optimale kook- en opwarmtijd voor allerlei gerechten.

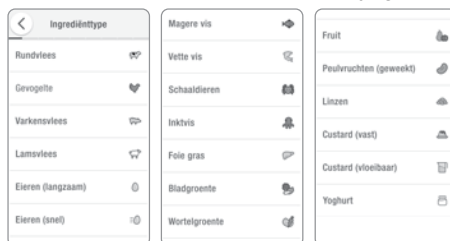
De thermische geleidbaarheid (warmteoverdracht) van eiwitten verschilt voor elk type levensmiddel. De Gids voor sous-vide gebruikt de aanbevolen invoer om te berekenen hoe lang het duurt voor de kerntemperatuur is bereikt voor bepaalde temperaturen, diktes en vormen van het levensmiddel en om te berekenen hoeveel extra tijd er nodig is voor verschillende maten van pasteurisatie.

Dit haalt het giswerk uit het bepalen van de optimale bereidingstijd bij een bepaalde temperatuur. Bovendien krijgt u hiermee inzicht in de tijd die nodig is om het

geselecteerde niveau van pathogeenreductie te bereiken en ziet u of de geselecteerde temperatuur en tijd als veilig worden beschouwd.

In deze modus kunt u het volgende selecteren:

1. **Ingrediënttype:** Rundvlees, gevogelte, varkensvlees, lamsvlees, eieren, vis, schaaldieren, foie gras, groente, fruit, custard, peulvruchten, linzen en yoghurt.



2. **Soorten vlees:** Maakt onderscheid tussen Mals stuk vlees en Taai stuk vlees (afhankelijk van het geselecteerde ingrediënttype)

3. **Vorm:** de selectie is afhankelijk van het ingrediënttype dat is geselecteerd. Als u bijvoorbeeld rundvlees heeft geselecteerd, heeft u de keuze uit het volgende: biefstuk, ossenhaas, ribbetjes, in blokjes gesneden riblappen, cilinder, bol, blokjes

4. **Dikte:** tussen 5 mm tot 127 mm

5. **Begintemperatuur:** Vers* of Bevroren

6. **Gewenste uiteindelijke kerntemperatuur** (temperatuur voor de gaarheid kan verschillen afhankelijk van het ingrediënttype).

7. **Pasteurisatieniveau:** Tijd waarin de kerntemperatuur wordt bereikt, extra tijd om oppervlak te pasteuriseren, extra tijd om oppervlak en kern te pasteuriseren.

*Vers betekent levensmiddelen die worden bewaard in een koelkast bij 5 °C

8. **Extra bereidingstijd voor een mals resultaat (alleen beschikbaar voor type Taai stuk vlees):** De bereidingstijd komt overeen met de extra tijd die nodig is voor een taai stuk vlees (zoals schenkel, schouder, buik of borst) voor een heerlijk mals resultaat. De tijd varieert afhankelijk van het geselecteerde ingrediënttype.



Het samenvattingsscherm geeft de aanbevolen temperatuur en tijd weer op basis van de ingevoerde parameters.



OPMERKING

Een waarschuwing geeft aan dat het levensmiddel het aanbevolen pasteurisatieniveau niet binnen de berekende tijd kan bereiken.

Met de optie Snel koken kunt u de kooktijd verminderen door de temperatuur van het waterbad met 2 °C te verhogen.

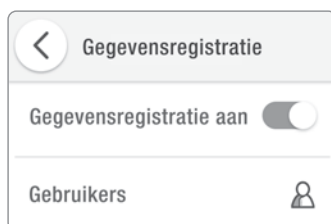
Wanneer het ingrediënt na het bereidingsproces onmiddellijk moet worden gekoeld voor bewaring, selecteert u de optie Ijsbad op overzichtsscherm. De voor het ingrediënt benodigde tijdsduur om weer op 5 °C te komen wordt berekend en weergegeven zodra het bereidingsproces is afgerond.

GEGEVENSREGISTRATIE

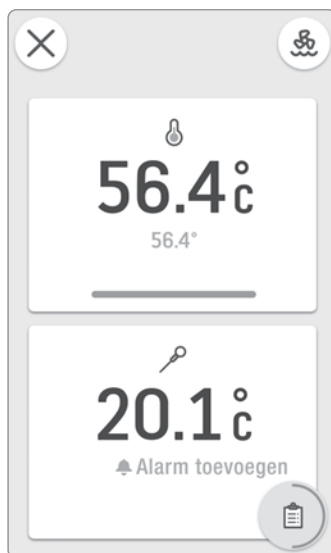
(instelling alleen beschikbaar voor GSV750)

De GSV750 maakt kooklogboeken voor HACCP-inspecties met behulp van de temperatuurmeting van de sensor. De kooklogboeken kunnen vervolgens worden geconverteerd naar een pdf-bestand dat voldoet aan de HACCP-eisen.

1. U moet de knop Gegevensregistratie aan in de instellingen voor de immersiecirculator inschakelen om gegevensregistratie te activeren.



2. Sluit de sensor aan en plaats deze op correcte wijze in de ingrediëntszak met schuimtape met hoge dichtheid. Raadpleeg de sectie Help voor meer informatie over correct gebruik van de sensor.
3. Start het bereidingsproces dat u wilt registreren.
4. Druk op de knop Gegevensregistratie en voer de gegevens in die u aan het kooklogboek wilt toevoegen.



5. Het apparaat slaat nu elke 10 minuten gegevens op die door de sensor worden geregistreerd.
6. Druk opnieuw op de knop Gegevensregistratie en selecteer Registratie stoppen wanneer u klaar bent.
7. Download de gratis app Sage | Commercial HACCP Manager via Google Play of de Apple App Store om uw kooklogboeken weer te geven op uw mobiele telefoon.
8. Voer gegevens over uw onderneming en andere relevante details in.
9. Selecteer de logboeken die u wilt exporteren en verstuur ze naar uw e-mailadres.

SAGE | COMMERCIAL HACCP MANAGER-APP

(instelling alleen beschikbaar voor GSV750)

Koppel en synchroniseer alle gegevens van uw GSV750 met uw mobiel en maak met gemak kooklogboeken met gegevens die benodigd zijn voor HACCP-inspecties. Verzend de kooklogboeken rechtstreeks naar uw inspecteur of naar uzelf voor uw eigen administratie via e-mail. Sorteert en filter de logboeken op apparaat, onderneming, datum bereik of trefwoord. Download de gratis app Sage | Commercial HACCP Manager via Google Play of de Apple App Store om uw kooklogboeken weer te geven op uw mobiele telefoon.

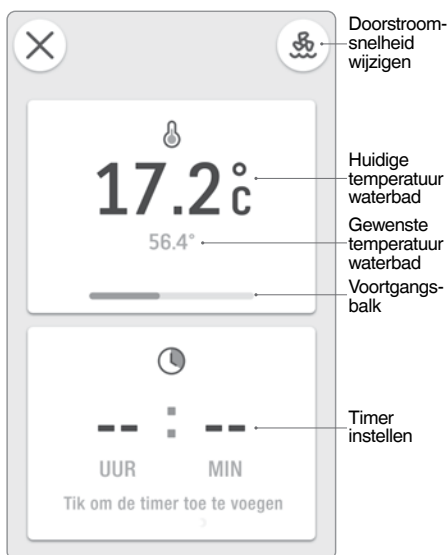
HANDMATIG KOKEN

Met de modus Handmatig koken kunt u de gewenste tijd, temperatuur en doorstroomsnelheid instellen voor het ingrediënt dat u bereidt. Met deze modus kunt u ook sensoralarmen instellen met warmhoudtimers.

1. Selecteer Handmatig koken in het hoofdmenu
2. Voer de gewenste temperatuur voor het waterbad in, tot een maximale temperatuur van 90 °C.
3. Wanneer de gewenste temperatuur is bevestigd, start de immersiecirculator een voorbereidingscyclus. Tijdens de voorbereidingscyclus van 40 seconden wordt lucht die is opgesloten in de

verwarmingsruimte verwijderd om nauwkeurige temperatuurmetingen te garanderen.

4. U kunt een gewenste kooktijd tot 99 uur invoeren die eindigt met een alarm, of een timer die optelt starten door op de timer op het scherm te tikken. Dankzij de immersiecirculator kunt u tot 3 verschillende timers invoeren.
5. Met de modus Handmatig koken kunt u de gewenste doorstroomsnelheid aanpassen door het doorstroomsnelheidspictogram in de rechterbovenhoek te selecteren. U kunt de doorstroomsnelheid kiezen uit de opties snel, gemiddeld of langzaam. We raden in veel gevallen aan de pompstroom op maximale snelheid te houden. U kunt de uitvoer verlagen als u delicate ingrediënten bereidt die mogelijk rond bewegen.

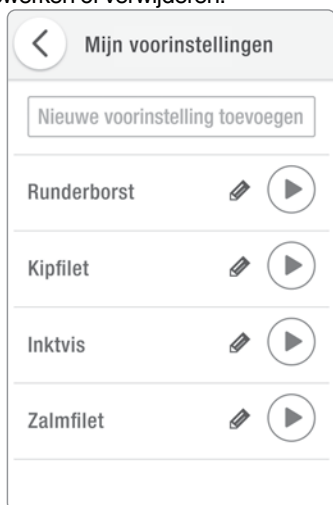


MIJN VOORINSTELLINGEN

Met de modus Mijn voorinstellingen kunt u regelmatig gebruikte temperaturen en kookduur op het apparaat opslaan.

1. Selecteer Mijn voorinstellingen in het hoofdmenu
2. Selecteer Nieuwe voorinstelling

3. Voer de gegevens voor de volgende instellingen in:
 - **Naam voorinstelling**
 - **Temperatuur waterbad**
 - **Timer**
 - **Sensoralarm** (instelling alleen beschikbaar voor GSV750)
 - **Doorstroomsnelheid**
4. Selecteer Opslaan om uw voorinstelling op te slaan. De opgeslagen voorinstelling verschijnt in het menu Mijn voorinstellingen, waar u uw voorinstellingen kunt gebruiken, bewerken of verwijderen.

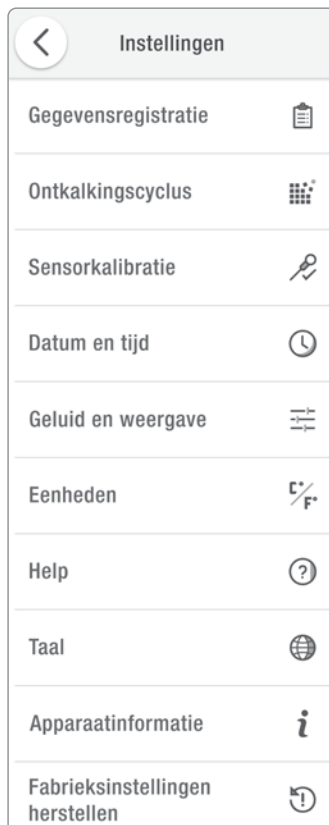


INSTELLINGEN

Met de modus Instellingen kunt u verschillende parameters voor de immersiecirculator configureren, zoals:

1. Gegevensregistratie (instelling alleen beschikbaar voor GSV750): Raadpleeg pagina 90 voor meer informatie over de instelling Gegevensregistratie.
2. Sensorkalibratie (instelling alleen beschikbaar voor GSV750). De sensor wordt reeds gekalibreerd geleverd, maar zorg ervoor dat u de sensor jaarlijks kalibreert om te controleren dat nauwkeurigheid van de sensor niet afneemt na verloop van tijd. De gestuurde kalibratiecyclus kan tot 30 minuten duren. U kunt hier een jaarlijkse herinnering voor toevoegen.

3. Configuratie Datum en tijd.
4. Configuratie Geluid en weergave.
5. Configuratie Temperatuur en Maateenheid.
6. Sectie Help: hierin vindt u meer informatie over het gebruik van de sensor, de reiniging van het apparaat en het wijzigen van de draairichting.
7. Configuratie Taal.
8. Fabrieksinstellingen herstellen.



STROOMUITVAL

Als de stroomtoevoer tijdens gebruik wordt onderbroken, start de immersiecirculator automatisch weer wanneer de stroom is hersteld. Het apparaat geeft de tijd weer waarop de stroom uitviel, hoelang er geen stroomtoevoer was en het tijdstip waarop de eenheid de ingestelde temperatuur weer bereikte (GSV700 geeft alleen de temperatuur weer). Gebruik deze informatie om te bepalen of het te bereiden ingrediënt veilig voor consumptie is. Als u het niet zeker weet, raden we u aan het bereide voedsel weg te gooien.



Reiniging en opslag

Reinig en droog uw immersiecirculator altijd volledig voordat u het opbergt. Zorg dat het niet in contact met apparatuur of andere objecten die het digitale display kunnen beschadigen.

REGELMATIGE REINIGING

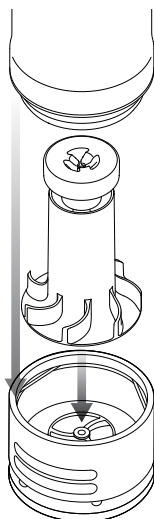
Druk op de aan/uit-knop en trek het uit het stopcontact om de immersiecirculator UIT te schakelen.



WAARSCHUWING

Laat de immersiecirculator afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze uit de bak haalt, om brandwonden te voorkomen.

1. Haal het apparaat uit elkaar door de voet los te trekken en de aandrijver van het apparaat te verwijderen.
2. Reinig de onderdelen met zeepsop. U kunt een borstel gebruiken om de binnenkant van het apparaat voorzichtig schoon te maken. Veeg de behuizing af met een schone, vochtige doek of spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen: deze kunnen de behuizing of het touchscreen beschadigen.
3. Gebruik een schone doek om het apparaat te drogen. Plaats de voet op een stevig oppervlak en lijn de aandrijver zo uit dat het in de voet staat. Plaats de immersiecirculator over de bovenkant van de aandrijver en schuif de schacht omlaag tot het de voet raakt. Lijn uit en zet kracht tot het hoorbaar met de voet op zijn plaats klikt.



Als er vet of andere etensresten op de ondergedompelde componenten van de immersiecirculator terecht komen door een lek of breuk in de zak, moet u het apparaat ongeveer 10 minuten lang laten lopen bij een temperatuur van 60 °C in schoon water met een kleine hoeveelheid niet-schuimend afwasmiddel. Spoel zorgvuldig af en droog grondig als u klaar bent.



WAARSCHUWING

Dompel de bedieningselementen of het display van de immersiecirculator nooit onder in water of andere vloeistoffen en plaats ze niet onder stromend water. Reinig het apparaat niet in een vaatwasser. De aandrijver en voet zijn echter wel vaatwasmachinebestendig.

HET APPARAAT ONTKALKEN

Om het apparaat te ontkalken, maakt u een schoonmaakoplossing door gelijke hoeveelheden water en azijn in een bak te gieten.

Zet het apparaat vast in de bak en selecteer Ontkalkingscyclus onder de sectie Help (in het menu Instellingen).



WAARSCHUWING

Ontkalk het apparaat alleen met azijn.

VOEDSELRESTEN VERWIJDEREN

Druk op de knop om de immersiecirculator UIT te schakelen en haal het uit het stopcontact.



WAARSCHUWING

Laat de immersiecirculator afkoelen tot kamertemperatuur voordat u deze uit de bak haalt, om brandwonden te voorkomen.

In het onwaarschijnlijke geval dat etensresten of ander vuil in de pompaandrijver vast komen te zitten, koppelt u de voet en de aandrijver los van het apparaat en reinigt u het voorzichtig om de resten te verwijderen.

Gebruik een zachte borstel om vastzittende etensresten te verwijderen. Indien nodig kunt u het in schoon water weken om het te verzachten voor u het schoonmaakt.

GEEN hard keukengerei of schuursponsjes gebruiken om vastzittende etensresten te verwijderen.



WAARSCHUWING

Gebruik de immersiecirculator nooit als het de voet niet goed vast zit.



Problemen oplossen

MOGELIJK PROBLEEM

EENVOUDIGE OPLOSSING

Waarschuingsvenster 'Waterniveau laag' verschijnt	• Zorg ervoor dat het waterniveau boven de MIN-lijn ligt.
Waarschuingsvenster 'Geen water gedetecteerd' verschijnt	• Zorg dat de aandrijver en de voet correct zijn geplaatst en dat het waterniveau boven de MIN-lijn ligt.
Waarschuingsvenster 'Apparaat gekanteld' verschijnt	• Zorg dat de klem correct is geplaatst en dat het apparaat rechtop is gemonteerd.
Waarschuingsvenster 'Beweging gedetecteerd' verschijnt	• Zorg ervoor dat het apparaat stevig in de klem is geplaatst en dat de klem correct aan de bak is bevestigd.
Waarschuingsvenster 'Aandrijver overbelast' verschijnt	• Koppel de voet en de aandrijver los en verwijder eventuele vreemde voorwerpen uit de verwarmingsbuis, de aandrijver en de voet. Controleer de voet en aandrijver op beschadigingen.
Waarschuingsvenster 'Apparaat tijdens het koken losgekoppeld' verschijnt	• Het apparaat zet de oorspronkelijke temperatuurstelling terug. Overweeg of het levensmiddel dat werd bereid steeds veilig is voor consumptie.
Waarschuingsvenster 'Probleem gedetecteerd' verschijnt herhaaldelijk	• Breng het apparaat naar een servicecentrum of servicemedewerker in uw regio.
Waarschuingsvenster 'Hoge temperatuur gedetecteerd' verschijnt	• Zorg ervoor dat de waterstroom onder het apparaat niet geblokkeerd is en het waterniveau boven de MIN-lijn en onder de MAX-lijn ligt, en kalkaanslag is verwijderd. Touchscreen van het apparaat nooit afdekken.
Mijn apparaat wordt niet warm	• Het apparaat voert altijd een voorbereidingscyclus van 40 seconden uit voordat het verwarmingselement wordt ingeschakeld. Wacht tot de voorbereidingscyclus voltooid is voor het verwarmingselement inschakelt.

MOGELIJK PROBLEEM

EENVOUDIGE OPLOSSING

Mijn apparaat komt niet tot temperatuur

- Het apparaat is getest op de mogelijkheid om een bak van 45 liter met een stevig deksel tot 90 °C te verwarmen. Zorg dat u het **touchscreen van het apparaat nooit afdekt** wanneer u aluminiumfolie of een soortgelijk materiaal gebruikt.

Er zijn snelle schommelingen in temperatuur op mijn apparaat

- Zorg ervoor dat de waterstroom onder het apparaat niet geblokkeerd is en het waterniveau boven de MIN-lijn en onder de MAX-lijn ligt.

Mijn apparaat maakt vreemde of zoemende geluiden

- Koppel de voet en de aandrijver los en verwijder eventuele vreemde voorwerpen uit de verwarmingsbuis, de aandrijver en de voet. Controleer de voet op beschadigingen. Controleer de aandrijver op beschadigingen.

De zakken worden in de wateropening gezogen

- Bevestig de zakken aan de bak met behulp van veerklemmen.

the HydroPro™ Plus
e
the HydroPro™
GSV750/GSV700



IT GUIDA RAPIDA

Sage® | Commercial



Sommario

- 2 Sage I Commercial consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 6 Comandi e componenti
- 7 Montaggio
- 9 Funzioni
- 13 Pulizia e conservazione
- 15 Risoluzione dei problemi

SAGE I COMMERCIAL CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage I Commercial abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti per uso commerciale tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione e a osservare le seguenti precauzioni.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

Sul sito
SageCommercialAppliances.
com è disponibile anche una
versione scaricabile del presente
documento.

Quando si utilizzano apparecchi
elettrici, è necessario seguire
sempre le precauzioni di sicurezza
di base, tra cui le seguenti norme:

- Esaminare attentamente la sezione relativa alla sicurezza presente nel manuale.
- Non utilizzare questo circolatore a immersione se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati o se è caduto, se è stato danneggiato o in caso di malfunzionamento. Restituire il circolatore a immersione a Sage I Commercial affinché possa essere esaminato e/o riparato.
- Il circolatore a immersione è destinato all'uso **esclusivamente con acqua**.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici molto calde o rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o ripiano.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in uso.

- Per evitare il rischio di lesioni personali, scollegare sempre il circolatore a immersione dalla presa elettrica prima di pulire l'unità.
- Il circolatore a immersione è classificato IPx7 ed è quindi protetto da immersioni temporanee accidentali in acqua. L'apparecchio non deve essere utilizzato al di sopra del livello massimo dell'acqua. Se l'unità viene immersa temporaneamente, scollegare l'alimentazione e rimuoverla subito dall'acqua, quindi asciugarla accuratamente prima dell'uso. Se l'unità è stata immersa a lungo, è necessario ispezionarla con cura e sottoporla a un test elettrico prima dell'uso. Non posizionare mai la spina di alimentazione nell'acqua.
- Il recipiente di cottura previsto per l'uso insieme a questo prodotto deve essere realizzato in materiale termoplastico, con una capacità massima di 45 litri e un'altezza non superiore a 290 mm. È necessario utilizzare anche un coperchio.
- Non utilizzare prolunghes.
- Il circolatore a immersione è destinato all'uso esclusivamente in ambienti chiusi.
- Il circolatore a immersione non deve entrare in contatto diretto con il cibo. Tutti gli alimenti devono essere racchiusi in un apposito contenitore/sacchetto di plastica che garantisca che non entrino in contatto con l'acqua.
- Fissare i sacchetti al recipiente utilizzando apposite clip o pesi.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto la supervisione di qualcuno o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati. Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non possono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
- Non operare in presenza di esalazioni esplosive e/o infiammabili.
- Prima di mettere in funzione il circolatore a immersione, assicurarsi che la girante e il piedino siano fissati in posizione.
- Spegnerne sempre il circolatore a immersione, scollegare l'unità e attendere che si raffreddi prima di rimuoverlo dal liquido ed effettuare modifiche alla direzione del flusso.
- Dopo averlo scollegato, l'elemento riscaldante rimarrà

caldo e non deve essere toccato o posizionato su superfici infiammabili.

- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti commerciali e simili, ad esempio:
 - cucine del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - hotel, motel e altre strutture ricettive in cui i clienti possono utilizzarlo direttamente;
 - strutture stile bed and breakfast.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. È consigliabile che nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio sia installato un interruttore di sicurezza con una corrente di esercizio nominale residua non superiore a 30 mA. Consultare un elettricista per un parere professionale.
- L'apparecchio deve essere collegato utilizzando una presa con messa a terra. In caso di dubbio rispetto alla corretta messa a terra, consultare un elettricista qualificato.
- Non modificare per nessun motivo la presa di alimentazione e non utilizzare adattatori.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni.



NOTA

Questo circolatore a immersione è dotato di un cavo di alimentazione con messa a terra che deve essere inserito in una presa adeguatamente collegata a terra. Non utilizzare l'apparecchio se il polo di messa a terra sulla spina è mancante o danneggiato o con un adattatore di messa a terra. Se la spina non si inserisce perfettamente nella presa che si intende utilizzare, contattare un elettricista qualificato.



IMPORTANTE

Il circolatore a immersione è dotato di un sistema di sicurezza che disattiva l'unità automaticamente in caso di malfunzionamento o se viene utilizzato con una quantità non sufficiente di liquido per un periodo di tempo troppo lungo. Se non è possibile ripristinare questo sistema, l'unità deve essere rispedita a Sage | Commercial.



IMPORTANTE

Alcuni materiali utilizzati per i piani di lavoro potrebbero non essere in grado di sostenere l'esposizione prolungata al calore richiesta dalla cucina sous-vide. Per proteggere il piano di lavoro da eventuali danni, Sage | Commercial consiglia di posizionare sempre il recipiente di cottura su un sottopentola o altro materiale isolante prima di iniziare a riscaldare il liquido di cottura.

AVVISO AI CLIENTI IN MERITO AI DISPOSITIVI DI ARCHIVIAZIONE

- Al fine di offrire un servizio migliore ai nostri clienti, nei nostri prodotti è stato inserito un dispositivo di archiviazione interno.
- Questo dispositivo di archiviazione è costituito da un piccolo chip che raccoglie determinate informazioni sul tuo apparecchio, tra cui la frequenza e il modo in cui lo utilizzi. Se il prodotto necessita di assistenza, le informazioni raccolte dal chip ci permetteranno di ripararlo in modo rapido ed efficiente. Le informazioni raccolte costituiscono inoltre una risorsa preziosa per lo sviluppo di futuri elettrodomestici che ci consentiranno di soddisfare al meglio le esigenze dei nostri consumatori.
- Il chip non raccoglie alcuna informazione riguardante le persone che utilizzano il prodotto o il nucleo familiare in cui viene utilizzato.
- In caso di domande relative al chip del dispositivo di archiviazione, è possibile contattarci all'indirizzo privacy@sageappliances.com.



AVVISO DI SICUREZZA ALIMENTARE

I problemi di sicurezza alimentare relativi alla cucina sous-vide sono diversi dalle forme più tradizionali di cottura. Non iniziare a cucinare prima di aver compreso appieno le pratiche di manipolazione degli alimenti qui specificate per prevenire, eliminare o ridurre i rischi biologici, chimici e fisici relativi al cibo e preservarne la sicurezza.

La cottura di cibi a basse temperature potrebbe non consentirne la pastorizzazione e costituire un rischio per la salute di determinate persone, quali donne in gravidanza, bambini piccoli, anziani o persone con un sistema immunitario compromesso.

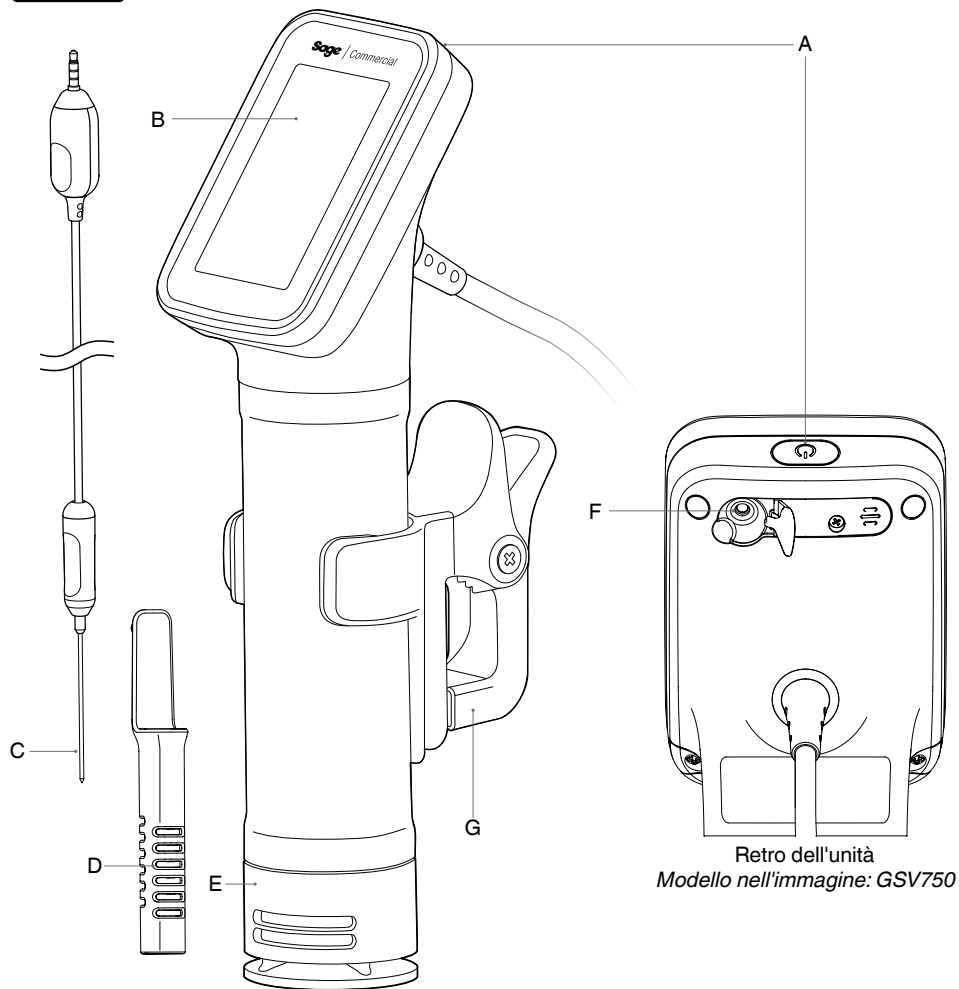
La Sous Vide Toolbox™ all'interno del circolatore a immersione consente di calcolare e impostare il tempo di cottura di vari alimenti, in modo da garantirne la pastorizzazione.

Per motivi di sicurezza, selezionare l'impostazione di temperatura suggerita dall'Autorità alimentare nella Sous Vide Toolbox,™ che corrisponde alla temperatura approvata dalla FDA e da altri enti appositi per l'alimento selezionato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Comandi e componenti



A. Pulsante POWER (alimentazione)

B. Touchscreen TFT

C. Sonda

solo per il modello GSV750.

D. Supporto per la sonda

E. Piedino

Rimuovere per pulire la girante. La direzione del flusso può essere regolata ruotando il piedino.

F. Collegamento per la sonda della temperatura

Solo per il modello GSV750.

G. Morsetto di montaggio



Informazioni sui valori nominali

220-240V ~50-60Hz 1485W



Montaggio

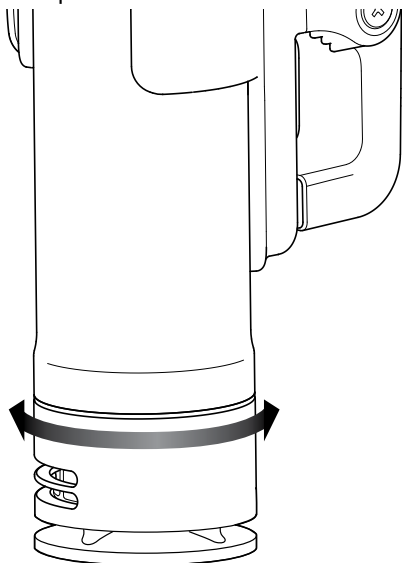
RECIPIENTE DI COTTURA APPROPRIATO

I circolatori a immersione possono essere utilizzati con recipienti di varie capacità e forme. Queste variabili possono influenzare negativamente la precisione e la stabilità della temperatura. Ad esempio, un serbatoio con una superficie ampia perde calore più rapidamente: ciò può impedire al circolatore a immersione di raggiungere la temperatura desiderata. La dimensione massima su cui è stata testata l'unità è un recipiente non isolato da 45 litri con un coperchio.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Il circolatore a immersione è facile da configurare:

1. Assicurarsi che la girante e il piedino siano posizionati correttamente.
2. Ruotare il piedino sulla parte inferiore del circolatore a immersione nella posizione desiderata. Il piedino del circolatore a immersione consente di regolare facilmente la direzione con cui circola l'acqua.



ATTENZIONE: Per evitare il rischio di ustioni e/o scosse elettriche, non modificare la posizione del piedino mentre il circolatore a immersione è immerso nel liquido. Per sicurezza, si consiglia di spegnere l'unità, scollegare la spina dalla presa elettrica, rimuovere il circolatore a immersione dal serbatoio e lasciare raffreddare l'alloggiamento fino a quando raggiunge la temperatura ambiente prima di modificarne la posizione.



3. Riempire il recipiente con acqua. Questo circolatore a immersione è in grado di contenere 45 litri di acqua a temperatura stabile in un contenitore non isolato con coperchio. La profondità del liquido nel recipiente di cottura deve essere mantenuta da tra le linee "MAX" e "MIN" di livello del liquido indicate sull'alloggiamento dell'unità.



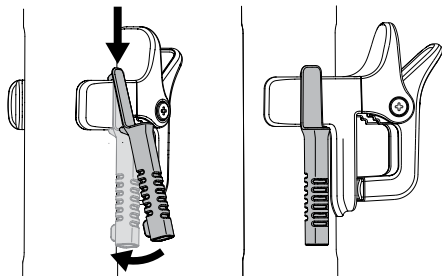
IMPORTANTE

- Il livello dell'acqua nel recipiente di cottura aumenterà con l'aggiunta di cibo. Tenerlo presente quando si versa il liquido nel contenitore.
 - Inoltre, il livello dell'acqua potrebbe diminuire durante la cottura a causa dell'evaporazione.
4. Agganciare il circolatore a immersione al recipiente di cottura. Il morsetto di montaggio fornito con l'unità consente di fissarlo saldamente a recipienti sia piatti che arrotondati. Il morsetto può essere utilizzato per ruotare l'unità in modo che lo schermo sia rivolto nella direzione desiderata.



NOTA

Se si utilizza il supporto della sonda, questo può essere fissato direttamente sul morsetto seguendo le istruzioni seguenti (disponibili solo per il modello GSV750).



5. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente elettrica correttamente collegata a terra.

Lo schermo TFT si illuminerà e verrà visualizzata la schermata di benvenuto.

La schermata di benvenuto consentirà di configurare le impostazioni personalizzate:

- Lingua

- **Ora** (disponibile solo per GSV750)

- **Data** (disponibile solo per GSV750)

- **Unità di temperatura**

- **Unità di misura**

- **Impostazione registrazione dati** - per registro di cottura HACCP (impostazione disponibile solo per il modello GSV750).

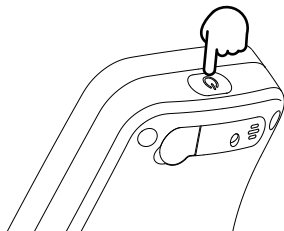
Ora è tutto pronto per iniziare a cucinare con il circolatore a immersione.



Funzioni

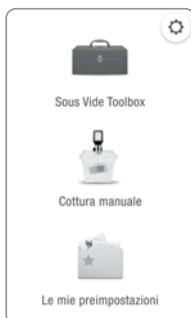
ACCENSIONE DELL'UNITÀ

1. Premere il pulsante di accensione (sulla parte superiore del circolatore a immersione).



2. È possibile scegliere tra 4 menu.

- a) Sous Vide Toolbox™
- b) Cottura manuale
- c) Le mie preimpostazioni
- d) Impostazioni



SOUS VIDE TOOLBOX™

La modalità Sous Vide Toolbox™ consente di cuocere gli ingredienti in modo corretto e sicuro con il metodo sous-vide. Consente inoltre di determinare con facilità i tempi ottimali di cottura e riscaldamento per una serie di alimenti.

Le caratteristiche di conducibilità termica (trasferimento di calore) delle proteine sono diverse per ogni tipo di alimento. Sous Vide Toolbox™ utilizza input guidati per calcolare il tempo richiesto da un alimento per raggiungere una data temperatura interna, in base a temperatura, spessore e forma; calcola inoltre il tempo aggiuntivo necessario per raggiungere diversi livelli di pastorizzazione.

In questo modo non sarà necessario calcolare i tempi di cottura ottimali in base a una data temperatura. Fornisce inoltre indicazioni sul tempo necessario per

raggiungere il livello selezionato di riduzione degli agenti patogeni e indica se la scelta della temperatura e del tempo è considerata sicura. All'interno di questa modalità è possibile selezionare:

1. **Tipo di alimento:** manzo, pollame, maiale, agnello, uova, pesce, crostacei, foie gras, verdura, frutta, crema pasticcera, legumi, lenticchie e yogurt.



2. **Tipo di taglio:** distingue tra "Taglio più tenero" e "Taglio meno tenero" (a seconda del tipo di carne selezionato)
3. **Forma:** le opzioni disponibili cambiano in base al tipo di alimento selezionato. Ad esempio, se si seleziona la carne bovina, la forma del cibo sarà: bistecca, medaglione, costine con ossa, costine corte a quadretti, cilindro, sfera, cubo
4. **Spessore:** è possibile selezionare un intervallo da 5 a 127 mm
5. **Temperatura iniziale:** fresco* o congelato
6. **Temperatura interna finale desiderata** (la temperatura varia in base al tipo di alimento).
7. **Livello di pastorizzazione:** tempo necessario per raggiungere una data temperatura, tempo aggiuntivo per pastorizzare la superficie, tempo aggiuntivo per pastorizzare la superficie e l'interno
8. **Tempo aggiuntivo (disponibile solo per la carne con un taglio poco tenero):** questo parametro corrisponde

*Si considerano "freschi" gli alimenti conservati in un ambiente refrigerato a una temperatura di 5 °C/41 °F

al tempo aggiuntivo necessario affinché un taglio di carne poco tenero (come stinco, spalla, pancia o punta di petto) risulti morbido. Il tempo varia a seconda del tipo di carne selezionata.



La schermata di riepilogo mostrerà la temperatura e il tempo consigliati in base ai parametri immessi.



NOTA

Un avviso indicherà se l'alimento non raggiunge il livello raccomandato di pastorizzazione nel tempo calcolato.

L'opzione "Cottura veloce" consente di ridurre i tempi di cottura aumentando la temperatura dell'acqua di + 2 °C (+ 4 °F).

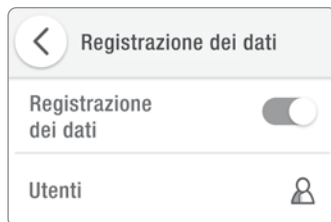
Se l'alimento deve essere immediatamente raffreddato per essere conservato al termine del processo di cottura, selezionare l'opzione "Ice Bath" ("Bagno di ghiaccio") nella pagina di riepilogo. Il tempo necessario affinché l'alimento torni a 5 °C (41 °F) verrà calcolato e visualizzato al termine della cottura.

REGISTRAZIONE DATI

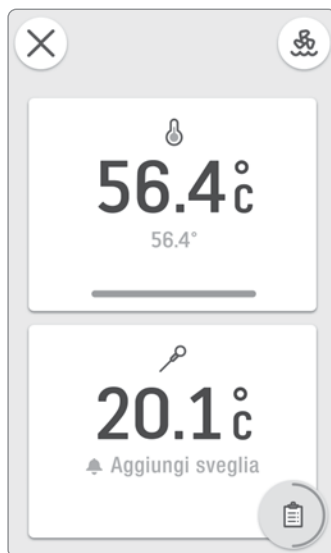
(disponibile solo per il modello GSV750)

Il modello GSV750 crea un registro di cottura a disposizione dell'HACCP, utilizzando la lettura della temperatura dalla sonda. I registri di cottura possono quindi essere trasferiti in un PDF conforme ai requisiti HACCP.

1. Per abilitare la registrazione dei dati, attivare il pulsante "Registrazione dati" nelle impostazioni del circolatore a immersione.



2. Collegare la sonda e inserirla correttamente nel sacchetto per gli alimenti utilizzando del nastro in schiuma ad alta densità. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo della sonda, consultare la sezione Guida.
3. Avviare la cottura che si desidera registrare.
4. Premere il pulsante "Data Log" (Registro dati) e compilare le informazioni che si desidera associare al registro di cottura.



5. L'apparecchio registrerà una lettura della sonda ogni 10 minuti.
6. Al termine, premere nuovamente il pulsante "Data Log" e selezionare "Stop log" (Interrompi registro).

7. Per recuperare i registri di cottura tramite cellulare, scaricare l'app gratuita "Sage I Commercial HACCP Manager" da Google Play o dall'App Store di Apple.
8. Inserire i dati relativi alla struttura e tutti gli altri dettagli richiesti.
9. Infine, selezionare i registri che si desidera esportare e inviarli al proprio indirizzo e-mail.

APP "SAGE I COMMERCIAL HACCP MANAGER"

(disponibile solo per il modello GSV750)

L'app consente di associare e sincronizzare tutti i dati del modello GSV750 sul proprio cellulare e creare facilmente registri di cottura pronti per l'HACCP. Quindi è possibile inviare i registri di cottura direttamente all'ispettore sanitario o conservarli nei propri archivi. I registri possono essere ordinati e filtrati per dispositivo, struttura, intervallo di date o parola chiave. Per recuperare i registri di cottura tramite cellulare, scaricare l'app gratuita "Sage I Commercial HACCP Manager" da Google Play o dall'App Store di Apple.

COTTURA MANUALE

La modalità di cottura manuale consente di configurare il tempo, la temperatura e il flusso desiderati per l'alimento che si sta cucinando. Inoltre consente di impostare allarmi per la sonda con timer di mantenimento.

1. Selezionare "Manual cooking" (Cottura manuale) dal menu principale
2. Immettere la temperatura dell'acqua desiderata, fino a un massimo di 90 °C.
3. Una volta confermata la temperatura desiderata, il circolatore a immersione inizierà un ciclo di preparazione. Quest'ultimo consiste in un programma di 40 secondi che rimuove l'aria presente nella cavità di riscaldamento, in modo da garantire una lettura precisa della temperatura.
4. Toccando l'area del timer sullo schermo, è possibile inserire il tempo di cottura desiderato fino a un massimo di 99 ore, che avvierà un conto alla rovescia seguito da un allarme o un timer con conteggio normale. Il circolatore a immersione consente di inserire fino a 3 timer diversi.

5. La modalità di cottura manuale consente di regolare il flusso desiderato selezionando la relativa icona nell'angolo superiore destro. È possibile selezionare un valore del flusso tra veloce, medio o lento. Di norma si consiglia di mantenere il flusso della pompa alla massima velocità. Se invece si desidera cucinare alimenti delicati come le uova, che potrebbero spostarsi nel contenitore, è consigliabile selezionare un valore più basso.



LE MIE PREIMPOSTAZIONI

La modalità "My Presets" (Le mie preimpostazioni) consente di salvare le temperature e i tempi di cottura utilizzati regolarmente sull'apparecchio.

1. Selezionare "My Presets" (Le mie preimpostazioni) dal menu principale
2. Selezionare "New Preset" (Nuova preimpostazione)
3. Inserire i dati per i vari parametri:
 - **Nome preimpostazione**
 - **Temperatura dell'acqua**
 - **Timer**
 - **Allarme sonda** (impostazione disponibile solo per il modello GSV750)
 - **Velocità del flusso**

4. Selezionare "Save" (Salva) per salvare la preimpostazione desiderata. Quest'ultima verrà visualizzata nel menu "My Presets" (Le mie preimpostazioni), dove è possibile usarle, modificarle o eliminarle.

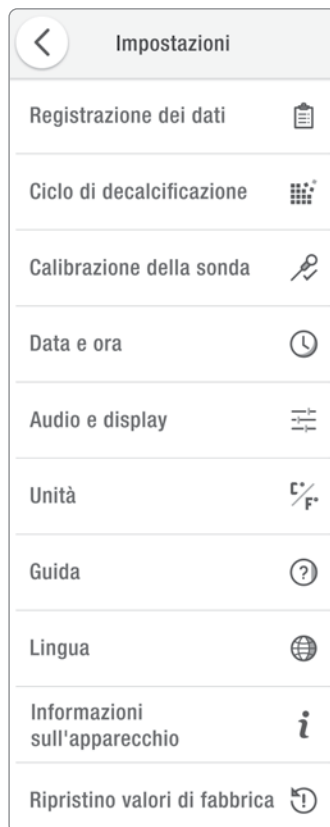


IMPOSTAZIONI

La modalità Settings (Impostazioni) consente di configurare diversi parametri per il circolatore a immersione, tra cui:

1. Data Logging (Registrazione dati - impostazione disponibile solo per il modello GSV750): per ulteriori informazioni sull'impostazione Registrazione dati, consultare pagina 74.
2. Probe Calibration (Calibrazione della sonda - impostazione disponibile solo per il modello GSV750). La sonda viene fornita già calibrata; tuttavia, per garantire che la precisione non diminuisca nel tempo, si consiglia di ricalibrarla ogni anno. La procedura guidata per la calibrazione può richiedere fino a 30 minuti e consentirà di aggiungere un promemoria annuale.
3. Configurazione data e ora.
4. Configurazione audio e display.
5. Configurazione delle unità di misura e temperatura.
6. Sezione Guida: la sezione della guida fornisce ulteriori informazioni sull'uso della sonda, la pulizia dell'apparecchio e la modifica della direzione del flusso.

7. Configurazione della lingua.
8. Ripristino dei valori di fabbrica.



CALI DI ALIMENTAZIONE

Nel caso in cui l'alimentazione elettrica subisca interruzioni o cali improvvisi durante l'uso, il circolatore a immersione riprenderà a funzionare automaticamente al ripristino dell'alimentazione. L'unità visualizzerà l'ora in cui è stata interrotta l'alimentazione, il periodo di tempo in cui non vi è stata alimentazione e la temperatura alla quale l'unità è tornata alla temperatura impostata (per il modello GSV700, l'unità visualizzerà solo la temperatura). Utilizzare queste informazioni per determinare se l'alimento da cuocere è sicuro; in caso di dubbi, consigliamo di gettarlo via.



Pulizia e conservazione

Pulire e asciugare sempre completamente il circolatore a immersione prima di riporlo. Assicurarsi di proteggerlo dal contatto con apparecchiature o altri oggetti che potrebbero danneggiare il display digitale.

PULIZIA ORDINARIA

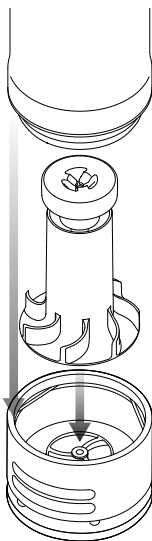
Spegnere il circolatore a immersione premendo il pulsante di accensione e scollegando l'unità dall'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE

Per evitare il rischio di ustioni, far raffreddare il circolatore a immersione finché raggiunge la temperatura ambiente prima di rimuoverlo dal recipiente di cottura.

1. Smontare l'unità estraendo il piedino e rimuovendo la girante dall'apparecchio.
2. Pulire i vari componenti utilizzando acqua e sapone. È possibile utilizzare una spazzola per pulire delicatamente l'interno dell'apparecchio. Pulire l'alloggiamento con un panno pulito umido o una spugna. Non utilizzare detergenti abrasivi, poiché potrebbero graffiare l'alloggiamento o il touchscreen.
3. Utilizzare un panno pulito per asciugare l'apparecchio. Per rimontarlo, posizionare il piedino su una superficie solida e allineare la girante in modo che si inserisca all'interno del piedino. Posizionare il circolatore a immersione sopra la parte superiore della girante, facendo scorrere la gamba verso il basso in modo da farla combaciare con il piedino. Allineare le parti e applicare una pressione decisa verso il basso finché il piedino "scatta" in posizione.



Se i componenti immersi del circolatore a immersione si ricoprono di grasso o altri residui a causa di una perdita o della rottura della sacca di cottura, azionare l'unità in acqua pulita con una piccola quantità di detersivo per lavastoviglie senza schiuma per circa 10 minuti a 140 °F/ 60 °C. Al termine, risciacquare e asciugare con cura.



ATTENZIONE

Non immergere mai i comandi del circolatore a immersione o il display in acqua o altri liquidi, né posizionarli sotto l'acqua corrente. Non lavare l'unità in lavastoviglie, a eccezione della girante e del piedino.

DECALCIFICAZIONE

Per decalcificare l'apparecchio, preparare una soluzione detergente versando nel recipiente acqua e aceto in parti uguali. Immergervi l'apparecchio e selezionare il ciclo di decalcificazione nella sezione della guida (nel menu "Settings").



ATTENZIONE

La decalcificazione deve essere effettuata esclusivamente con aceto.

RIMOZIONE DI RESIDUI DI CIBO

Spegnere il circolatore a immersione premendo il pulsante di accensione e scollegando l'unità dall'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE

Per evitare il rischio di ustioni, far raffreddare il circolatore a immersione finché raggiunge la temperatura ambiente prima di rimuoverlo dal recipiente di cottura.

Nel caso improbabile in cui alimenti o altri residui si depositino nella girante della pompa, rimuovere il piedino e la girante dall'unità e lavare accuratamente per rimuovere eventuali corpi estranei.

Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere eventuali particelle depositate. Se necessario, immergere in acqua pulita per ammorbidire i residui prima di spazzolare. **NON** utilizzare utensili duri o spugnette abrasive per rimuovere i residui di cibo rimasti intrappolati.



ATTENZIONE

Prima di mettere in funzione il circolatore a immersione, assicurarsi che il piedino sia fissato in posizione.



Risoluzione dei problemi

POSSIBILE PROBLEMA

SOLUZIONE SEMPLICE

Viene visualizzata la schermata di errore "Low water level" (Livello acqua basso)

- Assicurarsi che il livello dell'acqua sia superiore alla linea MIN.

Viene visualizzata la schermata di errore "No Water Detected" (Acqua non rilevata)

- Assicurarsi che la girante e il piedino siano inseriti correttamente e che il livello dell'acqua si trovi al di sopra della linea MIN.

Viene visualizzata la schermata di errore "Tilt Alert" (Avviso di inclinazione)

- Assicurarsi che il morsetto sia stato installato correttamente e che l'unità sia montata in posizione verticale.

Viene visualizzata la schermata di errore "Move Detected" (Movimento rilevato)

- Accertarsi che l'unità sia stata montata saldamente sul morsetto e che quest'ultimo sia installato correttamente sul contenitore.

Viene visualizzata la schermata di errore "Impeller Overload" (Sovraccarico girante)

- Rimuovere il piedino e la girante, eliminando eventuali corpi estranei dal tubo di riscaldamento, dalla girante e dal piedino. Ispezionare il piedino e la girante per vedere se sono presenti danni o rotture.

Viene visualizzata la schermata di errore "Unit unplugged mid-cook..." (Unità scollegata durante la cottura...)

- L'unità tornerà alla temperatura impostata; valutare se il cibo in fase di cottura è comunque sicuro per il consumo.

Viene visualizzata ripetutamente la schermata di errore "Fault Detected" (Guasto rilevato)

- Portare l'unità in un centro di assistenza o consegnarla a un addetto alla manutenzione nella propria area.

Viene visualizzata la schermata di errore "High Temperature Detected" (Alta temperatura rilevata)

- Assicurarsi che il flusso dell'acqua proveniente dalla parte inferiore dell'unità non sia ostruito in alcun modo, che il livello dell'acqua sia superiore alla linea MIN ma inferiore alla linea MAX e che eventuali depositi calcarei siano stati rimossi. **Non avvolgere mai il touchscreen dell'unità con alluminio o altre pellicole.**

L'unità non si riscalda

- L'unità esegue sempre un ciclo di preparazione di 40 secondi prima dell'accensione del riscaldatore; attendere la fine del ciclo di preparazione.

POSSIBILE PROBLEMA

SOLUZIONE SEMPLICE

L'unità non raggiunge la temperatura impostata	• L'unità è stata testata in modo da riscaldare un contenitore da 45 litri con coperchio fino a 90 °C (194 °F). Se si utilizza l'alluminio o una pellicola simile per coprire il contenitore, assicurarsi di non avvolgere mai il touchscreen dell'unità.
La temperatura dell'unità cambia rapidamente	• Assicurarsi che il flusso dell'acqua proveniente dalla parte inferiore dell'unità non sia ostruito in alcun modo e che il livello dell'acqua sia superiore alla linea MIN ma inferiore alla linea MAX.
L'unità emette un ronzio o uno strano rumore	• Rimuovere il piedino e la girante, eliminando eventuali corpi estranei dal tubo di riscaldamento, dalla girante e dal piedino. Ispezionare il piedino per vedere se sono presenti danni. Ispezionare la girante per vedere se sono presenti danni o rotture.
I sacchetti per la cottura vengono risucchiati nella fessura per il passaggio dell'acqua	• Fissare i sacchetti al contenitore utilizzando apposite clip.

the HydroPro™ Plus
y
the HydroPro™
GSV750/GSV700



ES GUÍA RÁPIDA

Sage® | Commercial



Índice

- 2 Sage | Commercial recomienda seguridad ante todo
- 6 Botones y componentes
- 7 Ensamblaje
- 9 Funciones
- 13 Limpieza y almacenamiento
- 15 Resolución de problemas

SAGE | COMMERCIAL RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage | Commercial nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos comerciales tenemos en cuenta antes que nada la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes con cuidado y que tomes las siguientes precauciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Hay una versión de este documento disponible en SageCommercialAppliances.com para descargar.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben poner en práctica medidas básicas de seguridad, como las siguientes:

- Revisa con atención la sección de seguridad incluida en la documentación.
- No utilices este circulador de inmersión si tiene el cable o el enchufe dañados, o si se ha caído, se ha dañado o no funciona correctamente. Puedes devolver el circulador de inmersión a Sage | Commercial para que lo examine o repare. Contact your place of purchase for examination and/or repair.
- El circulador de inmersión está diseñado para usarse **solo en agua**.
- Evita que el cable de alimentación toque superficies calientes o sobresalga del borde de una encimera o una mesa.

- Desenchúfalo cuando no se esté usando.
- Para evitar la posibilidad de lesiones personales, desenchufa siempre el circulador de inmersión antes de limpiarlo.
- El circulador de inmersión tiene una resistencia de nivel IPx7 que lo protege si se sumerge temporalmente en agua por accidente. El circulador de inmersión no está diseñado para usarse con un nivel de agua superior al máximo aconsejado. Si la unidad se sumerge temporalmente, desenchúfala y sácala del agua de inmediato. Sécala por completo antes de volver a usarla. Si la unidad ha estado sumergida mucho tiempo, debería ser examinada y sometida a pruebas eléctricas antes de volver a usarse. Nunca introduzcas el enchufe en agua.
- El recipiente usado en conjunto con este producto debe ser un recipiente termoplástico con una capacidad máxima de 45 l y una altura que no supere los 290 mm. El recipiente debe usarse con tapadera.
- No uses un alargador con este circulador de inmersión.
- Este circulador de inmersión está diseñado para usarse solo en interiores.
- No dejes que el circulador de inmersión entre en contacto directo con alimentos. Todos los alimentos deben estar dentro de una bolsa o recipiente para evitar que entren en contacto con el agua.
- Fija las bolsas al recipiente usando clips o pesas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas o mentales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados. No permitas que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni tareas de mantenimiento sin supervisión.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- No se debe utilizar en presencia de gases explosivos o inflamables.
- Nunca utilices el circulador de inmersión sin fijar correctamente el impulsor y la base.
- Antes de sacarlo del líquido y de ajustar la dirección del flujo, apaga el circulador de inmersión, desenchúfalo y espera a que se enfríe.
- Después de desenchufar el aparato, la resistencia permanecerá caliente, por lo que no debe tocarse ni dejarse en superficies combustibles.

- Este aparato está diseñado para usarse en entornos comerciales y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - cortijos
 - por clientes en hoteles, moteles u otros tipos de entornos residenciales
 - casas de huéspedes
- Se recomienda la instalación de un interruptor diferencial de seguridad para ofrecer protección adicional al usar todos los aparatos eléctricos. Se recomienda instalar en el circuito eléctrico que alimenta el aparato un interruptor de seguridad con una corriente de funcionamiento residual nominal no superior a 30 mA. Solicita asesoramiento profesional a un electricista.
- El aparato debe enchufarse en una toma de corriente con conexión a tierra. Si no sabes si la toma de corriente está conectada a tierra, consulta con un electricista.
- Jamás debes modificar el enchufe ni usar un adaptador.
- Lee todas las instrucciones con atención.



NOTA

Este circulador de inmersión está equipado con un cable de tierra que debe conectarse a un enchufe que esté debidamente conectado a tierra. No utilices el aparato si al enchufe le falta la toma de tierra, si esta está dañada o si lleva un adaptador de tierra. Contacta con un electricista calificado si el enchufe no entra en la toma de corriente que pretendas usar.



IMPORTANTE

El circulador de inmersión está equipado con una medida de seguridad automática para evitar el sobrecalentamiento de la unidad, que desactivará la resistencia si esta tiene algún fallo o si se ha usado demasiado tiempo con insuficiente líquido de cocción.

Si esta medida no se puede revertir, debes enviar la unidad a Sage | Commercial.



IMPORTANTE

Los materiales de algunas encimeras no son adecuados para la exposición prolongada a la temperatura que requiere la cocción al vacío. Para prevenir daños a tu encimera, Sage | Commercial recomienda que coloques el recipiente de cocción sobre un trébede o sobre un material aislante antes de calentar el líquido.

AVISO A LOS CLIENTES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE MEMORIA

- Ten en cuenta que hemos equipado el aparato con almacenamiento de memoria interna a fin de ofrecer un mejor servicio a nuestros clientes.
- Este almacenamiento de memoria consta de un pequeño chip que recopila cierta información sobre tu aparato, incluidas frecuencia y forma de uso. En el caso de ser devuelto para su reparación, la información recopilada del chip nos permite brindar a tu aparato un mantenimiento rápido y eficiente. La información recopilada también nos ayuda a desarrollar futuros aparatos que satisfagan mejor las necesidades de nuestros clientes.
- El chip no recopila ninguna información sobre los usuarios o la vivienda donde se usa el producto.
- Si tienes alguna pregunta sobre el chip de almacenamiento de memoria, contáctanos escribiendo a privacy@sageappliances.com.



AVISO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los problemas de seguridad alimentaria al cocinar al vacío son diferentes de los de las formas de cocción más convencionales. No empieces a cocinar sin previamente haber comprendido por completo las prácticas específicas para prevenir o eliminar los peligros biológicos, químicos o físicos, o bien reducirlos a niveles seguros, durante la manipulación de alimentos.

Los alimentos cocinados a baja temperatura podrían no pasteurizarse y presentar un riesgo para la salud de ciertos individuos, como embarazadas, niños, ancianos o personas con sistema inmunitario débil.

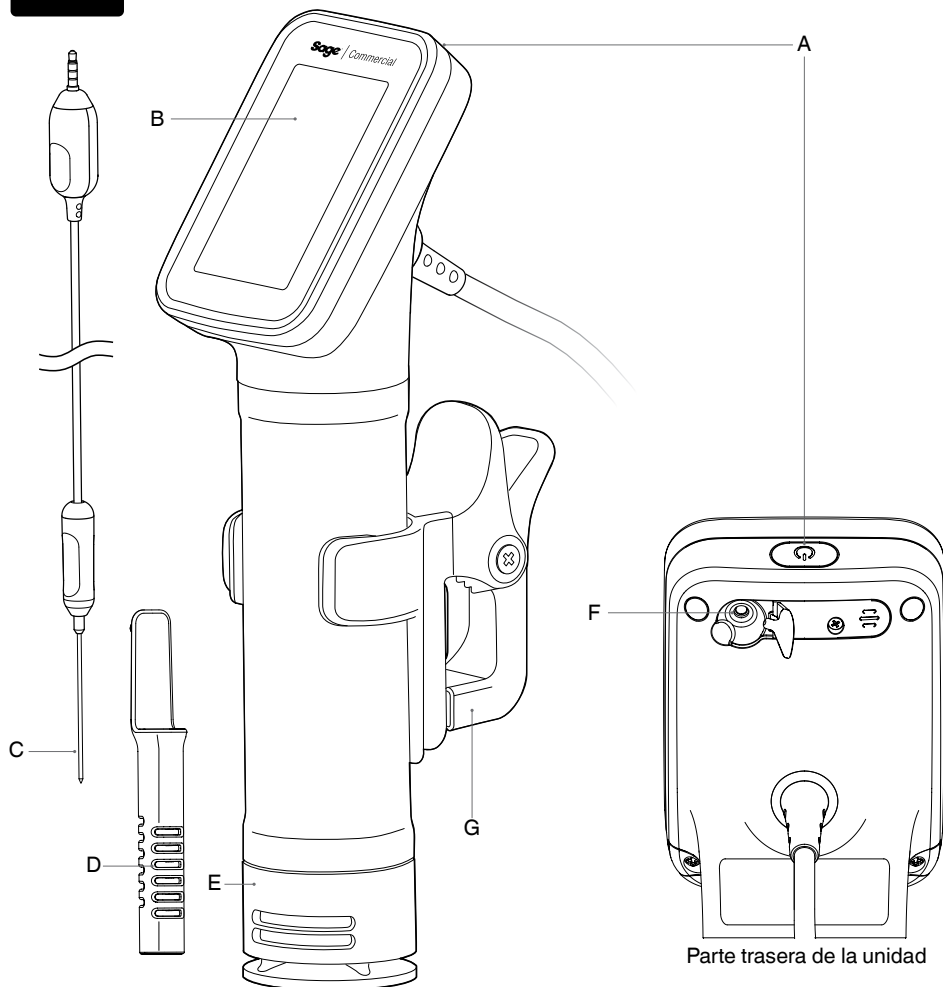
La Guía de cocción al vacío del circulador de inmersión te permite calcular y programar el tiempo de cocción de varios alimentos para que puedan alcanzar la pasteurización.

Por tu seguridad, selecciona la temperatura sugerida por las autoridades alimentarias al escoger la temperatura en el modo Guía de cocción al vacío, que es la indicada por la FDA y otras autoridades pertinentes para esos alimentos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Botones y componentes



A. Botón de encendido/apagado

B. Pantalla táctil TFT

C. Sonda

Solo para el modelo GSV750.

D. Soporte de la sonda

E. Base

Quitar para limpiar el impulsor. La dirección del flujo se puede ajustar girando la base.

F. Conexión de la sonda de temperatura

Solo para el modelo GSV750.

G. Pinza de soporte



Datos técnicos

220-240V ~50-60Hz 1485W



Ensamblaje

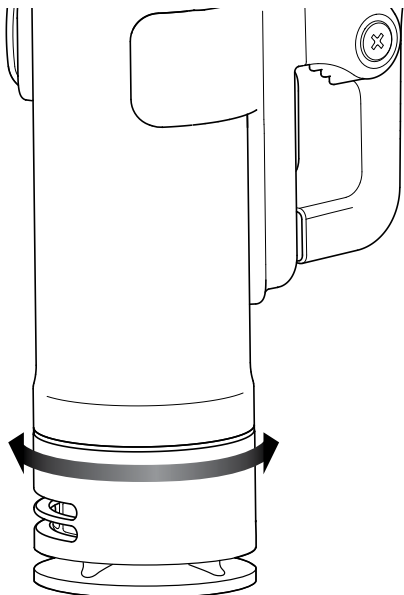
RECIPIENTE DE COCINA APROPIADO

Los circuladores de inmersión pueden usarse en recipientes de varias formas y tamaños. Estos factores pueden tener efectos adversos en la precisión y estabilidad de la temperatura. Por ejemplo, un recipiente de gran superficie pierde calor más rápido, lo que puede impedir que el circulador de inmersión alcance la temperatura deseada. La unidad ha sido probada con recipientes con tapadera no aislados de un máximo de 45 l.

ANTES DEL PRIMER USO

Tu circulador de inmersión es fácil de utilizar:

1. Asegúrate de que el impulsor y la base estén bien colocados.
2. Gira la base en el extremo inferior del circulador de inmersión hacia la posición deseada. La base del circulador de inmersión te permite ajustar con facilidad la dirección en la que el agua circula.



ADVERTENCIA: Para evitar riesgos de quemaduras o descargas eléctricas, no cambies la posición de la base mientras el circulador de inmersión esté inmerso en líquido. Por tu seguridad, antes de hacer ajustes, apaga la unidad, desenchúfala, saca el circulador de inmersión del recipiente y deja que la carcasa se enfríe a temperatura ambiente.

3. Llena el recipiente con agua.
Este circulador de inmersión es capaz de mantener 45 litros de agua a temperatura estable en un recipiente cubierto y no aislado.
La profundidad del líquido en el recipiente de cocción debería estar entre las líneas de nivel de líquido "MAX" y "MIN" indicadas en la carcasa de la unidad.

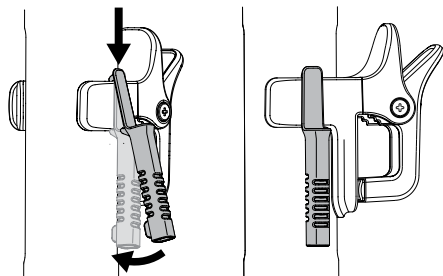


IMPORTANTE

- El nivel del agua del recipiente de cocción aumentará al introducir alimentos. Asegúrate de dejar espacio para esta subida al llenar el recipiente.
 - Recuerda que el nivel del agua también podría bajar por evaporación durante la cocción.
4. Fija el circulador de inmersión al recipiente de cocción. La pinza de soporte de la unidad la fijará a recipientes rectos o redondos. El soporte puede usarse para rotar la unidad y que la pantalla esté en la dirección deseada.



Cuando se use el soporte de la sonda, este se puede colocar directamente sobre la pinza siguiendo el diagrama de abajo (disponible solo para el modelo GSV750).



5. Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.

La pantalla táctil TFT se iluminará y aparecerá el menú de bienvenida.

El menú de bienvenida te permitirá configurar los siguientes parámetros:

- Idioma

- **Hora** (disponible solo para GSV750)

- **Fecha** (disponible solo para GSV750)

- **Unidad de temperatura**

- **Unidad de medida**

- **Configuración del registro de datos** - para el registro de cocción con el sistema APPCC (opción disponible solo para el modelo GSV750).

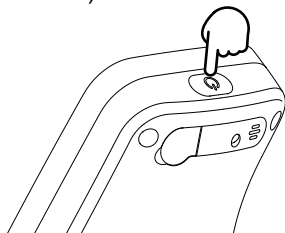
¡Ya puedes empezar a cocinar con tu circulador de inmersión!



Funciones

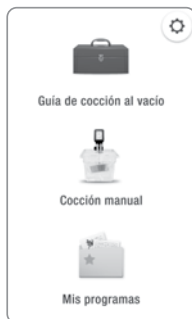
ENCENDIDO DEL APARATO

1. Pulsa el botón de encendido/apagado (en la parte superior del circulador de inmersión).



2. El circulador de inmersión te da la posibilidad de elegir entre 4 menús.

- a) Guía de cocción al vacío
- b) Cocción manual
- c) Mis programas
- d) Ajustes



GUÍA DE COCCIÓN AL VACÍO

El modo Guía de cocción al vacío te permitirá tener una fantástica y segura experiencia cocinando al vacío. Te ayudará a determinar el tiempo de cocción al vacío y recalentamiento para diversos alimentos.

La características de conductividad térmica (transferencia de calor) de las proteínas son diferentes para cada tipo de alimento. La Guía de cocción al vacío utiliza información preprogramada para calcular el tiempo que tarda un alimento en alcanzar una temperatura idónea y el tiempo extra necesario para que logre distintos niveles de pasteurización, según una temperatura, grosor y forma dados.

Esto evita que tengamos que basarnos en suposiciones para determinar el tiempo de cocción óptimo a cierta temperatura. También sirve de guía para determinar el tiempo

requerido para alcanzar los niveles idóneos de reducción de patógenos, y si tu elección de temperatura y tiempo son seguros.

En este modo, podrás seleccionar:

1. **Tipo de alimento:** Vaca, Aves, Cerdo, Cordero, Huevos, Pescado, Mariscos, Foie gras, Verduras, Fruta, Natillas, Flanes, Legumbres, Lentejas y Yogurt.



2. **Tipo de corte:** Distingue entre 'Corte tierno' y 'Corte duro' (según el tipo de alimento seleccionado).

3. **Forma del alimento:** las opciones son diferentes según el tipo de alimento seleccionado. Por ejemplo, si se selecciona vaca, la forma del alimento será filete, medallón, costillas, costillas troceadas, cilindro, esfera y cubo.

4. **Grosor:** entre 5 mm y 127 mm

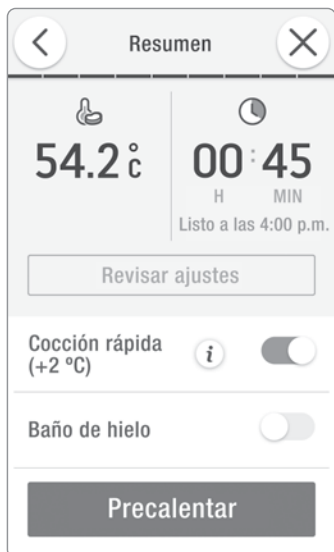
5. **Temperatura inicial:** Fresco* o Congelado

6. **Temperatura final del centro** (la temperatura de cocción varía según el tipo de alimento).

7. **Nivel de pasteurización:** Tiempo para alcanzar la temperatura del centro idónea, tiempo extra para pasteurizar la superficie y para pasteurizar la superficie y el centro

8. **Tiempo extra de terniza (solo disponible para cortes duros):** El tiempo de terniza se corresponde con el tiempo extra requerido para que un corte duro (como patas, paletas, panza o falda) alcance un nivel de terniza óptimo. El tiempo varía según el tipo de alimento seleccionado.

*Los alimentos frescos son aquellos refrigerados a 5 °C



La pantalla Resumen mostrará la temperatura y el tiempo recomendados según los datos introducidos.



NOTA

Aparecerá una advertencia si el alimento no pudiera alcanzar un nivel de pasteurización recomendado en el tiempo calculado.

La opción 'Cocción rápida' te permitirá reducir el tiempo de cocción aumentando +2 °C del agua del recipiente.

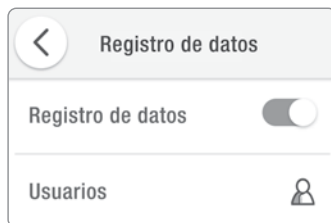
Si tras la finalización del proceso de cocción hay que enfriar el alimento inmediatamente para almacenarlo, selecciona la opción 'Baño de hielo' en la página de resumen. El tiempo requerido para que el alimento vuelva a 5 °C se calculará y se mostrará cuando la cocción haya terminado.

REGISTRO DE DATOS

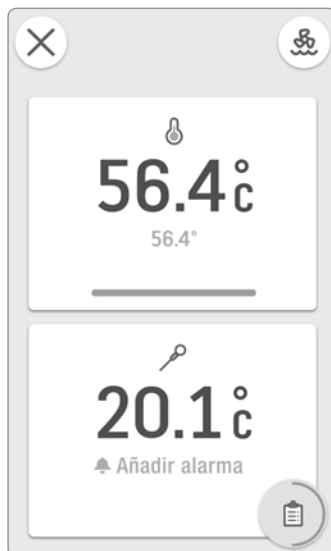
(opción disponible solo para el modelo GSV750)

El GSV750 crea un registro de cocción con el sistema APPCC usando las lecturas de temperatura de la sonda. Después, los registros de cocción se pueden convertir en un PDF que cumple con los requisitos APPCC.

1. Para habilitar el registro de datos, desliza el botón 'Registro de datos' en Ajustes del circulador de inmersión.



2. Conecta la sonda e insértala correctamente en la bolsa con los alimentos usando cinta de espuma de alta densidad. Consulta la sección Ayuda para más información sobre el uso de la sonda.
3. Inicia la cocción que quieras registrar.
4. Pulsa el botón Registro de datos y completa la información que quieras asociar al registro de cocción.



5. El aparato guardará una lectura de la sonda cada 10 minutos.

6. Cuando termines, pulsa otra vez el botón Registro de datos y selecciona 'Detener registro'.
7. Para ver tus registros de cocción en el móvil, descarga gratis la aplicación 'Sage | Commercial HACCP Manager' desde Google Play o la Apple Store.
8. Rellena la información sobre tu establecimiento y cualquier otro detalle relevante.
9. Selecciona los registros que quieras exportar y envíalos a tu dirección de correo electrónico.

APLICACIÓN 'SAGE | COMMERCIAL HACCP MANAGER'

(opción disponible solo para el modelo GSV750)

Conecta y sincroniza todos los datos de tu GSV750 con tu móvil y crea sin problemas registros de cocción con el sistema APPCC. Envía los registros de cocción directamente a tu inspector de Sanidad o lleva tu propio control. Ordena y filtra los registros por aparato, establecimiento, período de tiempo o palabra clave. Para ver tus registros de cocción en el móvil, descarga gratis la aplicación 'Sage | Commercial HACCP Manager' desde Google Play o la Apple Store.

COCCIÓN MANUAL

El modo Cocción manual te permite configurar el tiempo, temperatura y velocidad de flujo deseados para el alimento que vayas a cocinar. Este modo también te permite programar alarmas para la sonda con un temporizador.

1. Selecciona 'Cocción manual' en el menú principal.
2. Introduce la temperatura del baño deseada, hasta un máximo de 90 °C.
3. Cuando la temperatura esté confirmada, el circulador de inmersión empezará un ciclo de preparación. El ciclo de preparación es un programa de 40 segundos que elimina el aire atrapado en la cavidad del aparato para garantizar lecturas de temperatura precisas.
4. Tocando el temporizador en la pantalla, podrás introducir, o bien un tiempo de cocción de hasta 99 horas que iniciará una cuenta regresiva con alarma, o bien un temporizador de cuenta ascendente.

El circulador de inmersión permite programar hasta 3 temporizadores diferentes.

5. El modo Cocción manual te permite ajustar la velocidad de flujo seleccionando el icono de velocidad de flujo en la esquina superior derecha. Las opciones de velocidad son Rápida, Media o Lenta. En muchos casos recomendamos mantener el flujo de la bomba a máxima velocidad. Si vas a cocinar alimentos delicados, como huevos, que pueden llegar a moverse mucho, deberías disminuir la velocidad.

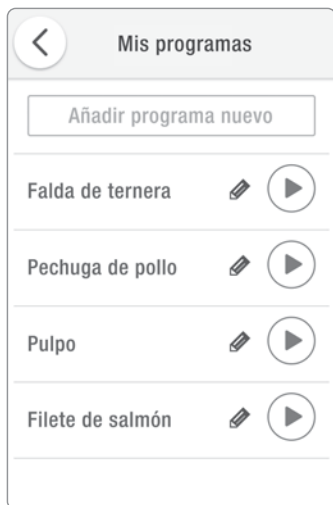


MIS PROGRAMAS

El modo 'Mis programas' te permite guardar en el aparato las temperaturas y tiempos que uses regularmente.

1. Selecciona 'Mis programas' en el menú principal.
2. Selecciona 'Programa nuevo'.
3. Introduce los datos para los siguientes campos:
 - **Nombre del programa**
 - **Temperatura del baño**
 - **Temporizador**
 - **Alarma de la sonda** (opción disponible solo para el modelo GSV750)
 - **Velocidad de flujo**

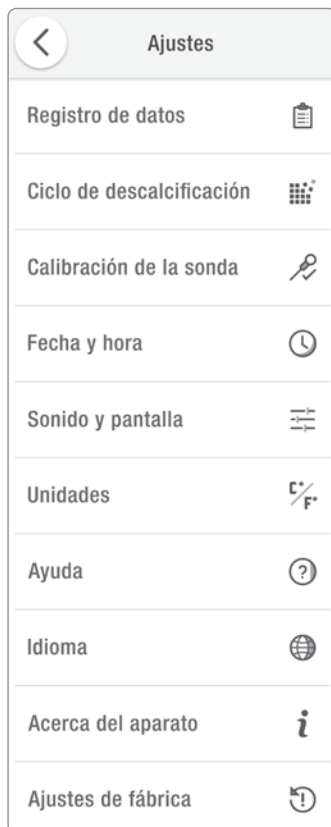
4. Selecciona 'Guardar' para guardar el programa deseado. El programa guardado aparecerá en el menú 'Mis programas', donde podrás usarlo, editarlo o eliminarlo.



AJUSTES

Ajustes te permitirá configurar varios parámetros del circulador de inmersión:

1. Registro de datos (opción disponible solo para el modelo GSV750): para más información sobre la configuración del Registro de datos, consulta la página 42.
2. Calibración de la sonda (opción disponible solo para el modelo GSV750): la sonda viene calibrada de fábrica, pero para garantizar que su precisión no decaiga con el tiempo, conviene calibrarla una vez al año. La calibración guiada puede tardar hasta 30 minutos y te permitirá crear un recordatorio anual.
3. Configuración de la fecha y hora.
4. Configuración del sonido y pantalla.
5. Configuración de las unidades de temperatura y medida.
6. Sección Ayuda: la sección de ayuda te dará más información sobre cómo usar la sonda, limpiar el aparato y cambiar la dirección del flujo.
7. Configuración del idioma.
8. Ajustes de fábrica.



INTERRUPCIÓN DE CORRIENTE

Si se produce un apagón mientras se está usando el circulador de inmersión, este empezará a operar automáticamente cuando la corriente se restablezca. La unidad mostrará la hora en la que se interrumpió la corriente, la cantidad de tiempo que no hubo electricidad y la temperatura a la que la unidad volvió a la temperatura preestablecida (con el modelo GSV700 la unidad solo mostrará la temperatura). Usa esta información para determinar si el alimento que se está cocinando se puede consumir aún. Si no está claro, recomendamos que lo deseches.



Limpieza y almacenamiento

Limpia y seca por completo tu circulador de inmersión antes de guardarlo. Asegúrate de que no entre en contacto con equipos u otros objetos que puedan dañar la pantalla táctil.

LIMPIEZA RUTINARIA

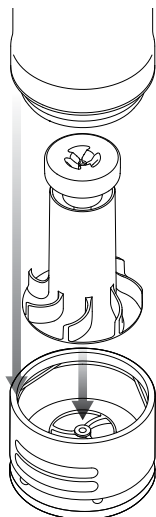
Apaga el circulador de inmersión pulsando el botón de encendido/apagado y desenchúfalo.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de quemaduras, deja que el circulador de inmersión se enfríe a temperatura ambiente antes de sacarlo del recipiente de cocción.

1. Desmonta la unidad tirando de la base y sacando el impulsor del aparato.
2. Utiliza agua jabonosa para limpiar los componentes. Se puede usar un cepillo para limpiar con cuidado el interior del aparato. Limpia la carcasa con un paño o esponja limpios y húmedos. No uses productos de limpieza abrasivos porque podrían rayar la carcasa o la pantalla táctil.
3. Usa un paño limpio para secar el aparato. Para volver a montar, coloca la base en una superficie firme y alinea el impulsor para que quede dentro de la base. Coloca el circulador de inmersión sobre la parte superior del impulsor y desliza hacia abajo hasta llegar a la base. Alinea y presiona hacia abajo con firmeza hasta que la base haga clic.



En el caso de que los componentes sumergibles del circulador de inmersión se llenen de grasa u otro residuo, porque la bolsa tuviera una filtración o se hubiera roto, pon a funcionar la unidad en agua limpia con un poco de lavavajillas no espumoso a 60 °C durante 10 minutos. Cuando termines, aclara los componentes con cuidado y sécalos por completo.



ADVERTENCIA

Los botones o la pantalla del circulador de inmersión nunca se deben sumergir en agua u otros líquidos o ponerse debajo de un grifo abierto. No laves la unidad en el lavavajillas. Solo el impulsor y la base son aptos para lavavajillas.

DESCALCIFICACIÓN DEL APARATO

Para descalcificar el aparato, prepara una solución con agua y vinagre a partes iguales en un recipiente.

Fija el aparato en el recipiente y selecciona 'Ciclo de descalcificación' en la sección de ayuda (en el menú 'Ajustes').



ADVERTENCIA

No descalcifiques con nada más aparte de vinagre.

RETIRADA DE LOS RESTOS DE COMIDA

Apaga el circulador de inmersión. Pulsa el botón de encendido/apagado y desenchúfalo.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de quemaduras, deja que el circulador de inmersión se enfríe a temperatura ambiente antes de sacarlo del recipiente de cocción.

En el caso improbable de que comida u otro residuo se queden atascados en el impulsor de la bomba, retira la base y el impulsor de la unidad y lávalos con cuidado para eliminar cualquier objeto extraño.

Usa un cepillo suave para eliminar cualquier partícula atascada. Si fuera necesario, mételos en agua limpia para ablandar los restos antes de pasar el cepillo. NO uses utensilios duros o estropajos para eliminar los residuos atascados.



ADVERTENCIA

Nunca utilices el circulador de inmersión si no tiene la base colocada.



Resolución de problemas

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN FÁCIL
Aparece el aviso “Nivel de agua bajo”	Asegúrate de que el nivel de agua esté por encima de la línea de MIN.
Aparece el aviso “No se detectó agua”	Asegúrate de que el impulsor y la base estén correctamente colocados y que el nivel del agua esté por encima de la línea de MIN.
Aparece el aviso “Aparato inclinado”	Cerciórate de que la pinza esté bien fijada y que la unidad esté recta.
Aparece el aviso “Movimiento detectado”	Comprueba que la unidad esté bien montada en la pinza y que esta esté fijada al recipiente correctamente.
Aparece el aviso “Impulsor sobrecargado”	Retira la base y el impulsor, y limpia cualquier objeto extraño de la resistencia, el impulsor y la base. Revisa que ni la base ni el impulsor estén dañados o rotos.
Aparece el aviso “La unidad se desconectó a mitad de la cocción...”	La unidad volverá a la temperatura establecida al principio, así que recomendamos comprobar si el alimento que estaba siendo cocinado todavía es apto para consumo.
Aparece el aviso “Fallo detectado” repetidamente	Devuelve la unidad a un centro o técnico de servicio en tu zona.
Aparece el aviso “Alta temperatura detectada”	Asegúrate de que el flujo del agua por debajo de la unidad no esté obstruido, que el nivel del agua esté por encima de la línea de MIN, pero por debajo de MAX; y que no haya ninguna calcificación. Nunca cubras la pantalla táctil de la unidad.
Mi unidad no calienta	La unidad siempre inicia un ciclo de preparación de 40 segundos antes de encender la resistencia y espera a que este ciclo termine antes de empezar a calentar.
Mi unidad no alcanza la temperatura deseada	La unidad es capaz de calentar hasta 90 °C un recipiente con tapadera no aislado de 45 l. Si usas papel de aluminio o similar, asegúrate de no cubrir nunca la pantalla táctil de la unidad.
La temperatura de mi unidad fluctúa rápidamente	Cerciórate de que el flujo de agua bajo la unidad no esté obstruido y que el nivel de agua esté por encima de la línea MIN, pero por debajo de MAX.
Mi unidad hace ruidos extraños o zumbidos	Retira la base y el impulsor, y limpia cualquier objeto extraño de la resistencia, el impulsor y la base. Comprueba que la base no esté dañada. Comprueba que el impulsor no esté dañado o roto.
La entrada de agua succiona mis bolsas	Fija las bolsas al recipiente usando pinzas con clip.



Notas

the HydroPro™ Plus
e
the HydroPro™
GSV750/GSV700



PT MANUAL RÁPIDO

Sage® | Commercial



Índice

- 2 Sage | Commercial recomenda a segurança como máxima prioridade
- 6 Controlos e componentes
- 7 Montagem
- 9 Funções
- 14 Limpeza e armazenamento
- 16 Resolução de problemas

SAGE | COMMERCIAL RECOMENDA A SEGURANÇA COMO MÁXIMA PRIORIDADE

Na Sage | Commercial, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos comerciais principalmente com a sua segurança, o nosso prezado cliente, em mente. Além disso, pedimos que tenha cuidado e que cumpra as precauções seguintes.

CUIDADOS IMPORTANTES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA

Está disponível uma versão transferível deste documento em SageCommercialAppliances.com. Quando utilizar aparelhos elétricos, deve cumprir sempre as precauções de segurança, incluindo:

- Rever cuidadosamente a secção de segurança na literatura incluída.
- Não utilize este circulador de imersão com um cabo ou ficha de alimentação danificado ou se tiver caído, estiver danificado ou com mau funcionamento. Devolva o circulador de imersão à Sage | Commercial para verificação e/ou reparação.
- O circulador de imersão deve ser utilizado **apenas com água**.
- Não deixe que o cabo de alimentação entre em contacto com superfícies quentes ou fique pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou bancada.
- Desligue da tomada elétrica quando não estiver em utilização.
- Para evitar a possibilidade de ferimentos, desligue sempre o circulador de imersão da tomada elétrica antes de limpar a unidade.

- O circulador de imersão possui classificação IPx7, por isso está protegido contra a submersão accidental temporária na água. O circulador de imersão não se destina a ser utilizado acima do nível da água MAX. Se a unidade for submersa temporariamente, desligue a alimentação e remova imediatamente a unidade da água, seque-a bem antes de usá-la. Se a unidade ficar submersa durante um longo período, deve ser inspecionada e testada eletricamente antes de usar. Nunca coloque a ficha na água.
- O recipiente de cozinha utilizado em conjunto com este produto deve ser um recipiente termoplástico com capacidade máxima de 45 L e altura não superior a 290 mm. A tampa deve ser utilizada com o recipiente.
- Não utilize um cabo de extensão com este circulador de imersão.
- O circulador de imersão deve ser utilizado apenas no interior.
- Não permita que este circulador de imersão entre em contacto direto com os alimentos. Todos os alimentos devem ser embalados num saco e/ou recipiente escolhido para garantir que estejam separados da água.
- Fixe os sacos no recipiente com cliques ou pesos.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, mas apenas se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza do aparelho e de manutenção realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças sem supervisão.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Não utilize na presença de vapores explosivos e/ou inflamáveis.
- Nunca utilize o circulador de imersão sem o impulsor e a base fixos no respetivo lugar.
- Desligue sempre o circulador de imersão, desligue a unidade e aguarde até que arrefeça, antes de removê-lo do líquido antes de fazer os ajustes de direção do fluxo.
- Após desligar, o elemento de aquecimento mantém-se quente e não deve ser tocado ou colocado em superfícies combustíveis.
- Este dispositivo destina-se a utilização em ambientes comerciais e em aplicações semelhantes, como:

- Equipamento de áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Quintas;
- Clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de alojamento local.
- Recomendamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (comutador de segurança) para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. É aconselhável a instalação de um comutador de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que abastece o aparelho. Consulte um eletricista para obter aconselhamento profissional.
- O aparelho deve ser utilizado com uma tomada com ligação à terra. Se não tiver a certeza se as tomadas têm uma ligação à terra adequada, consulte um eletricista qualificado.
- Nunca modifique a ficha de alimentação nem utilize um adaptador em nenhuma circunstância.
- Leia todas as instruções cuidadosamente.



NOTA

Este circulador de imersão está equipado com um cabo de alimentação com ligação à terra, que deve ser ligado

a uma tomada com ligação à terra adequada. Não utilize o aparelho se o pino de ligação à terra estiver ausente ou danificado, ou com um adaptador de ligação à terra. Se a ficha não encaixar corretamente na tomada elétrica, contacte um eletricista qualificado.



IMPORTANTE

O seu circulador de imersão está equipado com uma proteção automática contra sobreaquecimento que desativa o aquecedor em caso de falha do aquecedor ou se funcionar com líquido de cozedura insuficiente durante um longo período de tempo.

Se não for possível repor a proteção, a unidade deverá ser devolvida à Sage | Commercial.



IMPORTANTE

Alguns materiais de bancada podem não ser capazes de suportar a exposição prolongada ao calor necessária para cozinhar sous vide. Para proteger a sua bancada contra danos, a Sage | Commercial recomenda que coloque sempre o seu recipiente de cozinha num tripé ou noutro material isolante antes de começar a aquecer o líquido de cozedura.

AVISO AOS CLIENTES EM RELAÇÃO AO ARMAZENAMENTO NA MEMÓRIA

- Tenha em atenção que, para servir melhor os nossos clientes, o armazenamento da memória interna foi incorporado no seu aparelho.
- O armazenamento de memória é constituído por um chip para recolher determinadas informações sobre o seu aparelho, incluindo a frequência de utilização e o modo como utiliza o aparelho. Em caso de entregar o seu aparelho para reparação, as informações recolhidas do chip permitem-nos reparar o seu aparelho de forma rápida e eficiente. As informações recolhidas também servem como um recurso valioso para desenvolver futuros aparelhos e servir melhor as necessidades dos nossos clientes.
- O chip não recolhe quaisquer informações relativas às pessoas que utilizam o produto ou a casa onde o produto é utilizado.
- Se tiver alguma pergunta sobre o chip de armazenamento de memória, contacte-nos em privacy@sageappliances.com.



AVISO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

As questões de segurança alimentar na culinária sous vide são diferentes das formas mais convencionais de cozinhar. Não comece a cozinhar antes de entender completamente as práticas de manipulação de alimentos especificadas para prevenir, eliminar ou reduzir os riscos biológicos, químicos e físicos dos alimentos a um nível seguro.

Cozinhar alimentos a baixas temperaturas pode não pasteurizar e pode representar um risco de saúde para indivíduos específicos, como mulheres grávidas, crianças pequenas, idosos ou pessoas com o sistema imunológico comprometido.

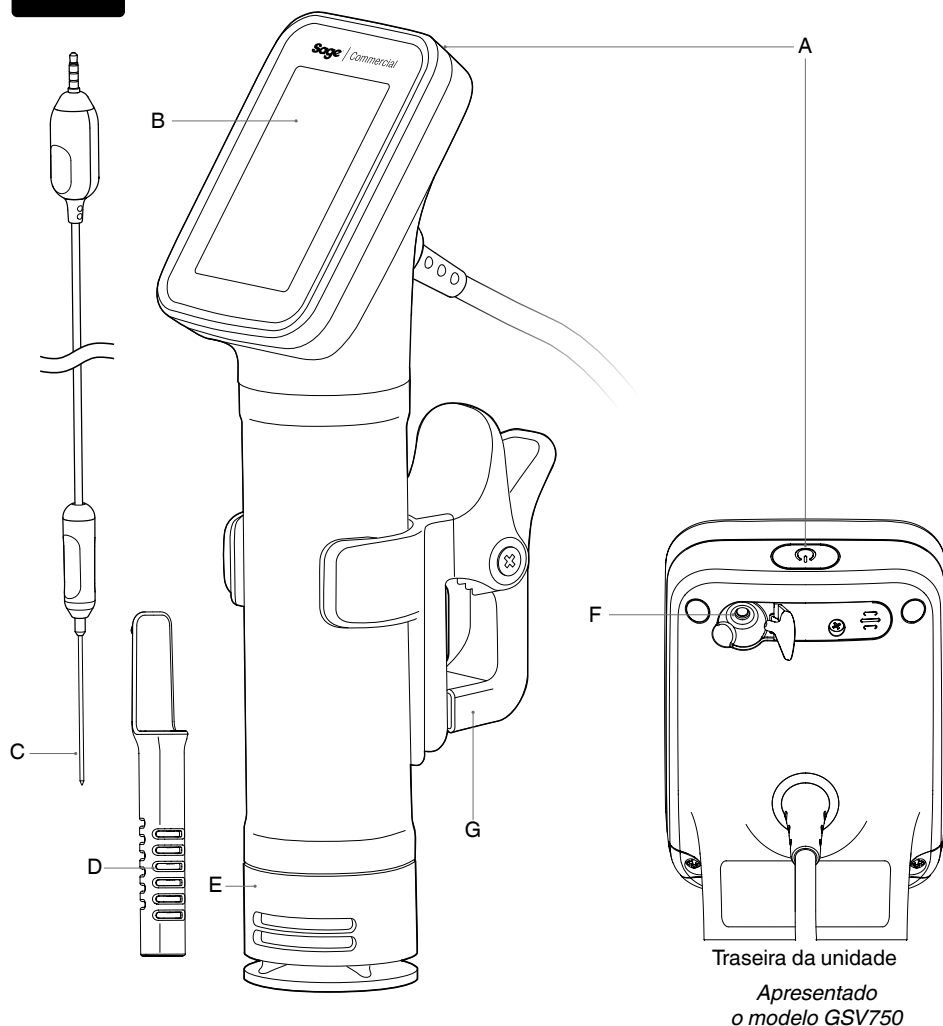
A caixa de ferramentas Sous-Vide, dentro do circulador de imersão, permite calcular e definir o tempo de cozedura de vários alimentos, para que possam ser cozidos até à pasteurização.

Por Segurança, selecione a definição de temperatura sugerida pela Autoridade Alimentar ao seleccionar a temperatura na Caixa de Ferramentas Sous-Vide, que é a temperatura aprovada pela FDA e outras entidades regulatórias para o alimento selecionado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Controlos e componentes



A. Botão POWER (Alimentação)

B. Ecrã tátil TFT

C. Sonda

Apenas para o modelo GSV750.

D. Suporte da sonda

E. Base

Remove para limpar o impulsor. Pode ajustar a direção do fluxo girando a base.

F. Ligação da sonda de temperatura

Apenas para o modelo GSV750.

G. Braçadeira de montagem



Informação de classificação
220-240V ~50-60Hz 1485W



Montagem

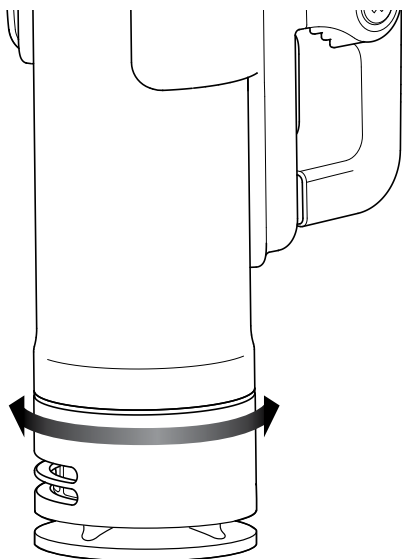
RECIPIENTE DE COZINHA ADEQUADO

Pode utilizar um circulator de imersão com reservatórios de várias capacidades e formas. Estas variáveis podem afetar adversamente a precisão e a estabilidade da temperatura. Por exemplo, um reservatório com grande área de superfície perde calor mais rapidamente, o que pode impedir que o circulator de imersão atinja a temperatura desejada. O tamanho máximo do recipiente testado com a unidade é um recipiente não isolado de 45 L com uma tampa segura.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O seu circulator de imersão é fácil de configurar:

1. Certifique-se de que o impulsor e a base estão na posição correta.
2. Rode a base na parte inferior do circulator de imersão para as posições desejadas. A base do circulator de imersão permite ajustar facilmente a direção em que a água circula.



AVISO: Para evitar as potenciais queimaduras e/ou choques elétricos, não altere a posição da base enquanto o circulator de imersão estiver submerso em líquido. Por segurança, desligue a unidade, desligue-o da tomada elétrica, remova o circulator de imersão do reservatório e deixe o exterior da máquina arrefecer até à temperatura ambiente antes de ajustar.

3. Encha o recipiente com água. Este circulator de imersão é capaz de reter 45 litros de água a uma temperatura estável num recipiente tapado e não isolado.

A profundidade do líquido no recipiente de cozimento deve ser mantida entre as linhas de nível de líquido "MAX" e "MIN" indicadas no compartimento da unidade.



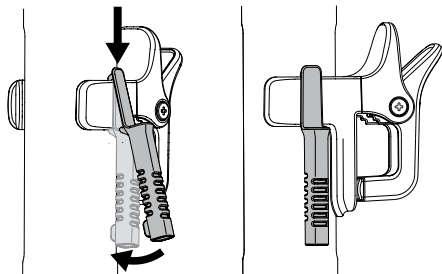
IMPORTANTE

- O nível da água no recipiente de cozedura aumentará à medida que os alimentos forem adicionados. Certifique-se de permitir a deslocação ao colocar líquido no recipiente.
 - Tenha em atenção que o nível de água também pode diminuir durante a cozedura devido à evaporação.
4. Instale o circulator de imersão no recipiente de cozedura. O grampo de montagem fornecido com a unidade é montado com segurança em recipientes planos e arredondados. O grampo pode ser usado para rodar a unidade de forma que o ecrã fique voltado na direção pretendida.



NOTA

Quando utilizar o suporte da sonda, pode instalá-lo diretamente ao grampo seguindo as instruções abaixo (disponível apenas para o modelo GSV750).



5. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica com ligação à terra.

O ecrã TFT acende e é apresentado o ecrã de boas-vindas.

O ecrã de boas-vindas permite que configure as suas definições, conforme:

– **Idioma**

– **Tempo** (apenas disponível para GSV750)

– **Data** (apenas disponível para GSV750)

– **Unidades de temperatura**

– **Unidades de medida**

– **Configuração do registo de dados** - para o registo HACCP Cooking (definição disponível apenas para o modelo GSV750).

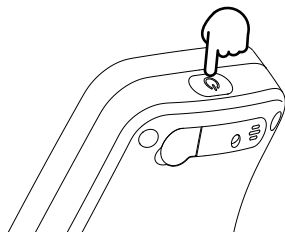
Agora está pronto para começar a cozinhar com o seu circulador de imersão!



Funções

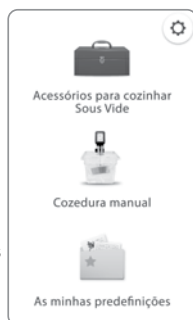
LIGAR A UNIDADE

1. Prima o botão Ligar (na parte superior do circulador de imersão).



2. O circulador de imersão oferece a possibilidade de escolher entre 4 menus.

- a) Acessórios para cozinhar Sous Vide
- b) Cozedura manual
- c) As minhas predefinições
- d) Definições



ACESSÓRIOS PARA COZINHAR SOUS VIDE

O modo Acessórios para cozinhar Sous Vide orienta-o para uma experiência bem-sucedida de cozinha sous vide com segurança alimentar. Ajuda a determinar o tempo ideal de cozedura e aquecimento sous vide para vários alimentos.

As características de condutividade térmica (transferência de calor) das proteínas são diferentes para cada tipo de alimento. Os acessórios Sous Vide utilizam as entradas guiadas para calcular o tempo necessário com uma determinada temperatura, espessura e forma para que o alimento atinja a temperatura central e tempo adicional para diferentes níveis de pasteurização.

Isto elimina ter de adivinhar o tempo ideal de cozedura a uma determinada temperatura. Fornece também orientações sobre o tempo necessário para atingir o nível selecionado de redução de patógenos e se a sua escolha de temperatura e tempo é considerada segura.

Neste modo, pode seleccionar:

1. **Tipo de alimento:** Vaca, Aves, Porco, Cordeiro, Ovos, Peixe, Marisco, Foie Gras, Legumes, Frutas, Creme, Legumes, Lentilhas e logurte.

Tipo de alimento	Peixe magro	Fruta
Vaca	Peixe gordo	Legumes, ensopados
Aves	Marisco	Lentilhas
Porco	Polvo	Creme (sólido)
Cordeiro	Foie gras	Creme (líquido)
Ovos (lento)	Legumes verdes	logurte
Ovos (rápido)	Legumes de raiz	

2. **Tipo de corte:** Diferencia entre "Corte macio" e "Corte duro" (dependendo do tipo de alimento selecionado)

3. **Forma do alimento:** a seleção é diferente dependendo do tipo de alimento selecionado. Por exemplo, se seleccionar carne, a forma do alimento será: bife, medalhão, costeletas com osso, quadrados de costela curta, cilindro, esfera, cubo

4. **Espessura:** entre um intervalo de 3/16" a 3" (5 mm a 127 mm)

5. **Temperatura inicial:** Fresco* ou Congelado

6. **Temperatura final desejada do núcleo** (a temperatura de cozedura varia de acordo com o tipo de alimento).

*Fresco é o alimento armazenado num ambiente frigorífico de 5 °C/41 °F

7. **Nível de pasteurização:** Tempo para atingir a temperatura do núcleo, tempo adicional para pasteurizar a superfície, tempo adicional para pasteurizar a superfície e o núcleo

8. **Tempo adicional de maciez (disponível apenas para o tipo de corte duro):** O tempo de maciez corresponde ao tempo adicional necessário para um corte difícil (como paleta, pá, barriga ou peito) para obter um resultado tenro. O tempo varia dependendo do tipo de alimento selecionado.



O ecrã Resumo apresenta a temperatura e o tempo recomendados com base nos parâmetros introduzidos.

NOTA

Um aviso indica se o alimento não atingirá um nível recomendado de pasteurização no tempo calculado.

A opção "Cozedura rápida" permite reduzir o tempo de cozedura aumentando o banho de água em +2 °C (+4 °F).

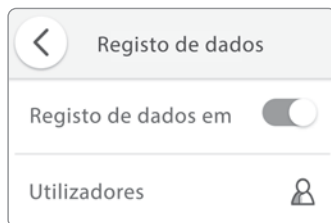
Se o alimento deve ser imediatamente arrefecido para armazenamento após a conclusão do processo de cozedura, seleccione a opção "Banho de gelo" na página de resumo. O tempo necessário para que o alimento retorne a 5 °C (41 °F) será calculado e apresentado quando terminar a cozedura.

REGISTO DE DADOS

(definição disponível apenas para o modelo GSV750)

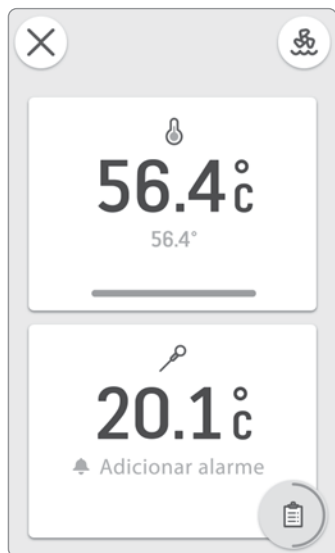
O GSV750 cria um registo de cozedura pronto para HACCP utilizando a leitura de temperatura da sonda. Os registos de cozedura podem ser convertidos num PDF que cumpre os requisitos de HACCP.

1. Para ativar o registo de dados, alterne o botão "Registo de dados" nas Definições do circulator de imersão.



2. Ligue a sua sonda e introduza-a corretamente no saco de alimentos utilizando a fita de espuma de alta densidade. Consulte a secção de Ajuda para obter mais informações sobre a utilização da sonda.
3. Inicie a cozedura que pretende registar.

4. Prima o botão Registo de dados e preencha as informações que pretende associar ao registo de cozedura.



5. O aparelho armazenará agora uma leitura de sonda a cada 10 minutos.
6. Quando terminar, prima o botão Registo de dados novamente e selecione "Parar registo".
7. Para recuperar os seus registos de culinária no seu telemóvel, transfira a aplicação gratuita "Sage | Commercial HACCP Manager" no Google Play ou na Apple App Store.
8. Preencha as informações sobre o seu estabelecimento e quaisquer outros detalhes relevantes.
9. Selecione os registos que pretende exportar e envie-os para o seu endereço de e-mail.

APLICAÇÃO "SAGE | COMMERCIAL HACCP MANAGER"

(definição disponível apenas para o modelo GSV750)

Emparelhe e sincronize todos os dados do seu GSV750 com o seu telemóvel e crie facilmente registos de culinária prontos para HACCP. Envie os registos de culinária por e-mail diretamente para o seu inspetor de saúde ou para os seus próprios registos. Classifique e filtre os registos por dispositivo, estabelecimento, período ou palavra-chave. Para recuperar os seus registos de culinária no seu telemóvel, transfira a aplicação gratuita "Sage | Commercial HACCP Manager" no Google Play ou na Apple App Store.

COZEDURA MANUAL

O modo de cozedura manual permite configurar o tempo, temperatura e taxa de fluxo desejados para o alimento que está a cozinhar. Este modo também permite definir alarmes da sonda com temporizadores de espera.

1. Selecione "Cozedura manual" no menu principal
2. Introduza a temperatura do banho pretendida até uma temperatura máxima de 90 °C.
3. Quando confirmar a temperatura desejada, o circulador de imersão inicia um ciclo de preparação. O ciclo de preparação é um programa de 40 segundos que remove o ar retido na cavidade de aquecimento para garantir leituras de temperatura precisas.
4. Ao tocar na área do temporizador no ecrã, pode introduzir o tempo de cozedura pretendido até 99 horas, o que inicia a contagem regressiva até soar um alarme ou inicia um temporizador de contagem progressiva. O circulador de imersão permite introduzir até 3 temporizadores diferentes.

- O modo de cozedura manual permite ajustar a taxa de fluxo pretendida, seleccionando o ícone de taxa de fluxo no canto superior direito. Pode seleccionar a taxa de fluxo entre rápida, média ou lenta. Para a maioria dos cenários, recomendamos que mantenha o fluxo da bomba na velocidade máxima. Se estiver a cozinhar alimentos delicados, como ovos, que podem mover-se, poderá ser útil diminuir a potência.



AS MINHAS PREDEFINIÇÕES

O modo "As minhas predefinições" permite guardar as temperaturas e os horários usados regularmente no dispositivo.

- Selecione "As minhas predefinições" no menu principal
- Selecione "Nova predefinição"
- Introduza os dados nas diferentes definições:
 - Nome da predefinição**
 - Temperatura do banho**
 - Temporizador**
 - Alarme da sonda** (definição disponível apenas para o modelo GSV750)
 - Velocidade do fluxo**

- Selecione "Guardar" para guardar a predefinição pretendida. A predefinição guardada aparece no menu "As minhas predefinições", onde pode usá-las, editá-las ou eliminá-las.



DEFINIÇÕES

O modo de definições permite configurar diferentes parâmetros para o circulador de imersão, como:

- Registo de dados (definição disponível apenas para o modelo GSV750): Para obter mais informações sobre a configuração de registo de dados, consulte a página 108.
- Calibração da sonda (definição disponível apenas para o modelo GSV750). A sonda é calibrada na fábrica, no entanto, para garantir que a diminuição da precisão da sonda ao longo do tempo, calibre anualmente. O ciclo de calibração pode demorar até 30 minutos e permite que adicione um lembrete anual.
- Configuração de data e hora.
- Configuração de som e ecrã.
- Configuração de unidades de temperatura e medida.
- Secção de ajuda: a secção de ajuda fornece mais informações sobre a utilização da sonda; limpeza do aparelho e alterar a direção do fluxo.

7. Configuração de idioma.

8. Reposição de fábrica.



PERDA DE ALIMENTAÇÃO

Caso a alimentação elétrica seja interrompida durante a utilização, o seu circulador de imersão começará a funcionar automaticamente quando a alimentação for restaurada. A unidade apresenta o tempo em que perdeu a alimentação, a duração de tempo sem alimentação e a temperatura a que a unidade retornou a temperatura definida (para o modelo GSV700, a unidade apresenta apenas a temperatura). Utilize estas informações para determinar se o alimento que está a cozer é seguro; se não tiver a certeza, recomendamos que elimine os alimentos cozidos.



Limpeza e armazenamento

Limpe e seque sempre o seu circulador de imersão antes de guardar. Proteja-o do contacto com equipamentos ou outros objetos que possam danificar o ecrã digital.

LIMPEZA REGULAR

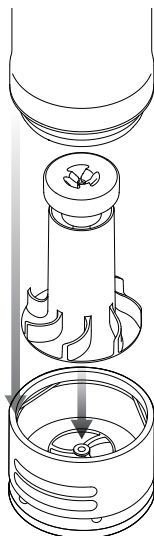
Desligue o circulador de imersão premindo o botão ligar/desligar e desligue a unidade da rede elétrica.



AVISO

Para evitar potenciais queimaduras, deixe arrefecer o circulador de imersão até à temperatura ambiente antes de removê-lo do recipiente de cozinha.

1. Desmonte a unidade retirando a base e removendo o impulsor do aparelho.
2. Utilize água com sabão para limpar as peças. Pode utilizar uma escova para limpar suavemente o interior do aparelho. Limpe o exterior com um pano limpo e húmido ou uma esponja. Não utilize produtos de limpeza abrasivos porque podem riscar o exterior ou o ecrã tátil.
3. Utilize um pano limpo para secar o aparelho. Para montar novamente, coloque a base numa superfície firme e alinhe o impulsor para ficar dentro da base. Coloque o circulador de imersão por cima do impulsor, deslizando a perna para baixo até à base. Alinhe e empurre firmemente para baixo até que a base encaixe.



Se os componentes imersos do circulador de imersão ficarem sujos com gordura ou outro resíduo devido a uma fuga ou rutura do saco de cozedura, coloque a unidade em água limpa com uma pequena quantidade de detergente para máquina de lavar louça sem espuma durante aproximadamente 10 minutos a 140 °F/60 °C. Enxague cuidadosamente e seque bem quando terminar.



AVISO

Nunca mergulhe os controlos do circulador de imersão ou ecrã em água ou outros líquidos nem os coloque em água corrente. Não limpe a unidade na máquina de lavar louça, exceto o impulsor e a base que podem ser lavados na máquina de lavar louça.

DESCALCIFICAR O APARELHO

Para descalcificar o aparelho, prepare uma solução de limpeza com quantidades iguais de água e vinagre.

Fixe o aparelho no banho e selecione "ciclo de descalcificação" na secção de ajuda (no menu "Definições").



AVISO

Descalcifique apenas com vinagre.

REMOÇÃO DE RESTOS DE COMIDA

Desligue o circulador de imersão premindo o botão ligar/desligar e desligue a unidade da rede elétrica.

**AVISO**

Para evitar potenciais queimaduras, deixe arrefecer o circulador de imersão até à temperatura ambiente antes de removê-lo do recipiente de cozinha.

No caso improvável de alimentos ou outros detritos se incrustarem no impulsor da bomba, remova a base e o impulsor da unidade e lave com cuidado para remover objetos estranhos.

Utilize uma escova macia para remover as partículas incrustadas. Se necessário, mergulhe em água limpa para amolecer antes de escovar. NÃO utilize utensílios duros ou esfregões abrasivos para remover restos de comida incrustados.

**AVISO**

Nunca utilize o circulador de imersão sem a base instalada no respetivo lugar.



Resolução de problemas

POSSÍVEL PROBLEMA

SOLUÇÃO FÁCIL

É apresentado o ecrã de erro "Nível baixo de água"	• Certifique-se de que o nível da água está acima da linha de água MIN.
É apresentado o ecrã de erro "Água não detetada"	• Certifique-se de que o impulsor e a base foram instalados corretamente e que o nível de água está acima da linha de água MIN.
É apresentado o ecrã de erro "Alerta de inclinação"	• Certifique-se de que o grampo foi instalado corretamente e a unidade está montada na vertical.
É apresentado o ecrã de erro "Movimento detetado"	• Certifique-se de que a unidade foi instalada corretamente no grampo e que o grampo está instalado corretamente contra o recipiente.
É apresentado o ecrã de erro "Sobrecarga do impulsor"	• Remova a base e o impulsor, retire quaisquer objetos estranhos do tubo de aquecimento, impulsor e base. Inspeção a base e o impulsor para detetar danos ou ruturas.
É apresentado o ecrã de erro "Unidade desligada durante a cozedura..."	• A unidade retornará à definição de temperatura original, considere se a comida que estava a preparar ainda é segura para consumo.
É apresentado o ecrã de erro "Falha detetada" repetidamente	• Entregue a unidade a um centro de serviços ou agente de serviço da sua região.
É apresentado o ecrã de erro "Detetada alta temperatura"	• Certifique-se de que o fluxo de água debaixo da unidade está desobstruído e que o nível de água está acima da linha de água MIN, mas abaixo da linha de água MAX e que removeu qualquer acumulação de calcário. Nunca cubra o ecrã tátil da unidade.
A minha unidade não aquece	• A unidade executa sempre um ciclo de preparação de 40 segundos antes de ligar o aquecedor; aguarde até que a unidade termine o ciclo de preparação antes de ligar o aquecedor.
A minha unidade não atinge a temperatura definida	• A unidade foi testada para aquecer um recipiente de 45 L com uma tampa segura até 90 °C (194 °F). Se utilizar papel de alumínio ou uma cobertura semelhante, certifique-se de que não cobre o ecrã tátil da unidade.
A temperatura na unidade oscila rapidamente	• Certifique-se de que o fluxo de água debaixo da unidade está desobstruído e que o nível de água está acima da linha de água MIN, mas abaixo da linha de água MAX.
Há um zumbido ou ruído estranho na unidade	• Remova a base e o impulsor, retire quaisquer objetos estranhos do tubo de aquecimento, impulsor e base. Inspeção a base para detetar danos. Inspeção o impulsor para detetar danos ou ruturas.
Os meus sacos são sugados pela entrada de água	• Fixe os sacos no recipiente com cliques de fixação.



Notes

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

NLD

Netherlands
0800 020 1741

ITA

Italy
800 909 773

ESP

Spain
0900 838 534

PTR

Portugal
0800 180 243

POL

Poland
00800 121 8713

BEL

Belgium
0800 54 155

CHE

Switzerland
0800 009 933

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DNK

Denmark
080 820 827

SWE

Sweden
0200 123 797

FIN

Finland
0800 412 143

NOR

Norway
80 024 976

Sage | Commercial

www.SageCommercialAppliances.com

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).

Registered in England & Wales No. 8223512.

- Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
- Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.
 - En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
 - Vanwege de voortdurende verbetering van de producten kunnen de producten die in dit document worden geïllustreerd of gefotografeerd enigszins afwijken van het daadwerkelijke product.
- A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto illustrato su questa confezione può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.
- Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

Copyright BRG Appliances 2022.

GSV700/GSV750 UG7 B22