



**International  
Cooking Concepts**

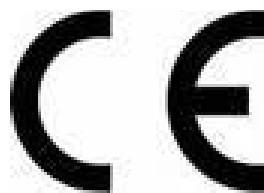
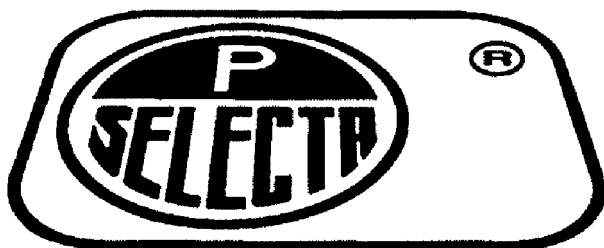
## RONER TOUCH

80012 (230V)

80014 (110V)

TERMOSTATO DE INMERSIÓN  
CON PATALLA TACTIL

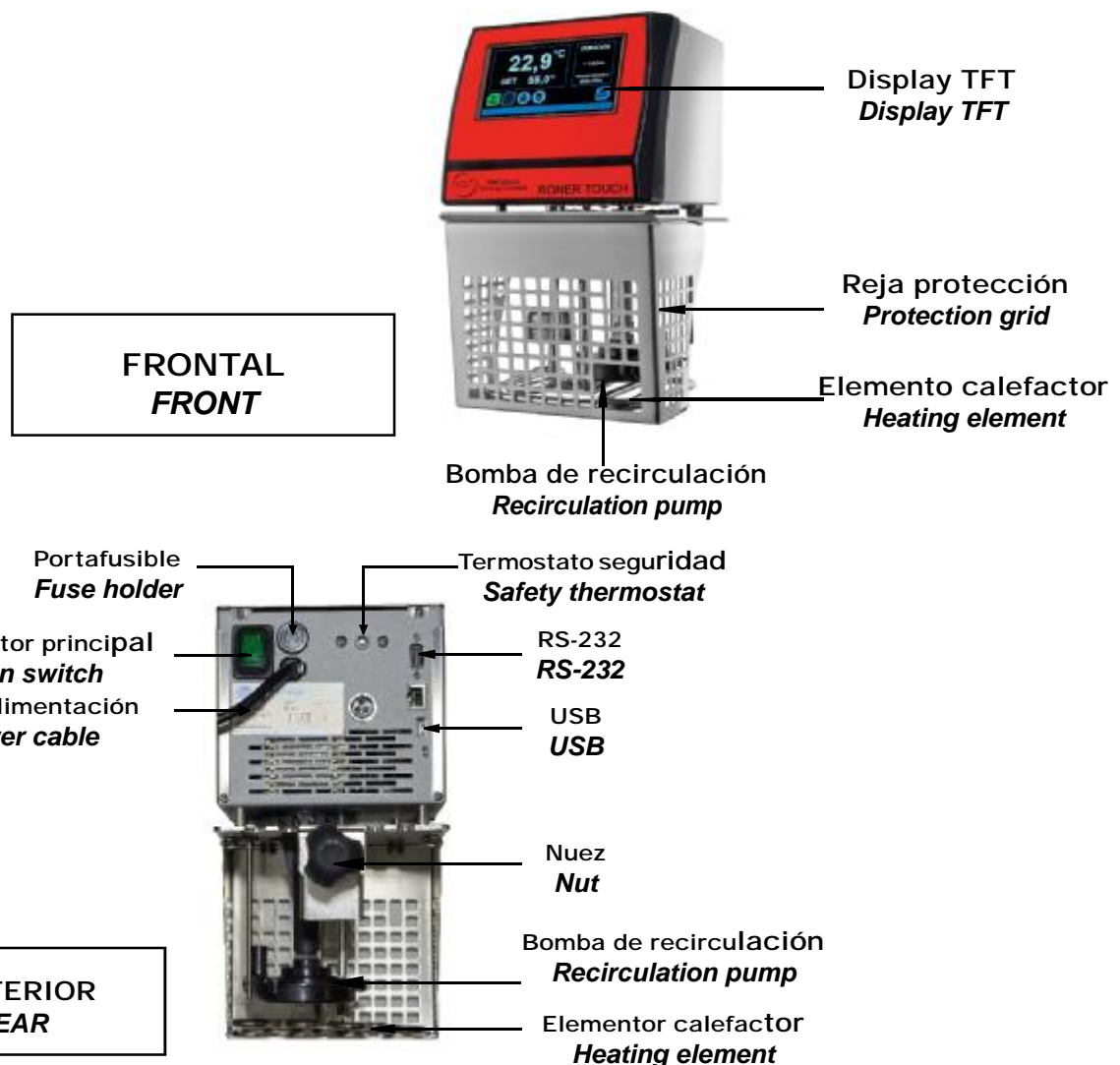
IMMERSION THERMOSTAT  
WITH TOUCH SCREEN



## INDICE / INDEX

1. COMPONENTES / COMPONENTS .....	2
2. INFORMACIÓN GENERAL Y SEGURIDAD .....	3
3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO .....	3
4. LISTA DE EMBALAJE .....	4
5. INSTALACIÓN Y MONTAJE .....	4
6. FUNCIONAMIENTO .....	4
7. PUESTA EN MARCHA .....	6
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA .....	9
9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	9
10. PROBLEMAS Y SOLUCIONES .....	9
11. GARANTÍA .....	9
2. GENERAL INFORMATION .....	10
3. EQUIPMENT DESCRIPTION .....	10
4. PACKING LIST .....	11
5. INSTALLATION & ASSEMBLY .....	11
6. OPERATION .....	11
7. STARTING .....	13
8. MAINTENANCE & CLEANING .....	16
9. TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	16
10. TROUBLESHOOTING .....	16
11. WARRANTY .....	16

## 1. COMPONENTES / COMPONENTS



## 2. INFORMACIÓN GENERAL Y SEGURIDAD

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



Riesgo de peligro



Riesgo eléctrico



Riesgo de contacto con alta temperatura.

### 2.1 Riesgos a los que está sometido el operador

- Riesgo de quemaduras
- Riesgo eléctrico.

### 2.2 Cualificación del personal

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

### 2.3 Utilización con sustancias peligrosas

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

## ATENCIÓN!

### RIESGO DE QUEMADURAS

TOME LAS PRECAUCIONES ADECUADAS  
(USO DE GUANTES TÉRMICOS, PINZAS, ETC...)  
PARA EXTRAER LAS MUESTRAS DEL EQUIPO.

PUEDEN ESTAR A UNA TEMPERATURA ELEVADA.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Los termostatos de inmersión se utilizan para la cocción de productos envasados al vacío.

El equipo incorpora una bomba de circulación para mejorar la homogeneidad dentro de un baño.

El equipo puede trabajar de forma continua o temporizada. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento se detiene.

El equipo dispone de registro de temperaturas en lápiz de memoria USB, pantalla táctil en color, actualización del firmware, programas (10) de parámetros del proceso.

#### Aplicaciones a nivel culinario:

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

## 4. LISTA DE EMBALAJE

El equipo estándar consta de los siguientes componentes:

Equipo	80012 / 80014
Manual de instrucciones	80301

## 5. INSTALACIÓN Y MONTAJE

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



Fig 5.1a Cubeta + tapa



Fig 5.1b Abrazadera de fijación



Fig 5.3 Pinza y reja desmontable

### 5.1 Cubeta

Este equipo necesita una cubeta (Fig 5.1a) o un recipiente para funcionar. Consulte el catálogo de ICC. Nuestra cubeta está construida con un aislamiento térmico de gran capacidad, 0.034W/mC, de 40mm de espesor que permite una mayor estabilidad y conservación de la temperatura.

Fije el termostato en la cubeta mediante la abrazadera de fijación (Fig 5.1b). Asegúrese de que el equipo queda bien fijado.

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

### 5.2 Conexión a la red eléctrica

Escoger una toma de corriente cercana al equipo y adecuada a la potencia del equipo. Utilizar el cable de conexión suministrado u otro de similares características.

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

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

### 5.3 Reja desmontable

El equipo viene equipado con una reja de protección (Fig 5.3) para evitar quemaduras y atascos en la bomba de recirculación.

Esta reja viene montada de fábrica pero si fuera necesario por algún motivo, como para limpiarla o realizar alguna reparación, puede extraerse fácilmente.

Simplemente presione los laterales para desencajar los tornillos de su ubicación y la reja saldrá fácilmente. No es necesaria ninguna herramienta. Para colocarla de nuevo, siga el mismo procedimiento en sentido inverso.

## 6. FUNCIONAMIENTO

Todas las funciones del equipo se ajustan mediante la pantalla táctil. Presionar suavemente con el dedo en el centro de cada icono / botón.

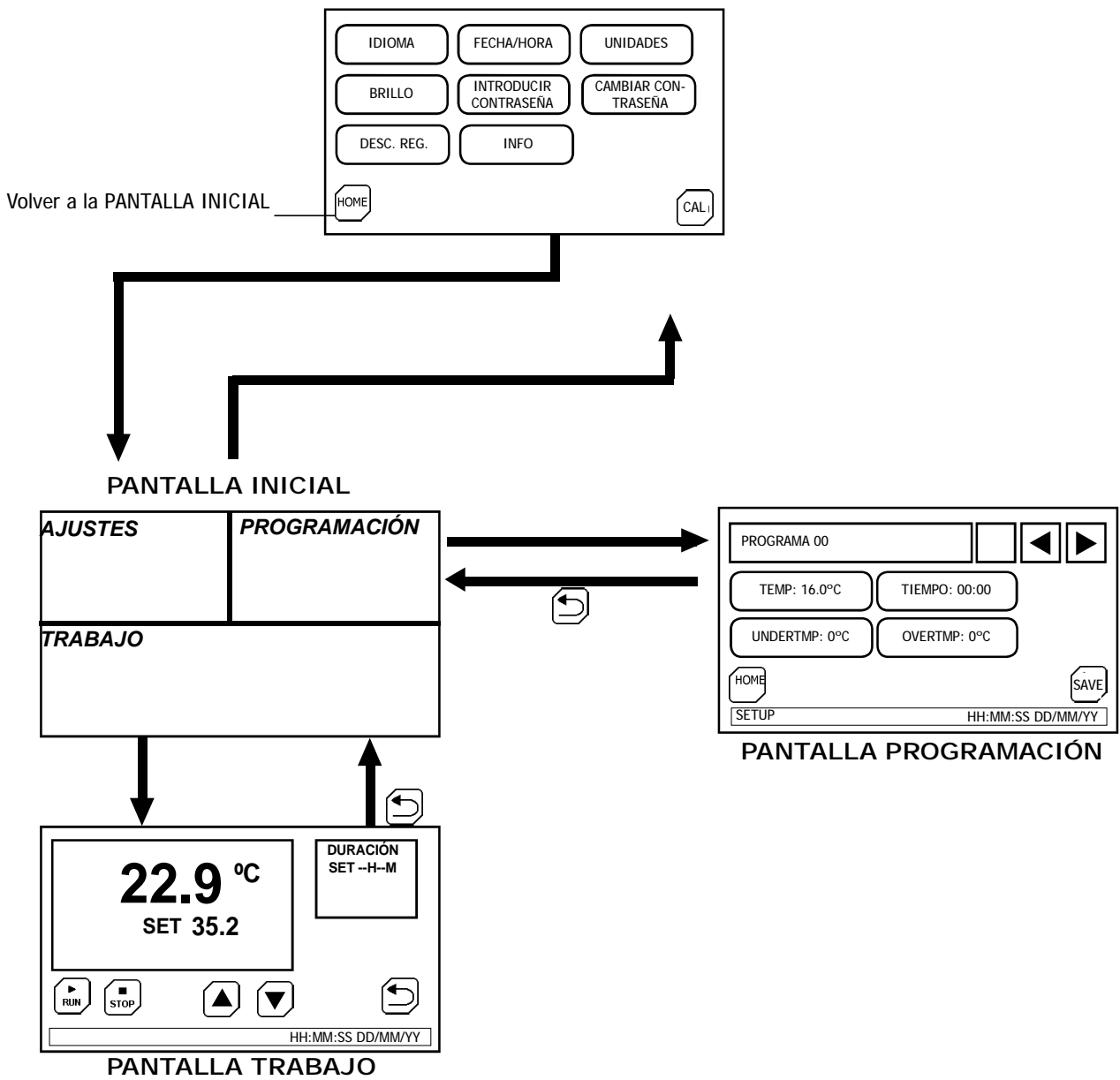
Al poner en marcha el equipo se muestra la pantalla de inicio (Fig 6)

<b>AJUSTES SETTINGS</b>	<b>PROGRAMACIÓN PROGRAMMING</b>
<b>TRABAJO TASK</b>	

Fig 6. Pantalla inicial

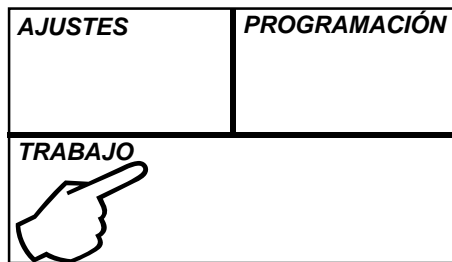
- **Ajustes:**
  - Hora y fecha: menú para establecer la fecha y la hora en el equipo.
  - Descarga de datos registrados.
  - Corrección de temperatura.
  - Límites de alarma de temperatura.
- **Programación:**
  - El usuario puede crear hasta 10 programas de temperatura distintos. Cada uno permite hasta 6 valores distintos de la temperatura de trabajo, de forma que puede crear distintas formas de evolución de la temperatura (Temp/tiempo)
- **Trabajo:**
  - Permite seleccionar y poner en marcha:
    - La temperatura de trabajo o un perfil de temperatura
    - Ajustar el tiempo de funcionamiento.

### PANTALLA AJUSTES

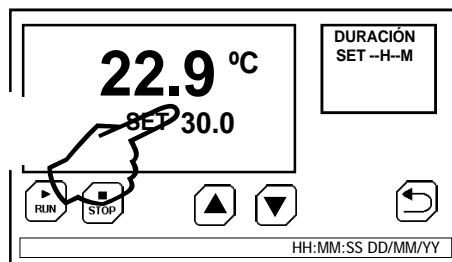


## 7. PUESTA EN MARCHA

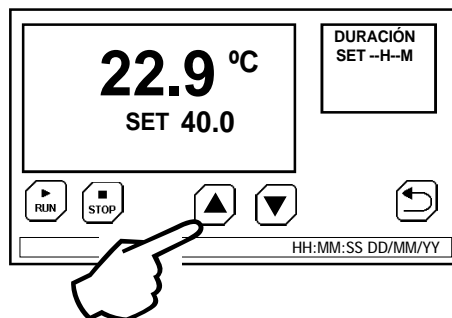
### 7.1 Inicio rápido para trabajar a una temperatura



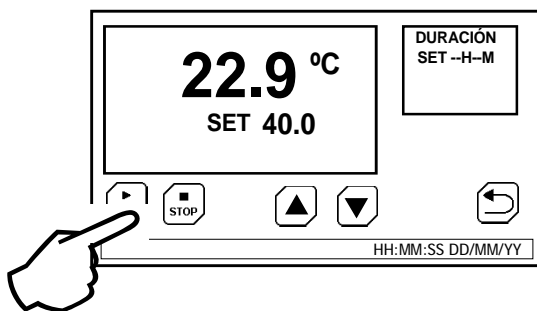
**1** Pulsar sobre «TRABAJO».




**2** Pulsar sobre el cuadro que indica la temperatura (el marco cambia a color amarillo).



**3** Seleccionar la temperatura con las teclas «subir» y «bajar» (en el ejemplo: 40°C).



**4** Pulsar sobre 

#### Notas:

De forma similar se puede programar un tiempo “Horas/Minutos” de funcionamiento pulsando sobre “DURACIÓN”.

Los parámetros seleccionados directamente desde esta pantalla, no quedan memorizadas al apagar el equipo.

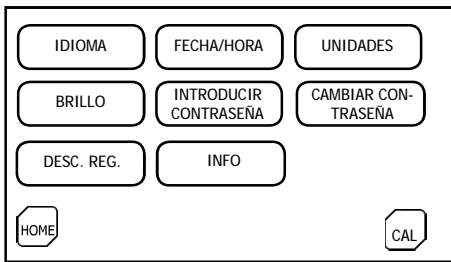


Fig 7.2 Pantalla de ajustes

## 7.2 Pantalla de AJUSTES

### 7.2.1 Establecer Hora y Fecha

Pulsar sobre el icono Hora/Fecha. Pulsar, sucesivamente sobre el cuadro para seleccionar el ajuste de día, mes, año, hora, minuto y segundo.

Ajustar el valor pulsando sobre los iconos aumentar y disminuir.

### 7.2.2 Establecer unidades, idioma y nivel de brillo de la pantalla

De forma similar, pulsar sobre los iconos para cambiar el nivel de brillo de la pantalla, el idioma y las unidades para la temperatura.

### 7.2.3 Parámetros protegidos con contraseña

Protegidos bajo la contraseña "0000" hay una serie de parámetros que afectan el funcionamiento del equipo:

contraseña:	0000
intervalo de registro:	1 a 60min
calibración:	-100 a +100
límite inferior temp.	-10
límite superior temp.	-10

#### a) Intervalo de registro

Es la frecuencia de toma de datos para el registro.

#### b) Calibración (OFFSET)

Sólo utilice este ajuste si observa una desviación entre la temperatura indicada por el equipo y la indicada por un termómetro patrón.

Por ejemplo: el equipo indica 40.0°C, el patrón indica 40.5°C. Introduzca un valor de -0.5°C para corregir la desviación.

#### c) El límite inferior y el límite superior de temperatura

Son los límites máximos y mínimos de ajuste de la temperatura. Esto permite ajustar el rango de la Temperatura de trabajo del equipo.

## 7.3 Programación de temperatura y tiempo

Esta pantalla permite crear hasta 10 programas de temperatura y tiempo.

Cada programa está definido por:

Temperatura:	Tª amb. + 5 ... 200°C
Tiempo:	HH:MM
Undertemp:	Valor de alarma de temperatura baja.*
Overtemp:	Valor de alarma de temperatura alta.*

\*Aparece un mensaje de aviso.

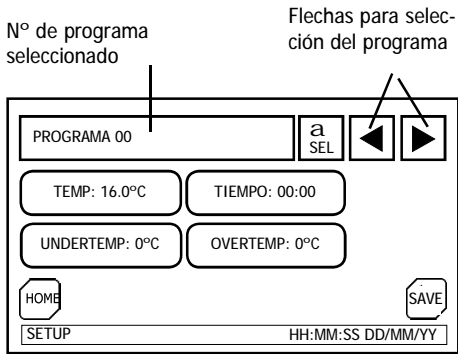


Fig 7.3 Pantalla de programación

Desde el menú principal pulsar sobre «PROGRAMACIÓN»

Aparece la pantalla de Fig 7.3

Seleccionar un programa (del 00 al 09) mediante las teclas

Establecer la temperatura y el resto de parámetros:

Pulsar:

Aparecen las teclas Para ajustar el valor de la temperatura.

De forma similar, pulsando sobre:

Establecer el tiempo de mantenimiento. Un tiempo de 00.00 significa un funcionamiento continuo. Este tiempo empieza a descontar una vez se llega a la consigna.

Establecer la alarma por si la temperatura baja de este valor durante el funcionamiento.

Establecer la alarma por si la temperatura sobrepasa este valor durante el funcionamiento.

Finalmente pulsar para salvar el programa.

a SEL cambia a color amarillo si está seleccionado

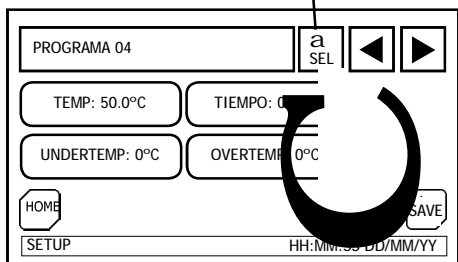


Fig 7.4 Selección de un programa.

### 7.4 Seleccionar un programa para ejecutarlo desde la pantalla de Trabajo

Para seleccionar un programa almacenado, pulsar sobre SEL. (La indicación SEL, cambia de color para indicar que se ha seleccionado).

Una vez seleccionado, este programa aparece en la pantalla de TRABAJO.

### 7.5 Pantalla de Trabajo

Desde la pantalla de trabajo, el programa seleccionado en la pantalla de programación (Ver 7.4) se pone en marcha pulsando sobre

Esta pantalla informa de:

- La temperatura actual,
- La temperatura programada (set)
- El tiempo programado (SET)
- El tiempo transcurrido.

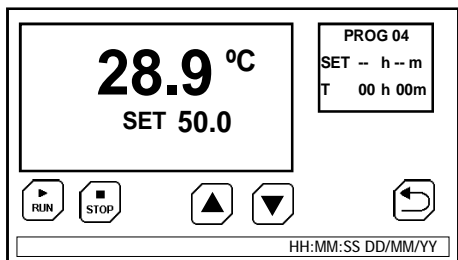


Fig 7.5 Pantalla de trabajo

### 7.6 Descargar datos a la memoria USB

Desde la pantalla “AJUSTES”, pulsar el botón “Descargar Registros” para obtener un fichero de texto con los registros almacenados. Si el lápiz USB de memoria no está colocado, el equipo esperará la respuesta.



## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### MANTENIMIENTO

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

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

### LIMPIEZA

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

## 9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Código de referencia:	80012	80014
Dimensiones: alto/ancho/fondo (mm)	280/180/190	
Tensión de alimentación:	230 VAC 50-60Hz	115 VAC 50-60Hz
Potencia eléctrica (W):	2060	1060
Peso: (Kg)	4.5	
Fusible exterior:	Reemplazable (Tipo: 10x5mm)	
Rango de temperatura:	Desde... Tª ambiente + 5°C ... hasta ... 200°C	
Resolución del display:	0.1°C	
Funcionamiento temporizador:	Horas. minutos	

## 10. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si durante el uso del equipo aparece algún mensaje de alarma, se debe corregir el defecto para continuar con el trabajo. Los mensajes indican el defecto y su solución.

Descripción	Causa	Resolución
No calienta	Ha saltado el termostato de seguridad	Pulse el rearme del termostato. Véase 10.1
	La resistencia está fundida	Contacte con el servicio técnico para su reemplazo
La lectura de la temperatura no coincide con un termómetro externo	Desajuste en la temperatura	Véase el apartado 7.2.3 de cómo actuar para su ajuste



### 10.1 Termostato de seguridad

El mensaje "TERMOSTATO DE SEGURIDAD" aparece debido a:

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

En este caso, el mecanismo desconecta la potencia de la resistencia y, una vez enfriado, se debe rearmar para poder seguir utilizando el equipo. Pulse el botón rearme situado en la parte posterior del equipo.

## 11. GARANTÍA

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

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

## 2. GENERAL INFORMATION



**Hazard  
risk**



**Electric  
risk**



**Risk of high  
temperature contact**

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

### 2.1 Risks the operator is subjected to

- Risk of burns
- Electrical risk

### 2.2 Staff qualification

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

### 2.3 Use with hazardous substances

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

### **ATTENTION!**

#### **Burning risk**

Take proper precautions  
(use of thermal gloves, clamps, ...)  
to extract samples from inside the equipment.

**It can be at a high temperature.**

## 3. EQUIPMENT DESCRIPTION

Immersion thermostats are wide used on professional kitchen in cooking vacuum packed food.

The unit includes a water circulation pump to improve temperature distribution into the bath.

Unit could work in a continuous or timed operation. After the running time expires, the machine stops.

The equipment has a temperature log in an USB memory stick, color touch screen, updated firmware, process parameters programs (10).

#### Culinary level applications:

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

### 4. PACKING LIST

The standard equipments consist on the following components:

Equipment	80012 / 80014
Instructions manual	80301

### 5. INSTALLATION & ASSEMBLY

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



Fig 5.1a Tank + cover



Fig 5.1b Fixing clamp

#### 5.1 Tank

A bucket or tank (fig 5.1a) will be needed for the thermostat to operate. See ICC's product range on the catalogue. Our tank is made with a thermal insulation of large capacity 0.034W / mC, 40mm thick which allows for a greater stability and preservation of temperature.

Set the thermostat in the tank by a fixing clamp (Fig 5.1b). Make sure that the equipment is properly secured.

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

#### 5.2 Connection to the mains

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

For your safety, the equipment must be earthed.

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

#### 5.3 Removable grid

The computer comes equipped with a protection grid (Fig 5.3) to avoid burns and jams in the recirculation pump.

This grid comes standard from factory but if it is necessary for any reason, as repairing or cleaning, it can be easily removed.



Fig 5.3 Clamp and removable grid

Simply press the sides to loosen the screws from its location and the grid will come out easily. No tool is required. To place it back, follow the same procedure in reverse.

### 6. OPERATION

All the equipment functions are set with the touch screen. Gently press with your finger in the centre of each icon.

When starting the computer, the starting screen will be shown (Fig 6).

<b>AJUSTES SETTINGS</b>	<b>PROGRAMACIÓN PROGRAMMING</b>
<b>TRABAJO TASK</b>	

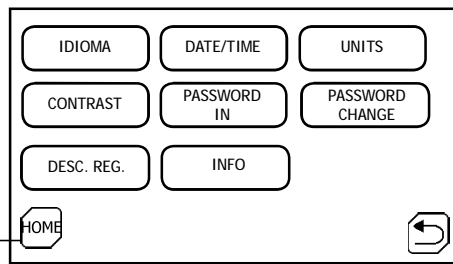
Fig 6 Initial screen

- **SETTINGS:**
  - Time and date: menu to set the date and time in the equipment.
  - Download logged data.
  - Temperature correction.
  - Temperature alarm limits.
- **PROGRAMMING**
  - The user can create up to 10 different temperature programs. Each one allows up to 6 different values of the working temperature, so you can create different forms of temperature evolution (Temp / time).
- **TASK**

It allows selection and starting of:

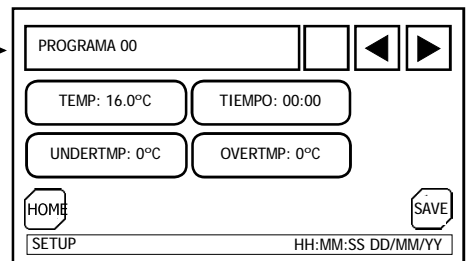
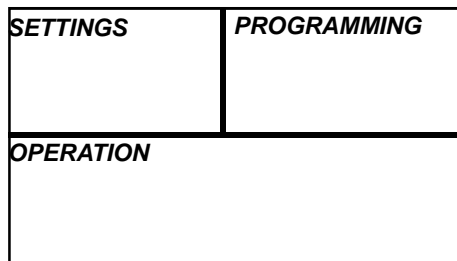
  - The working temperature or a temperature profile.
  - Adjust the operating time.

### SETTINGS SCREEN

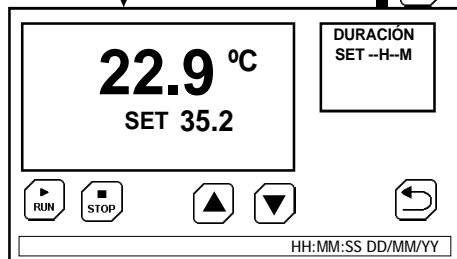


Return to main screen

### INITIAL SCREEN



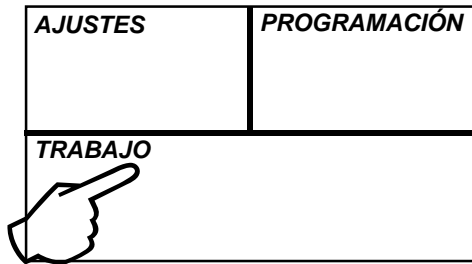
### PROGRAMMING SCREEN



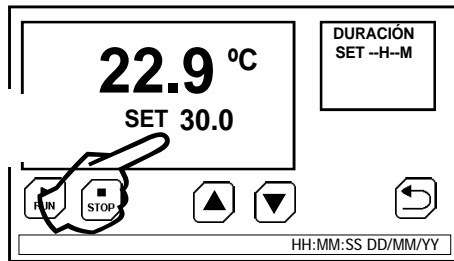
### OPERATION SCREEN

## 7. STARTING

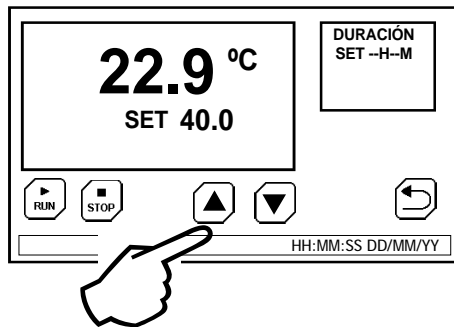
### 7.1 Quick starting to operate at a temperature





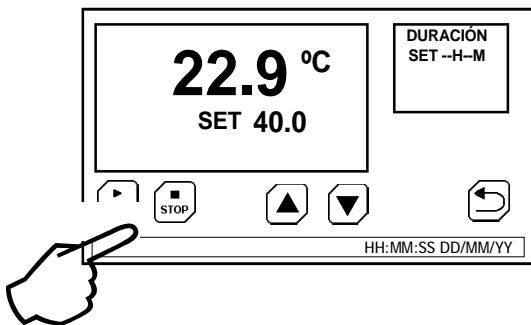
1 Press over «TASK».



2 Press over temperature display (frame changes to yellow color)



3 Set the temperature with   (40°C on the example)



4 Press .

**Notes:**

In a similar way, hours and minutes of working time could be programmed by pressing over “DURATION”. The selected parameters directly from this screen do not remain saved once the equipment is switched off.

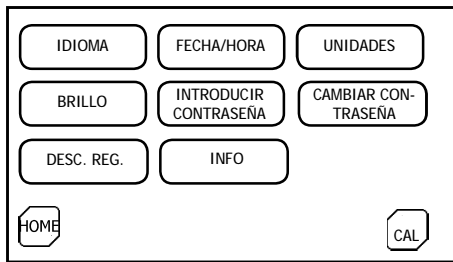


Fig 7.2 Programming screen

## 7.2 Settings screen

### 7.2.1 Set time and date:

Press on Date/time button. Press over push buttons to set time and date.

Use Up and Down icons to entry a value.

### 7.2.2 Set temperature, language and screen contrast

In a similar way set the temperature units, the language and the screen contrast.

### 7.2.2 Working parameters protected under password

There are several parameters under password "0000" which affect the equipment operation.

password:	0000
log interval:	1 to 60min
calibration:	-100 to +100
lower temp. limit:	-10
upper temp. limit:	-10

#### a) Log interval

It is the frequency of data collection for logging.

#### b) Calibration (OFFSET)

Use only this setting if you notice a deviation between the temperature indicated by the equipment and the one indicated by a standard thermometer.

For example: the equipment indicates 40.0°C, the pattern indicates 40.5°C. Enter a value of -0.5°C to correct the deviation.

#### c) The lower and the upper limit of temperature

These are the maximum and the minimum limits of temperature adjustments. This allows you to adjust the working temperature range of the equipment.

## 7.3 Temperature and working time setting

Up to 10 programs of temperature and time can be created.

Each program has the following parameters:

Temperature:	Temperature: from ambient+5°C ... 200°C
Time:	HH:MM
Undertemp:	Alarm value for temperature drop.*
Overtemp:	Alarm value for overtemperature.*

\*A warning message appears.

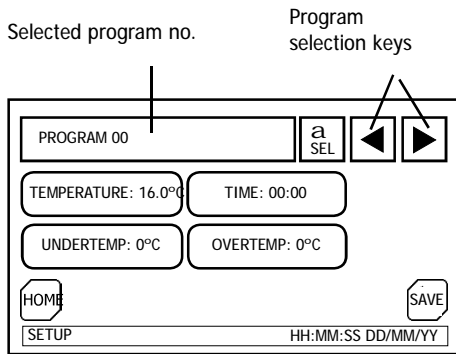


Fig 7.3 Programming screen

From the main menu, press over «PROGRAMMING».

Fig7.3 screen is displayed.

Select a program (from 00 to 10) with keys:

Set working temperature and the other parameters:

Press:

keys will be shown to select temperature.

In a similar way press:

Set de working time.  
A time setting value of 00.00 means «continuous operation».

Sets the low temperature alarm value.

Sets the high temperature alarm value.

Press to save the program.

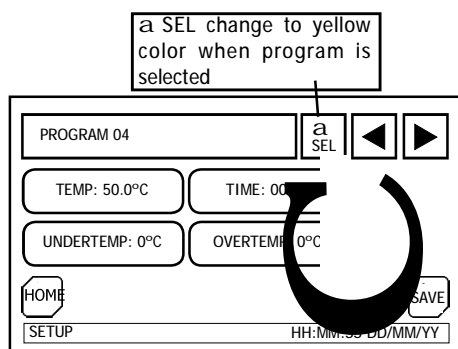


Fig 7.4 selecting a program

### 7.4 Selecting a program to operate from TASK screen

To select a stored program, press over SEL.  
(SEL indication changes its color to indicate it has been selected).

Once selected, this program in placed on the TASK screen.

### 7.5 Operation screen

On the operation screen «TASK», the program selected on the programming screen (See 7.4) starts when pressing on .

This screen shows:

- Actual temperature,
- Temperature set (set).
- Time set (SET).
- Elapsed time.

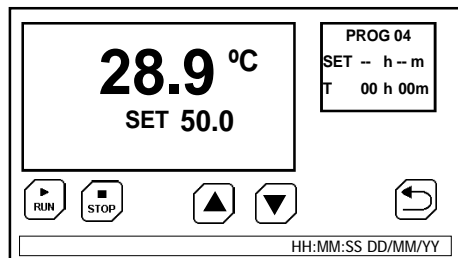


Fig 7.5 Operation screen

### 7.6 Datalogging to USB memory

From the “SETTINGS” screen, press the “Download Logs” button to get a text file with the saved records. If the USB memory stick is not in place, the equipment will wait for the answer.

## 8. MAINTENANCE & CLEANING

### Maintenance

Unplug the equipment from the mains before handling inside.

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

### Cleaning

To clean the accessible parts of the equipment, use a cleaner or a similar product.

Do not use aggressive solvents. To remove lime, you can use vinegar a bit lowered.

## 9. TECHNICAL SPECIFICATIONS

	80012	80014
Dimensions: High/wide/depth (mm)	280/180/190	
Power supply voltage:	230 VAC 50-60Hz	115 VAC 50-60Hz
Electrical power (W):	2060	1060
Weight: (Kg)	4.5	
Fuse:	Reemplazable (Type: 10x5mm)	
Temperature range:	From ... Ambient Temp + 5°C ... to ... 200°C	
Temperature resolution:	0.1°C	
Timed operation:	Hours. minutes	

## 10. TROUBLESHOOTING

If an alarm message appears while using the equipment, correct the error to continue the work. The messages indicate the error and its solution.

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



### 10.1 Safety thermostat

The message "SAFETY THERMOSTAT" appears due to:

- Overheating: The equipment has an independent safety device to prevent that the temperature from the heating element rises uncontrollably, for example if it runs out of water.

In this case, the mechanism disconnects the power of the heating element and, once cooled, it must be reset to continue using your equipment. Press the reset button on the back of the computer.

## 11. WARRANTY

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

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