

Abbiamo rivoluzionato i concetti del sottovuoto
...di nuovo



Once again...we have revolutionised the concept
of vacuum cooking

Sistema termometrico a sonde
digitali wireless per alimenti in cottura

Thermometric system with digital
wireless probe for foods in cooking

NON UTILIZZABILE
IN MICROONDE



NOT SUITED FOR THE
USE IN MICROWAVES





Indice:

1. Introduzione
2. Caratteristiche
3. Sicurezza
4. Avvertenze
5. Cura e Manutenzione
6. Guida Introduttiva (Impostazioni)
7. Programmazione Cotture/Congelamenti
8. Programmazione Timers
9. Impostazioni di sistema
10. Risoluzione dei problemi
11. Aggiornamento programma del sistema
12. Specifiche Tecniche



CONTACT
wireless cooking sensor

1 - Introduzione

CONTACT, è stata ideata e messa a punto da Decorfood Italy, per il rilevamento della temperatura al cuore del prodotto, nelle cotture in sacchetti o vasi sottovuoto.

Questo sistema dispone di una sonda elettronica wireless rivestita in silicone alimentare che, una volta inserita all'interno del prodotto, tramite un'antenna esterna invia al dispositivo principale la temperatura rilevata durante la cottura.

Può essere utilizzata con tutti gli alimenti, sia solidi che semiliquidi, in più tecniche di cottura quali forno, a vapore, in olio, in acqua bollente (**ad esclusione del forno a microonde**) ed anche durante le fasi di raffreddamento/congelamento.

Le sonde resistono ad una temperatura compresa tra i **-70°C/+100°C**.
Le antenne resistono ad una temperatura compresa tra i **-70°C/+200°C**.

Il sistema dispone di 3 ingressi per le antenne e relative sonde wireless, più un ingresso per una sonda ad ago per la misurazione di alte temperature non sottovuoto (fino a 300 °C), tutte utilizzabili contemporaneamente, con singoli timer, per diversi tipi di cottura / congelamento.

Questo dispositivo è testato e calibrato. Utilizzato nel modo corretto garantisce anni di servizio affidabile. Si prega di visitare il nostro sito web (www.decorfooditaly.it) per scaricare l'ultima versione di questo manuale d'istruzioni, gli aggiornamenti software e per assistenza.

Il set comprende:

- | | |
|-----|--|
| n°1 | strumento con display touch a colori |
| n°1 | alimentatore per tensione di rete |
| n°1 | antenna ad anello diametro interno 100 mm |
| n°1 | Sonda wireless di temperatura lunghezza 50mm |
| n°1 | Valigetta di plastica e manuale d'istruzioni |
| n°1 | Sonda tipo "K" ad ago |

2 - Caratteristiche

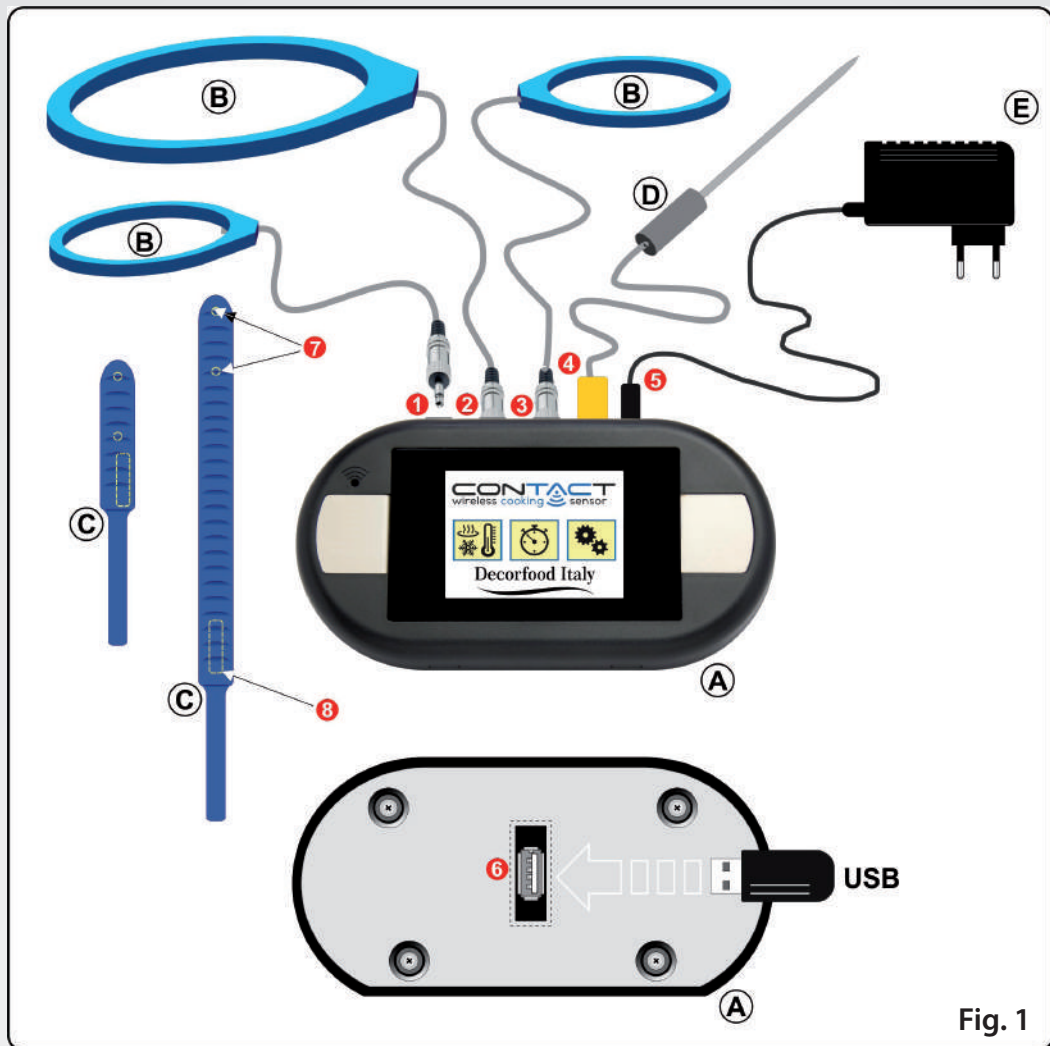


Fig. 1

• Il sistema è formato come in Fig.1 dai seguenti dispositivi:

A) Strumento con display touch a colori (si accende appena alimentato e si spegne automaticamente dopo 60 minuti di inattività; è sufficiente toccare il display per riaccenderlo per altri 60 min. o avviare un'attività) con 3 ingressi (1); (2); (3); per Antenne ad anello per la gestione delle relative sonde Wireless; un ingresso per sonda "K" a filo (4); un ingresso per alimentatore esterno (5) certificato CE-UL-VDE; un ingresso USB (6) per l'upgrade del software.

B) Antenna ad anello (2 misure: piccola diametro 100mm e grande diametro 150mm) resistente fino a 200°C (compreso anche il cavo di connessione) per cotture in forno, a vapore, in olio, in acqua bollente (**ad esclusione del forno a microonde**), con cavo da 2 metri e connessione allo strumento tramite spinetta Jack standard.

C) Sonda wireless di temperatura (2 misure: corta da 50mm e lunga da 130mm) con doppio sensore digitale di temperatura incorporato (7) e microantenna inglobata in silicone blu FDA (8), da inserire nel "cuore" degli alimenti in cottura/congelamento. Resistente alla temperatura massima di 100°C (le Sonde sono lavabili in lavastoviglie).

D) Sonda tipo "K" ad ago con punta affusolata per poterla inserire più facilmente negli alimenti per controllare la loro temperatura anche in cottura (non sottovuoto), con cavo da 2 metri, il tutto resistente fino a 300°C.

E) Alimentatore per tensione di rete AC Adaptor (lunghezza cavo in bassissima tensione 2 metri).

3 - Sicurezza

- Leggere attentamente l'intero Manuale Utente prima dell'utilizzo
- Questo prodotto è destinato all'utilizzo solamente nei settori d'applicazione descritti in questo Manuale Utente
- Ogni tipo di riparazione/modifica o cambio d'uso o di destinazione non autorizzato del prodotto è proibito e annulla la garanzia dello stesso.
- Ogni inosservanza delle "Informazioni Importanti sulla Sicurezza dei Prodotti" invaliderà la garanzia del prodotto con conseguente spesa di riparazione e trasporto a carico dello stesso cliente.

Attenzione! Rischio di lesioni

- Non aprire mai lo strumento nemmeno per sostituire la batteria al Litio dell'orologio interno. Il cambio batterie va effettuato solo da personale qualificato.
- La batteria contiene acidi dannosi. Se scarica deve essere sostituita il più presto possibile per prevenire possibili danni (durata minima della stessa 5 anni).
- Tenere la batteria lontana dai bambini, può essere fatale se ingerita. Nel caso in cui venisse ingerita, contattare immediatamente l'assistenza medica.



- In caso di rottura del cavo elettrico, del connettore o perdita dell'isolamento delle Antenne ad anello, evitare il contatto per possibili tensioni elevate, e provvedere alla immediata riparazione/sostituzione.
- Utilizzare solo l'alimentatore (adapter) fornito in dotazione o, al limite, sostituirlo con un altro avente le medesime caratteristiche.



- Fare attenzione alle antenne appena estratte dal forno per evitare possibili ustioni.
- Fare attenzione quando si utilizzano le sonde a NON inserirle per nessun motivo nei Forni a Microonde, per evitare possibili ustioni.

4 - Avvertenze: Informazioni importanti sulla sicurezza dei prodotti.

- Non esporre lo strumento a Display a temperature estreme, vibrazioni, urti, getti di vapore, schizzi d'acqua o altro liquido.
- Solamente la sonda "K" può sopportare alte temperature fino a 300°C (572°F), non l'intero dispositivo e nemmeno le sonde wireless.
- Per evitare la rottura delle sonde wireless per eccessiva temperatura (max 100°C), durante la cottura inserire bene le sonde nei cibi (completamente! E NON solo una parte) al fine di ottenere una corretta misurazione ed una maggiore protezione dalla elevata temperatura del forno (e possibile tenere all'esterno dei cibi in cottura il solo "coda di presa" della sonda che resiste fino a 250°C).
- Non collocare la sonda "K" o altre parti del sistema direttamente sul fuoco vivo.
- Tenere sufficientemente lontano le antenne ad anello dalle piastre ad induzione (almeno 5cm o più, dipendentemente dalla potenza utilizzata).
- Non tenere le Antenne ad anello completamente appoggiate su superfici metalliche, ciò può ridurre notevolmente il loro campo di azione (sonde wireless difficilmente leggibili).
- Non esporre le Antenne ad anello a temperature superiori ai 200°C anche se i materiali di cui sono composti, anello e cavo, sono conformi alle direttive FDA e resistono fino a 220°C.
- Non introdurre, per nessun motivo, alcuna parte del sistema (strumento, antenne, sonde) nei forni a microonde.
- Estrarre sempre le sonde wireless dagli alimenti prima di servire in tavola.
- Utilizzare lo strumento visualizzatore/programmatore a display solo entro i limiti della temperatura di utilizzo da 0°C a 50 °C.

5 - Cura e Manutenzione

- Pulire lo strumento a display touch solo con un panno leggermente umido. Non utilizzare abrasivi, solventi, sostanze corrosive, o liquidi che possano penetrare all'interno.
- Pulire e lavare le antenne ad anello con un detersivo non aggressivo avendo cura di non bagnare lo spinottino in fondo al cavo
- Lavare le sonde wireless in lavastoviglie (esclusivamente nel cestello superiore) senza utilizzare detersivi particolarmente aggressivi
- Ricordarsi di sostituire, eventualmente, la batteria interna quando lo strumento viene inutilizzato per un lunghissimo periodo con conseguente perdita dell'ora reale.
- Conservare lo strumento visualizzatore a display in un luogo asciutto o meglio nella propria valigetta quando non utilizzato.

6 - Guida Introduttiva: Impostazioni

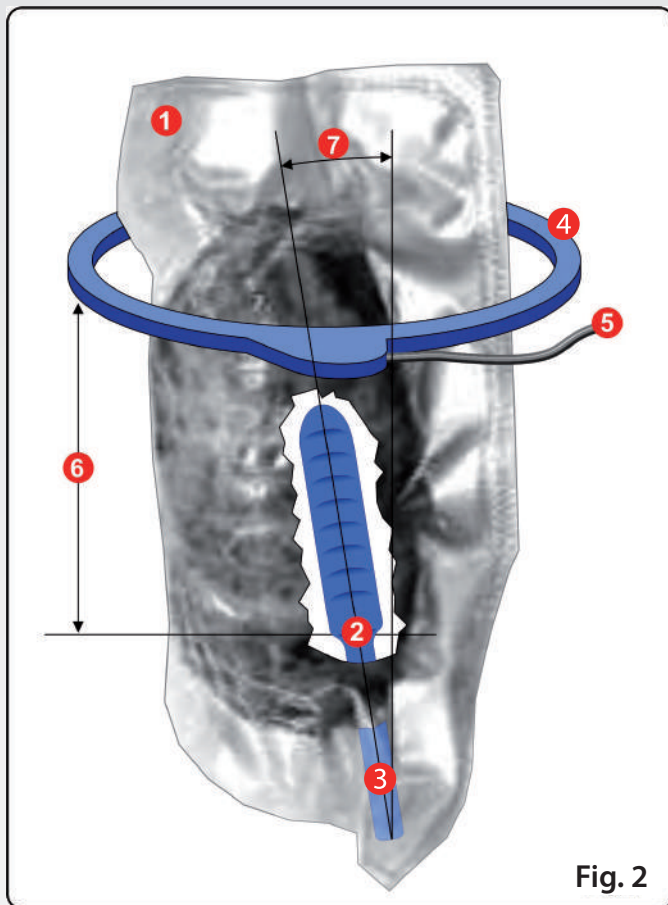
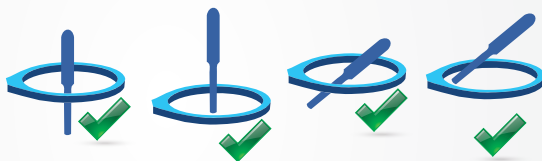


Fig. 2

In **Figura 2** sono evidenziati i punti e le parti più importanti da tener conto per ottenere un corretto posizionamento della sonda wireless rispetto all'Antenna ad anello:

1. Sacchetto sottovuoto con alimento e sonda wireless pronto per la cottura
2. Punto di Attaccatura della coda della sonda wireless (importante punto di riferimento)
3. Coda della sonda wireless per estrazione e come "marcatura" del sacchetto
4. Antenna ad anello
5. Cavetto di collegamento dell'Antenna ad anello
6. Non superare i 5 cm di distanza tra l'antenna e l'attaccatura della coda della sonda wireless
7. Angolo tra l'asse dell'antenna e quello della sonda

- Alimentare il dispositivo a Display Touch tramite l'apposito adattatore a spina universale.
- Collegare una o più antenne ad anello inserendo le spinette nelle apposite prese circolari dello strumento.

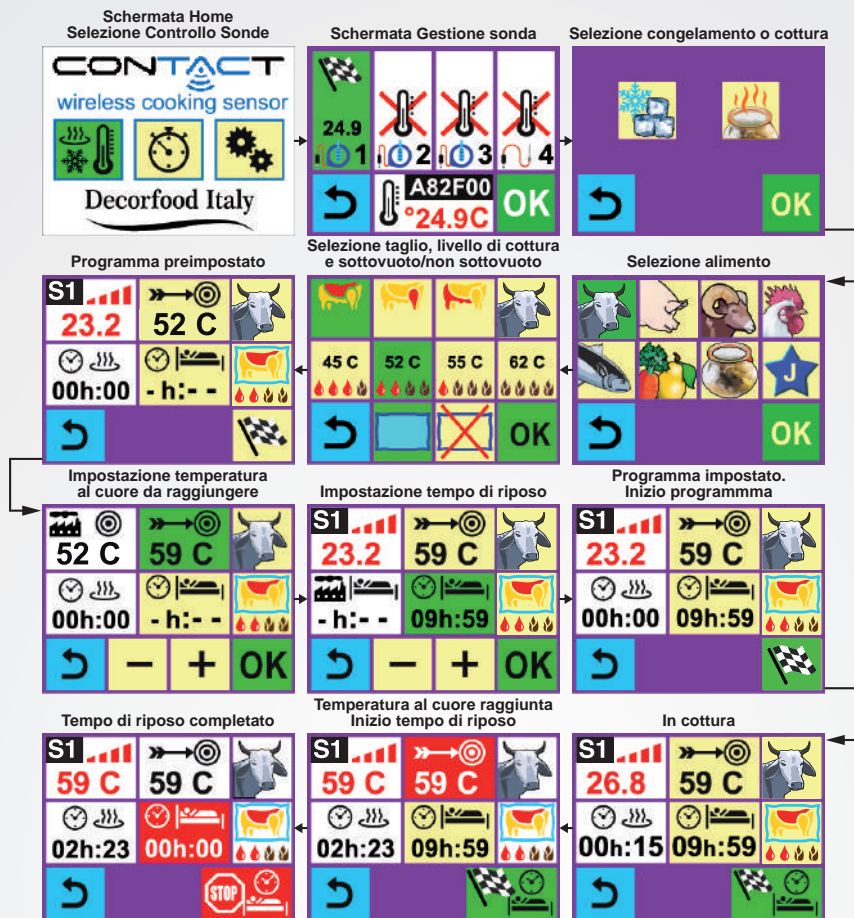


Corretta posizione della sonda:



- Selezionare l'Unità di Misura della Temperatura (°C, °F) tramite il Display Touch entrando nelle IMPOSTAZIONI (Tasto con gli ingranaggi) e modificare con l'apposito tasto.
- Inserire le sonde wireless all'interno dei cibi prima di sigillare il tutto nei sacchetti o vasi sottovuoto, al fine di controllarne la reale temperatura interna in cottura, avendo cura di posizionare le antenne ad anello (1, 2, 3) non troppo lontane dall'attaccatura della "coda" della sonda (max 5cm) e perpendicolari il più possibile rispetto alla sonda stessa (vedi fig.2).
- Verificare sul Display nella schermata generale delle sonde che la temperatura venga rilevata dalle rispettive antenne/sonde o dalla sonda "K" utilizzata.
- Lo strumento si spegnerà automaticamente dopo 60 minuti d'inattività (assenza di cotture, congelamenti, tempi di riposo o timer in corso). Per riaccendere il dispositivo, è comunque sufficiente toccare il display con una mano oppure delicatamente con qualsiasi altro oggetto (non troppo appuntito).

7 - Programmazione Cotture/Congelamenti

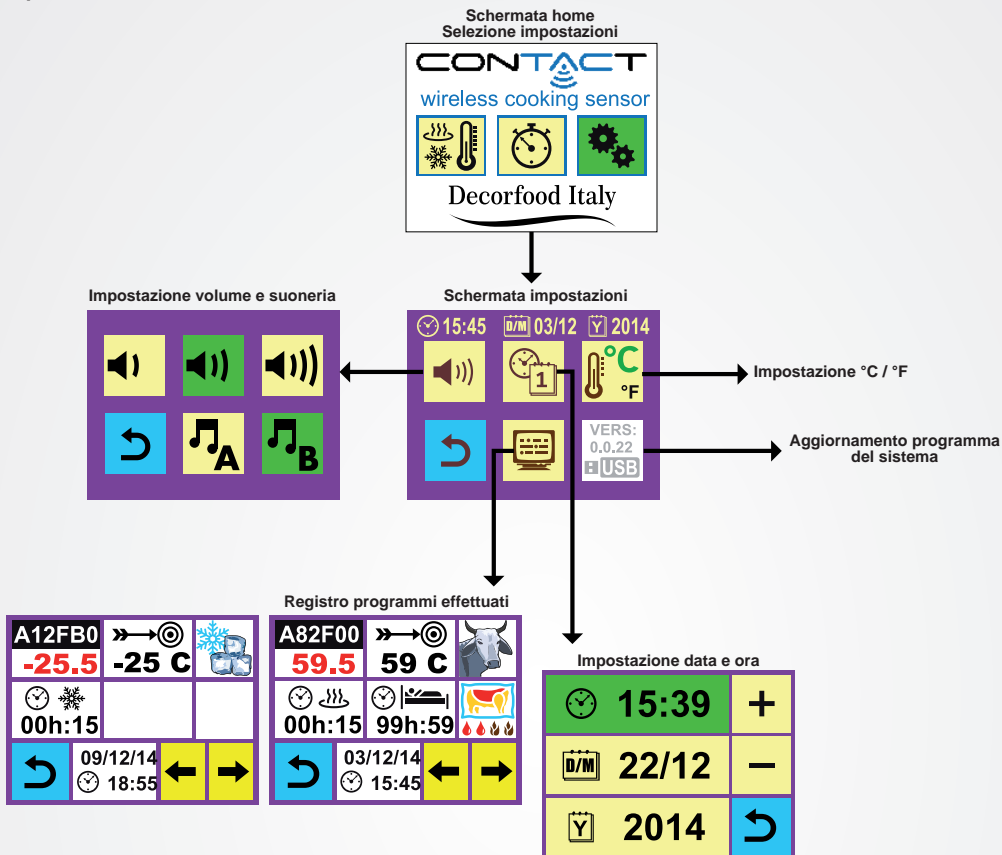


* Icone bianche: parametri non modificabili
 ** Icone gialle: parametri modificabili
 *** Icone verdi: parametro selezionato e modificabile tramite + e -

8 - Programmazione Timers



9 - Impostazioni di sistema



10 - Risoluzione dei Problemi

L DISPLAY NON SI ACCENDE:

Verificare che l'alimentatore sia correttamente inserito nel dispositivo e collegato alla presa di corrente.

IL VALORE DELLA TEMPERATURA DELLA SONDA "K" NON VIENE VISUALIZZATO

Controllare la posizione della sonda "K"; quest'ultima deve essere inserita nel materiale da testare ad una profondità di almeno 1 cm (0.4 pollici).

IL VALORE DELLA TEMPERATURA DELLA SONDA WIRELESS NON VIENE VISUALIZZATO

Controllare la posizione della sonda come indicato nel presente manuale.

NON VIENE VISUALIZZATA L'ORA ESATTA NELLA SEZIONE "IMPOSTAZIONI"

Regolare l'ora o far sostituire la batteria al Litio dell'orologio interno da personale specializzato.

11 - Aggiornamento programma del sistema

- Collegarsi al sito internet www.decorfooditaly.it, scaricare l'aggiornamento desiderato e salvarlo su una chiavetta USB
- Inserire la chiavetta nell'apposita porta (posta sotto il dispositivo), il sistema riconoscerà automaticamente il file con l'ultima release ed installerà solo quello.
- I file saranno nominati "**dtm_XYY.tes**" dove "X" sta per il numero della versione e "YY" stanno per il numero della release (sul display verrà in effetti visualizzato: "**VERS: X.YY**").

12 - Specifiche Tecniche

- Display Touch LCD TFT a colori Multi Funzione
- Frequenza di lettura minimo 2 letture al secondo con sola sonda K, max 1 lettura ogni 12 secondi con tutte le 4 sonde (ad antenne) connesse
- Range sonda "K" da -40 a 300°C (da -x a x°F)
- Range sonda wireless da -40 a 100°C (da -x a x°F)
- Risoluzione 0,1°C o °F
- Precisione sonde wireless $\pm 0.5^\circ\text{C}$ max da 0 a +65°C e $\pm 1^\circ\text{C}$ max da -40 a 0 e da +65 a +100°C
- Precisione sonda "K" $\pm 2^\circ\text{C}$ max da -20 a +100°C, $\pm 3^\circ\text{C}$ max da -40 a -20 e da +100 a +300°C
- Alimentazione 12Vcc Tramite adattatore universale (switching power supply Input 100-240V~ 1.0A 50-60 Hz Output 12V  600 mA min 30 Wmax)
- Assorbimento massimo consumo di corrente con tutte le sonde attivate 300 mA 12 V
- Alimentazione orologio 1 x Batteria CR-1616 sostituibile, interna allo strumento
- Temperatura d'utilizzo da 0 a 50°C (da 32 a 122°F)
- Dimensioni Strumento 160 x 88 x 55 mm
- Peso Strumento circa 390g (con piastra Inox per aumento della stabilità)



Indice:

1. Introduction
2. Characteristics
3. Safety
4. Warning
5. Care and Maintenance
6. Introduction guide: Settings
7. Set cooking/Freezing
8. Setting timers
9. System setting
10. Troubleshooting
11. Update system program
12. Technical Specifications



CONTACT

wireless cooking sensor

1 - Introduction

CONTACT has been designed and created by Decorfood Italy for detecting products' core temperature while cooking in bags or vacuum jars.

This system features a wireless electronic probe covered in silicone that, once inserted into the product, thanks to an external master device, sends the temperature measured while cooking.

It can be used with all kind of foods, both solid and semi-liquid, while using most cooking techniques such as oven cooking, steaming, dipped in oil, boiling water (**with the exception of microwave oven**) and also during the cooling / freezing phase.

The probes withstand a temperature between **-70 ° C / + 100 ° C**.
The antennas withstand a temperature between **-70 ° C / + 200 ° C**.

The system has three inputs for the antennas and the related wireless probes, plus an extra input for a needle probe for the measurement of non-vacuum high temperatures (up to 300 ° C), which can all be used simultaneously, with single timers, for different types of cooking / freezing.

This equipment is tested and calibrated. Whether correctly used, it guarantees years of reliable service. Please visit our website (www.decorfooditaly.it) to download the latest version of this instruction manual, software updates and assistance.

The set includes:

- No. 1 tool with colour touch screen
- No. 1 power supply
- No. 1 ring antenna diameter 100 mm
- No. 1 wireless temperature probe length 50mm
- No. 1 Plastic carrying case and instruction manual
- No. 1 "K" type needle probe

2 - Characteristics

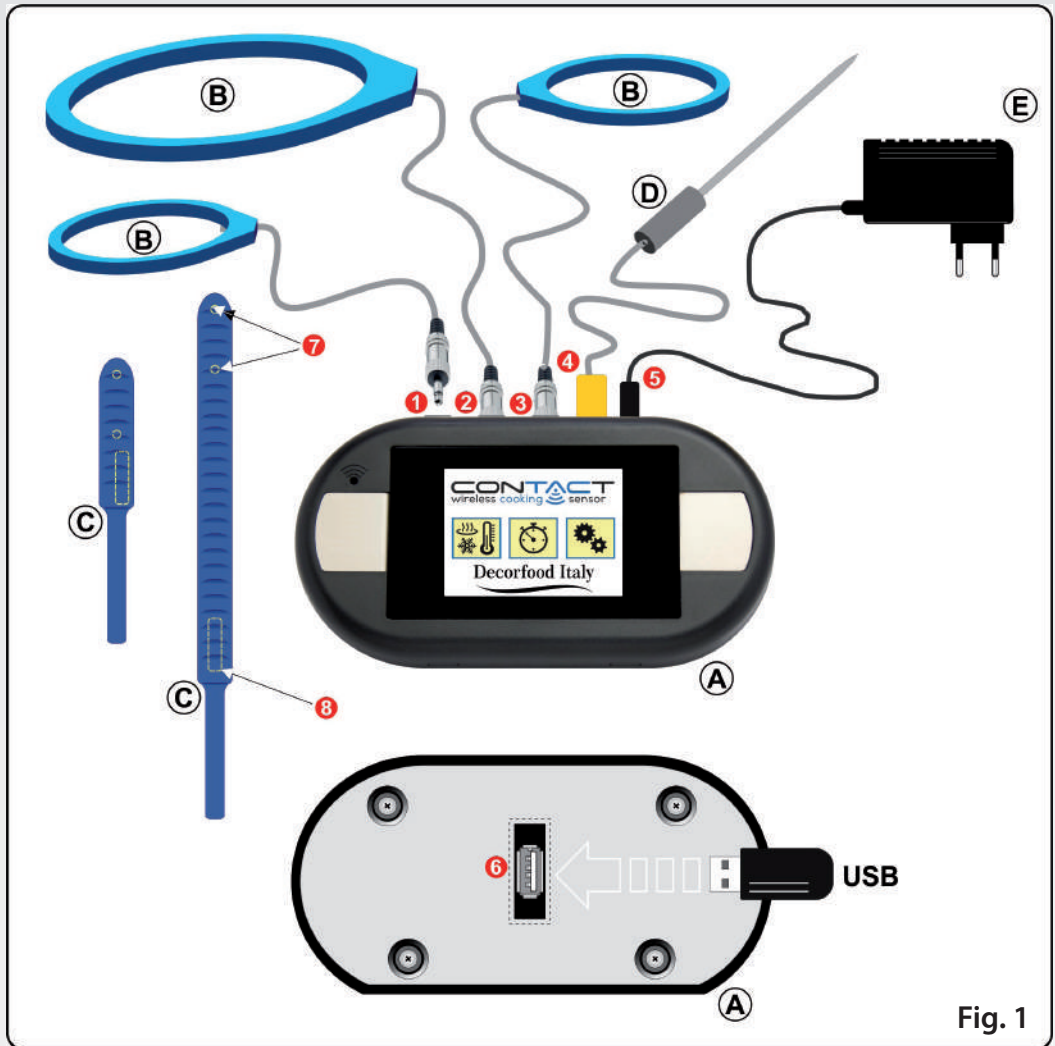


Fig. 1

• The system is formed by the following devices (Pic. 1):

A) tool with colour touch screen (it turns on automatically as soon as plugged in, it turns off automatically after 60 minutes of inactivity; simply touch the screen to turn it back on for another 60 min or in order to start one of its functions) with 3 inputs (1); (2); (3); for ring antennas and managing the related wireless probes; a wire "K" probe input (4); an input for external power supply (5) CE-UL-VDE certificate; a USB input (6) in order to upgrade the software.

B) Ring antenna (2 sizes: small, with a diameter of 100 mm, and large, with a diameter of 150mm) resistant up to 200°C (also including the connection cable) for oven cooking, steaming, dipped in oil, boiling water (**except microwave**), with 2-meter cable and connection to the tool through a standard jack plug.

C) Wireless Temperature Probe (2 sizes: short, 50mm, and long, 130mm) with a double built-in digital temperature sensor (7) and a microantenna incorporated made of FDA blue silicone (8), in order to permit its inclusion in the "heart" of food while cooking/freezing. Temperature resistant up to 100°C (the probes are washable in a dishwasher).

D) "K" type needle probe with a tapered tip to facilitate its insertion in food in order to control the temperature even while cooking (not vacuum cooking), with a two meter cable, all resistant up to 300°C.

E) Power supply AC Adaptor (low voltage cable, length 2 meters).

3 - Safety

- Read carefully the entire User Manual before using
- This product is intended for use only in the areas of application described in this user manual
- Any type of unauthorized repair, modification, change of use or destination of the product is prohibited and voids the warranty.
- Any failure to comply with the "Important Safety Information Product" will void the warranty resulting in cost of repair and freight charged to the same customer.

Attention! Risk of injury

- Do not open the instrument, not even for replacing the lithium battery of the internal clock. The battery replacement should be performed only by qualified personnel.
- The battery contains harmful acids. Exhausted batteries must be replaced as soon as possible in order to prevent possible damages (five years of battery life).
- Keep the battery away from children, it can be fatal if ingested. In such event, seek immediate medical assistance.



- In the event of breakage of the wire, the connector or loss of ring antennas insulation, avoid contact for possible high voltages and provide for immediate repair / replacement.
- Use only the power adapter supplied or replace it with another with the same characteristics.



- Be careful with the antennas when pulled away from the oven in order to prevent burns.
- Be careful when using the probes not to insert them into microwaves in order to prevent burns.

4 - Warning: Important information about product safety.

- Do not expose the display to extreme temperatures, vibrations, shocks, steam jets, water splashes or other liquid.
- Only the "K" probe can withstand high temperatures up to 300 ° C (572 ° F), not the entire device and even the wireless probes.
- To avoid the breakdown of the wireless probes for excessive temperature (max 100°C), during the cooking make sure to insert the probes deep into the food (completely! And NOT just a part) in order to get a correct measurement and greater protection from the high temperatures of the oven (you can keep outside of food just the grip of the probe which is resistant up to 250°C).
- Do not place the "K" probe or other parts of the system directly over an open fire.
- Keep the antenna far enough away from the ring induction plates (at least 5 cm or more, depending on the power used).
- Do not place the ring antenna on metal surfaces, this can greatly reduce their range (wireless probes difficult to read).
- Do not expose the ring antennas to temperatures higher than 200°C even if the materials of which they are made, ring and cable, comply with FDA regulations and are resistant up to 220°C.
- Do not place, under any circumstances, any part of the system (device, antennas, probes) in microwave ovens.
- Always remove the wireless probe from food before serving.
- Use the display instrument only within the limits of the operating temperature from 0 ° C to 50 ° C.

5 - Care and Maintenance

- Clean the touch display instrument only with a slightly damp cloth. Do not use abrasives, solvents, corrosive substances or liquids that could penetrate to the inside.
- Clean and wash the ring antennas with a mild detergent, taking care not to splash the plug at the bottom of the cable
- Wash the wireless sensors in the dishwasher (only in the top rack) while avoiding aggressive detergents
- Make sure to replace, if necessary, the internal battery when the unit is not used for a long period resulting in the consequent loss of the real time.
- Keep the display instrument in a dry place or, preferably, in its case when not used.

6 - Introduction guide: Settings

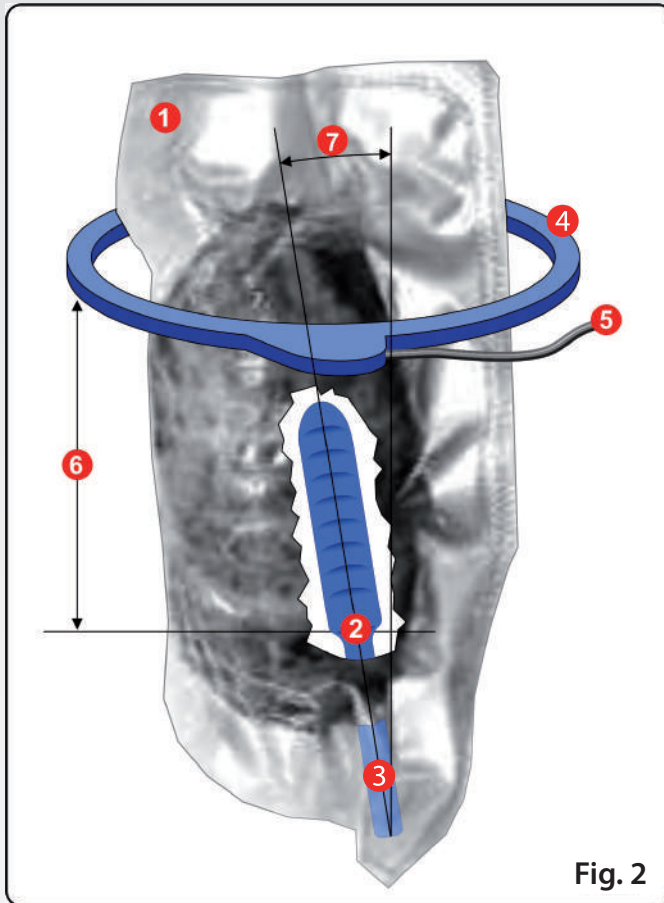
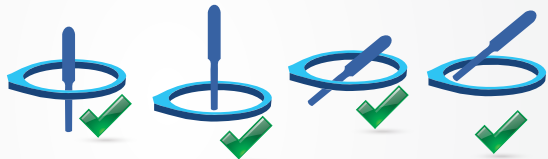


Fig. 2

In **Figure 2** are shown the most important points and parts that should be taken into account to obtain the correct positioning of the wireless sensor of the ring antenna:

1. Vacuum bag containing the wireless probe and food ready for cooking
2. Junction point of the probe (very important point)
3. "Tail" of the wireless probe for extraction and "marking" of the bag
4. Ring antenna
5. Ring antenna connection cable
6. Do not exceed a distance of 5 cm between the antenna and the junction point of the wireless sensor
7. Angle between the axis of the antenna and the one of the probe

- Power up the touch display device using the appropriate universal plug adapter.
- Connect one or more ring antennas just by plugging the plugs into the circle sockets of the tool.

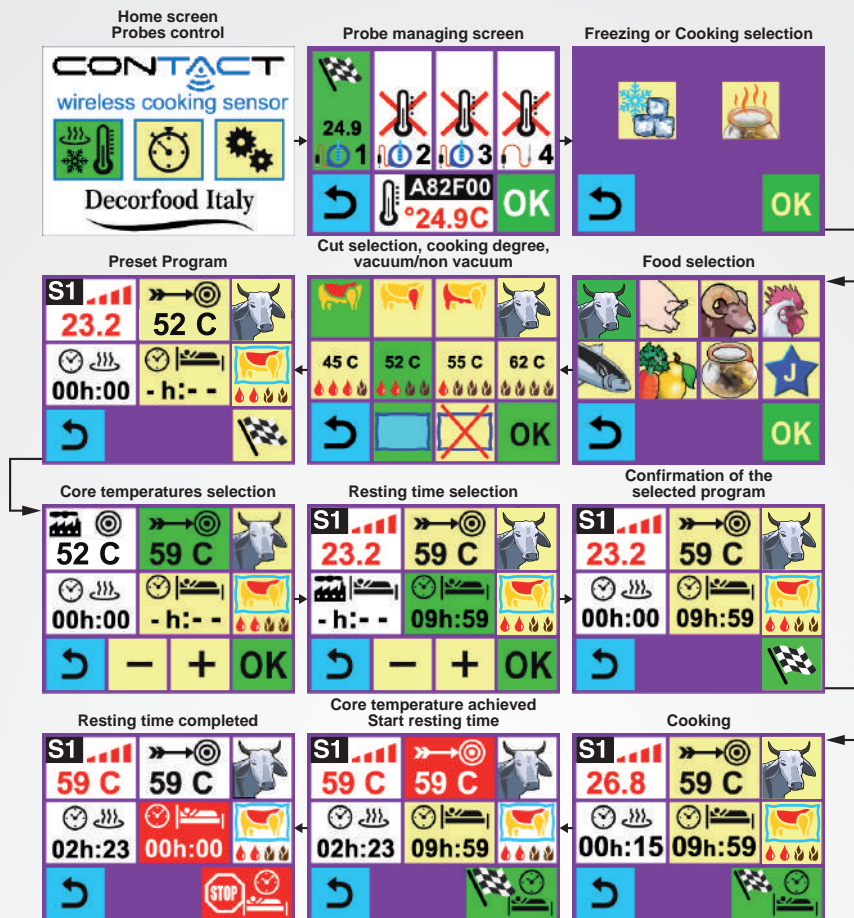


Correct position of the probe:



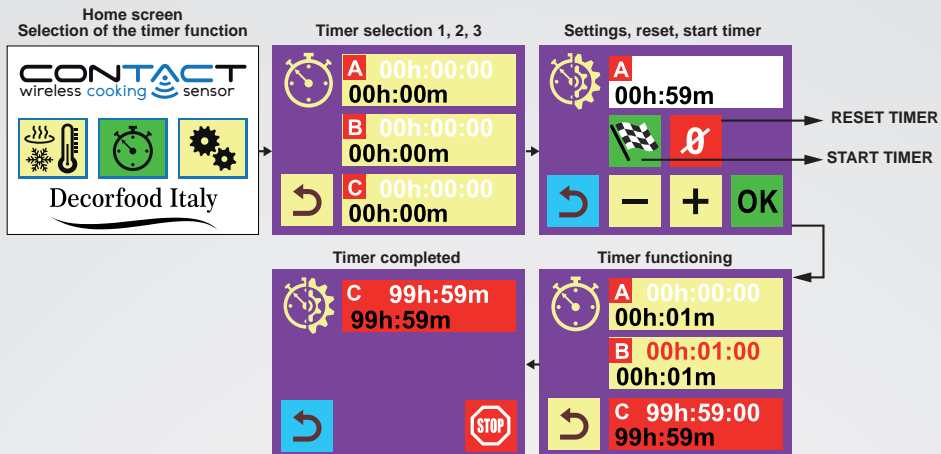
- Select the desired unit temperature (°C, °F) in order to do so, simply use the touch display entering the SETTINGS menu (gears icon) and by edit with the appropriate button.
- Insert the wireless probes inside the food before sealing it in bags or vacuum vases, in order to control the actual internal temperature while cooking, making sure to place the ring antennas (1, 2, 3) not too far from the "tail" of the probe (max 5cm) and as perpendicular as possible with respect to the probe (see Figure 2).
- Make sure, by verifying with the display, that the temperature is actually detected by the antenna/probe/"K" probe used.
- The tool will automatically switch off after 60 minutes of inactivity (no cooking, freezing, resting periods or running timer). In order to turn the device on, simply touch the display with one hand or gently with any other object (not too sharp).

7 - Set cooking/Freezing

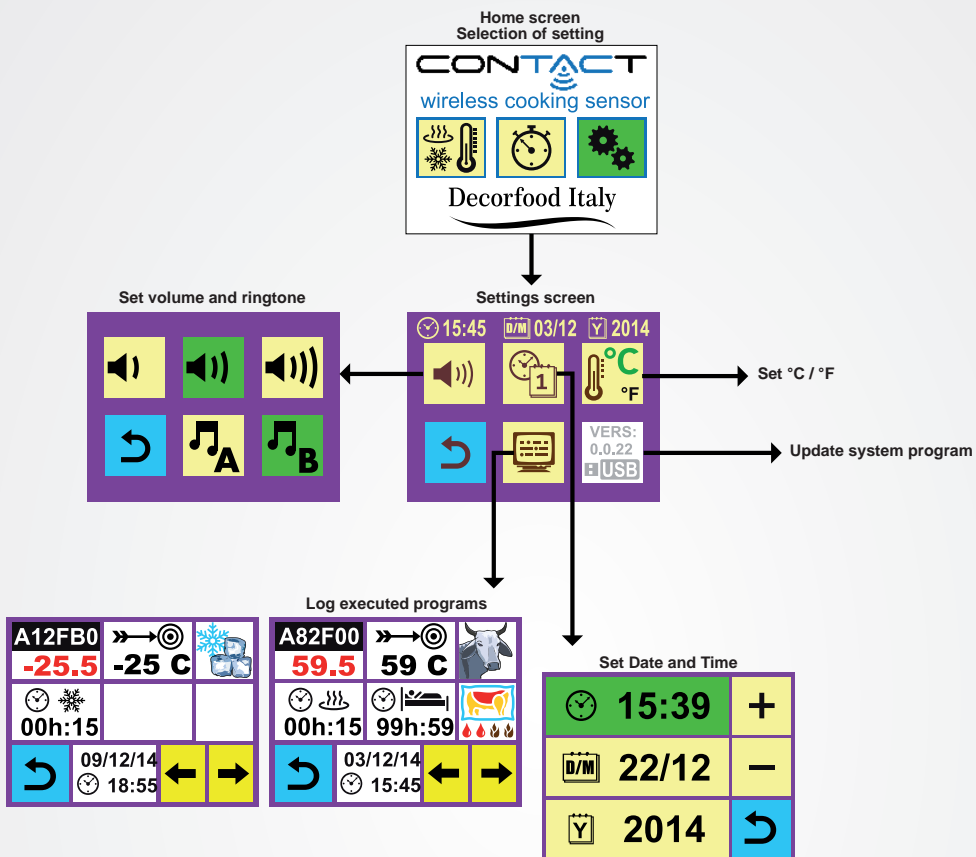


- * White icons: unmodifiable settings
- ** Yellow icons: modifiable settings
- *** Green icons: selected settings, modifiable just by using the + and -

8 - Setting timers



9 - System setting



10 - Troubleshooting

THE DISPLAY DOES NOT COME ON:

Make sure that the power supply is correctly inserted into the device and connected to the power outlet.

THE TEMPERATURE DEGREE OF PROBE "K" IS NOT DISPLAYED

Check the position of the "K" probe; the latter must be inserted into the test material to a depth of at least 1 cm (0.4 inches).

THE TEMPERATURE DEGREE OF THE WIRELESS PROBE IS NOT DISPLAYED

Check the position of the probe as indicated in this manual.


TIME IS NOT SHOWN IN THE "SETTINGS" MENU

Adjust the time or replace the internal clock lithium battery.

11 - Update system program

- Go to the website www.decorfooditaly.it, download the update and save it on a USB key
- Insert the USB key into the port (located under the device), the system will automatically recognize the file with the latest release and install it.
- The files will be named "dtm_XYY.tes" where "X" stands for the version number and "YY" are the release number (the display will actually show: "VERS: X.YY").

12 - Technical Specifications

- Display Touch TFT LCD colours Multi Function
- Frequency of reading minimum of two readings per second with just the K probe, max 1 reading every 12 seconds with all 4 probes (antennas) connected
- Probe "K" range from -40 to 300 ° C (from -x to x °F)
- Wireless probe range from -40 to 100 ° C (from -x to x °F)
- Resolution 0.1 / ° C or ° F
- Wireless probes accuracy ± 0.5 ° C max from 0 to + 65 ° C and ± 1 ° C max from -40 to 0 and from +65 to + 100 ° C
- "K" probe accuracy max ± 2 ° C from -20 to + 100 ° C, ± 3 ° C max from -40 to -20 and from +100 to + 300 ° C
- Power input 12V DC via universal adapter (switching power supply input 100-240V~ 1.0A 50-60Hz Output 12V  600mA min 30 Wmax)
- Absorption maximum current consumption while all sensors are activated 300 mA 12 V
- Clock 1 x Battery replaceable CR-1616, inside the device
- Temperature of use from 0 to 50 ° C (32 to 122 ° F)
- Device Dimensions 160 x 88 x 55 mm
- Tool Weight approx 390g (with steel plate for increased stability)

Copyright © 2014 Decorfood Italy S.r.l.

*Tutti i diritti riservati, compreso il diritto a qualsiasi tipo di riproduzione totale o parziale
All rights reserved, including the right to any type of reproduction in whole or in part*

Decorfood Italy S.r.l. ISO-9001 Certified

www.decorfooditaly.it



Decorfood Italy S.r.l.

*Via Alessandro Volta 20 · 37023 Grezzana · Verona
telefono: +39 045 8650234 · fax: +39 045 907300*

www.decorfooditaly.it · info@decorfooditaly.it