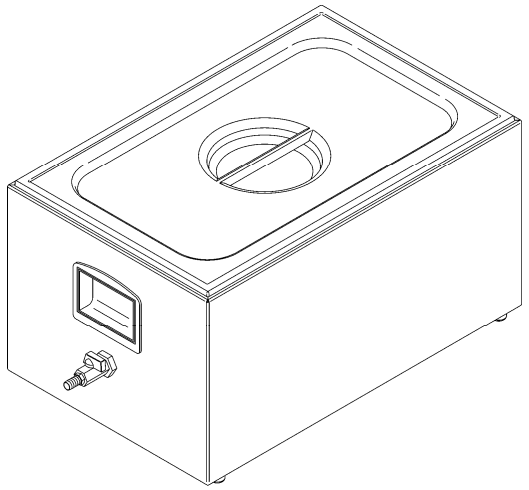
CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

Softcooker S



SoftcookerS Ed. 03/2014

8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

PREMESSA

- *Il presente manuale è stato redatto per fornire al Cliente tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa applicate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.*
- **Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.**

INDICE DELLE PARTI

PARTE 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA 4
1.1 - Precauzioni generali
1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio
1.3 - Descrizione dell'apparecchio
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.4 - Uso previsto
1.5 - Usi non consentiti
1.6 - Dati anagrafici
1.7 - Protezione e dispositivi di sicurezza
1.8 - Composizione della macchina

PARTE 2 - DATI TECNICI 8
2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche...

PARTE 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 9
3.1 - Spedizione dell'apparecchio
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
3.3 - Smaltimento dell'imballo

PARTE 4 - INSTALLAZIONE 10
4.1 - Collocamento dell'apparecchio
4.2 - Allacciamento elettrico
4.3 - Schema elettrico

PARTE 5 - USO DELLA MACCHINA 11
5.1 - Comandi

PARTE 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO 13
6.1 - Generalità
6.2 - Mantenimento

PARTE 7 - MANUTENZIONE 13
7.1 - Generalità
7.2 - Cavo di alimentazione

PARTE 8 - SMANTELLAMENTO 13
8.1 - Messa fuori servizio
8.2 - Smaltimento
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

PARTE 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni generali

- Il Softcooker S deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Evitare di avvicinare le mani alle parti riscaldanti.
- **Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica**.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia, mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far presumere o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di chiamare il "Centro di Assistenza".
- Non intervenire direttamente per le riparazioni ma rivolgersi sempre ai riparatori autorizzati.
  Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.
  Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente dell'apparecchio da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della certificazione redatta ai sensi della direttiva bassa tensione **2006/95**, invaliderà la garanzia e solleverà il costruttore dalla responsabilità sul prodotto.
  Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:
  - ⇒ uso improprio o manomissione dell'apparecchio da parte di personale non addestrato adeguatamente;
  - ⇒ mancata o maldestra manutenzione;
  - ⇒ utilizzo di ricambi **non originali** e non specifici per il modello;
  - ⇒ inosservanza totale o parziale delle istruzioni presenti nel manuale.
  - ⇒ le superfici dell'apparecchio vengano trattate con prodotti non adatti.

PARTE 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! **Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto. Prestare inoltre attenzione alla temperatura della vasca.**

6.1 - Generalità

- La macchina deve essere lavata con normali detersivi a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire scrupolosamente su tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto.
- Non devono essere usate idropulitrici o getti d'acqua a pressione.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni, e quanto altro può danneggiare superficialmente l'apparecchio.
- Non introdurre l'apparecchio nella lavastoviglie.
- Prestare attenzione che eventuali liquidi residui non si infiltrino all'interno dell'attrezzatura, compromettendone il funzionamento e aumentando eventuali rischi di elettrocuzione.

6.2 - Mantenimento

Per preservare dal calcare la vasca, si consiglia di aggiungere dell'aceto nella vasca con l'acqua, ad ogni ciclo di lavoro.

PARTE 7 - MANUTENZIONE

7.1 - Generalità

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente l'apparecchio dal resto dell'impianto.**

7.2 - Cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

PARTE 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso l'apparecchio, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - Smaltimento

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti.



Pulsante **ECO / PROG:** Premere questo comando per portare il ciclo di lavoro in economia. Quando viene azionato (led acceso) il ciclo di lavoro sarà a bassi regimi di consumo.

Con macchina in "STOP" tenere premuto questo comando finché nel display compare la scritta "PROG 1". In questo modo si accede alla modifica dei programmi impostati.
Usare i tasti UP e DOWN per scorrere l'elenco dei programmi impostati.
Usare il tasto MENU per accedere alla modifica del programma scelto.
Premendo una volta il tasto MENU, verrà visualizzata nel display la sezione dove impostare la temperatura. Utilizzare i tasti UP e DOWN per selezionare la temperatura desiderata.

Premere il tasto MENU per passare alla regolazione del tempo.
Nel display verrà visualizzato il tempo da impostare.
Utilizzare i tasti UP e DOWN per selezionare il tempo di cottura desiderato.
Le modifiche apportate verranno memorizzate automaticamente.

Una volta raggiunta la temperatura scelta, che sia stato impostato o no il tempo, e alla fine di ogni ciclo di lavoro, la macchina emetterà un SEGNALE ACUSTICO.

Terminato il ciclo di lavoro spegnere la macchina premendo il pulsante STOP.
Staccare la spina dalla presa della corrente.
Svuotare la vasca.

Il Softcooker S dà messaggio di errore quando:
- il livello dell'acqua nel contenitore è troppo basso (ERR), in questo caso la macchina emetterà anche un SEGNALE ACUSTICO.
- si raggiunge una sovratemperatura all'interno della macchina nei componenti elettronici (ERR),
- quando le sonde di temperatura non misurano la stessa temperatura a causa di un'avaria su una delle due (ERR).

Tabella programmi preimpostati

Programma	P01	P02	P03	P04	P05
Temperatura	58°C	66°C	74°C	85°C	50°C
Tempo	40 min.	40 min.	4 ore	6 ore	10 min.

1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio
Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità alle direttive **2006/95** e alla norma **60335-1.**
Il Softcooker S è quindi dotato delle misure di sicurezza per le protezioni elettriche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione.
Esistono tuttavia dei "**RISCHI RESIDUI"** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sottoforma di "***ATTENZIONE***", essi riguardano il pericolo di ustione, contusione o elettrocuzione durante le operazione di carico e scarico del prodotto e durante l'operazione di pulizia della macchina o un utilizzo improprio del prodotto.

1.3 - Descrizione dell'apparecchio
1.3.1 - Descrizione generale
Il Softcooker S è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:
- robustezza e stabilità di tutti i suoi componenti;
- ottima maneggevolezza grazie alle maniglie che facilita trasporto e posizionamento dell'apparecchio vuoto.
- un riscaldamento termoregolato ad alta precisione.
- temperatura di lavoro da 30° a 100° con precisione di +/- 0,3°C.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive
Il Softcooker S è costruito interamente in acciaio inox AISI 304 questo garantisce l'igenicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una ottima resistenza all'ossidazione.
- L'elemento riscaldante è posto sul fondo della vasca che quindi si scalda e trasmette il calore all'acqua contenuta.
- Dispositivo di blocco in caso venga rilevata una temperatura anomala.

1.4 - Uso previsto
Il Softcooker S è progettato per applicazioni di cottura Sous-Vide (Sottovuoto), in acqua contenuta in una vasca di immersione.
Non è stato concepito per la cottura diretta dei cibi o comunque per utilizzi al di fuori della cottura alimentare.

1.5 - Usi non consentiti
L'apparecchio deve essere usato esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:
- **Non** utilizzare l'apparecchio se non è stato correttamente installato con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato l'apparecchio dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- **Non** avviare l'apparecchio in avaria.

- Prima di usare l'apparecchio, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare l'apparecchio ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sull'apparecchio.

Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poiché di solito ha perso i sensi). Questa operazione è pericolosa.
L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.
E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...).
E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.6 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" dell'apparecchio faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza.
Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.
Rilevare i dati dalla targa rappresentata in Fig.n°1.

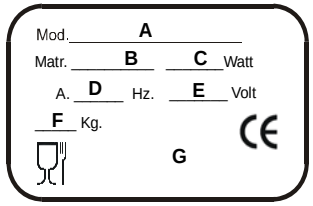


Fig. n°1

A = modello della macchina
B = numero di matricola
C = potenza motore Watt
D = Ampére
E = frequenza motore Volt
F = peso della macchina in Kg
G = produttore

1.7 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

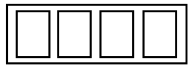
ATTENZIONE!
Prima di procedere con l'uso dell'apparecchio accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dello stesso.
Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro l'integrità dell'apparecchio. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

ATTENZIONE! non esiste nessun dispositivo di rilevamento del livello di acqua: utilizzare sempre l'apparecchio con un contenuto d'acqua fino a 4/5 centimetri dal bordo superiore. Un utilizzo dell'apparecchio con vasca non sufficientemente riempita, comprometterebbe il buon funzionamento e la qualità della cottura. In caso di utilizzo a vuoto si verificherà il sovra riscaldamento della vasca con grave pericolo di ustione compromettendo l'apparecchio

PARTE 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi





Display: a quattro cifre, in cui verranno visualizzati la temperatura e il tempo con un intervallo di 5 secondi tra ognuno dei due, e la descrizione dei vari programmi preimpostati.



Pulsante **START**: premere per avviare il ciclo di lavoro.



Pulsante **OFF**: premere per arrestare il ciclo di lavoro.



Led temperatura: posto a fianco del display si illumina quando, durante il ciclo di lavoro, nel display viene visualizzata la temperatura di lavoro.



Led timer: posto a fianco del display si illumina quando, durante il ciclo di lavoro, nel display viene visualizzato il tempo di lavorazione.



Tasti **UP** e **DOWN (+/-)**: servono per impostare la temperatura e il tempo. Premere successivamente il tasto START per iniziare il ciclo di lavoro.
Con macchina in "STOP" premendo il tasto UP si accede direttamente ai programmi impostati.
Usare i tasti UP e DOWN per scorrere l'elenco dei programmi.
Con macchina in funzione premendo i tasti UP e DOWN si possono modificare i valori di temperatura e tempo impostati.



Pulsante **MENU**: premere per impostare il ciclo di lavoro.
- Premendo una volta il tasto MENU, verrà visualizzata nel display la sezione dove impostare la temperatura. Utilizzare i tasti UP e DOWN per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere il tasto MENU per passare alla regolazione del tempo.
- Nel display verrà visualizzato il tempo da impostare. Utilizzare i tasti UP e DOWN per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- Premere il pulsante START per dare inizio al ciclo di lavoro.

Con macchina in "STOP" premendo il tasto MENU tre volte si accede direttamente ai programmi impostati.
Usare il tasto MENU per scorrere l'elenco dei programmi.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, reggia in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

PARTE 4 - INSTALLAZIONE

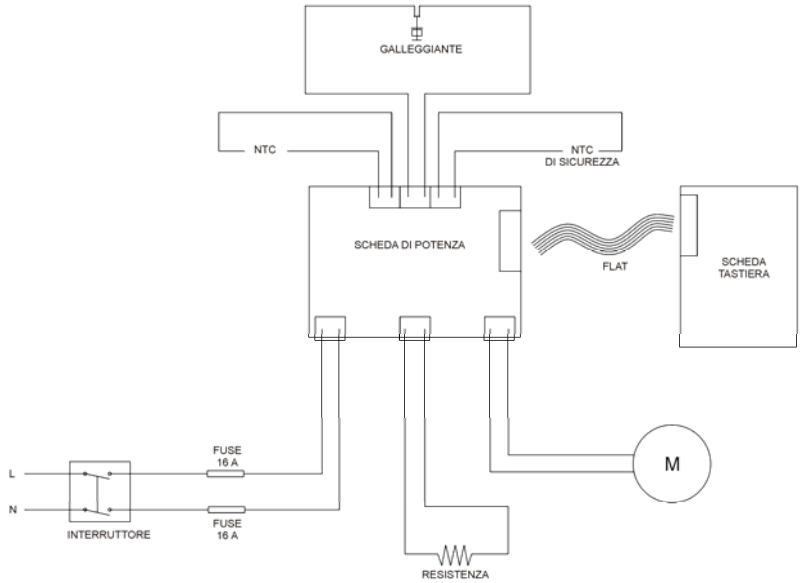
4.1 - Collocamento dell'apparecchio

Posizionare l'apparecchio in un piano solido posto a circa 80 cm dal pavimento, con una superficie liscia non sdrucciolevole, resistente alle alte temperature, mantenendo una distanza di minimo 10 cm da pareti o oggetto comunque resistenti alle alte temperature.

4.2 - Allacciamento elettrico

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione da 3x1.5 mm.² lunghezza 1.5 m e una spina Schuko. Collegare la macchina alla tensione di 230 Volt 50 Hz. Verificare che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante e che nel collegamento sia interposto un differenziale magnetotermico 0,03A.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

4.3 - Schema elettrico



stesso.
Dispositivo di blocco: quando le sonde di temperatura non misurano la stessa temperatura a causa di un'avaria su una delle due, viene arrestato il funzionamento della macchina, e nel display compare un messaggio di errore (HIGH)

1.8 - Composizione della macchina

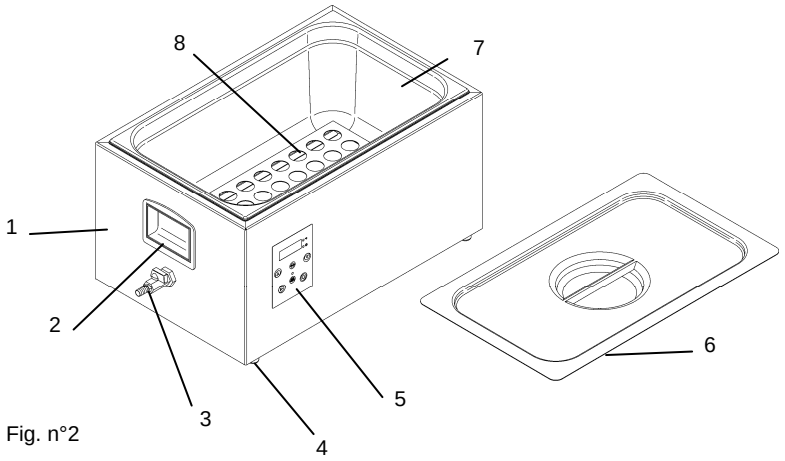


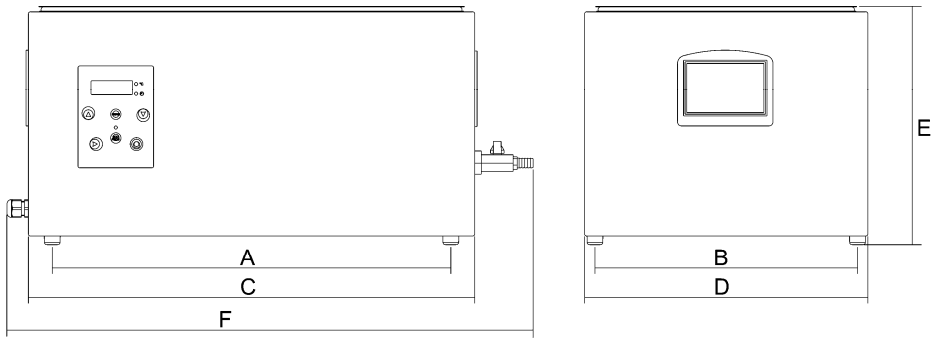
Fig. n°2

LEGENDA			
1	*Struttura*	*5*	*Comandi*
2	*Maniglia*	*6*	*Coperchio*
3	*Rubinetto*	*7*	*Vasca*
4	*Piedino*	*8*	*Protezione sacchetto*

PARTE 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche ...

Fig.n°2 - Dimensioni e massimi ingombri della macchina



Modello	u.m.	Softcooker S 2/3 GN	Softcooker S 1/1 GN
Potenza	*watt*	1150	1700
Alimentazione		230V / 50Hz	230V / 50Hz
Temperatura	*°C*	40 ÷ 115	40 ÷ 115
Vasca		2/3 Gastronorm	1/1 Gastronorm
A x B	*mm*	330x330	500x330
C x D x E	*mm*	390x360x300	560x360x300
F	*mm*	500	670
Peso netto	*kg*	5	16

ATTENZIONE

LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE PER LE QUALI E' PREDISPOSTA LA MACCHINA SONO INDICATE IN UNA TARGHETTA APPLICATA SUL RETRO DELLA STESSA; PRIMA DI ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO VEDERE PUNTO ***" ALLACCIAMENTO ELETTRICO."***

PARTE 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione dell'apparecchio (vedi Fig.n°3)

Gli apparecchi partono dai nostri magazzini dopo essere state accuratamente imballate.
L'imballo è costituito da:
- scatola esterna in robusto cartone più tamponamenti interni;
- la macchina;
- il presente manuale.

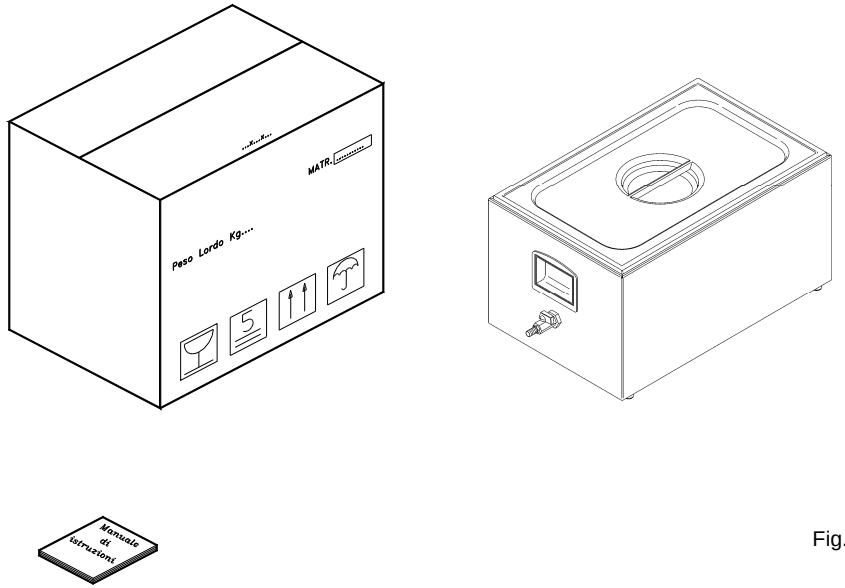


Fig. n°3

3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento

Al ricevimento del collo contenente la macchina, eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto.
Se all'esame esterno l'imballo presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dall'apparecchio.