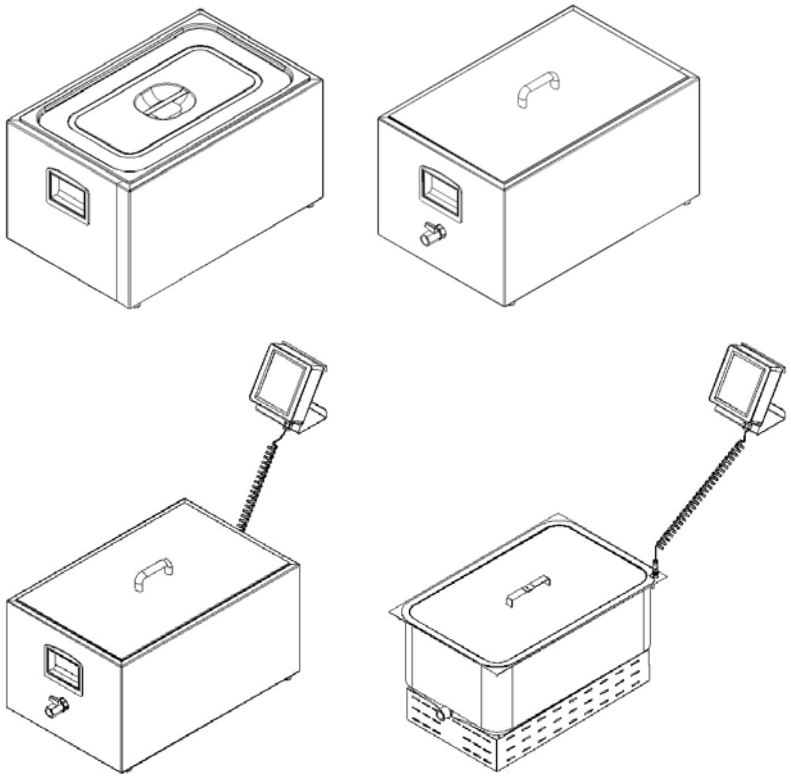
CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

Softcooker S - Sr - Sr Wi-food - Sr Bi Wi-food Ed. 01/2017

MANUALE DI ISTRUZIONI,
PER USO E MANUTENZIONE



Softcooker S-SR
Wi-food SR
Wi-food SR BI

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

CAP. 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

CAP. 2 - DATI TECNICI 9
2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 11
3.1 - Spedizione dell'apparecchio
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
3.3 - Smaltimento dell'imballo

CAP. 4 - INSTALLAZIONE 12
4.1 - Collocamento dell'apparecchio
4.2 - Allacciamento elettrico
4.3 - Schemi elettrici

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA 14
5.1 - Comandi Softcooker S e SR
5.1.2 - Possibili errori e problematiche softcooker S - SR
5.2 - Comandi Softcooker SR Wi-food e SR Bi Wi-food
5.3 - Tipi di programmazione
5.3.1 - cottura manuale
5.3.2 - cottura automatica
5.4 - Possibili errori e problematiche softcooker SR - SR Bi Wi-food
5.5 - Mancanza improvvisa di tensione

CAP. 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO 18
6.1 - Generalità
6.2 - Mantenimento

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - Generalità
ATTENZIONE! 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.

CAP. 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.

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.

5.4 - Possibili errori e problematiche softcooker SR Wi-food e SR Bi Wi-food

Il Softcooker Wi-food dà i seguenti codici di errore:

- **POW:** c'è un'interruzione di corrente mentre un programma era in esecuzione, la macchina emetterà un SEGNALE ACUSTICO;
- **ERR:** si raggiunge una sovratemperatura all'interno della macchina nei componenti elettronici, la macchina emetterà un SEGNALE ACUSTICO;
- **PROB:** quando le sonde di temperatura non misurano la stessa temperatura a causa di un'avaria su una delle due, la macchina emetterà un SEGNALE ACUSTICO.

5.5 - Mancanza improvvisa di tensione

Nel caso di interruzione della tensione durante il funzionamento della macchina, la stessa ripartirà automaticamente con la stessa ricetta ricalcolando la cottura in proporzione al tempo di fermo.

CAP. 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

- Non venendo a contatto diretto con il cibo ma solo con acqua, la macchina non abbisogna di una particolare pulizia. Controllare che la macchina non sia intasata o sporca a causa della rottura dei sacchetti di cottura, da alghe o residui dovuti al deperimento dell'acqua di immersione. In questo caso chiedere l'intervento del centro di assistenza.
- 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, (circa 1/2 bicchiere per 20/30 litri di acqua) ad ogni ciclo di lavoro. Sostituire l'acqua ogni giorno.

CAP. 7 - MANUTENZIONE 19
7.1 - Generalità
7.2 - Cavo di alimentazione

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO 19
8.1 - Messa fuori servizio
8.2 - Smaltimento
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni generali

- Il Softcooker 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 **2006/42**, 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.

1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità alle direttive **2014/35** e **2006/42.**
Il Softcooker 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.

- Led **RESISTENZA:** il led si accende quando è stato avviato un ciclo di cottura e indica che la resistenza è in funzione e sta riscaldando l'acqua. A temperatura raggiunta il led e la resistenza si spengono, per poi riaccendersi a intervalli per mantenere la temperatura dell'acqua come impostato.

- Led **PROGRAMMA**: il led a pallino acceso indica l'attivazione di uno dei dieci programmi preimpostati che si sta visualizzando o utilizzando per la cottura. In caso di nessun led a pallino attivo nello schermo, significa che non è visualizzato nessun programma preimpostato.

5.3 - Tipi di programmazione

Per accedere alla funzionalità del display touch accertarsi che l'interruttore generale sia nella posizione ON, e di avere impostato l'unità di misura della temperatura desiderata (°Celsius o °Fahrenheit).
Il softcooker può avere due diverse cotture:

- **cottura manuale**, nella quale imposto manualmente temperatura e tempo di cottura;
- **cottura automatica**, nella quale utilizzo dieci cotture già impostate.

5.3.1 - Cottura manuale

Avviene quando nessun programma memorizzato è attivo (nessun led a pallino acceso), quindi occorrerà impostare manualmente temperatura e tempo. Premere il tasto **TEMPERATURA**, e mediante i tasti **UP** posti sopra alle 3 cifre della temperatura impostare la temperatura desiderata; premere nuovamente il tasto **TEMPERATURA** per confermare la nostra impostazione.
Successivamente premere il tasto **TEMPO** e impostiamo il valore di durata del nostro ciclo, che partirà appena il softcooker emetterà un segnale acustico che indica il raggiungimento della temperatura impostata.
Il ciclo può essere arrestato in qualsiasi momento tramite il tasto **STOP**.

5.3.2 - Cottura automatica

Avviene quando è stato selezionato uno dei dieci programmi preimpostati. Per visualizzare questi programmi occorre premere il tasto **PROGRAMMI** e tramite il medesimo tasto possono essere visualizzati tutti i cicli di cottura memorizzati. Nel caso uno dei programmi sia quello desiderato basta premere il tasto **START** per avviarlo.
Se nessun programma ci soddisfa è possibile modificare e memorizzare un programma già caricato e salvarlo con le nuove impostazioni.
All'interno di uno dei dieci programmi memorizzati, premere il tasto **TEMPERATURA**, ed impostarla con i tasti **UP** e confermare con il pulsante **PROGRAMMA**, successivamente premere il pulsante **TEMPO** e con i tasti **UP** scegliere il valore desiderato poi confermare con il tasto **PROGRAMMA**.
Adesso che il programma modificato è stato memorizzato possiamo avviare il ciclo di cottura.
Una volta raggiunta la temperatura impostata e alla fine di ogni ciclo di lavoro, la macchina emetterà un segnale acustico.

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.

5.2 - Comandi Softcooker SR Wi-food e SR Bi Wi-food



- **DISPLAY TOUCH:** viene visualizzata la temperatura in °C o °F, il tempo, i 10 programmi preimpostati e la resistenza se è in funzione o no. Mediante il display touch tutto questo può essere modificato.

- Pulsante **START**: premere per 3 secondi il tasto per avviare il ciclo di lavoro. Con il ciclo di cottura in esecuzione il pulsante lampeggia.

- Pulsante **STOP**: premere per 3 secondi il tasto per arrestare il ciclo di lavoro.

Fig. n°11

- Pulsanti **UP (+)**: servono per impostare i valori della temperatura e del tempo. I valori avanzano solamente in positivo.

- Tasto **TEMPERATURA**: premendo questo tasto entro ed esco salvando in modifica della temperatura. In cottura premere questo tasto per visualizzare la temperatura impostata.

- Tasto **PROGRAMMI / CONFERMA**: premendo questo tasto si accede alla lista dei programmi di cottura preimpostati, premendo più volte il medesimo tasto visualizzo i programmi preimpostati uno ad uno.
ATTENZIONE: Questo tasto è usato anche come conferma in modifica del tempo e/o temperatura all'interno di in un programma, tenendolo premuto per 3 secondi.

°C/ °F **-** Tasto **°C / °F**: premere uno dei 2 tasti per passare dalla modalità gradi Celsius a gradi Fahrenheit e viceversa.

- Tasto **TEMPO:** premerlo per impostare il tempo del programma di cottura; durante l'esecuzione di un programma di cottura viene visualizzato il tempo rimanente.

1.3 - Descrizione dell'apparecchio

1.3.1 - Descrizione generale

Il Softcooker 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 24° a 99,9° °C / 75,2° a 199,9° °F con precisione di +/- 0,2.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

Il Softcooker è costruito interamente in acciaio inox questo garantisce l'igenicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una ottima resistenza all'ossidazione.

- L'elemento riscaldante è costituito da potenti resistenze corazzate poste sul fondo della vasca che quindi si scalda e trasmette il calore all'acqua contenuta.
- Dispositivo di blocco se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

1.4 - Uso previsto

Il Softcooker 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*.

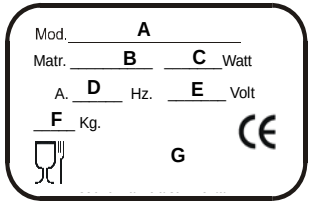


Fig. n°1

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 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 (**ERR**) o (**PROB**).

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.



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 prestando attenzione.

5.1.2 Probabili errori e problematiche Softcooker S - SR

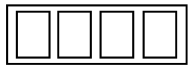
Il Softcooker S e SR dà messaggio di errore quando:

- 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).

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi Softcooker S-SR





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.

Fig. n°10



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.

1.8 - Composizione della macchina:

- S
- SR

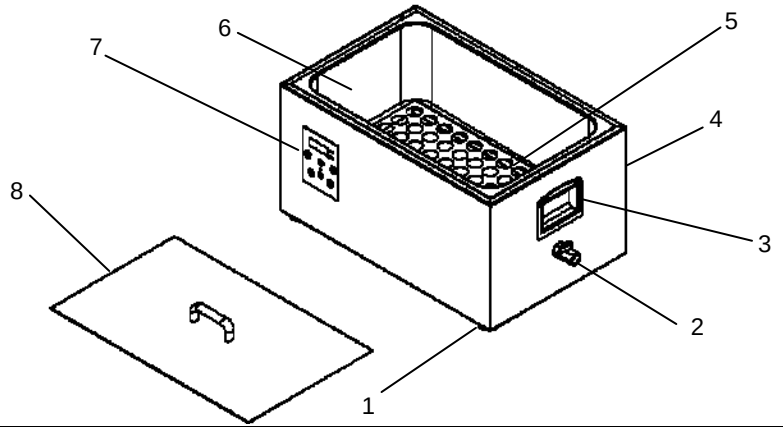


Fig. n°2

LEGENDA SOFTCOOKER S e SR

1	Piedino	5	Protezione sacchetto
2	Rubinetto *(solo SR)*	6	Vasca
3	Maniglia	7	Comandi
4	Struttura	8	Coperchio

- SR WI-FOOD

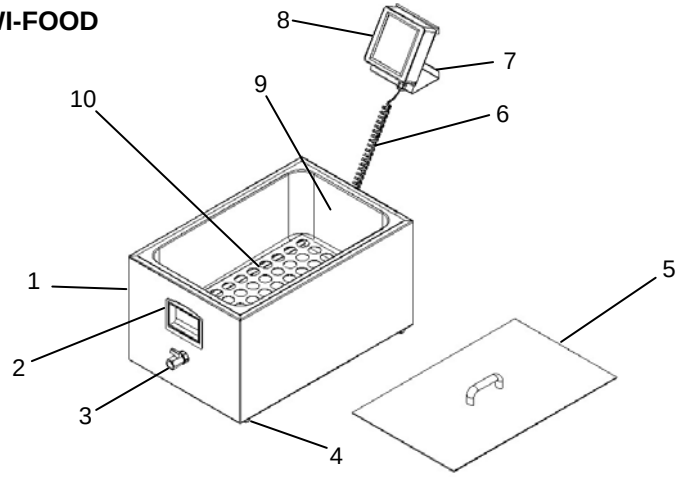


Fig. n°3

LEGENDA SOFTCOOKER SR WI-FOOD

1	Struttura	6	Cavo scatola comandi
2	Maniglia	7	Staffa di posizionamento
3	Rubinetto	8	Display touch / comandi
4	Piedino	9	Vasca
5	Coperchio	10	Protezione sacchetto

- SR BI WI-FOOD

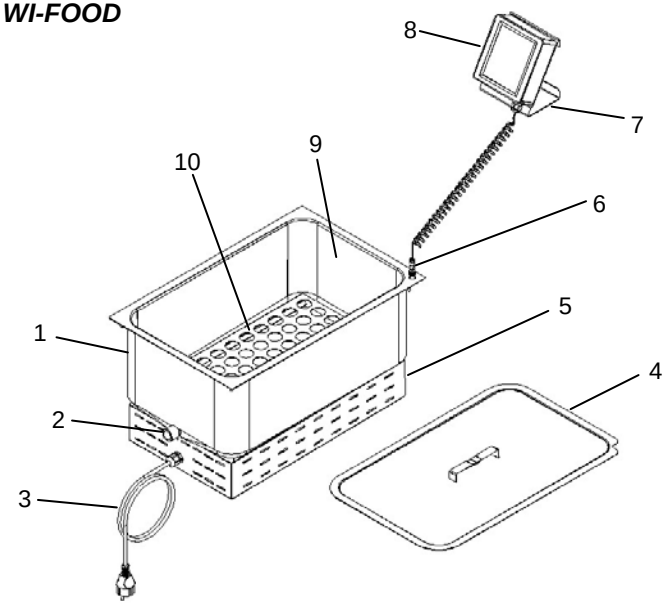


Fig. n°4

LEGENDA SOFTCOOKER SR BI WI-FOOD

1	Struttura	6	Spinotto ermetico IP67
2	Rubinetto	7	Staffa di posizionamento
3	Cavo di alimentazione	8	Display touch / comandi
4	Coperchio	9	Vasca
5	Fondo softcooker	10	Protezione sacchetto

- SR WI-FOOD
- SR BI WI-FOOD

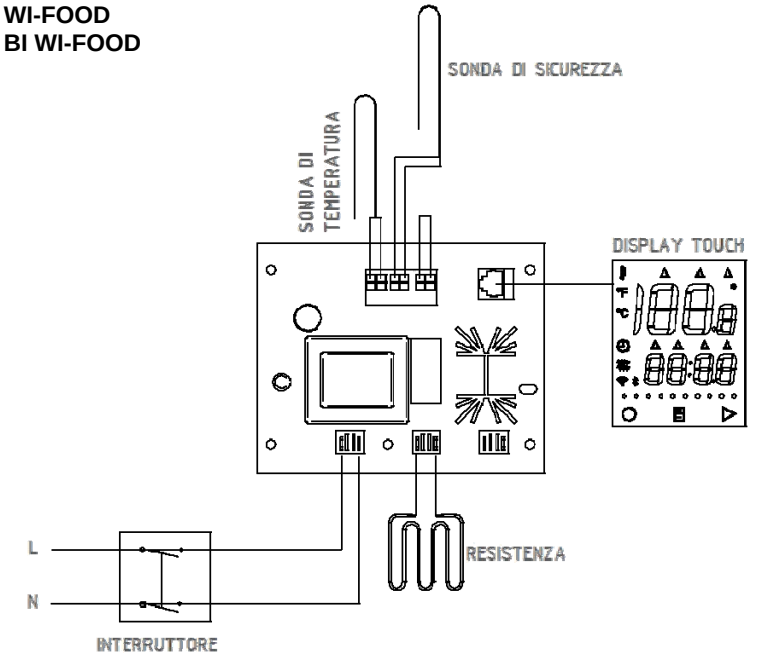


Fig. n°9

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.

CAP. 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 2.5 m e una spina Schuko 16A. 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 - Schemi elettrici

- S
- SR

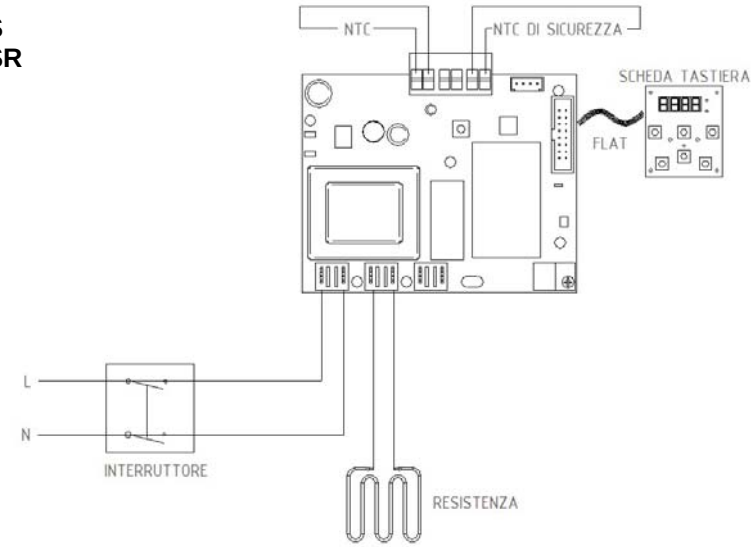
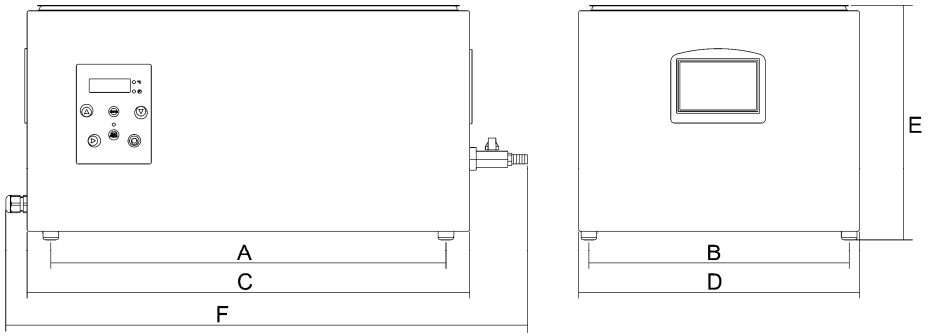


Fig. n°8

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche …
Fig.n°5 e 6 - Dimensioni e massimi ingombri della macchina



Modello	S 2/3 GN	S 1/1 GN	SR 2/3 GN	SR 1/1 GN	SR 2/3 Wi-Food	SR 1/1 Wi-Food
Potenza	Watt 1150	Watt 1700	Watt 1150	Watt 1700	Watt 2000	Watt 2000
Alimentazione	1ph	1ph	1ph	1ph	1ph	1ph
Temperatura	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F					
Capacità vasca	lt 16,5	lt 26,5	lt 19	lt 29	lt 19	lt 29
Capacità utile vasca	lt 14	lt 22	lt 17	lt 25	lt 17	lt 25
A	mm 336	mm 508	mm 336	mm 508	mm 336	mm 508
B	mm 342	mm 342	mm 342	mm 342	mm 342	mm 342
C	mm 396	mm 568	mm 396	mm 568	mm 396	mm 568
D	mm 368	mm 368	mm 368	mm 368	mm 368	mm 368
E	mm 309	mm 309	mm 309	mm 309	mm 309	mm 309
F	mm 423	mm 595	mm 470	mm 642	mm 470	mm 642
Peso netto	kg 5	kg 16	kg 5,5	kg 16,5	kg 5,5	kg 16,5
Dimensioni imballo	mm 600x500x420					
Peso lordo	kg 9	kg 20	kg 9	kg 20	kg 9,5	kg 20,5

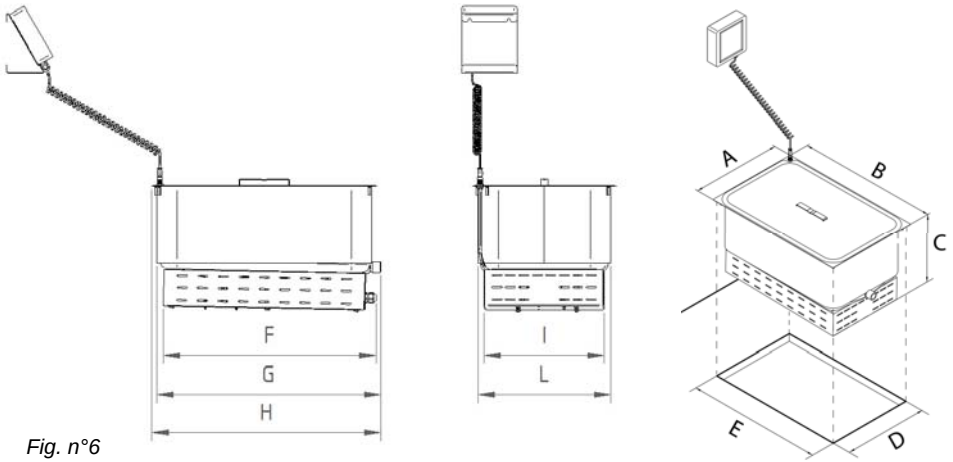


Fig. n°6

Modello	SR BI 2/3 Wi-Food	SR BI 1/1 Wi-Food
Potenza	watt 2000	watt 2000
Alimentazione	1ph	1ph
Temperatura	24 ÷ 99,9 °C 75,2 ÷ 199,9 °F	24 ÷ 99,9 °C 75,2 ÷ 199,9 °F
Capacità vasca	lt 19	lt 29
Capacità utile vasca	lt 17	lt 25
Dimensioni foro incasso	mm 358 x 330	mm 530 x 330
A	mm 348	mm 350
B	mm 376	mm 546
C	mm 305	mm 305
D	mm 330	mm 330
E	mm 358	mm 530
F	mm 352	mm 517
G	mm 372	mm 544
H	mm 385	mm 556
I	mm 290	mm 292
L	mm 322	mm 322
Peso netto	kg 5,5	kg 16,5
Dimensioni imballo	mm 600x500x420	mm 600x500x420
Peso lordo	kg 9,5	kg 20,5

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."***

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione dell'apparecchio (*vedi Fig.n°7*)

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.

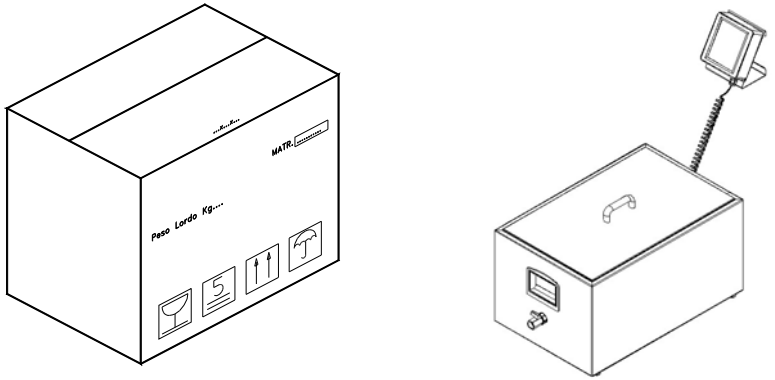




Fig. n°7

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.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, reggia in plastica e schiuma poliuretanica)