raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

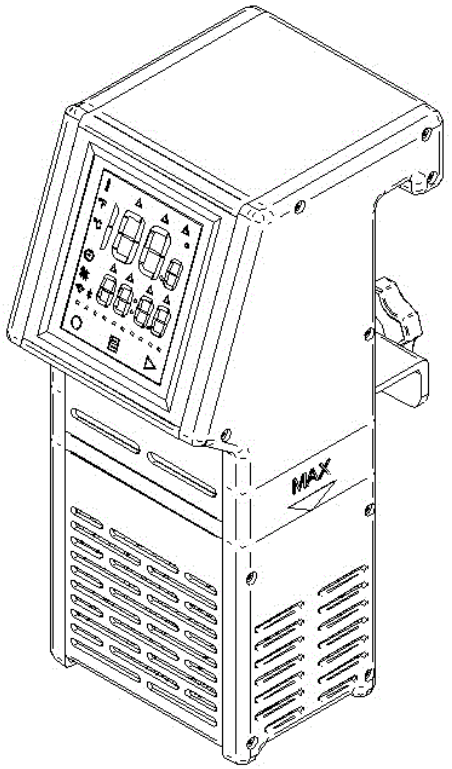
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura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

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

Softcooker Wi-food



Softcooker Wi-food Ed. 06/2016

Manuale di istruzioni, per uso e manutenzione

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 sulla macchina
1.3 - Descrizione della macchina
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.4 - Uso previsto
1.5 - Usi non consentiti
1.6 - Dati tecnici
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 della macchina
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
3.3 - Smaltimento dell'imballo

PARTE 4 - INSTALLAZIONE 10
4.1 - Collocamento della macchina
4.2 - Allacciamento elettrico
4.3 - Schema elettrico

PARTE 5 - USO DELLA MACCHINA 11
5.1 - Utilizzo della macchina
5.2 - Comandi
5.3 - Tipi di programmazione
5.3.1 - cottura manuale
5.3.2 - cottura programmata
5.4 - Possibili errori

6.2 - Mantenimento resistenza

Per preservare dal calcare la resistenza e tutte le parti che vengono immerse nella vasca, si consiglia di aggiungere dell'aceto (circa 1/2 bicchiere per 20/30 litri di acqua) per ogni ciclo di lavoro. Sostituire l'acqua ogni giorno.

PARTE 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 la macchina 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

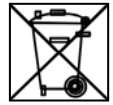
8.1 - Messa fuori servizio

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, 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

5.4 - Possibili errori e problematiche

Il Softcooker dà i seguenti codici di errore:
- **H20:** il livello dell'acqua nella vasca è troppo basso, in questo caso la macchina emetterà anche un SEGNALE ACUSTICO;
- **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.

In caso la macchina non si accendesse verificare la presenza o l'integrità dei fusibili presenti sul fianco sinistro della macchina, a lato dell'interruttore generale.

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.

PARTE 6 - PULIZIA DELLA MACCHINA

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.**

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.
- In caso di necessità, la parte sommersa della macchina deve essere semplicemente sciacquata con acqua, mentre la parte superiore pulita con detersivi neutri a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- Non devono essere usate idropulitrici o getti d'acqua.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Non introdurre nessun componente nella lavastoviglie.
- Non introdurre spazzolini o utensili nelle feritoie della macchina.

5.5 - Mancanza improvvisa di tensione

PARTE 6 - *PULIZIA DELLA MACCHINA* 14
6.1 - Generalità
6.2 - Mantenimento resistenza

PARTE 7 - MANUTENZIONE 15
7.1 - Generalità
7.2 - Cavo di alimentazione

PARTE 8 - SMANTELLAMENTO 15
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 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 la macchina dalla rete di alimentazione elettrica**;
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (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 la macchina dovesse far presumere o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di chiamare il "Centro di Assistenza".
  Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchi-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 della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della **Dichiarazione di Conformità** redatta ai sensi della direttiva CEE 2006/42, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.
  Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:
  - uso improprio o manomissione della macchina 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 della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.



- 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.

5.2 - Comandi



Fig. n°7

- **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.

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

- 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.

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

°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.

- 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.

1.2 - Sicurezze installate sulla macchina

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica e meccanica sono state apportate in conformità alle direttive **2014/35, 2006/42.**
Il Softcooker è quindi dotato delle misure di sicurezza per le protezioni elettriche e meccaniche 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 o contusione derivante dall'operazione di carico e scarico del prodotto, e durante l'operazione di manipolazione o pulizia della macchina.

1.3 - Descrizione della macchina

1.3.1 - Descrizione generale

Il Softcooker è stato progettato e realizzato, con il preciso scopo di garantire:
- robustezza e stabilità di tutti i suoi componenti;
- ottima maneggevolezza grazie alla maniglia integrata che ne facilita e rende comodo il trasporto della macchina;
- un riscaldamento termoregolato ad alta precisione;
- girante di circolazione per favorire un'ottima miscelazione del prodotto, funzionamento ottimale fino a 80 Lt;
- temperatura di lavoro da 24 a 99,9 °C / 75,2 - 199,9 °F con precisione di +/- 0,1.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

Il Softcooker è costruito in alluminio anodizzato, per conferire una solida struttura alla macchina, inoltre;
- Ampio display touch 5", IP 67;
- L'elemento riscaldante è costituito da una resistenza corazzata;
- Fianchi in plastica ABS Noryl;
- Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura.

1.4 - Uso previsto

Il Softcooker è progettato per la cottura indiretta dei cibi confezionati sottovuoto su appositi sacchetti adatti alla cottura ed immersi in acqua a temperatura controllata, tecnica comunemente conosciuta come Sous-Vide.

1.5 - Usi non consentiti

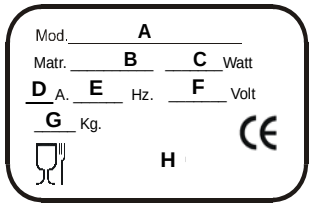
Il softcooker **non** è stato concepito per la cottura diretta dei cibi, per culture batteriche o più in genere per ricerca medica o scientifica, per riscaldare o trattare in qualsiasi modo liquidi ad esclusione dell'acqua.

- **Non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischi alle persone e cose;
- **Non** accedere ai componenti elettrici;
- **Non** avviare la macchina in avaria;
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè 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 l'infortunato servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...).
E' opportuno fare intervenire prontamente il personale medico.

1.6 - Dati tecnici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l'"**Anno di costruzione**" della macchina 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 targhetta rappresentata in *Fig. n°1*.



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

Fig. n°1

4.3 Schema elettrico

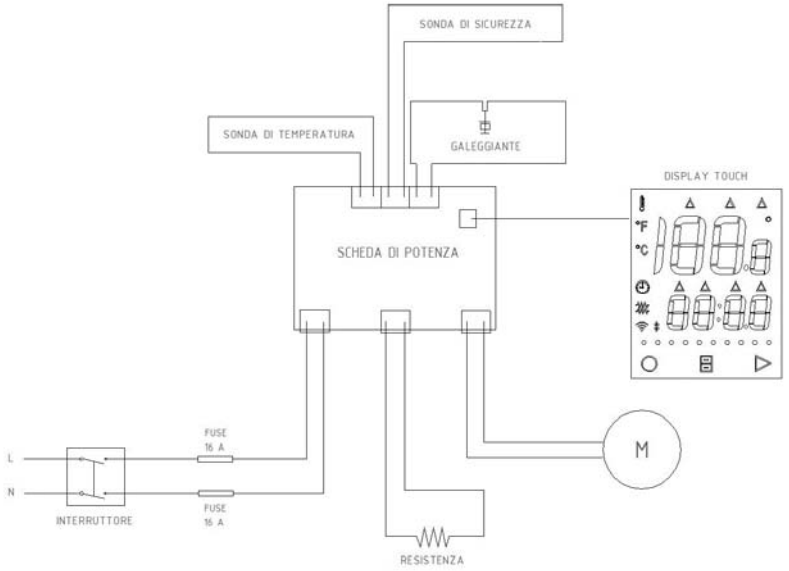


Fig. n°6

PARTE 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Utilizzo della macchina

È buona regola inserire prima i sacchetti di prodotto da cuocere e poi l'acqua così da prevenire di superare il livello massimo consentito.
Inserire l'acqua non oltre il livello massimo consentito, aggiungendo dell'aceto per prevenire calcare o incrostazioni nell'ordine di 1/2 bicchiere ogni 40 litri di acqua. Cambiare l'acqua sulla vasca almeno una volta al giorno per prevenire incrostazioni, alghe, ecc.
I sacchetti debbono essere completamente immersi.
I sacchetti non devono impegnare oltre il 30% della capacità della vasca così da avere una quantità d'acqua sufficiente per scambiare uniformemente il calore. Prestare attenzione che i sacchetti non impediscano una corretta circolazione dell'acqua e quindi uniformità di cottura.
Controllare periodicamente il livello dell'acqua, la stessa potrebbe evaporare velocemente.
Terminato il ciclo di lavoro spegnere la macchina premendo il pulsante **STOP** dal display. Portare l'interruttore generale (posto sul fianco della macchina) in **OFF**, staccare la spina dalla presa della corrente, togliere la macchina dalla vasca farla asciugare e svuotare la vasca.

PARTE 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento della macchina

Il softcooker è stato studiato per essere utilizzato in abbinato alle comuni vasche gastronorm 1/1 o 2/1 H. 200 (*come previsto nella figura 5 allegata*), o più in genere a vasche con capienza massima di 80 litri e profondità max di 200 mm.
Il softcooker deve essere sostenuto al bordo della vasca attraverso l'apposito profilo (*rif. 1 fig. n°5*) e saldamente agganciato e fissato con l'ausilio della manopola (*rif. 2 fig. n°5*).

Riempire la vasca di acqua, prestando attenzione a rispettare i livelli minimi e massimi. Per il minimo il softcooker ha un dispositivo di rilevamento del livello e quindi la macchina non parte.
ATTENZIONE: Rispettare attentamente le istruzioni e non superare il **livello massimo** impresso nei fianchi della macchina (*vedi fig n°5*) evitando di provocare schizzi riempiendo la vasca o inserendo i sacchetti.

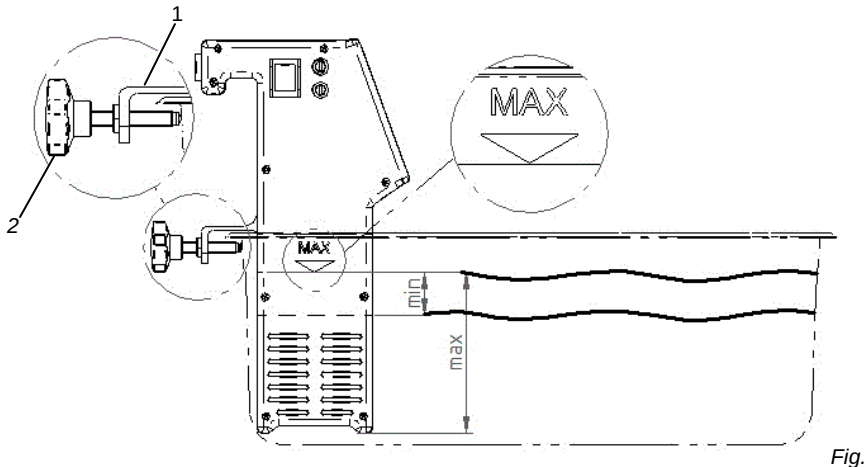


Fig. n°5

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 Shuko 16 A. Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz. 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.

1.7 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

Prima di procedere con l'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità della macchina e dei dispositivi di sicurezza.
Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza.
In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

- **Protezione resistenza (rif. 5 fig. n°2)**: serve per impedire il contatto con la resistenza e la girante che possono provocare serie lesioni all'operatore.
- **Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco (rif. 6 fig. n°2)**: nel caso il livello dell'acqua fosse inferiore al minimo consentito (*vedi fig. n°5*) viene arrestato il funzionamento della macchina, e nel display compare un messaggio di errore (**H2O**).
- **Dispositivo di blocco (rif. 7 e 12 fig. n°2)**: 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 (**PROB**).

1.8 - Composizione della macchina

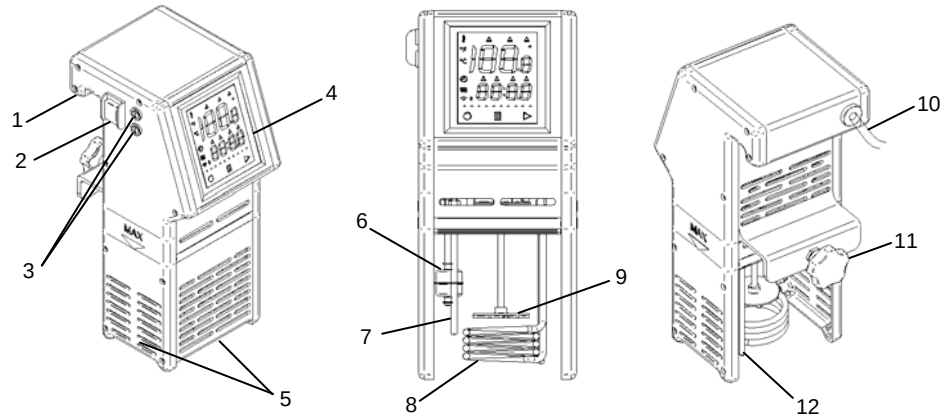


Fig. n°2

LEGENDA			
1	*Maniglia*	*7*	*Sonda di temperatura*
2	*Interruttore generale ON-OFF*	*8*	*Resistenza*
3	*Fusibili*	*9*	*Girante*
4	*Display touch con comandi*	*10*	*Cavo di alimentazione*
5	*Protezione resistenza*	*11*	*Manopola bloccaggio macchina*
6	*Galleggiante*	*12*	*Sonda di sicurezza*

PARTE 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche …
Fig.n°2 - Dimensioni e massimi ingombri della macchina

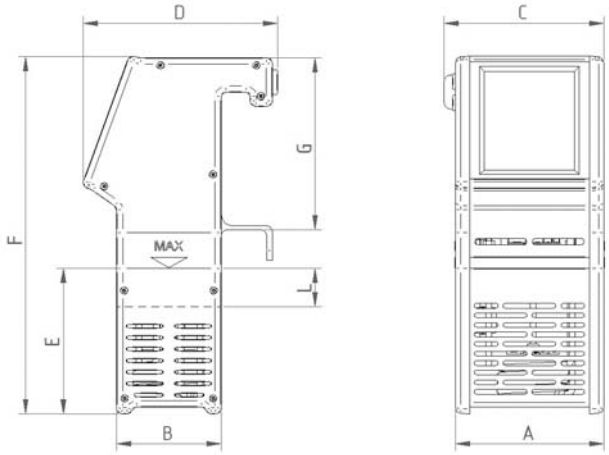


Fig. n°3

Modello	u.m.	Softcooker Wi-food
Potenza	*watt*	2000
Alimentazione		230V/50Hz
Temperatura	*°C / °F*	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F
A x B	*mm*	155 x 109
C x D	*mm*	164 x 203
F / G	*mm*	377 / 180
Livello max acqua E	*mm*	152
Livello min acqua L	*mm*	40
Rumorosità	*dB*	58
Peso netto	*kg*	4,5



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."***

PARTE 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione della macchina (*vedi Fig.n°4*)

Le macchine 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

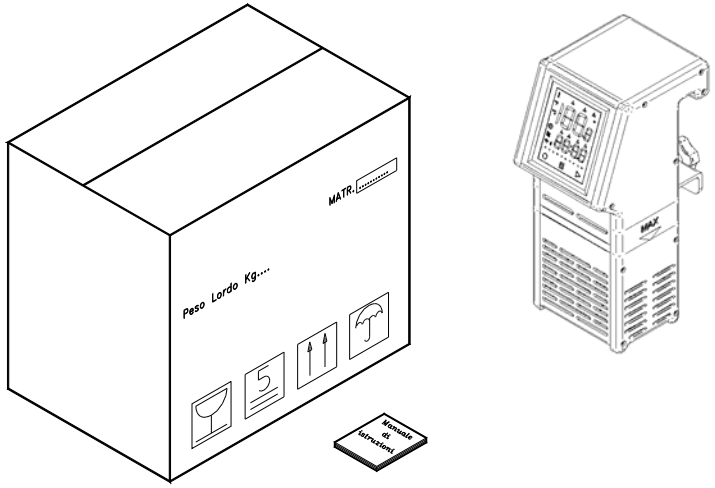


Fig. n°4

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 dalla macchina.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, reggetta 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.