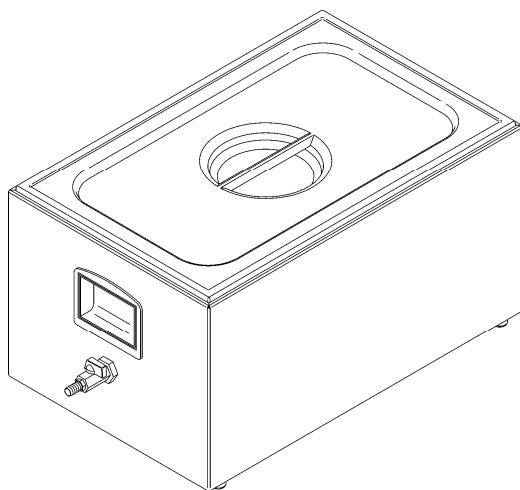


MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ver.002 Ed. 11/2023

Softcooker S

Softcooker SR

AVANT-PROPOS

- *Ce manuel a été rédigé pour fournir au Client toutes les informations sur la machine et concernant les normes appliquées à cette dernière, ainsi que le manuel d'utilisation et de maintenance qui permet d'utiliser la machine de la meilleure façon, tout en la conservant intacte au fil du temps.*
- **Ce manuel doit être livré aux personnes préposées à l'utilisation de la machine et à son entretien périodique.**

TABLE DES MATIERES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE	4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.4 - Utilisation prévue	
1.5 - Utilisations non autorisées	
1.6 - Données de la machine	
1.7 - Protections et dispositifs de sécurité	
1.8 - Composition de la machine	
1.9 - Étiquettes d'avertissement	
CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES	8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES,...	
CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE	9
3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION	
3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	
CHAP. 4 - INSTALLATION	10
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE	
CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE	11
5.1 - COMMANDES	
CHAP. 6 - NETTOYAGE DE LA MACHINE	14
6.1 - GENERALITES	
6.2 - MAINTIEN	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	14
7.1 - GENERALITES	
7.2 - CABLE D'ALIMENTATION	
CHAP. 8 - ELIMINATION	14
8.1 - MISE HORS SERVICE	
8.2 - ELIMINATION	
8.3 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques	

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- Le Softcooker S ne doit être utilisé que par un personnel instruit connaissant parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, effectuer la formation en temps utile.
- Eviter d'approcher les mains des parties chauffantes.
- **Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique.**
- En cas d'intervention pour l'entretien ou le nettoyage de la machine (et donc les protections doivent être retirées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, bien se concentrer sur les opérations en cours.
- Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation. Un câble usé ou, dans tous les cas, non intact, représente un grave danger de nature électrique.
- Si la machine montrait des signes de mauvais fonctionnement, nous recommandons de ne pas l'utiliser et d'appeler le "Centre d'Assistance".
- Ne pas intervenir directement pour les réparations mais s'adresser toujours aux réparateurs agréés.

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à manipuler de façon incorrecte la machine. A chaque anomalie rencontrée, s'adresser au fabricant.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général de manipulation incorrecte de tout composant de la machine par l'utilisateur ou par un personnel non agréé entraînera l'annulation de la

Déclaration de Conformité rédigée conformément **UL/CSA**, de la garantie et le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par cette utilisation incorrecte.

Le fabricant n'est pas responsable non plus dans les cas suivants:

- ⇒ utilisation impropre ou manipulation incorrecte de la machine par un personnel non formé correctement;
- ⇒ absence d'entretien ou entretien maladroite;
- ⇒ utilisation de pièces de rechange **non originales** et non spécifiques pour le modèle;
- ⇒ non-respect total ou partiel des instructions présentes dans le manuel.
- ⇒ les surfaces de la machine sont traitées avec des produits non adaptés.

1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE

Les sécurités contre les risques de nature électrique et mécanique ont été apportées conformément aux directives **UL, CSA** et la norme **NSF**.

Le Softcooker S est donc équipé des mesures de sécurité pour les protections électriques et mécaniques aussi bien en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et de maintenance. Il existe cependant des "**RISQUES RESIDUELS**" qui ne peuvent être complètement éliminés, rappelés dans ce manuel sous forme de "**ATTENTION**". Ceux-ci concernent le danger de brûlure, de contusion ou électrocution dérivant de l'opération de charge et de décharge du produit, et pendant l'opération de nettoyage de la machine ou une utilisation impropre du produit.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le Softcooker S a été conçu et réalisé par notre entreprise, avec pour but de garantir:

- la solidité et la stabilité de tous ses composants;
- une excellente maniabilité grâce aux poignées en acier inox qui facilitent et rendent le transport de la machine pratique.
- un chauffage à thermorégulation très précis
- un ventilateur de circulation pour favoriser un mélange excellent du produit.
- une température d'exercice de 30° à 100° avec une précision de +/- 0,3°C.

1.3.2 - caractéristiques de construction

Le Softcooker S est entièrement fabriqué en acier inox AISI 304 ce qui garantit un produit hygiénique et protégé contre les acides et les sels en plus d'une résistance optimale à l'oxydation.

- L'élément chauffant est placé sur le fond du bac par conséquent il se réchauffe et transmet la chaleur à l'eau contenue.
- Dispositif de blocage en cas de détection d'une température anormale.

1.4 - Utilisation prévue

Le Softcooker est conçu pour des applications de cuisson Sous-Vide, dans de l'eau contenue dans une cuve d'immersion.

Il n'a pas été conçu pour la cuisson directe des aliments ou dans tous les cas pour des utilisations en dehors de la cuisson alimentaire.

1.5 - Utilisations non autorisées

La machine doit être utilisée exclusivement pour ce qui a été par le fabricant. En particulier:

- **Ne pas** utiliser la machine si elle a été correctement installée avec toutes les protections intactes et correctement montées pour éviter le risque de graves lésions personnelles.
- **Ne pas** accéder aux composants électriques sans avoir au préalable débranché la machine de la ligne d'alimentation électrique: **il y a risque d'électrocution.**
- **Ne pas** mettre en marche la machine en panne.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toute condition dangereuse pour la sécurité a été correctement éliminée. En présence de toute irrégularité, arrêter la machine et avertir les responsables de la maintenance.
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.

Le traitement d'urgence en cas d'incident causé par le courant électrique prévoit en premier lieu d'éloigner celui qui a subi l'incident du conducteur (étant donné que normalement ce dernier est inconscient). Cette opération est dangereuse.

Dans ce cas, la personne ayant subi l'incident est un conducteur: le toucher signifie s'électrocuter.

Il est donc approprié de détacher les contacts directement depuis la vanne d'alimentation de la ligne ou, si cela n'est pas possible, éloigner la victime en se servant de matériaux isolants (bâtons en bois ou en pvc, tissu, cuir, etc.).

Il est conseillé de faire intervenir rapidement du personnel médical et d'hospitaliser le patient.

1.6 - Données de la machine

Une description exacte du "**Modèle**", du "**Numéro de fabrication**" et l'"**Année de fabrication**" de la machine facilitera des réponses rapides et efficaces de la part de notre service d'assistance.

Nous recommandons d'indiquer le modèle de la machine et le numéro de fabrication à chaque fois que le service d'assistance est contacté.

Noter les données de la plaque représentée sur la Fig. n°1.

MOD:	<u>A</u>		
VOLT:	<u>B</u>	WATT:	<u>C</u>
HZ:	<u>D</u>	KG:	<u>E</u>
AMPS:	<u>F</u>	ANNO:	<u>G</u>
SERIAL NO:			<u>H</u>
	<u>I</u>		
			<u>L</u>

A = modèle de la machine
B = puissance Volt
C = puissance du moteur Watt
D = fréquence du moteur
E = poids de la machine en Kg
F = Ampères
H = Numéro de série
I = producteur
L = Code-barres

Fig. n°1

1.7 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant d'utiliser l'appareil s'assurer du positionnement correct et de son intégrité.

Vérifier au début de chaque roulement de travail l'intégrité de l'appareil. Dans le cas contraire contacter le responsable de l'entretien.

ATTENTION! Il n'existe aucun dispositif de détection du niveau de l'eau : utiliser toujours l'appareil avec une quantité d'eau d'eau jusqu'à 4/5 centimètres du bord supérieur. Une utilisation de l'appareil avec le bac rempli insuffisamment, compromettrait le bon fonctionnement et la qualité de la cuisson. En cas d'utilisation à vide aura lieu la surchauffe du bac avec un grave danger de brûlure en compromettant l'appareil.

Dispositif de blocage: quand les sondes de température ne mesurent pas la même température à cause d'une anomalie au niveau de l'une des deux, le fonctionnement de la machine est arrêté et, à l'écran, apparaît un message d'erreur (HIGH).

1.8 - Composition de la machine

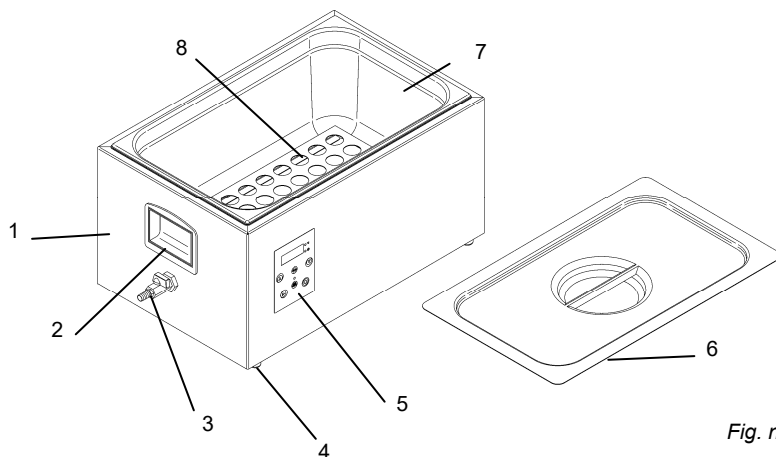


Fig. n°2

LEGENDA

1	Structure	5	Commandes
2	Poignée	6	Couvercle
3	Rubinet	7	Bac
4	Pied	8	Protection sachet

1.9 - Étiquettes d'avertissement

L'étiquette d'avertissement sur le côté est appliquée sur l'appareil.

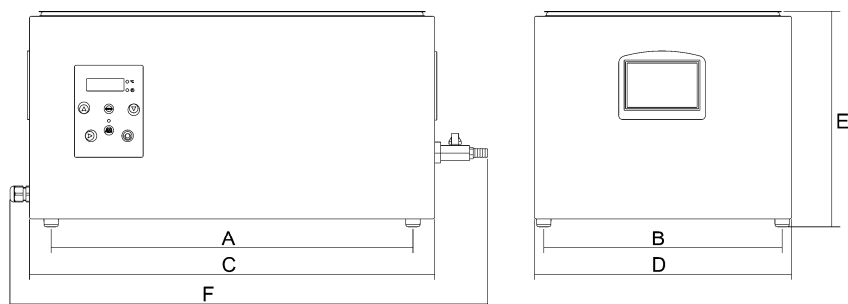
L'étiquette est destinée à alerter l'utilisateur de la présence d'une "tension dangereuse" non isolée dans l'enceinte du produit qui peut être d'une ampleur suffisante pour constituer une poussée d'incendie ou un choc électrique pour les personnes.



CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

Fig.n°3 - Dimensions et encombrements maximum de la machine



Modèle	u.m.	Softcooker S 2/3 GN	Softcooker S 1/1 GN
Puissance	<i>watt</i>	1020	1700
Alimentation		120V / 60Hz	120V / 60Hz
Température	°C	40 ÷ 115	40 ÷ 115
Bac	<i>mm</i>	2/3 Gastronorm	1/1 Gastronorm
A x B	<i>mm</i>	330x330	500x330
C x D x E	<i>mm</i>	390x360x300	560x360x300
F	<i>mm</i>	500	670
Poids net	<i>kg</i>	11	15



LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES POUR LESQUELLES LA MACHINE EST PREDISPOSEE SONT INDIQUEES SUR UNE PLAQUETTE APPLIQUEE DERRIERE LA MACHINE. AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT VOIR LE POINT " **RACCORDEMENT ELECTRIQUE.** "

CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir Fig.n°4)

Les machines sortent de nos entrepôts après avoir été soigneusement emballées.

L'emballage est composé de:

- boîte externe en carton solide accompagnée d'éléments de remplissage internes;
- la machine;
- ce manuel;

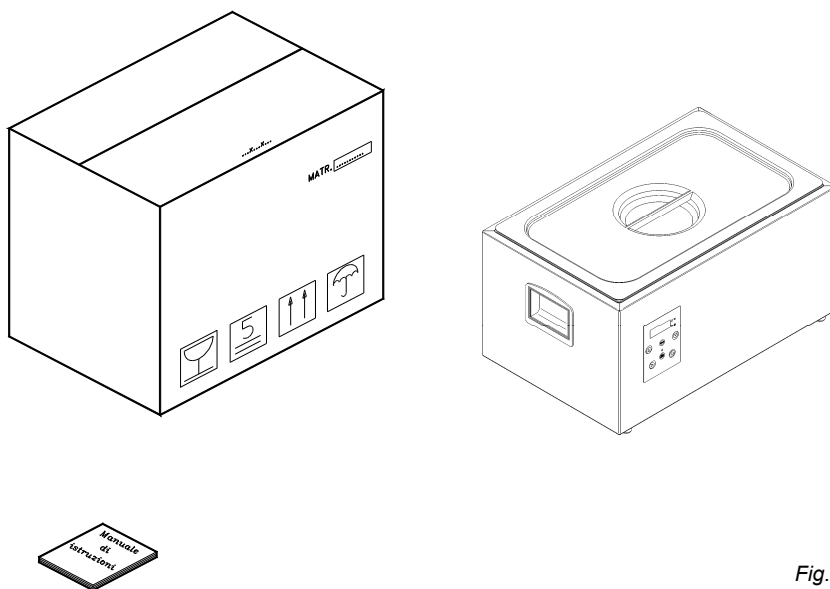


Fig. n°4

3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

A la réception du colis contenant la machine, effectuer un examen soigné de l'emballage pour contrôler qu'elle n'ait pas subi de graves dommages durant le transport.

Si lors de l'examen externe, l'emballage présente des signes de mauvais traitements, de chocs ou de chutes, il est nécessaire de signaler au transporteur le dommage dans les trois jours à compter de la date indiquée sur les documents et rédiger un rapport précis sur les éventuels dommages subis par la machine.

3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, feuilard en plastique et mousse de polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; c'est pour cette raison qu'ils peuvent être facilement éliminés.

Si la machine est installée dans des pays où existent des normes particulières, éliminer les emballages selon ce qui a été prévu par les normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Positionner l'appareil sur un plan solide situé à 80 cm environ du plancher, avec une surface lisse pas glissante, résistante aux températures élevées, en maintenant une distance de 10 cm minimum des parois ou objet dans tous les cas résistants aux températures élevées.

ATTENTION! Les machines équipées de robinets doivent être raccordées à un tuyau suffisamment long pour pouvoir déplacer la machine et nettoyer le plan de travail.

4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est fourni d'un câble d'alimentation avec une section de $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ d'une longueur de 2,5m et d'une prise NEMA 5-15P. Brancher la machine 230 Volt 50 Hz. Vérifier que l'installation de mise à la terre soit parfaitement fonctionnante et que dans le branchement soit interposé un disjoncteur différentiel magnétothermique 0,03A.

De plus, contrôler que les données figurant sur la plaquette technique - numéro correspondent aux données figurant sur les documents de livraison et d'accompagnement et que l'interrupteur et la prise soient facilement accessibles durant l'utilisation de l'appareil.

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

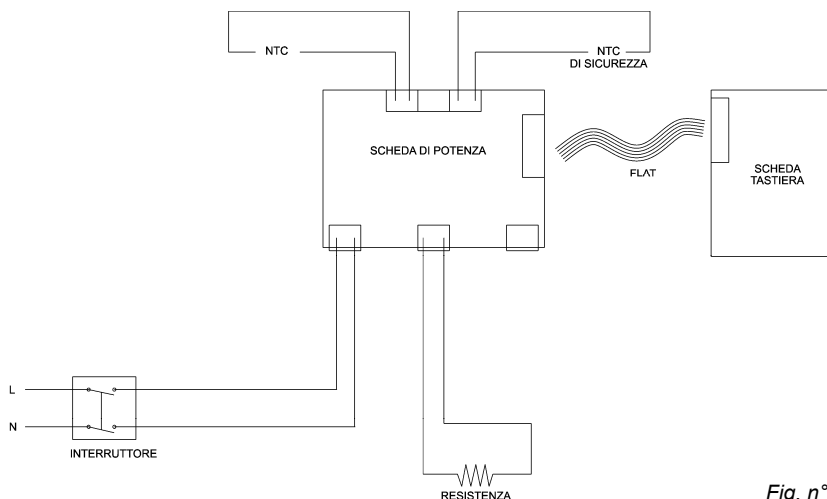
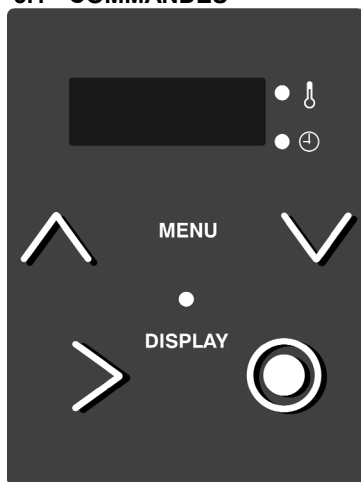


Fig. n°5

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES



Afficheur : à quatre chiffres, où seront affichés la température, le temps et la description des différents programmes préconfigurés.

Après 10 s d'inactivité, si aucun programme n'a été choisi, l'afficheur passe en mode STOP (ARRÊT) en alternance avec la température détectée

 **Voyant température** : situé à côté de l'afficheur, il s'allume lorsque, pendant le cycle de fonctionnement, la température d'exercice est indiquée sur l'afficheur. En revanche, il clignote en phase de modification de la température.

 **Voyant minuterie** : situé à côté de l'afficheur, il s'allume lorsque, pendant le cycle de fonctionnement, la durée de cuisson est indiquée sur l'afficheur. En revanche, il clignote en phase de modification du temps.



Bouton **START** : appuyer pour lancer le cycle de fonctionnement.



Bouton **OFF** : appuyer pour arrêter le cycle de fonctionnement.



Boutons **UP et DOWN (+/-)**

- Ces boutons servent à configurer les valeurs de température et de temps.
- Lorsque l'appareil est en mode STOP, en appuyant sur les boutons **▲** ou **▼**, on accède directement aux 25 programmes personnalisables.

MENU Bouton **MENU**

- Appuyer pour 4 sec. sur ce bouton après avoir choisi le programme de cuisson pour changer le temps et la température d'un programme.
- Appuyer sur ce bouton après avoir choisi le programme de cuisson pour en différer le départ.

DISPLAY Bouton **DISPLAY**

- Appuyer sur ce bouton pour basculer entre l'affichage du temps et de la température à tout moment, que cela soit en cours de programme ou pendant la configuration des programmes.
- Ce bouton permet d'afficher tour à tour les valeurs suivantes : Température configurée / Température effective / Temps configuré / Temps résiduel du programme de cuisson en cours.
- Maintenir le bouton **DISPLAY** enfoncé pendant 4 s pour basculer entre °C et °F.

5.2 - Fonction des commandes

ATTENTION: la turbine se met en route automatiquement lorsque la machine (mise en marche - ON) reste immergée dans l'eau qui a une température de 40°C vers le haut (réf. 7 Fig. N° 2).

Attention: avant d'allumer l'appareil, le positionner sur la cuve destinée à la cuisson, le fixer avec l'étau (réf. 9 - Fig. n° 5), remplir la cuve d'eau, en faisant attention de respecter les repères de niveau minimum et maximum (Fig. n° 5).

A. Procédure

- Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur (réf. 12 - Fig. n° 2) dans la position **ON**.
- Appuyer sur le bouton **Λ** ou **V** pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
- Appuyer sur le bouton **>** pour lancer la cuisson.

Modification de température sans arrêter le programme en cours:

- Appuyer sur le bouton **DISPLAY**. L'afficheur indique la température relative au programme en cours et le voyant correspondant commence à clignoter.
- Utiliser les boutons **Λ** et **V** pour modifier la température souhaitée.
- Les modifications qui viennent d'être effectuées sont provisoires et seront valables jusqu'au **STOP**, elles ne seront pas enregistrées dans le programme en cours d'utilisation.

B. Programme avec temps infini

Ce programme prévoit la configuration de la température tandis que le temps est infini :

- Appuyer sur le bouton **MENU** puis sur **>**.
- Appuyer sur le bouton **DISPLAY** pour renseigner la température souhaitée en utilisant les boutons **Λ** et **V**. La valeur qui vient d'être configurée est valable jusqu'au **STOP**.
- L'appareil peut être arrêté quand on le souhaite en appuyant sur le bouton **O**.

C. Départ différé

- Choisir le programme souhaité puis appuyer sur la touche **MENU** pour configurer le départ différé de 10 min à 24 h par intervalles de 10 min, en utilisant les boutons **Λ** et **V**.
- L'afficheur indiquera le compte à rebours jusqu'au départ du programme.
- Les voyants de temps et de température clignotent jusqu'à ce que le temps configuré soit écoulé.

D. Personnalisation des 25 programmes préconfigurés

A. Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur (réf. 12 - Fig. n° 2) dans la position **ON**.

B. Avec l'appareil en mode **STOP**, sélectionner le programme souhaité avec les boutons **Λ** et **V**.

C. Appuyer sur le bouton **MENU** pendant 4 s.

D. Le voyant de température clignote et l'on peut alors modifier la valeur avec les boutons **Λ** et **V**.

E. Appuyer sur le bouton **DISPLAY** pour passer au réglage du temps.

F. Le voyant de temps clignote et l'on peut alors modifier la valeur avec les boutons **Λ**

et **V**.

G. Pour sauvegarder la valeur que l'on vient de modifier, garder le bouton **MENU** enfoncé pendant 4 s ou attendre 10 s et elle sera sauvegardée automatiquement.

L'appareil émettra un SIGNAL SONORE une fois la température choisie atteinte et à la fin de chaque cycle de fonctionnement.

5.3 - Utilisation de l'appareil

Il convient d'introduire en premier les sachets du produit à cuire puis de remplir la cuve d'eau de manière à éviter de dépasser le niveau maximum autorisé.

Remplir d'eau sans dépasser le niveau maximum autorisé en ajoutant du vinaigre pour prévenir la formation de calcaire ou d'incrustations (1/2 verre de vinaigre pour 40 litres d'eau). Changer l'eau de la cuve au moins une fois par jour pour prévenir les incrustations, les algues, etc.

Les sachets doivent être entièrement recouverts d'eau.

Ils ne doivent pas occuper plus de 30 % de la capacité de la cuve de manière à ce que la quantité d'eau suffise pour permettre un échange uniforme de la chaleur. S'assurer que les sachets ne compromettent pas la bonne circulation de l'eau et, par conséquent, l'uniformité de la cuisson.

Toujours utiliser le couvercle de cuisson.

Contrôler périodiquement le niveau de l'eau étant donné qu'elle pourrait s'évaporer rapidement. Si l'eau descend au-dessous du niveau minimum, l'appareil émet des bips et un message d'erreur (ERR) apparaît sur l'afficheur.

ATTENTION !

Au terme du cycle de fonctionnement, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton **O** puis :

1. Mettre l'interrupteur général dans la position **OFF** (réf. 12 - Fig. n° 2).
2. Débrancher la fiche de la prise de courant.
3. Desserrer l'étau et retirer l'appareil de la cuve.
4. Sécher l'appareil.
5. Vider la cuve.

5.4 - Messages d'erreur

Le Softcooker envoie un message d'erreur lorsque :

- le niveau de l'eau dans le récipient est trop bas (H2O) ; dans ce cas l'appareil émettra également un SIGNAL SONORE ;
- les composants électroniques à l'intérieur de la machine atteignent une température excessive (ERR) ;
- lorsque les sondes de température ne mesurent pas la même température parce que l'une d'entre elles est défectueuse (ERR).

CHAP. 6 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

ATTENTION! Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de **débrancher la prise d'alimentation pour isoler complètement la machine du reste de l'installation. En outre faire attention à la température du bac.**

6.1 - GENERALITES

- La machine doit être lavée avec des détergents normaux à température ambiante, à l'aide d'un chiffon imbibé.
- Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer scrupuleusement sur toutes les parties qui entrent en contact avec le produit.
- Aucun nettoyeur haute pression ou jet d'eau à pression ne doit pas être utilisé.
- Aucun outil ni brosse ne doit être utilisé et tout ce qui peut endommager superficiellement la machine.
- N'introduire aucun composant dans le lave-vaisselle.
- Faire attention à ce que les éventuels liquides résiduels ne s'infiltrent pas à l'intérieur de l'équipement, en compromettant ainsi son fonctionnement et en augmentant les éventuels risques d'électrocution.

6.2 - MAINTIEN

Pour protéger la bac contre le calcaire il est conseillé d'ajouter du vinaigre dans la cuve avec de l'eau, à chaque cycle de travail

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est nécessaire de **débrancher la prise d'alimentation pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

7.2 - CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et appeler éventuellement le "CENTRE D'ASSISTANCE" pour le remplacer .

CHAP. 8 - ELIMINATION

8.1 - MISE HORS SERVICE

Si, pour n'importe quelle raison, la machine devait être mise hors d'usage, s'assurer qu'elle soit inutilisable pour toute personne : **débrancher et couper les connexions électriques.**

8.2 - ELIMINATION

Après avoir mis la machine hors service, celle-ci peut être éliminée. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser à une entreprise spécialisée en observant attentivement les matériaux utilisés pour les différents composants.

8.3 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques



Le symbole de la poubelle barrée figurant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être éliminé séparément par rapport aux autres déchets.

Le tri sélectif de cet appareil arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisation qui voudra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre l'élimination séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

Le tri sélectif pour la mise en marche successive de l'appareil envoyé au recyclage, au traitement et à l'élimination écologique contribue à éviter tout effet négatif possible sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

***CENTRE D'ASSISTANCE
REVENDEUR AUTORISE***