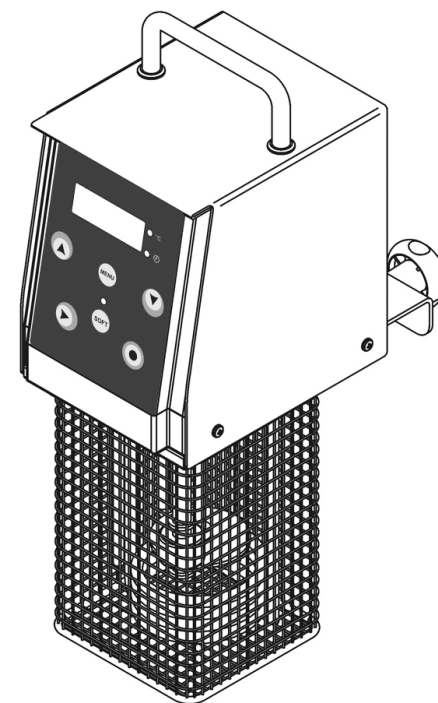


**CENTRE D'ASSISTANCE
REVENDEUR AUTORISE**

Softcooker Y09



Softcooker_05 Ed. 11/2018

Français

7° PARTIE - 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 .

8° PARTIE - 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



Conformément à l'art.13 du Décret législatif du 25 juillet 2005, n°151 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets".

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.

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

1° PARTIE - 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	
2° PARTIE - DONNEES TECHNIQUES	8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES,...	
3° PARTIE - 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	
4° PARTIE - INSTALLATION	10
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE	
4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE	
5° PARTIE - UTILISATION DE LA MACHINE	11
5.1 - COMMANDES	
6° PARTIE - NETTOYAGE DE LA MACHINE	13
6.1 - GENERALITES	
6.2 - MAINTIEN DE LA RESISTANCE	
7° PARTIE - ENTRETIEN	14
7.1 - GENERALITES	
7.2 - CABLE D'ALIMENTATION	
8° PARTIE - ELIMINATION	14
8.1 - MISE HORS SERVICE	
8.2 - ELIMINATION	
8.3 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques	

1° PARTIE - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- Le SOFTCOOKER 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 CEE 2006/42, 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 maladroit;
- 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 **2006/95**, **2006/42**, la norme **60335-1**.

Le Softcooker 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 ou de contusion dérivant de l'opération de charge et de décharge du produit, et pendant l'opération de nettoyage de la machine.

Après avoir atteint la température choisie, que le temps ait été programmé ou pas, et à la fin de chaque cycle de travail, la machine émettra un SIGNAL ACOUSTIQUE.

ATTENTION!

Une fois que le cycle de travail est terminé, éteindre la machine en appuyant sur le bouton STOP. Débrancher la fiche de la prise de courant
Enlever la machine de la cuve. Vider la cuve.

Le Softcooker donne un message d'erreur quand:

- le niveau de l'eau dans le récipient est trop bas (ERR), dans ce cas la machine émettra aussi un SIGNAL ACOUSTIQUE.
- son atteint une surtempérature à l'intérieur de la machine sur les composants électroniques (ERR),
- quand les sondes de température ne mesurent pas la même température à cause d'une panne sur l'une des deux (ERR).

Tableau des programmes pré-configurés

Programme	P01	P02	P03	P04	P05
Température	58°C	66°C	74°C	85°C	50°C
Temps	40 min.	40 min.	4 ore	6 ore	10 min.

6° PARTIE - 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.

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.

6.2 - MAINTIEN DE LA RESISTANCE

Pour protéger la résistance contre le calcaire ainsi que toutes les parties qui sont immergées dans la cuve, il est conseillé d'ajouter du vinaigre dans la cuve avec de l'eau, à chaque cycle de travail.

 **Led timer:** placée à côté de l'écran, elle s'illumine quand, pendant le cycle de travail, sur l'écran est affichée la durée de travail.

 Touches **UP** et **DOWN (+/-)**: ils servent à configurer la température et le temps. Appuyer sur la touche start pour commencer le cycle de travail.

 Avec la machine en "STOP", en appuyant sur la touche UP on peut accéder directement aux programmes configurés.
Utiliser les touches UP et DOWN pour faire défiler la liste des programmes.
Avec la machine en marche, en appuyant sur les touches UP et DOWN on peut modifier les valeurs de température et de temps configurées.

MENU

Bouton **MENU**: appuyer pour configurer le cycle de travail.

- En appuyant une fois sur la touche MENU, on visualise sur l'afficheur la section où configurer la température. Utiliser les touches UP et DOWN pour sélectionner la température souhaitée.
- Appuyer sur la touche MENU pour passer au réglage du temps.
- L'afficheur visualise le temps à configurer.
- Utiliser les touches UP et DOWN pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Appuyer sur le bouton START pour lancer le cycle de travail.

Avec la machine en "STOP" appuyer trois fois sur la touche MENU pour accéder directement aux programmes configurés.
Utiliser la touche MENU pour faire défiler la liste programmes.

 Bouton **ECO / PROG**: Appuyer sur cette commande pour mettre le cycle de travail en mode économique. Quand il est actionné (led allumée) le cycle de travail sera à régime de consommation réduit.

Avec la machine en "STOP", maintenir cette commande appuyée jusqu'à ce que l'afficheur visualise le message "PROG 1". On accède ainsi à la modification des programmes configurés.
Utiliser les touches UP et DOWN pour faire défiler la liste des programmes configurés.
Utiliser la touche MENU pour accéder à la modification du programme choisi.

En appuyant une fois sur la touche MENU, l'afficheur visualisera la Section où configurer la température. Utiliser les touches UP et DOWN pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyer sur la touche MENU pour passer au réglage du temps.

L'afficheur visualise le temps à configurer.

Utilisez les touches UP et DOWN pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Les modifications seront sauvegardées automatiquement après 10 secondes ou en appuyant sur le "OFF".

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le Softcooker 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 thermostatisation très précis
- un ventilateur de circulation pour favoriser un mélange excellent du produit.
- une profondeur d'exercice max 16,5 cm.
- un fonctionnement optimal jusqu'à 43 L.
- une température d'exercice de 24° à 99° avec une précision de +/- 0,3°C.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été construits conformément à la **Directive CEE 2006/42** et modifications successives. En cas d'incident, aucune responsabilité ne peut être donnée au fabricant si la machine a été modifiée, manipulée incorrectement, sans protection de sécurité ou utilisée pour des utilisations non prévues par le fabricant.

1.3.2 - caractéristiques de construction

Le Softcooker 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 constitué d'une résistance protégée à spirale polie, créée expressément pour l'immersion dans l'eau.
- Poignée en acier inox pour un transport pratique de la machine.
- Dispositif de blocage du moteur si une surtension ou une surtempérature est détectée.

1.4 - Utilisation prévue

L'appareil Softcooker a été conçu pour la cuisson indirecte des aliments conditionnés sous vide dans des sachets cuisson et plongés dans l'eau à température contrôlée.

Il n'a pas été conçu pour une cuisson différente des aliments ou pour réchauffer des liquides autres que l'eau.

N'utiliser l'appareil Softcooker qu'avec les cuves gastronomiques prévues, dotées de couvercle.

En cas d'utilisation sur d'autres récipients, veiller à bien fermer le récipient avec un couvercle parfaitement adapté pour limiter au maximum la fuite de vapeur d'eau.

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 tout conditionnement dangereux 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. 1.7.1.

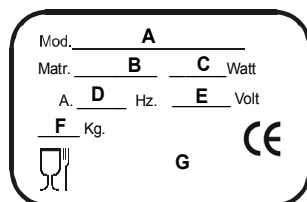


Fig. 1

A = modèle de la machine
B = numéro de fabrication
C = puissance du moteur Watt
D = Ampères
E = fréquence du moteur Volt
F = poids de la machine en Kg
G = producteur

1.7 - Protections et dispositifs de sécurité

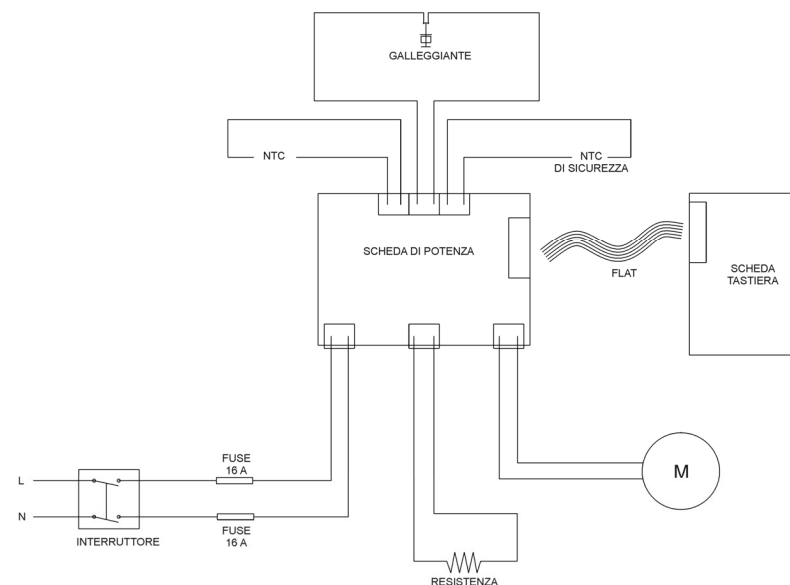
ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, s'assurer que les dispositifs de sécurité sont correctement mis en place et qu'ils sont intacts.

Vérifier au début de chaque service de travail qu'ils sont bien présents et efficaces. Le cas échéant, avertir le responsable de la maintenance.

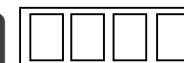
- A. **Grille de protection pour résistance:** elle sert à empêcher le contact avec la résistance et le ventilateur qui peuvent provoquer de sérieuses lésions à l'opérateur.
- B. **Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec:** si le niveau de l'eau est inférieur à celui autorisé (75 mm du bord supérieur de la cuve d'immersion), le fonctionnement de la machine est arrêté et, à l'écran, apparaît un message d'erreur (ERR).
- C. **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).

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE



5° PARTIE - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES



Ecran: à quatre chiffres, où sont affichés la température et le temps avec un intervalle de 5 secondes entre les deux et la description des différents programmes préconfigurés.



Bouton **START**: appuyer pour démarrer le cycle de travail.



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



Led température: placée à côté de l'écran, elle s'allume quand, pendant le cycle de travail, sur l'écran est affichée la température de travail.

4° PARTIE - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Remplir le cuve d'eau en faisant attention à ne pas rester sous le **niveau minimum** d'eau nécessaire au fonctionnement de la machine (75 mm du bord supérieur de la cuve), et de ne pas dépasser le **niveau maximum** (20 mm du bord supérieur de la cuve). Fixer le Softcooker à la cuve d'immersion à l'aide de la borne placée derrière la machine.
Faire attention à ce que le liquide n'entre pas à l'intérieur de la machine.

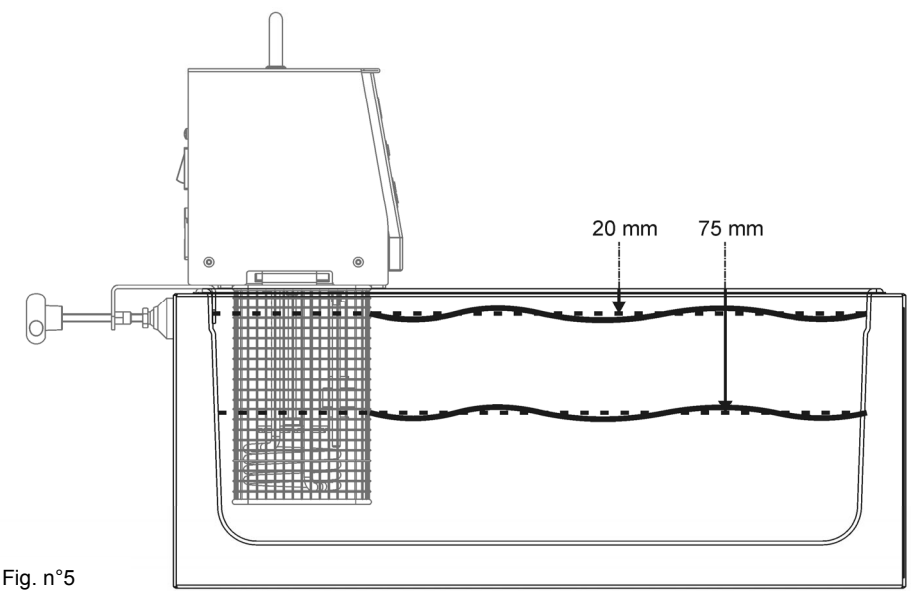


Fig. n°5

4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est fourni d'un câble d'alimentation avec une section de 3x1,5 mm ² d'une longueur de 1,5m et d'une prise CEI. Brancher la machine 230 Volt 50 Hz. De plus, contrôler que les données figurant sur la plaquette technique - numéro correspondant 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.

1.8 - Composition de la machine

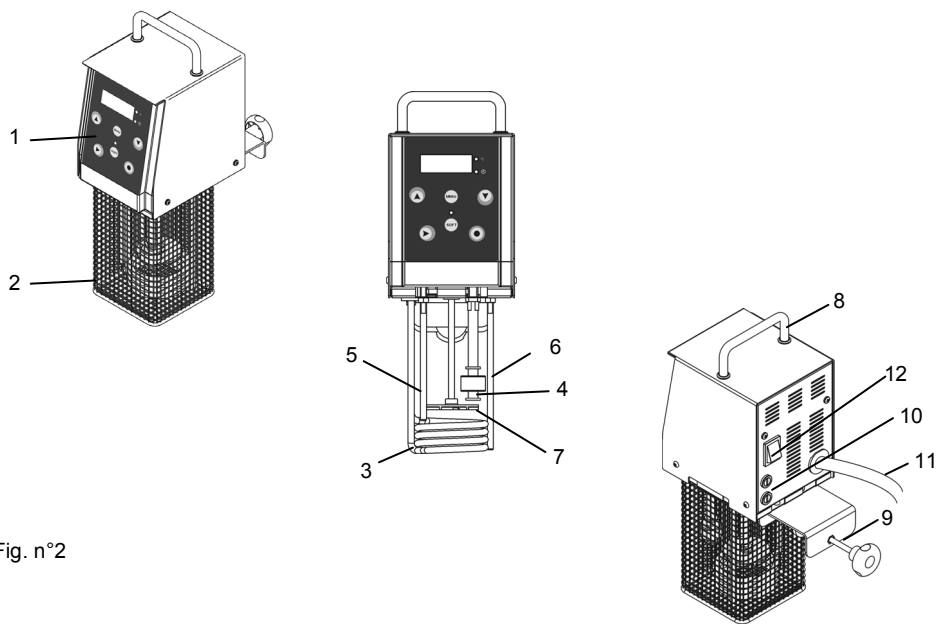


Fig. n°2

LEGENDE			
1	Vue Frontale	7	Roue
2	Grille de protection de la résistance	8	Poignée
3	Résistance	9	Borne
4	Flottant	10	Fusibles
5	Sonde	11	Câble
6	Sonde de sécurité	12	Interrupteur ON-OFF

2° PARTIE - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

Fig.n°2 - Dimensions et encombrements maximum de la machine

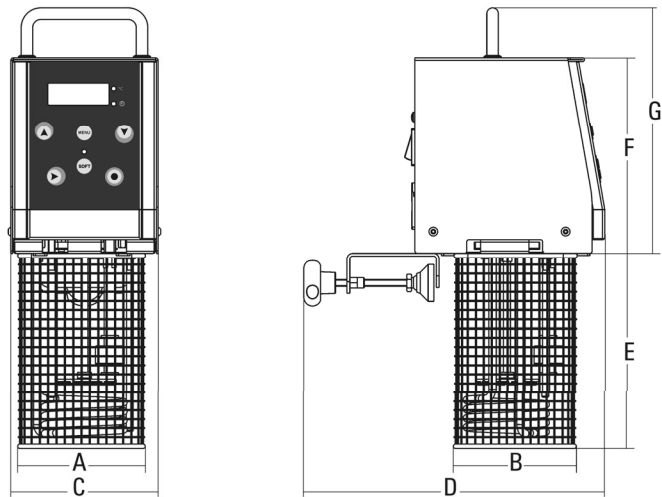


Fig. n°3

Modèle	u.m.	Softcooker
Puissance	watt	2.000
Alimentation		230V/50Hz
Température	°C	24 ÷ 99
A x B	mm	110 x 105
C x D	mm	130 x 260
E / F / G	mm	170 / 170 / 210
Poids net	kg	4,5



ATTENTION

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.**"

3° PARTIE - RECEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir Fig.n°3)

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;

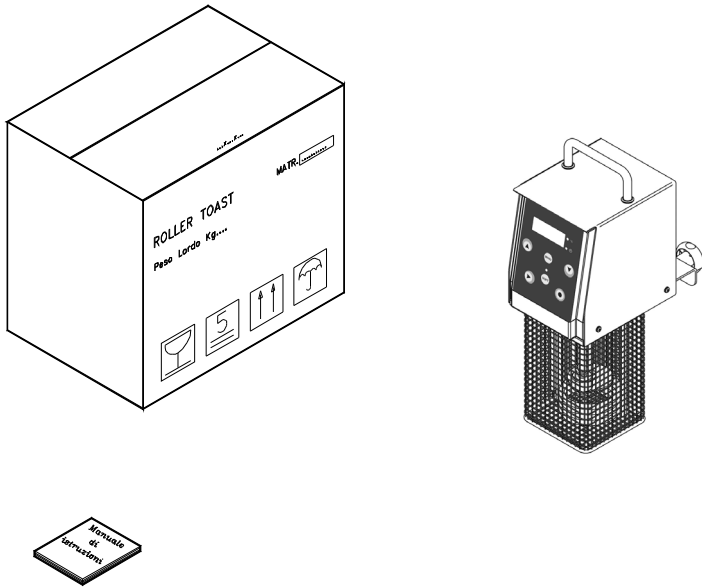


Fig. n°4

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.