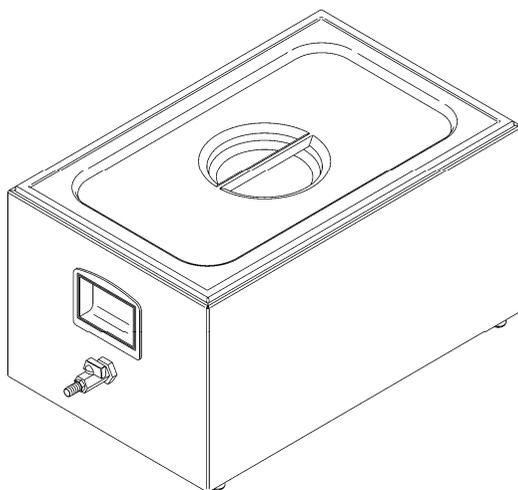


MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Éd. 03/2018

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	
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	13
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 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** et 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, 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 a été conçu et réalisé par notre entreprise, avec pour but de garantir:

- la solidité et la stabilité de tous ses composants;
- une excellent 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 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.

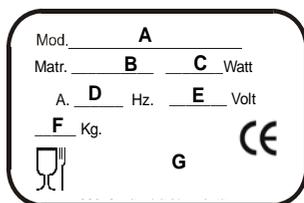


Fig. n°1

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 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

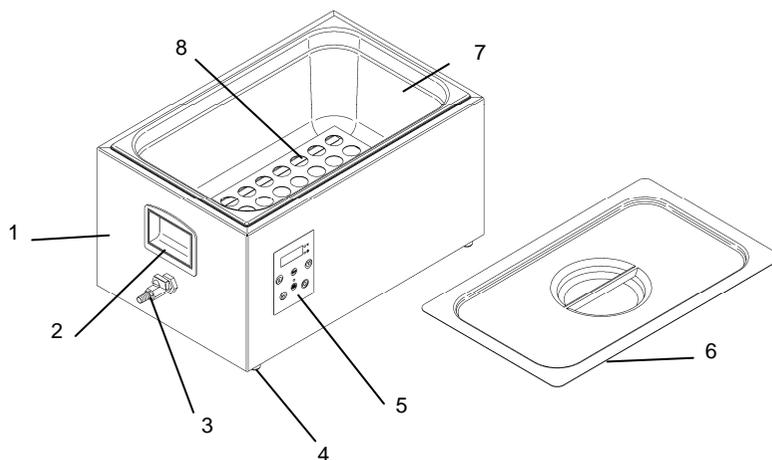


Fig. n°2

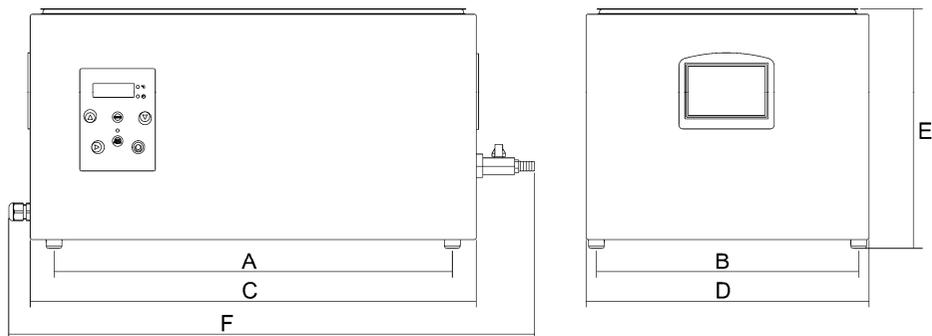
LEGENDA

1	Structure	5	Commandes
2	Poignée	6	Couvercle
3	Rubinet (pour le mod. SR)	7	Bac
4	Pied	8	Protection sachet

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

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



Modèle	u.m.	Mod. S 2/3 GN	Mod. S 1/1 GN	Mod. SR 2/3 GN	Mod. SR 1/1 GN
Puissance	watt	1.150	1.700	1.150	1.700
Alimentation		230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Température	°C	24 ÷ 99	24 ÷ 99	24 ÷ 99	24 ÷ 99
Bac		2/3 GN	1/1 GN	2/3 GN	1/1 GN
A x B	mm	330x330	500x330	330x330	500x330
C x D x E	mm	390x360x300	565x360x300	400x370x300	575x370x300
F	mm	-	-	500	670
Poids net	kg	5	16	5,5	16,5



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.** "

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;

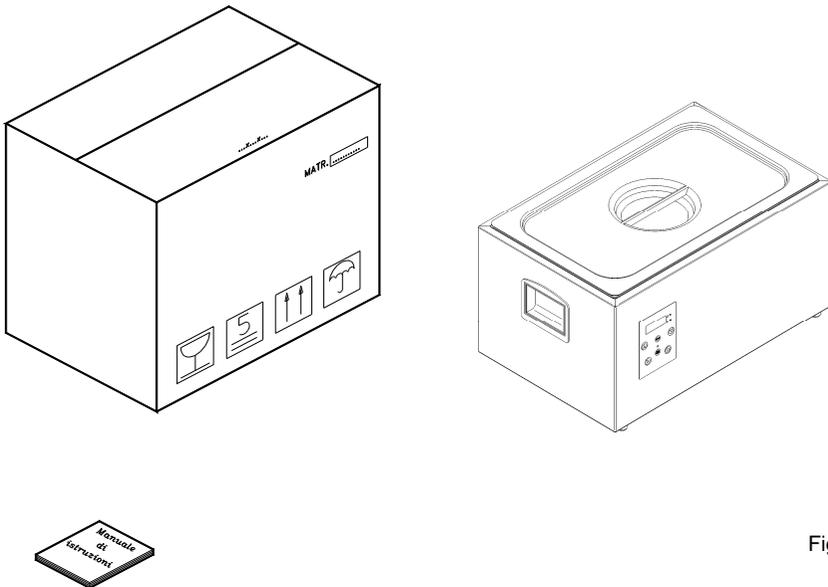


Fig. n°4

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, feillard 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 1,5m et d'une prise CEI. 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

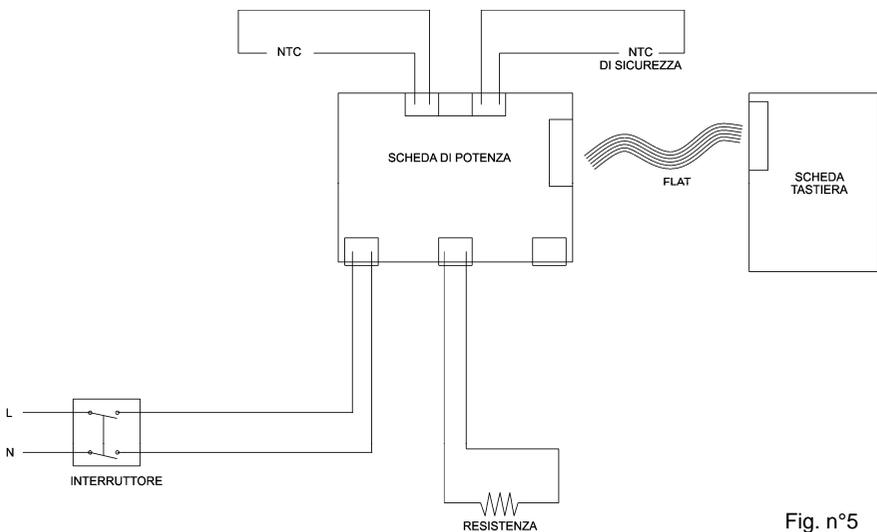
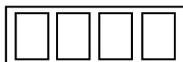


Fig. n°5

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES



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.



Led timer: placée à côté de l'écran, elle s'allume 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 allumé) 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.

Utiliser les touches UP et DOWN pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Les modifications apportées seront mémorisées automatiquement.

- 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.
- 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
- Vider la cuve.

ATTENTION! L'eau doit être vidée lorsque la température de l'eau est égale ou inférieure à 60°C.

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.

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'infiltrant 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 le 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



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 éliminés 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.