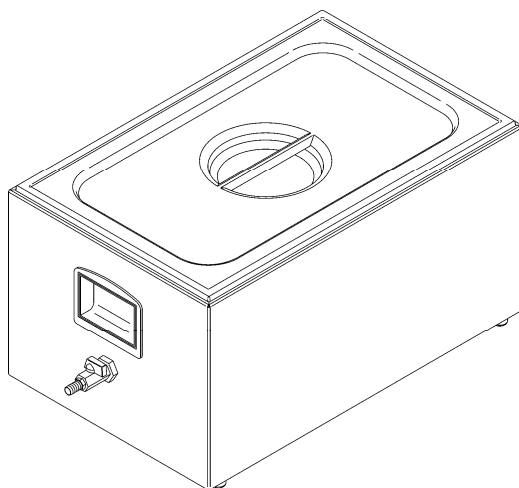


Mod: WR-SC11-TT

Production code: 69085002HLD

**MANUAL DE INSTRUCCIONES,
PARA USO Y MANTENIMIENTO**



Ed. 03/2018

Softcooker S
Softcooker SR

PREMISA

- *El presente manual ha sido redactado para suministrar al cliente todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas que a ella se aplican, así como las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten que permitan realizar un uso optimizado de la máquina misma manteniendo integral y duraderamente su eficiencia.*
- **Este manual debe ser entregado a las personas encargadas del uso de la máquina y de su mantenimiento periódico.**

ÍNDICE

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA	4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR	
1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA	
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	
1.3.1 - Descripción general	
1.3.2 - Características de fabricación	
1.4 - Uso previsto	
1.5 - Usos no permitidos	
1.6 - Datos de la máquina	
1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.8 - Composición de la máquina	
CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS	8
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS,...	
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA	9
3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
CAP. 4 - INSTALACIÓN	10
4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA	
4.2 - ENLACE ELÉCTRICO	
4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO	
CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA	11
5.1 - MANDOS	
CAP. 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	13
6.1 - GENERALIDADES	
6.2 - MANTENIMIENTO	
CAP. 7 - MANTENIMIENTO	14
7.1 - GENERALIDADES	
7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN	
CAP. 8 - DESGUACE	14
8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO	
8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE	
8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1- PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR

- La máquina Softcooker debe ser utilizada sólo por personal capacitado que debe conocer perfectamente las normas sobre seguridad que se exponen en este manual.
- En caso de efectuarse un cambio de personal, se deberá realizar anticipadamente la respectiva capacitación.
- Evítese la aproximación de las manos a las partes calentadoras.
- **Antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento, desconectar la máquina respecto de la red de alimentación eléctrica.**
- Al efectuar tareas de mantenimiento o de limpieza de la máquina (con consiguiente desmontaje de los dispositivos de protección), evaluar atentamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza, mantener la mente concentrada en las operaciones que se están ejecutando.
- Controlar periódicamente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o dañado da lugar a un grave peligro de carácter eléctrico.
- Si se sospecha o se demuestra un mal funcionamiento de la máquina, se recomienda dejar de usarla y llamar al “Centro de Asistencia”.
- No intervenir directamente ejecutando reparaciones; se debe solicitar siempre la intervención de reparadores autorizados.

Por ningún motivo el usuario está autorizado a alterar la máquina. Respecto de toda posible anomalía contactarse con la empresa fabricante.

Cualquier intento de desmontaje, de modificación o en general de alteración de cualquier componente de la máquina por parte del usuario o de personal no autorizado, comportará la invalidación de la

Declaración de Conformidad redactada según lo establecido por la Directiva **CEE 2006/42**, dejará sin efecto la garantía y eximirá a la empresa fabricante de toda responsabilidad por los daños que puedan derivar de dicha intervención no autorizada.

Así mismo, el fabricante declinará toda responsabilidad en los siguientes casos:

- uso impropio o alteración de la máquina de parte de personal que no esté adecuadamente capacitado;
- falta de mantenimiento o incorrecta ejecución del mismo;
- uso de recambios **no originales** o no específicos para el modelo;
- inobservancia total o parcial de las instrucciones del manual;
- superficies de la máquina tratadas con productos inadecuados.

1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA

Los dispositivos de seguridad contra riesgos de naturaleza eléctrica y mecánica han sido instalados en conformidad con lo establecido por las directivas **2006/95** y la norma **60335-1**. Por lo tanto, en la máquina Softcooker han sido adoptadas medidas de seguridad relativas a protección eléctrica y mecánica tanto durante el funcionamiento como al ejecutar limpieza y mantenimiento.

No obstante, subsisten “**RIESGOS RESIDUALES**” no totalmente eliminables, que en este manual aparecen destacados mediante aviso de “**ATENCIÓN**”. Tales riesgos se refieren al peligro de sufrir quemadura, contusión o electrocución derivada de las operaciones de carga y descarga del producto y de la ejecución de las tareas de limpieza de la máquina o una utilización inadecuada del producto.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - Descripción general

La Softcooker ha sido diseñada y realizada por nuestra empresa con el objetivo preciso de garantizar:

- solidez y estabilidad de todos sus componentes;
- óptima maniobrabilidad gracias a la manilla que facilita un cómodo transporte de la máquina;
- un calentamiento termorregulado de alta precisión;
- temperatura de trabajo entre 30 °C y 100 °C, con precisión de +/- 0,3 °C.

1.3.2 - Características de fabricación

La Softcooker es fabricada enteramente en acero inox. AISI 304, lo que garantiza higiene y protección contra ácidos y sales, así como una óptima resistencia a la oxidación.

- El elemento de calentamiento está colocado en el fondo del depósito, por lo tanto, se calienta y transmite el calor al agua contenida.
- Dispositivo de bloqueo en el caso en que se detecte una temperatura anómala.

1.4 - Uso previsto

La máquina Softcooker ha sido diseñada para aplicaciones de cocción Sous-Vide (al vacío) en agua depositada en una cuba de inmersión.

No se ha concebido para la cocción directa de comidas ni, de todas formas, para usos diferentes de la cocción alimenticia.

1.5 - Usos no permitidos

Esta máquina debe ser utilizada exclusivamente para los fines previstos por el fabricante; en particular:

- **no** utilizar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas sus protecciones íntegras y correctamente montadas, a fin de evitar el riesgo de que el operador pueda sufrir serias lesiones;
- **no** intervenir en los componentes eléctricos sin haber desconectado previamente la máquina respecto de la línea de alimentación eléctrica: **existe**

riesgo de sufrir electrocución;

- **no** activar la máquina si está averiada;
- antes de usar la máquina, controlar que cualquier situación peligrosa para la seguridad haya sido adecuadamente neutralizada. En presencia de cualquier anomalía, detener la máquina y advertir a los responsables del mantenimiento;
- **no** permitir que personal no autorizado intervenga en la máquina.

El tratamiento de urgencia en caso de accidente causado por la corriente eléctrica prevé como primera opción la de separar al accidentado respecto del conductor (dado que generalmente pierde el sentido). Esta operación es peligrosa.

En este caso la persona accidentada se convierte en conductor: tocarla significa sufrir también electrocución.

Por lo tanto, deben separarse los contactos directamente en la válvula de alimentación de la línea y, si ello no es posible, separar a la víctima utilizando materiales aislantes (bastones de madera o de Pvc, tela, cuero, etc...).

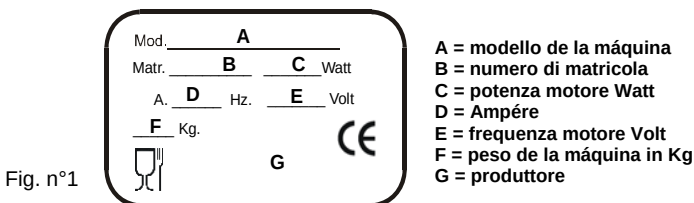
Se requerirá la rápida intervención de personal médico y la hospitalización del paciente.

1.6 - Datos de la máquina

Una exacta indicación del "**Modelo**", del "**Número de matrícula**" y del "**Año de fabricación**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficaces de parte de nuestro Servicio de Asistencia.

Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se tome contacto con el Servicio de Asistencia.

Los datos aparecen en la placa representada en Fig. n°1.



1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad

¡ATENCIÓN!

Antes de proceder con el uso del aparato cerciorarse de que se haya colocado correctamente y de la integridad del mismo.

Comprobar al inicio de cada turno de trabajo, la integridad del aparato. En caso contrario avisar al responsable del mantenimiento.

¡ATENCIÓN! No existe ningún dispositivo de detección del nivel del agua: utilizar siempre el aparato con un contenido de agua hasta 4/5 centímetros del borde superior. Una utilización del aparato con un depósito llenado de manera insuficiente, pondría en riesgo el buen funcionamiento y la calidad de la cocción. En caso de utilización en vacío se comprobará el

sobrecalentamiento del depósito con gran peligro de quemaduras que comprometen al propio aparato.

Dispositivo de bloqueo: en caso de que las sondas de temperatura no midan la misma temperatura a causa de una avería en una de ellas, se interrumpirá el funcionamiento de la máquina y en el display aparecerá un mensaje de error (HIGH).

1.8 - Composición de la máquina

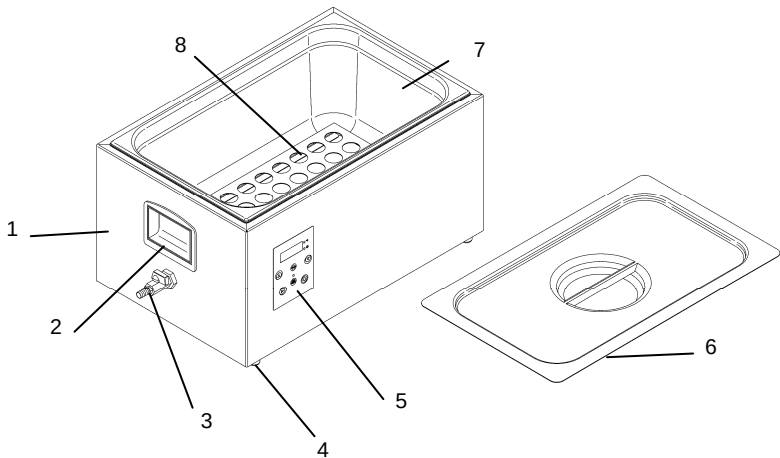


Fig. nº2

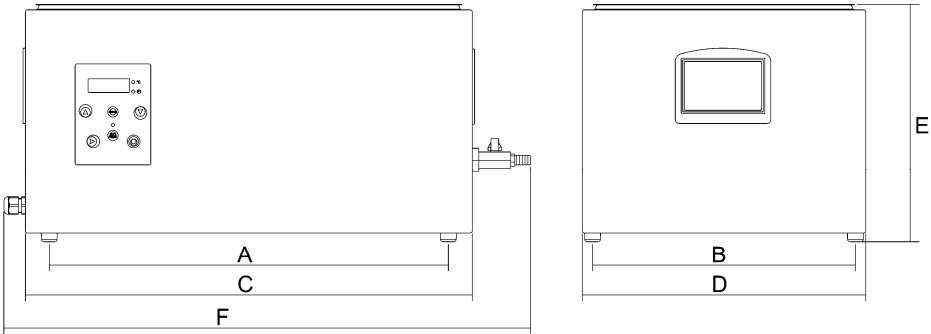
LEYENDA

1	Estructura	5	Mandos
2	Manilla	6	Tapa
3	Grifo (solo para mod. SR)	7	Depósito
4	Pies	8	Protección bolsa

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

Fig.nº3 - Dimensiones máximas de la máquina



Modelo	u.m.	Mod. S 2/3 GN	Mod. S 1/1 GN	Mod. SR 2/3 GN	Mod. SR 1/1 GN
Potencia	watt	1.150	1.700	1.150	1.700
Alimentación		230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Temperatura	°C	24 ÷ 99	24 ÷ 99	24 ÷ 99	24 ÷ 99
Depósito		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
Peso neto	kg	5	16	5,5	16,5



ATENCIÓN!

LAS CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS PARA LAS CUALES ESTÁ PREVISTA LA MÁQUINA APARECEN INDICADAS EN UNA PLACA ADHERIDA EN LA PARTE TRASERA DE LA MISMA; ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN VÉASE EL PUNTO “**ENLACE ELÉCTRICO**”

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA (véase Fig. nº4)

Las máquinas parten de nuestros almacenes después de ser cuidadosamente embaladas.

El embalaje está constituido por:

- caja externa de cartón sólido más protecciones internas;
- la máquina;
- el presente manual.

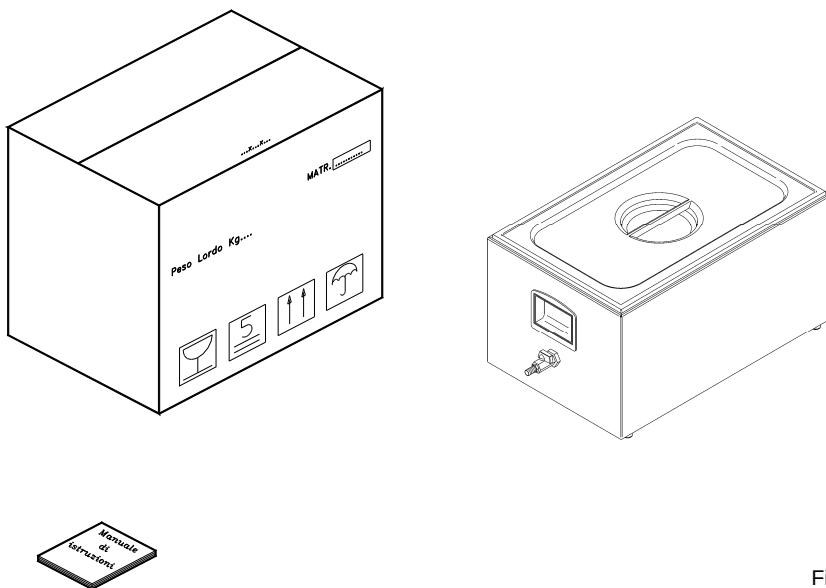


Fig. nº4

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

Al recibir la caja que contiene la máquina se debe efectuar un cuidadoso examen del embalaje para controlar que no haya sufrido daños durante el transporte.

Si del examen externo del embalaje se constatan trazas de maltratamiento, golpes o caídas, será necesario hacer presente el daño al transportista dentro de los tres días sucesivos a la fecha de recepción que aparece indicada en los documentos y, además, se deberá redactar un informe preciso sobre los posibles daños sufridos por la máquina.

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, cinta de plástico y espuma de poliuretano) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos, por lo que pueden ser eliminados sin dificultad. En caso de que la máquina sea instalada en países en los que existan normas especiales, los embalajes deberán eliminarse según lo establecido por dichas normas.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

Posicionar el aparato en una superficie sólida a unos 80 cm del pavimento, con una superficie lisa antideslizante, resistente a las altas temperaturas, manteniendo una distancia mínima de 10 cm con paredes u objeto resistente a las altas temperaturas.

4.2 - ENLACE ELÉCTRICO

La máquina se suministra provista de un cable de alimentación con sección de 3 x 1.5 mm², longit. 1.5 m y enchufe CEI. Conectar la máquina a 230 V 50 Hz.

Comprobar que la instalación de tierra funcione perfectamente y que en la conexión se haya interpuesto un diferencial magnetotérmico de 0,03A.

Controlar además que los datos expuestos en la placa técnica-matrícula coincidan con los datos presentes en los documentos de entrega y acompañamiento y que el interruptor y la toma sean de fácil acceso durante el uso de la máquina.

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO

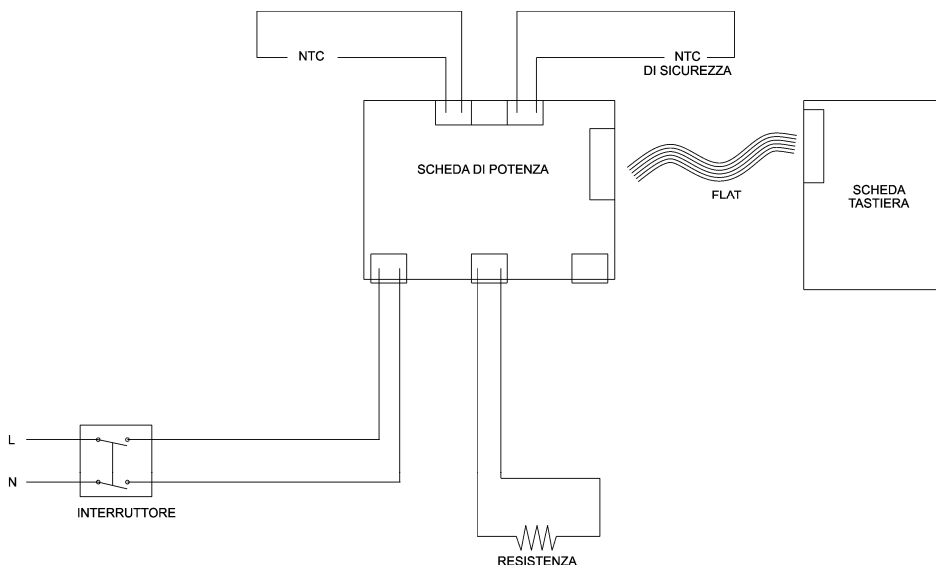
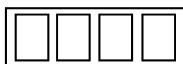


Fig. n°5

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS



Display: de cuatro cifras, en que se indicarán la temperatura y el tiempo, con un intervalo de 5 segundos entre ambos valores, además de los programas preinstalados.



Botón **START**: presionar para activar el ciclo de trabajo.



Pulsante **OFF**: presionar para detener el ciclo de trabajo.



Led temperatura: está presente al costado del display y se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, en el display mismo aparece indicada la temperatura de trabajo.



Led temporizador: situado al costado del display se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, en el display se indica el tiempo de trabajo.



Botones **UP** y **DOWN (+/-)**: sirven para programar la temperatura y el tiempo. Presionar el botón start para comenzar el ciclo de trabajo.



Con la máquina en "STOP" presionando la tecla UP se accede directamente a los programas configurados. Usar las teclas UP y DOWN para mover la lista de los programas.

Con la máquina en funcionamiento presionando las teclas UP y DOWN se pueden modificar los valores de temperatura y tiempo configurados.



MENU

Botón **MENÚ**: presionar para configurar el ciclo de trabajo.

- Presionando una vez la tecla MENÚ, se visualizará en la pantalla la sección donde configurar la temperatura. Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar la temperatura deseada.
- Presionar la tecla MENÚ para pasar a regular el tiempo.
- En la pantalla se mostrará el tiempo a configurar.
- Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- Presionar el botón START para iniciar el ciclo de trabajo.

Con la máquina en “STOP” presionando la tecla MENÚ tres veces se accede directamente a los programas configurados.

Usar la tecla MENÚ para mover la lista de los programas.



Botón **ECO / PROG**: Presionar este control para poner el ciclo de trabajo en modo económico. Cuando se acciona (led encendido) el ciclo de trabajo será a baja velocidad de consumo.

Con la máquina en “STOP” mantener presionado este control asta que en la pantalla aparezca el texto “PROG 1”. De este modo se accede a la modificación de los programas configurados.

Usar las teclas UP y DOWN para mover la lista de los programas configurados.

Usar la tecla MENÚ para acceder a la modificación del programa elegido.

Presionando una vez la tecla MENÚ, se visualizará en la pantalla la sección donde configurar la temperatura. Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar la temperatura deseada.

Presionar la tecla MENÚ para regular el tiempo.

En la pantalla se visualizará el tiempo a configurar.

Usar las teclas UP y DOWN para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Los cambios se memorizan automáticamente.

- Una vez alcanzada la temperatura elegida, sea que el tiempo haya sido o no haya sido programado, y al final de cada ciclo de trabajo la máquina emitirá una SEÑAL ACÚSTICA.
- Una vez concluido el ciclo de trabajo, apagar la máquina presionando el botón STOP.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Vaciar la cuba.

La Softcooker lanza mensaje de error cuando:

- el nivel del agua en la cuba es demasiado bajo (ERR); en este caso la máquina emitirá también una SEÑAL ACÚSTICA.
- se alcanza una sobretemperatura en los componentes electrónicos en el interior de la máquina (ERR);
- las sondas de temperatura no señalan la misma temperatura a causa de una avería en una de ellas (ERR).

CAP. 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Tabla de programas preconfigurados

Programa	P01	P02	P03	P04	P05
Temperatura	58°C	66°C	74°C	85°C	50°C
Tiempo	40 min.	40 min.	4 ore	6 ore	10 min.

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema. Además, prestar atención a la alta temperatura del depósito.

6.1 - GENERALIDADES

- La máquina debe ser lavada con normales detergentes a temperatura ambiente, utilizando un paño embebido.
- La limpieza es una operación a ejecutar escrupulosamente, en particular en todas las piezas de la máquina destinadas a entrar en contacto con el producto.
- No deben utilizarse hidrolimpiadoras ni chorros de agua a presión.
- No deben utilizarse escobillones ni otros instrumentos que puedan dañar superficialmente la máquina.
- No lavar ningún componente en lavavajillas.
- Prestar atención a que los posibles líquidos residuales no se infiltren hacia el interior del aparato, comprometiendo el funcionamiento y aumentando los posibles riesgos de electrocución.

6.2 - MANTENIMIENTO

A fin de preservar la cuba, se aconseja agregar vinagre al agua de la cuba al ejecutar cada ciclo de trabajo.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES

Antes de ejecutar cualquier operación de mantenimiento es necesario **desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema.**

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controlar periódicamente el nivel de desgaste del cable y, llegado el eventual momento de su sustitución, solicitar la intervención del "CENTRO DE ASISTENCIA".

CAP. 8 - DESGUACE

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier razón se decide proceder a desguazar la máquina, controlar que quede en situación de no poder ser utilizada por nadie: **es necesario desacoplar y cortar sus conexiones eléctricas.**

8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE

Una vez puesta fuera de servicio, la máquina puede ser tranquilamente eliminada/reciclada. Para efectuar una correcta eliminación/reciclaje de la misma, contactarse con una empresa que realice este servicio, examinando atentamente los materiales de fabricación de los diferentes componentes.



8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

Se procede en conformidad con lo establecido por el art. 13 del Decreto Legislativo nº 151 de 25 de julio de 2005, "Transposición de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de sus residuos".

El símbolo del contenedor de basura tachado que aparece en el aparato o en su embalaje indica que el producto al final de su propia vida útil debe ser recogido por separado respecto de los otros residuos.

La recogida selectiva del presente aparato que ha concluido su vida útil es organizada y gestionada por el productor. Por lo tanto, el usuario que desee deshacerse del presente aparato deberá contactarse con el productor y aplicar el sistema que este último ha adoptado para efectuar la recogida separada del aparato que ha concluido su vida útil.

La adecuada recogida selectiva para el sucesivo envío del aparato desechado al reciclaje, al tratamiento o a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto de parte de su poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.