

MOD: HOT-BLOC/XP

Production code : 69440002

8.3 - RAEE Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle



Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

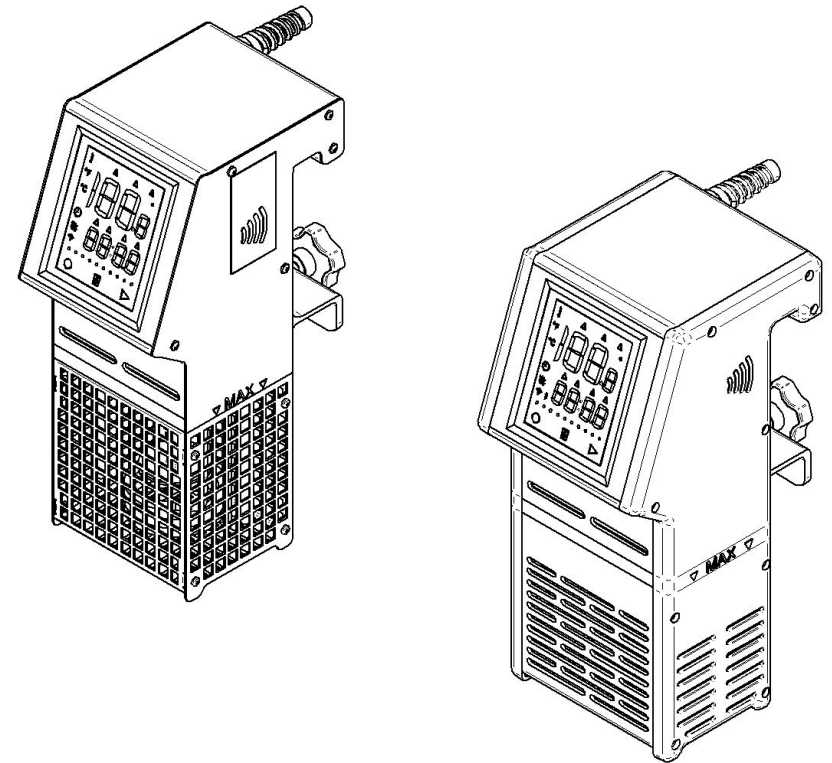
Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

**KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISierter HÄNDLER**

Softcooker Wi-food_004 Ed. 05/2022

Softcooker Wi-Food Softcooker Wi-Food NFC Softcooker Wi-Food X



Bedienungs- und Wartungsanleitung

EINLEITUNG

- Das vorliegende Handbuch dient dazu, dem Kunden alle Informationen über das Gerät, die entsprechenden Vorschriften und Anweisungen für Gebrauch und Wartung zur Verfügung zu stellen, sodass das Gerät bestmöglich und langfristig störungsfrei eingesetzt werden kann.
- Das Handbuch ist an die Verantwortlichen für Nutzung und regelmäßige Wartung des Geräts auszuhändigen.

KAPITELÜBERSICHT

KAPITEL 1 - GERÄTEINFORMATION	4
1.1 - Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen	
1.2 - Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen	
1.3 - Beschreibung der Maschine	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Konstruktionsmerkmale	
1.4 - Bestimmungsgemäße Verwendung	
1.5 - Verbotene Verwendungen	
1.6 - Technische Daten	
1.7 - Schutz und Sicherheitsvorrichtungen	
1.8 - Aufbau des Geräts	
KAPITEL 2 - TECHNISCHE DATEN	8
2.1 - Platzbedarf, Gewicht, Eigenschaften ...	
KAPITEL 3 - ENTGEGENNAHME DES GERÄTS	9
3.1 - Versand des Geräts	
3.2 - Überprüfung der Verpackung bei Erhalt	
3.3 - Entsorgung der Verpackung	
KAPITEL 4 - INSTALLATION	10
4.1 - Aufstellung des Geräts	
4.2 - Elektrischer Anschluss	
4.3 - Schaltplan	
KAPITEL 5 - VERWENDUNG DES GERÄTS	11
5.1 - Einsatz des Geräts	
5.2 - Befehlstasten	
5.3 - Programmierarten	
5.3.1 - Manuelles Garen	
5.3.2 - Programmierter Garvorgang	
5.4 - Mögliche Fehler	
5.5 - Plötzlicher Stromausfall	
KAPITEL 6 - REINIGUNG DES GERÄTS	14
6.1 - Allgemeine Hinweise	
6.2 - Wartung des Heizwiderstands	

Algen oder durch Reststoffe durch Verdunstung des Wassers. In diesem Fall Kundendienst anfordern.

- Im Bedarfsfall den eingetauchten Teil des Geräts einfach mit Wasser abspülen, den oberen Teil hingegen mit Neutralreiniger bei Umgebungstemperatur mithilfe eines getränkten Tuches reinigen.
- Keinen Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl verwenden.
- Keine Werkzeuge, Pinsel oder Sonstiges verwenden, die die Oberfläche des Geräts beschädigen können.
- Bauteile nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keine kleinen Bürsten oder Werkzeuge in die Schlitze des Gerätes einführen.

6.2 - Wartung des Heizwiderstands

Um den Heizwiderstand sowie alle Teile, die in Wasser getaucht werden, vor Verkalkung zu schützen, wird der Zusatz von Essig für jeden Betriebszyklus empfohlen (1/2 Glas pro 20/30 l Wasser). Wasser täglich wechseln.

KAPITEL 7 - WARTUNG

7.1 - Allgemeine Hinweise

ACHTUNG! Vor der Ausführung von Wartungsarbeiten **Stecker vom Netz ziehen, um das Gerät komplett von der restlichen Anlage zu trennen.**

7.2 - Stromversorgungskabel

Den Verschleißzustand des Stromversorgungskabels regelmäßig überprüfen und eventuell das „KUNDENDIENSTZENTRUM“ für den Austausch rufen.

KAPITEL 8 - ENTSORGUNG

8.1 - Außerbetriebsetzung

Wird aus irgendeinem Grund entschieden, das Gerät außer Betrieb zu setzen, sicherstellen, dass es für alle unbrauchbar gemacht ist: **elektrische Verbindungen trennen und durchschneiden.**

8.2 - Entsorgung

Nach Außerbetriebsetzung des Geräts kann es problemlos entsorgt werden. Für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an ein beliebiges Fachunternehmen dafür und achten aufmerksam auf die unterschiedlichen Werkstoffe der Bauteile.

5-6 Sekunden auf die Messung der Kerntemperatur warten und am Display wird nun die gemessene Temperatur angezeigt. Schließlich den Beutel wieder in den Behälter geben.

ACHTUNG: Am Ende des Garvorgangs oder sobald das Gerät in Wasser getaucht wird, in Wasser, ist der Rührflügel (Bez.9 Abb. Nr. 2) in Betrieb. Dieser Zustand ist völlig normal und tritt nur bei einer Temperatur >30 °C ein.

ACHTUNG: Nach Abschluss des Garvorgangs das Gerät aus dem Behälter nehmen, sonst gibt es Pieptöne und eine Fehlermeldung auf dem Display aus (Rem H2o), um daran zu erinnern.

5.4 - Mögliche Fehler und Störungen

Der Softcooker gibt folgende Fehlercodes aus:

- **H2O Low:** Der Alarm zeigt an, dass der Wasserstand im Behälter zu niedrig ist. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab. ZUM RÜCKSTELLEN WASSER IN DEN BEHÄLTER EINFÜLLEN:
- **POW:** Der Alarm meldet eine Unterbrechung des Garvorgangs aufgrund des Fehlens von Spannung für mehr als 2 Stunden. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab. ZUM RÜCKSTELLEN DAS GERÄT ÜBER DIE ON/OFF-TASTE AUS- UND WIEDEREINSCHALTEN.
- **H2O PROB:** Der Alarm meldet eine Störung des Temperaturfühlers NTC1. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab. ZUM RÜCKSTELLEN DAS KUNDENDIENSTZENTRUM KONTAKTIEREN UND DIE SONDE AUSTAUSCHEN.
- **MOT PROB:** Der Alarm meldet eine Störung des Sicherheitfühler NTC2 oder eine Überhitzung. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab. DAS KUNDENDIENSTZENTRUM KONTAKTIEREN UM EINE ODER BEIDE SONDEN AUSZUTAUSCHEN.
- **REM H2O:** Der Alarm meldet, dass das Gerät nicht gart und länger als 1 Minute in Wasser eingetaucht war. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab. ZUM RÜCKSTELLEN DAS GERÄT AUS DEM WASSER NEHMEN ODER EINEN GARVORGANG STARTEN.

Sollte sich das Gerät nicht einschalten, das Vorhandensein und die Unversehrtheit der Sicherungen auf der linken Seite des Geräts, auf der Seite des Hauptschalters, überprüfen.

5.5 - Plötzlicher Stromausfall

Bei plötzlichem Stromausfall während des Betriebs des Geräts startet das Gerät erneut mit demselben Rezept und berechnet die Zeit unter Berücksichtigung der Ausfallzeit.

KAPITEL 6 - REINIGUNG DES GERÄTS

ACHTUNG! Vor der Ausführung aller Reinigungsarbeiten Stecker vom Netz ziehen, um das Gerät komplett von der restlichen Anlage zu trennen.

6.1 - Allgemeine Hinweise

- Da das Gerät mit den Nahrungsmitteln nicht direkt in Kontakt kommt, sondern nur mit Wasser, bestehen keine besonderen Pflegeanforderungen. Sicherstellen, dass das Gerät nicht durch beschädigte Garbeutel verstopft oder verschmutzt wird, sowie von

KAPITEL 7 - WARTUNG	15
7.1 - Allgemeine Hinweise	
7.2 - Stromversorgungskabel	

KAPITEL 8 - ENTSORGUNG	15
8.1 - Außerbetriebsetzung	
8.2 - Entsorgung	
8.3 - RAEE Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle	

KAPITEL 1 - GERÄTEINFORMATION

1.1 - Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Der SOFTCOOKER darf nur von geschultem Personal verwendet werden, das über die Kenntnis der Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch verfügt.
- Bei Personalwechsel ist eine Schulung rechtzeitig durchzuführen;
- Hände von Heizungsteilen fernhalten;
- **Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten Gerät von der Stromversorgung trennen;**
- Bei der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät (d. h., die Schutzabdeckungen werden entfernt) Restrisiken aufmerksam bewerten;
- Wartungs- oder Reinigungsarbeiten mit voller Konzentration auf die Tätigkeiten durchführen;
- Regelmäßig den Zustand des Stromversorgungskabels überprüfen; ein verschlissenes oder beschädigtes Kabel stellt eine erhebliche elektrische Gefahr dar;
- Bei der Vermutung bzw. dem Vorliegen einer Fehlfunktion wird empfohlen, das Gerät nicht weiter zu betreiben und sich an das „Kundendienstzentrum“ zu wenden.
- Unter keinen Umständen darf der Anwender am Gerät Manipulationen vornehmen. Bei Störungen aller Art wenden Sie sich bitte an den Hersteller.
- Alle Versuche, das Gerät zu zerlegen, es zu verändern oder allgemein Manipulationen jeglicher Art an dessen Bauteilen vorzunehmen bzw. von nicht zugelassenem Personal vornehmen zu lassen führt zum Verfall der Konformitätserklärung entsprechend der Richtlinie EWG 2006/42 und der Garantie und enthebt den Hersteller von der Haftung für die Folgen einer derartigen Manipulation.
- Der Hersteller betrachtet sich darüber hinaus ebenfalls in folgenden Fällen als von der Haftung befreit:
 - unsachgemäße Verwendung des Geräts bzw. Manipulationen von nicht entsprechend
 - geschultem Personal;
 - bei fehlenden bzw. unsachgemäß ausgeführten Wartungsarbeiten;
 - bei der Verwendung von anderen als den Originalersatzteilen bzw. nicht spezifisch für das Modell;
 - gänzliche oder teilweise Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen;
 - bei Behandlung der Oberfläche des Geräts mit nicht geeigneten Produkten.



- **LED PROGRAMME:** beim Aufleuchten der LED wird angezeigt, dass eines der 10 voreingestellten Programme aktiviert wurde und zum Garvorgang angezeigt oder verwendet wird. Leuchtet keine LED auf dem Bildschirm auf, bedeutet dies, dass kein voreingestelltes Programm benutzt wird.

5.3 - Programmierarten

Für den Zugriff auf die Funktionen des Touchdisplays sicherstellen, dass sich der Hauptschalter in Stellung ON befindet, die gewünschte Maßeinheit der Temperatur eingestellt wurde (°Celsius oder °Fahrenheit) und sichergehen, dass der Behälter bis zu dem an den Seiten der Maschine angegebenen maximalen Füllstand gefüllt bzw. Wasser nachgefüllt wurde.

Der Softcooker bietet zwei unterschiedliche Betriebsarten für das Garen:

- **Manuelles Garen**, in dieser Betriebsart werden Temperatur und Garzeit manuell eingestellt;
- **Automatisches Garen**, dabei werden die bereits vorprogrammierten 10 Gararten verwendet.

5.3.1 - Manuelles Garen

In Betrieb, wenn keines der gespeicherten Programme aktiv ist (LED erloschen), dementsprechend müssen Temperatur und Zeit manuell eingestellt werden. Die **TEMPERATUR**-Taste betätigen und über die Tasten **UP** über den 3 Zahlen der Temperatur die gewünschte Temperatur einstellen. Anschließend zur Bestätigung der Einstellung die Taste **PROGRAMME/BESTÄTIGUNG** drücken.

Danach die **ZEIT**-Taste betätigen, die Zyklus- Laufzeit einstellen und zur Bestätigung der Einstellung die Taste **PROGRAMME/BESTÄTIGUNG** drücken. Sofort nachdem der Softcooker ein akustisches Signal abgegeben hat, das darauf hinweist, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist, startet der Zyklus.

Der Zyklus kann zu jeder Zeit über die **STOP**-Taste abgebrochen werden.

5.3.2 - Automatisches Garen

Wird dann gestartet, wenn eines der 10 voreingestellten Programme gewählt wird. Zur Anzeige dieser Programme Taste **PROGRAMME** betätigen und über dieselbe Taste können alle gespeicherten Garzyklen angezeigt werden. Soll eines der Programme ausgeführt werden, einfach Taste **START** zur Ausführung betätigen.

Entspricht kein Programm den Anforderungen, kann ein bereits gespeichertes Programm geändert werden bzw. mit neuen Einstellungen gespeichert werden.

Bei einem der 10 gespeicherten Programme die **TEMPERATUR**-Taste betätigen, über die Tasten **UP** die Temperatureinstellung vornehmen und mit der Taste **PROGRAMME/BESTÄTIGUNG** bestätigen. Anschließend die Taste **ZEIT** drücken, über die Tasten **UP** den gewünschten Wert einstellen, dann mit der Taste **PROGRAMME/BESTÄTIGUNG** bestätigen. Jetzt ist das geänderte Programm gespeichert und der Garzyklus kann gestartet werden.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur und nach Ausführung eines jeden Betriebszyklus gibt das Gerät ein akustisches Signal aus.

Für das Modell NFC:

Den Beutel mit der Kernsonde (*Bez. 14, Abb. Nr. 2*) an das NFC-Lesegerät, das auf der Seite des Geräts angebracht ist, annähern (*Bez. 13, Abb. Nr. 2*). An diesem Punkt werden am Display Linien angezeigt und die Meldung Nfc weist uns darauf hin, dass das Gerät mit der Kernsonde kommuniziert.

5.2 - Befehlstasten



Abb. Nr. 7

- **TOUCHDISPLAY:** Die Temperatur wird angezeigt in °C oder °F, die Zeit, die 10 voreingestellten Programme und der Heizwiderstand, ob in Betrieb oder nicht. Über das Touchdisplay kann dies alles geändert werden.



- Taste **START:** Taste für 3 Sekunden betätigen, um den Betriebszyklus zu starten. Läuft der Garzyklus, blinkt die Taste.



- Taste **STOP:** Taste für 3 Sekunden betätigen, um den Betriebszyklus abzuschalten.



- Tasten **UP (+):** dienen für die Einstellung von Temperatur und Garzeit sowie der Standby-Zeit. Die Änderung der Werte erfolgt nur aufsteigend.



- Taste **PROGRAMME / BESTÄTIGUNG:** durch Betätigung dieser Taste erhält man Zugriff auf die Programmliste der voreingestellten Garprogramme, mehrmaliges Betätigen derselben Taste ermöglicht das Durchblättern der voreingestellten Programme.

ACHTUNG: Diese Taste wird auch für die Bestätigung einer Änderung der Zeit und/oder der Temperatur sowohl innerhalb eines Programms als auch im manuellen Modus verwendet, dazu 3 Sekunden gedrückt halten.



- **TEMPERATUR-Taste:** durch Betätigung dieser Taste wird die Möglichkeit zur Temperaturänderung geöffnet bzw. verlassen und die Temperaturänderung gespeichert. Während des Garvorgangs diese Taste betätigen, um die eingestellte Temperatur anzuzeigen.



- Taste **°C / °F:** eine der 2 Tasten betätigen, um von der Anzeige in Celsius zur Anzeige in Fahrenheit zu wechseln und umgekehrt.



- **ZEIT-Taste:** diese Taste betätigen, um die Garzeit des Programms einzustellen; während der Ausführung eines Garprogramms wird die Restzeit angezeigt.

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird oder sich im Standby-Modus befindet, diese Taste drücken, um die Uhrzeit mit Hilfe der Pfeile einzustellen, die über den Stunden, Minuten und Sekunden angezeigt werden. Zur Bestätigung die Taste erneut drücken.



- **LED HEIZWIDERSTAND:** die LED leuchtet auf, sobald ein Garzyklus gestartet wurde und gibt an, dass der Heizwiderstand in Betrieb ist und das Wasser aufheizt. Bei Erreichen der Temperatur schalten sowohl die LED als auch der Heizwiderstand ab. In Abständen werden sie wieder eingeschaltet, um die eingestellte Wassertemperatur beizubehalten.

1.2 - Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät wurde mit Sicherheitseinrichtungen gegen elektrische und mechanische Gefahren nach den Richtlinien **2014/35** und **2006/42**. ausgestattet.

Demzufolge verfügt der Softcooker über Sicherheitsmaßnahmen gegen elektrische und mechanische Gefahren sowohl beim Betrieb als auch bei der Reinigung und der Wartung des Geräts. Allerdings bestehen weiterhin einige „**RESTRISIKEN**“, die nicht vollständig beseitigt werden können. In diesem Handbuch wird darauf mit „**ACHTUNG**“ hingewiesen. Dabei handelt es sich um Verbrennungs- bzw. Quetschgefahren, die bei der Eingabe und der Entnahme des Produkts sowie bei der Handhabung bzw. der Reinigung des Geräts auftreten.

1.3 - Beschreibung der Maschine

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Softcooker wurde mit dem ausdrücklichen Zweck entwickelt und gebaut, um Folgendes sicherzustellen:

- Robustheit und Stabilität aller Bauteile;
- optimale Handhabung durch integrierten Griff, mit dem das Gerät einfach und bequem transportiert werden kann;
- eine regelbare Heizung mit höchster Genauigkeit;
- Rührvorrichtung für eine optimale Durchmischung des Produkts mit optimalem Betrieb bis 43 l;
- Betriebstemperatur zwischen 24 und 99,9 °C/75,2 – 199,9 °F mit einer Genauigkeit von +/-0,1.

1.3.2 - Konstruktionsmerkmale

Der Softcooker besteht aus eloxiertem Aluminium. Dadurch erhält das Gerät eine solide Struktur, darüber hinaus:

- Großes 5“-Touchdisplay, IP 67;
- Das Heizelement besteht aus einem abgeschirmten Heizwiderstand;
- Seitenteile aus ABS-Kunststoff oder Edelstahl AISI 304;
- Motorschutzschalter bei Überspannung und Überhitzung.

1.4 - Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Softcooker wurde für indirektes Garen von in speziellen Beuteln vakuumverpackten Lebensmitteln entwickelt, die zum Garen und Eintauchen in temperaturüberwachtem Wasser geeignet sind, eine Technik, die unter dem Namen Sous-Vide bekannt ist.

Verwenden Sie den Softcooker nur mit den vorgesehenen Gastronorm-Behältern mit Deckel.

Bei Verwendung mit anderen Behältern muss der Behälter mit einem entsprechend geformten Deckel geschlossen werden, um den Austritt von Wasserdampf in die Umgebung und hin zur Maschine weitgehend zu begrenzen.

1.5 - Verbotene Verwendungen

Der Softcooker wurde **nicht** für direktes Garen von Lebensmitteln, für Bakterienkulturen oder allgemeiner für medizinische bzw. wissenschaftliche Forschungen, zum Erhitzen bzw. zur Behandlung von Flüssigkeiten jegliche Art entwickelt, davon ausgenommen Wasser.

- Das Gerät **nicht** verwenden, wenn es nicht ordnungsgemäß installiert ist, alle Schutzeinrichtungen betriebsbereit sind und ordnungsgemäß montiert wurden, um Gefahren für Personen und Sachen zu vermeiden;
- **Nicht** versuchen, auf elektrische Bauteile zuzugreifen;
- bei Vorliegen einer Störung Gerät **nicht** einschalten;
- Die Benutzung des Geräts nicht zugelassenem Personal **untersagen**.

Die erste Notfallmaßnahme bei Unfällen durch elektrischen Strom besteht darin, das Opfer vom stromführenden Teil zu trennen (da es in der Regel ohnmächtig ist). Diese Maßnahme ist gefährlich.

Über das Unfallopfer wird der Strom weitergeleitet: bei Berührung konnte dies zu einen Stromschlag führen. In diesem Fall ist es ratsam, das Gerät stromlos zu schalten und ist dies nicht möglich, das Unfallopfer mithilfe eines isolierten Materials wegschieben (Stab aus Holz oder PVC, Stoff, Leder, usw.).

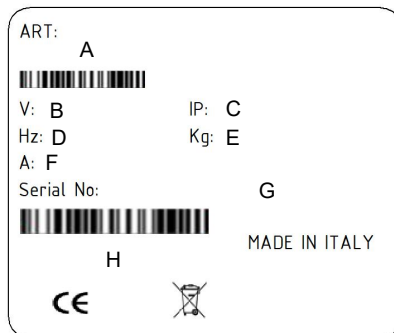
Es ist ratsam, sofort medizinisches Personal zu Hilfe zu rufen.

1.6 - Technische Daten

Die genaue Angabe von „**Modell**“, „**Seriennummer**“ und „**Baujahr**“ des Geräts erleichtert die Arbeit unseres Kundendienstes und führt schneller zu Ergebnissen.

Es wird empfohlen, das Modell des Geräts und die Seriennummer jedes Mal bei Kontakt mit dem Kundendienst anzugeben.

Ermittlung der Daten auf dem Typenschild, dargestellt in Abb. Nr. 1.



A = Produktcode und Name
B = Stromversorgung
C = Grad der Isolation
D = Motorfrequenz
E = Gewicht
F = Amperezahl
G = Seriennummer
H = Hersteller

Abb. Nr. 1

4.3 - Schaltplan

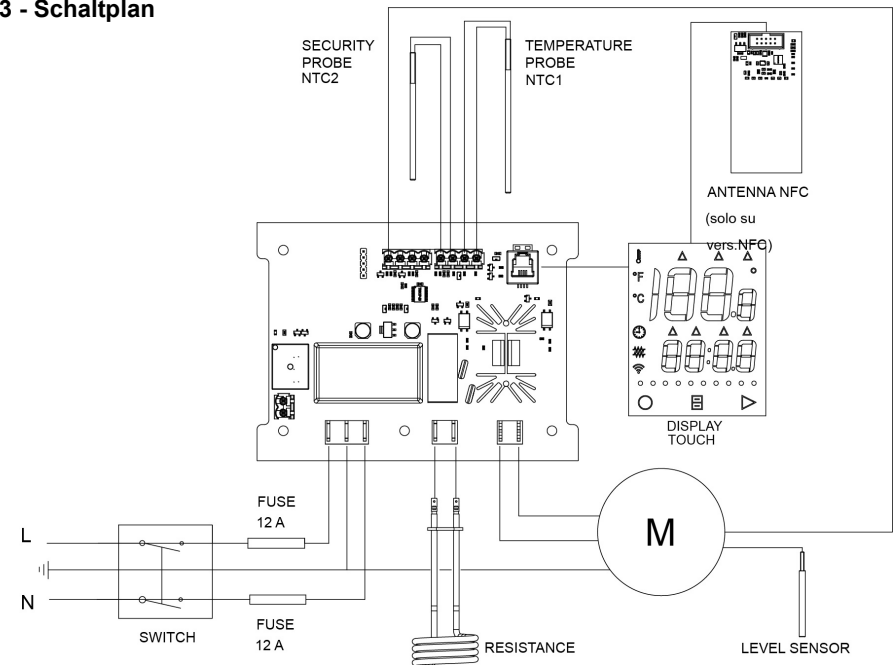


Abb. Nr. 6

KAPITEL 5 - VERWENDUNG DES GERÄTS

5.1 - Einsatz des Geräts

Es empfiehlt sich zunächst die Beutel, die das zu garende Produkt enthalten, einzulegen und dann den Behälter vollständig mit Wasser zu füllen, um ein Überschreiten des zulässigen maximalen Füllstands zu vermeiden.

Wasser niemals über den zulässigen Füllstand befüllen und 1/2 Glas Essig pro 40 l Wasser hinzugeben, um Kalkablagerungen und Verkrustungen zu vermeiden. Mindestens einmal täglich das Wasser in Behälter wechseln, um Verkrustungen, Algenbildung usw. zu verhindern.

Die Beutel müssen vollständig eingetaucht werden.

Die Beutel dürfen nicht mehr als 30 % des Fassungsvermögens des Behälters einnehmen, damit ausreichend Wasser für die gleichmäßige Wärmeverteilung zur Verfügung steht. Darauf achten, dass die Beutel die ordnungsgemäße Wasserzirkulation und somit den gleichmäßigen Garvorgang nicht behindern.

Immer den Gardeckel verwenden.

In regelmäßigen Abständen Wasserstand überprüfen, es könnte ganz schnell verdunsten. Wenn das Wasser unter den Mindestfüllstand sinkt, gibt das Gerät einige Pieptöne ab und eine Fehlermeldung (H2o Low) erscheint auf dem Display.

Betriebszyklus des Geräts über die Taste **STOP** auf dem Display abschalten. Hauptschalter (seitlich am Gerät) in Stellung **OFF** bringen, Stecker vom Netz trennen, Gerät vom Behälter entfernen, abtrocknen und den Behälter leeren, anderenfalls gibt das Gerät einige Pieptöne ab und eine Fehlermeldung (Rem H2o) erscheint auf dem Display.

KAPITEL 4 - INSTALLATION

4.1 - Aufstellung des Geräts

Der Softcooker ist zur Verwendung mit den allgemein verwendeten Gastronorm-Behältern 1/1 oder 2/1 H 200 entwickelt worden (wie in der Abbildung 5 dargestellt) bzw. allgemein mit Behältern, deren Fassungsvermögen maximal 43 l und deren Tiefe maximal 200 mm beträgt.

Der Softcooker wird auf dem Behälterrand über ein entsprechendes Profil gehalten (s. Abb. 1 Nr. 5) und mithilfe der Befestigungsschraube (s. 2 Abb. N. 5) festgezogen.

Behälter mit Wasser füllen, dabei darauf achten, dass der Mindest- bzw. Höchstfüllstand eingehalten wird. Für den Mindestfüllstand ist der Softcooker mit einem Füllstandsprüfer ausgestattet, sodass das Gerät nicht in Betrieb genommen werden kann, einen Piepton abgibt und eine Fehlermeldung am Display angezeigt wird (H2O low).

ACHTUNG: Bedienungsanweisungen aufmerksam beachten und den **max. Wasserstand**, der auf den Seiten des Gerätes markiert ist, nicht übersteigen (siehe Abb. Nr. 5). Beim Befüllen und beim Einlegen der Beutel darauf achten, dass keine Spritzer entstehen.

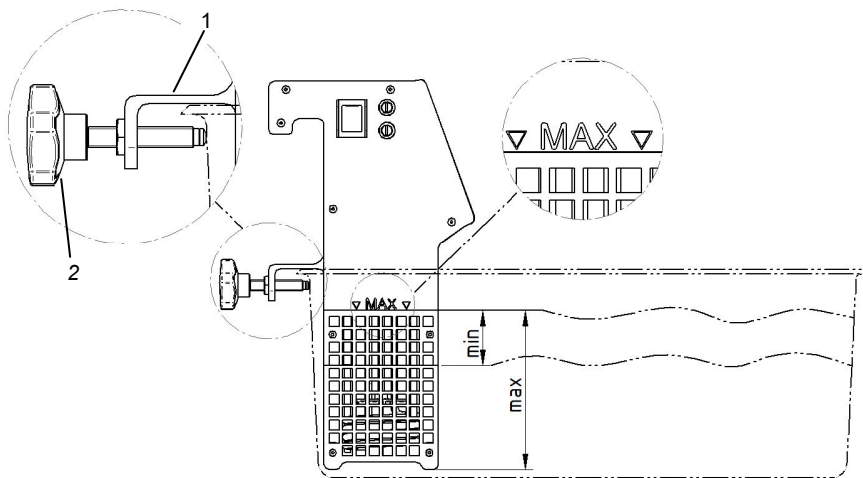


Abb. Nr. 5

4.2 - Elektrischer Anschluss

Im Lieferumfang des Gerätes ist ein Stromversorgungskabel mit einem Querschnitt $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, Länge 2,5 m enthalten sowie ein Schukostecker 16 A. Das Gerät mit 230 Volt 50 Hz anschließen und mit einem magnetothermischen Differential von $10\text{A } \Delta I = 0,03\text{A}$ verbinden.

Darüber hinaus die Übereinstimmung der Daten auf dem Typenschild/Seriennummer mit den Daten in den übergebenen Dokumenten und Begleitpapieren prüfen, sowie den leichten Zugang zum Schalter und zur Steckdose während der Benutzung des Geräts.

1.7 - Schutz und Sicherheitsvorrichtungen

Vor der Inbetriebnahme des Geräts sicherstellen, dass es ordnungsgemäß aufgestellt und das Gerät sowie dessen Sicherheitsvorrichtungen unbeschädigt sind.

Vor jeder Schicht deren Vorhandensein und Wirksamkeit überprüfen.

Andernfalls das Wartungspersonal darauf hinweisen.

- **Schutz des Heizwiderstands (s. 5 Abb. Nr. 2):** unterbindet die Kontaktmöglichkeit mit Heizwiderstand und Rührvorrichtung. Ein Kontakt könnte zu ernsthaften Verletzungen des Bedieners führen.
- **Automatische Schutzvorrichtung bei trockener Nutzung (s. 6 Abb. Nr. 2):** Liegt der Wasserstand unterhalb des zulässigen Minimums (s. Abb. Nr. 5), wird das Gerät abgeschaltet und im Display erscheint die Fehlermeldung (H2O Low).
- **Die Abschaltvorrichtung (s. 7 und 12 Abb. Nr. 2):** Wenn die Temperaturfühler nicht dieselbe Temperatur aufgrund einer Störung an einem der beiden Fühler messen, wird das Gerät abgeschaltet und im Display erscheint die Fehlermeldung (PROB).

1.8 - Aufbau des Geräts

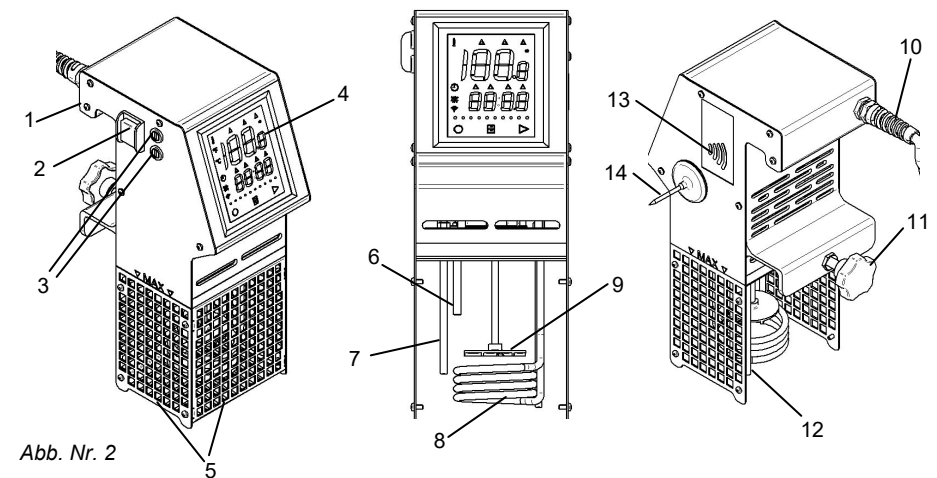


Abb. Nr. 2

LEGENDE

1	Griff	8	Widerstand
2	Hauptschalter ON-OFF	9	Rührflügel
3	Sicherungen	10	Stromversorgungskabel
4	Touchdisplay mit Befehlstasten	11	Gerätebefestigungsschraube
5	Schutzverkleidung des Heizwiderstands	12	Sicherheitsfühler NTC2
6	Füllstandsfühler	13	NFC-Lesegerät (nur für NFC-Version)
7	Temperaturfühler NTC1	14	Drahtlose Kerntemperatursonde (optional)

KAPITEL 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - Platzbedarf, Gewicht, Eigenschaften ...

Abb. Nr. 3 - Geräteabmessungen und maximaler Platzbedarf

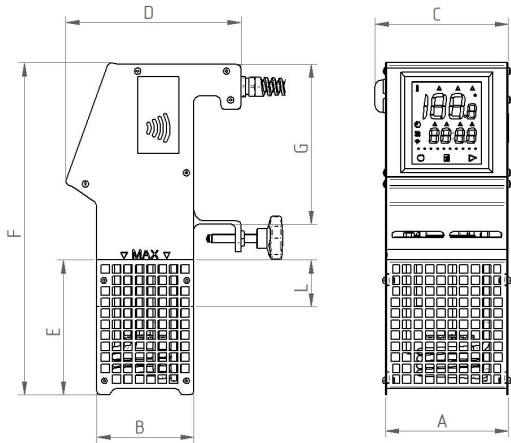


Abb. Nr. 3

Modell	u.m.	Softcooker Wi-Food/NFC	Softcooker Wi-Food X/NFC
Leistung	watt	2000	2000
Stromversorgung		230V/50Hz	230V/50Hz
Temperatur	°C / °F	24+99,9 °C 75,2+199,9 °F	24+99,9 °C 75,2+199,9 °F
A x B	mm	155 x 109	138 x 109
C x D	mm	164 x 203	150 x 197
F / G	mm	377 / 180	373 / 180
Max. Füllstand E	mm	152	152
Min. Füllstand L	mm	40	52
Lärmpegel	dB	58	58
Nettogewicht	kg	4,5	4,5



ACHTUNG!

DIE ELEKTRISCHEN EIGENSCHAFTEN DES GERÄTS FINDEN SIE AUF DEM TYPENSCHILD, DAS SICH AUF DER RÜCKSEITE DES GERÄTES BEFINDET; VOR DEM ANSCHLUSS S. PUNKT „ELEKTRISCHER ANSCHLUSS“.

KAPITEL 3 - ENTGEGENNAHME DES GERÄTS

3.1 - Versand des Geräts (siehe Abb. Nr. 4)

Das Gerät verlässt unser Lager in einem sorgfältig verpackten Zustand.

Die Verpackung besteht aus und enthält:

- robustem Transportkarton mit Polstermaterial;
- das Gerät;
- die vorliegende Anleitung

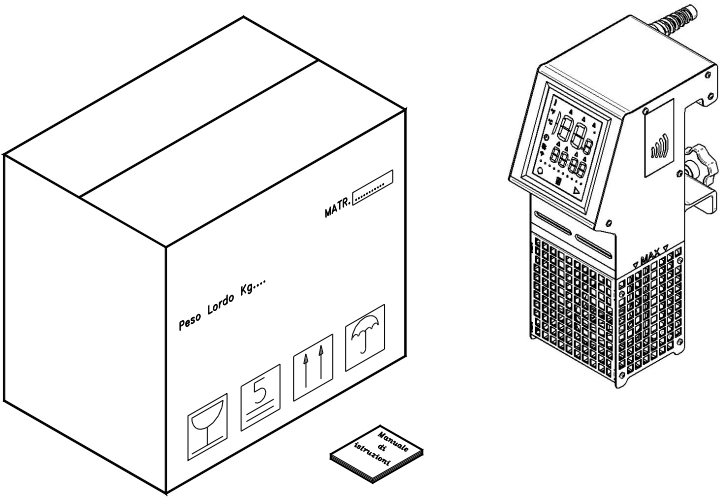


Abb. Nr. 4

3.2 - Überprüfung der Verpackung bei Erhalt

Bei Eintreffen des Pakets, das das Gerät enthält, sorgfältig Verpackung auf schwere Beschädigungen untersuchen, die während des Transports verursacht wurden.

Ergibt die äußerliche Prüfung Anzeichen von unsachgemäßer Behandlung, Schlägen oder Sturz, ist der Kurier innerhalb von drei Tagen nach dem Auslieferungsdatum, das auf den Papieren verzeichnet ist, zu informieren und ein genauer Bericht über den Schaden, der am Gerät gegebenenfalls entstanden ist, auszustellen.

3.3 - Entsorgung der Verpackung

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Kunststoffband und PU-Schaum) sind mit festem Hausmüll vergleichbar; aus diesem Grunde können sie problemlos entsorgt werden.

Wird die Maschine in Ländern installiert, in denen besondere Vorschriften bestehen, Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.