

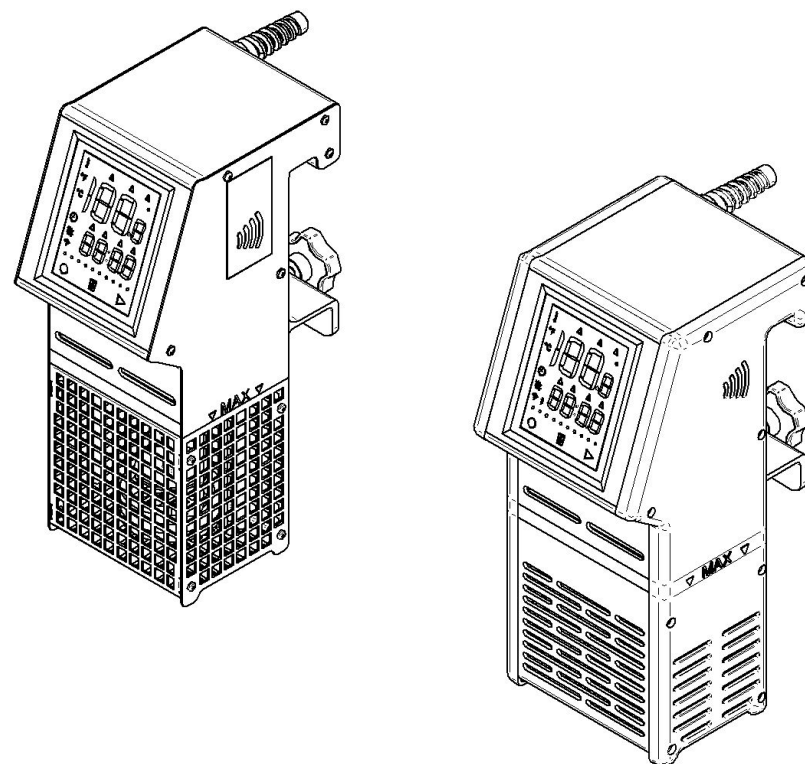
MOD: HOT-BLOC/XP

Production code : 69440002

**CENTRE DE SERVICE APRE-VENTE
REVENDEUR AUTORISE**

Softcooker Wi-food_004 Ed. 05/2022

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



**Manuel d'instructions
pour l'utilisation et l'entretien**

AVANT-PROPOS

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur l'appareil et sur les normes qui s'y appliquent ainsi que les instructions sur l'utilisation et l'entretien qui en permettent une meilleure utilisation pour préserver longtemps son bon fonctionnement.
- Ce manuel doit être remis aux personnes chargées de l'utilisation de l'appareil et de son entretien périodique.

PARTIES DU MANUEL

PARTIE 1 - INFORMATIONS SUR L'APPAREIL 4

- 1.1 - Précautions générales
- 1.2 - Dispositifs de sécurité de l'appareil
- 1.3 - Description de l'appareil
 - 1.3.1 - description générale
 - 1.3.2 - caractéristiques de fabrication
- 1.4 - Utilisation prévue
- 1.5 - Utilisations interdites
- 1.6 - Données techniques
- 1.7 - Dispositifs de protection et de sécurité
- 1.8 - Composition de l'appareil

PARTIE 2 - DONNÉES TECHNIQUES 8

- 2.1 - Encombrement, poids, caractéristiques...

PARTIE 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL 9

- 3.1 - Expédition de l'appareil
- 3.2 - Contrôle de l'emballage à la réception
- 3.3 - Élimination de l'emballage

PARTIE 4 - INSTALLATION 10

- 4.1 - Mise en place de l'appareil
- 4.2 - Branchement électrique
- 4.3 - Schéma électrique

PARTIE 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL 11

- 5.1 - Utilisation de l'appareil
- 5.2 - Commandes
- 5.3 - Types de programmation
 - 5.3.1 - cuisson manuelle
 - 5.3.2 - cuisson programmée
- 5.4 - Erreurs et problèmes possibles
- 5.5 - Panne de courant soudaine

PARTIE 6 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL 14

- 6.1 - Généralités
- 6.2 - Entretien de la résistance

6.2 - Entretien de la résistance

Pour protéger du calcaire la résistance et toutes les parties à plonger dans l'eau de la cuve, il est conseillé d'ajouter du vinaigre (environ 1/2 verre pour 20/30 litres d'eau) à chaque cycle de fonctionnement. Remplacer l'eau tous les jours.

PARTIE 7 - ENTRETIEN

7.1 - Généralités

ATTENTION! Avant toute opération d'entretien, il faut **débrancher la fiche du secteur pour isoler totalement l'appareil du reste de l'installation.**

7.2 - Câble d'alimentation

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

PARTIE 8 - DÉMOLITION

8.1 - Mise hors service

En cas de mise hors service de l'appareil, quel qu'en soit le motif, s'assurer que personne ne peut plus l'utiliser : **débrancher et couper les connexions électriques.**

8.2 - Élimination

Il est possible d'éliminer l'appareil après sa mise hors service. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser à une société spécialisée en séparant soigneusement les différents matériaux des composants.

8.3 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques



Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

ATTENTION : une fois la cuisson terminée, sortir l'appareil de la cuve, autrement des bips retentiront et l'écran affichera un message d'erreur (Rem H2o) pour le rappeler.

5.4 - Erreurs et problèmes possibles

L'appareil Softcooker donne les codes d'erreur suivants:

- **H2O Low** : l'alarme signale que le niveau de l'eau dans la cuve est trop bas. L'appareil émet un signal sonore. POUR LE RÉINITIALISER, AJOUTER DE L'EAU DANS LA CUVE ;
- **POW** : l'alarme signale une cuisson interrompue du fait d'une absence de tension pendant plus de 2 heures. L'appareil émet un signal sonore. POUR LE RÉINITIALISER, ÉTEINDRE PUIS RALLUMER L'APPAREIL À L'AIDE DU BOUTON ON/OFF ;
- **H2O PROB** : l'alarme signale une anomalie sur la sonde de température NTC1. L'appareil émet un signal sonore. POUR LE RÉINITIALISER, APPELER LE CENTRE D'ASSISTANCE ET REMPLACER LA SONDE ;
- **MOT PROB** : l'alarme signale une anomalie sur la sonde de sécurité NTC2 ou une température excessive. L'appareil émet un signal sonore. APPELER LE CENTRE D'ASSISTANCE POUR REMPLACER LA SONDE ;
- **REM H2O** : l'alarme signale que l'appareil n'est pas en cuisson et qu'il est plongé dans l'eau depuis plus de 1 minute. L'appareil émet un signal sonore. POUR LE RÉINITIALISER, LE SORTIR DE L'EAU OU DÉMARRER UNE CUISSON.

Si l'appareil devait ne pas s'allumer, s'assurer de la présence et du bon état des fusibles sur le côté gauche de l'appareil, à côté de l'interrupteur général.

5.5 - Panne de courant soudaine

En cas de coupure de courant durant le fonctionnement de l'appareil, celui-ci redémarrera automatiquement avec la même recette en recalculant la cuisson proportionnellement au temps d'arrêt.

PARTIE 6 - NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION ! Avant toute opération de nettoyage, il faut débrancher la fiche du secteur pour isoler totalement l'appareil du reste de l'installation.

6.1 - Généralités

- L'appareil, qui n'entre pas directement en contact avec l'aliment mais uniquement avec l'eau, ne requiert aucun nettoyage particulier. Contrôler que l'appareil n'est pas bouché ou sale suite à la rupture des sachets de cuisson ou à cause des algues ou des résidus dus à la dégradation de l'eau de cuisson. Si tel est le cas, demander l'intervention du centre d'assistance.
- En cas de besoin, la partie de l'appareil plongée dans l'eau doit être tout simplement rincée à l'eau et la partie supérieure nettoyée à l'aide d'un chiffon imbibé d'un détergent neutre à la température ambiante.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression ni de jets d'eau.
- Ne pas utiliser d'instruments, de brosses ou tout autre objet pouvant endommager la surface de l'appareil.
- Ne mettre aucun composant au lave-vaisselle.
- Ne pas introduire de brosses ni d'outils à travers les fentes de l'appareil.

PARTIE 7 - ENTRETIEN

- 7.1 - Généralités
- 7.2 - Câble d'alimentation

15

PARTIE 8 - DÉMOLITION

- 8.1 - Mise hors service
- 8.2 - Élimination
- 8.3 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques

15

PARTIE 1 - INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

1.1 - Précautions générales

- L'appareil SOFTCOOKER ne doit être utilisé que par du personnel qualifié connaissant parfaitement les normes de sécurité indiquées dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, en prévoir la formation en temps utile ;
- Ne pas approcher les mains des parties chauffantes ;
- **Débrancher l'appareil du secteur avant son nettoyage et son entretien ;**
- Avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil, et de désactiver par conséquent ses dispositifs de protection, évaluer attentivement les risques résiduels ;
- Au cours de l'entretien ou du nettoyage, se concentrer sur les opérations en cours ;
- Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation ; un câble usé ou endommagé représente un grave danger de nature électrique ;
- En cas de mauvais fonctionnement ou de soupçon d'un dysfonctionnement de l'appareil, ne pas l'utiliser mais appeler le « Centre d'assistance ».
- L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à modifier l'appareil. Face à toute anomalie, contacter le fabricant.
- Toute tentative de démontage, modification ou altération d'un des composants de l'appareil de la part de l'utilisateur ou du personnel non autorisé comportera l'annulation de la **Déclaration de conformité**, rédigée conformément à la directive CEE 2006/42, invalidera la garantie et déchargera le fabricant de tout dommage provoqué par ladite tentative.
- Le fabricant décline en outre toute responsabilité dans les cas suivants :
 - utilisation impropre ou altération de l'appareil par du personnel insuffisamment formé ;
 - défaut d'entretien ou entretien incorrect ;
 - utilisation de pièces détachées **non d'origine** et non spécifiques au modèle ;
 - non-respect total ou partiel des instructions fournies dans ce manuel ;
 - traitement des surfaces de l'appareil par des produits inadéquats.



- Led **PROGRAMME** : l'allumage de cette led signale l'activation d'un des dix programmes préconfigurés visualisé ou utilisé pour la cuisson. Le défaut d'activation de cette led à l'écran indique qu'aucun programme préconfiguré n'est visualisé.

5.3 - Types de programmation

Pour accéder aux fonctions de l'afficheur tactile, s'assurer que l'interrupteur général est bien sur ON, que l'unité de mesure de la température souhaitée a bien été configurée (° Celsius ou ° Fahrenheit), et que la cuve a bien été remplie ou que de l'eau a été rajoutée jusqu'au niveau maximum indiqué sur les joues de l'appareil.

L'appareil softcooker permet deux modes de cuisson :

- **cuisson manuelle** avec configuration manuelle de la température et du temps de cuisson ;
- **cuisson automatique** avec dix cuissons déjà configurées.

5.3.1 - Cuisson manuelle

La cuisson manuelle a lieu quand aucun programme mémorisé n'est activé (aucune led de programme allumée). Il faudra donc configurer manuellement la température et le temps. Appuyer sur la touche **TEMPÉRATURE**, et configurer la température souhaitée à l'aide des touches **UP** positionnées au-dessus des 3 chiffres de la température. Appuyer à présent sur la touche **PROGRAMMES/CONFIRMER** pour confirmer la configuration.

Appuyer ensuite sur la touche **TEMPS** et configurer la durée du cycle en confirmant à l'aide de la touche **PROGRAMMES/CONFIRMER**, qui démarrera dès que le Softcooker émettra un signal sonore pour signaler que la température configurée a été atteinte.

Il est possible d'arrêter le cycle à tout moment à l'aide de la touche **STOP**.

5.3.2 - Cuisson automatique

La cuisson automatique a lieu à la sélection d'un des dix programmes préconfigurés. Pour visualiser ces programmes, appuyer sur la touche **PROGRAMMES**. Il est en outre possible, toujours au moyen de cette touche, de visualiser tous les cycles de cuisson mémorisés. Il suffit d'appuyer sur la touche **START** pour lancer l'un d'entre eux.

Si aucun des dix programmes n'est satisfaisant, il est possible de modifier et de mémoriser un programme déjà chargé et de le sauvegarder selon les nouvelles configurations.

Dans l'un des dix programmes mémorisés, appuyer sur la touche **TEMPÉRATURE**, et en configurer la valeur à l'aide des touches **UP**, confirmer à l'aide du bouton **PROGRAMMES/CONFIRMER**, appuyer ensuite sur le bouton **TEMPS** et choisir à l'aide des touches **UP** la valeur souhaitée, confirmer à l'aide de la touche **PROGRAMMES/CONFIRMER**.

Il est possible, après avoir mémorisé le programme modifié, de lancer le cycle de cuisson. L'appareil émettra un signal sonore après avoir atteint la température configurée et à la fin de chaque cycle.

Pour le modèle NFC :

approcher le sachet avec la sonde à cœur (réf. 14 fig. n°2) au lecteur NFC positionné sur la joue de l'appareil réf. 13 fig. n°2. Des tirets et l'inscription NFC apparaissent alors sur l'écran pour nous avertir que l'appareil est en communication avec la sonde à cœur. Attendre 5-6 secondes pour la lecture de la température à cœur, l'écran affiche alors la température détectée. Remettre enfin le sachet dans la cuve.

ATTENTION: à la fin de toute cuisson ou dès que l'appareil est plongé dans l'eau, la roue (réf. 9 Fig. n° 2) se met en marche. Cette condition est tout à fait normale et ne se produit que quand la température dépasse 30°C.

5.2 - Commandes



Fig. n°7

- **AFFICHEUR TACTILE:** permet de visualiser la température en °C ou °F, le temps, les 10 programmes préconfigurés et la résistance (en fonction ou arrêtée). L'afficheur tactile permet de modifier toutes ces données.

- Bouton **START:** appuyer pendant 3 secondes sur cette touche pour lancer le cycle de fonctionnement. Ce bouton clignote lorsque le cycle de cuisson est en cours.

- Bouton **STOP:** appuyer pendant 3 secondes sur cette touche pour arrêter le cycle de fonctionnement.

- Boutons **UP (+):** ils permettent de configurer les valeurs de la température et du temps de cuisson et de l'horaire de mise en veille. Il n'est possible que d'augmenter ces valeurs.



- Touche **PROGRAMMES / CONFIRMER:** l'enfoncement de cette touche permet d'accéder à la liste des programmes de cuisson préconfigurés qui peuvent être visualisés un par un en appuyant plusieurs fois sur la touche en question.
ATTENTION : La pression de cette touche pendant 3 secondes permet en outre de confirmer toute modification du temps et/ou de la température aussi bien dans un programme, qu'en manuel.



- Touche **TEMPÉRATURE:** l'enfoncement de cette touche permet d'entrer et de sortir en sauvegardant la modification de la température. L'enfoncement de cette touche pendant la cuisson permet de visualiser la température configurée.

°C / °F

- Touche **°C / °F:** appuyer sur l'une des deux touches pour passer de la modalité degrés Celsius à la modalité degrés Fahrenheit et vice versa.



- Touche **TEMPS:** l'enfoncement de cette touche permet de configurer le temps du programme de cuisson et, durant l'exécution d'un programme de cuisson, de visualiser le temps restant.

A la première mise en marche de l'appareil ou quand celui-ci est en veille, appuyer sur cette touche pour régler l'heure par le biais des flèches qui apparaîtront au-dessus des heures, des minutes et des secondes. Appuyer à nouveau pour confirmer.



- Led **RÉSISTANCE:** la led s'allume au lancement d'un cycle de cuisson et signale que la résistance fonctionne et qu'elle chauffe l'eau. Lorsque la température a été atteinte, la led et la résistance s'éteignent pour se rallumer ensuite par intervalles de sorte à maintenir la température de l'eau à la valeur configurée.

1.2 - Dispositifs de sécurité de l'appareil

Les dispositifs de sécurité contre les risques de nature électrique et mécanique ont été prévus conformément aux directives **2014/35** et **2006/42**.

L'appareil Softcooker est donc doté de dispositifs de sécurité contre les dangers de nature électrique et mécanique aussi bien durant le fonctionnement qu'en phase de nettoyage et d'entretien. Il existe toutefois des « **RISQUES RÉSIDUELS** » qu'il est impossible d'éliminer totalement. Indiqués dans ce manuel par le terme « **ATTENTION** », ils concernent le risque de brûlure ou de contusion que présentent le remplissage et la vidange du produit ainsi que la manipulation ou le nettoyage de l'appareil.

1.3 - Description de l'appareil

1.3.1 - Description générale

L'appareil Softcooker a été conçu et réalisé afin de garantir :

- la robustesse et la stabilité de tous ses composants ;
- une excellente prise en main grâce à la poignée incorporée qui facilite le transport de l'appareil ;
- un chauffage haute précision thermorégulé ;
- une roue de circulation pour favoriser une distribution homogène de la température à l'intérieur de la cuve et optimiser le fonctionnement jusqu'à 43 l ;
- une température de service de 24 à 99,9°C / 75,2 - 199,9°F selon une précision de +/- 0,1.

1.3.2 - Caractéristiques de fabrication

L'appareil Softcooker qui est en aluminium anodisé, gage de la solidité de sa structure, présente également :

- Grand afficheur tactile 5", IP 67 ;
- Élément de chauffe composé d'une résistance blindée ;
- Joints en plastique ABS ou acier inox AISI 304 ;
- Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension et de température excessive.

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 dans la direction de la pièce et de l'appareil lui-même.

1.5 - Utilisations interdites

L'appareil softcooker **n'a pas** été conçu pour la cuisson directe des aliments, pour les cultures bactériennes ou, de façon générale, pour la recherche médicale ou scientifique, pour chauffer ou traiter, de quelque façon que ce soit, des liquides sauf l'eau.

- **Ne pas** utiliser l'appareil lorsqu'il n'est pas correctement installé et lorsque ses dispositifs de protection sont endommagés ou mal montés, de manière à éviter tout dommage corporel et matériel ;
- **Ne pas** accéder aux composants électriques ;
- **Ne pas** mettre la machine en marche lorsqu'elle est défectueuse ;
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.

Le traitement d'urgence en cas d'accident provoqué par le courant électrique prévoit avant tout le détachement de la victime du conducteur (parce qu'elle a généralement perdu connaissance). Cette opération est dangereuse.

La victime est dans ce cas un conducteur: ne pas la toucher afin d'éviter toute électrocution. Il convient par conséquent de débrancher directement les contacts de la prise de secteur ou bien d'éloigner, si possible, la victime à l'aide d'instruments isolants (bâtons en bois ou pvc, chiffons, cuir, etc.).

Il convient de faire intervenir le personnel médical au plus vite.

1.6 - Données techniques

Une description précise du « **Modèle** » de l'appareil, la communication du « **Numéro de série** » et de l'« **Année de fabrication** » permettront à notre service d'assistance de répondre rapidement et efficacement.

Il est recommandé de toujours indiquer le modèle de l'appareil ainsi que le numéro de série au service d'assistance.

Ces données figurent sur la plaque représentée sur la Fig. n°1.

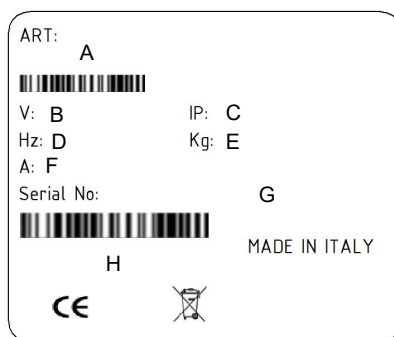


Fig. n°1

A = Code et nom produit
B = Alimentation
C = Degré d'isolement
D = Fréquence du moteur
E = Poids
F = Ampérage
G = Numéro de série
H = Producteur

4.3 Schéma électrique

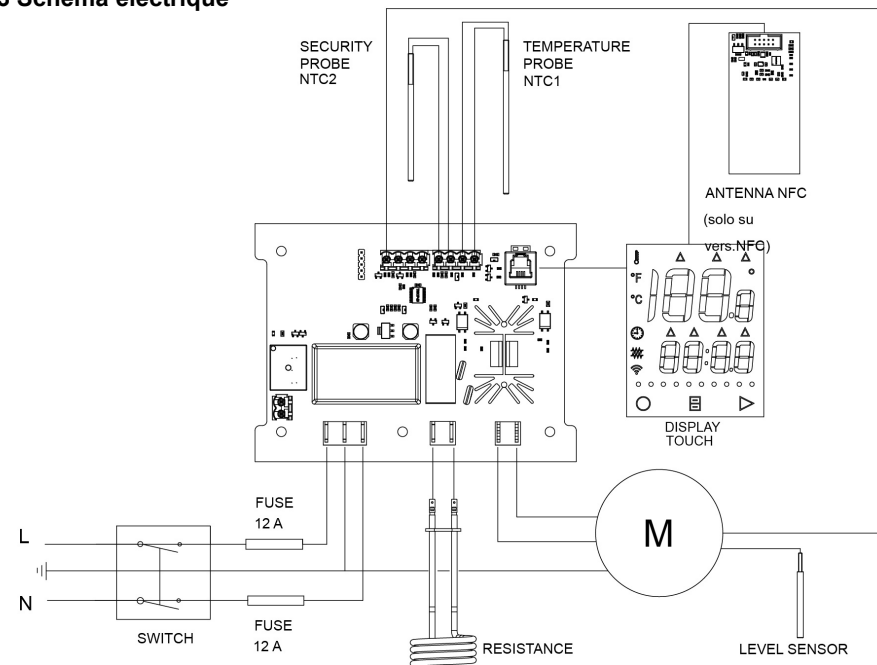


Fig. n°6

PARTIE 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1 - 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 permis 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 l'écran affiche un message d'erreur (H2o Low).

Au terme du cycle de fonctionnement, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton **STOP** sur l'afficheur. Positionner l'interrupteur général (prévu sur la joue de l'appareil) sur **OFF**, débrancher la fiche de la prise de courant, sortir l'appareil de la cuve, le faire sécher et vidanger la cuve, autrement des bips retentissent et l'écran affiche un message d'erreur (Rem H2o).

PARTIE 4 - INSTALLATION

4.1 - Mise en place de l'appareil

L'appareil softcooker a été conçu pour être utilisé avec les cuves gastronorm 1/1 ou 2/1 H. 200 (comme indiqué sur la figure 5) ou, de façon plus générale, avec les cuves d'une capacité maximale de 43 litres et d'une profondeur maxi de 200 mm.

L'appareil softcooker doit reposer sur le bord de la cuve par le biais du profilé prévu à cet effet (réf. 1 fig. n°5) et être solidement fixé à l'aide de la poignée (réf. 2 fig. n°5).

Remplir la cuve d'eau en respectant les repères de niveau minimum et maximum. Doté d'un dispositif de détection du niveau, l'appareil Softcooker ne démarre pas en cas de niveau minimum, des bips retentissent et l'écran affiche un message d'erreur (H2o Low).

ATTENTION : respecter attentivement les instructions et ne pas dépasser le **niveau maximum** imprimé sur les côtés de l'appareil (voir fig. n°5) afin d'éviter les éclaboussures au remplissage de la cuve ou à l'introduction des sachets.

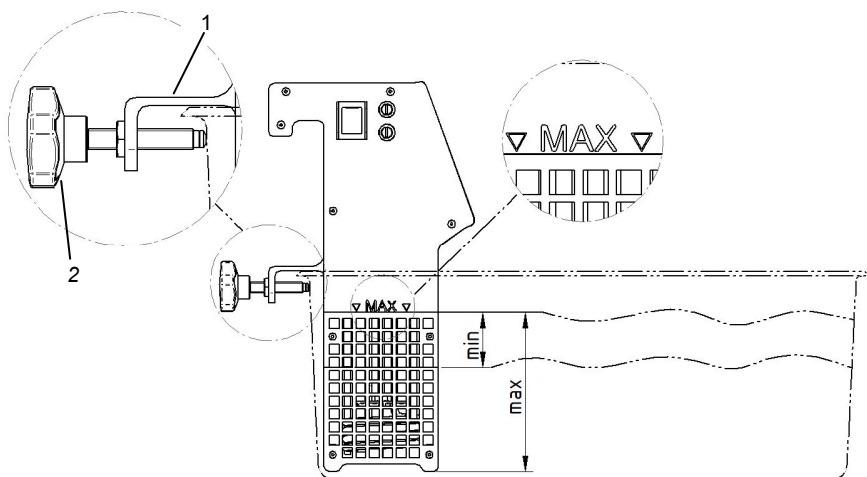


Fig. n°5

4.2 - Branchement électrique

L'appareil est doté d'un câble d'alimentation d'une section de 3x1,5 mm² et d'une longueur de 2,5 m, ainsi que d'une fiche Shuko 16 A. Brancher l'appareil à une tension de 230 Volt 50 Hz en interposant un différentiel magnétothermique de 10A $\Delta I = 0,03A$. S'assurer en outre que les données techniques de la plaquette correspondent bien à celles qui figurent sur les documents de livraison et d'accompagnement, et que l'interrupteur et la prise sont facilement accessibles durant l'utilisation de l'appareil.

1.7 - Dispositifs de protection et de sécurité

Avant d'utiliser la machine s'assurer de sa bonne mise en place et de son bon état ainsi que de celui des dispositifs de sécurité.

Contrôler, après chaque roulement, leur présence et leur bon fonctionnement.

Dans le cas contraire, avertir le responsable de l'entretien.

- **Dispositif de protection de la résistance (réf. 5 fig. n°2) :** permet d'empêcher tout contact avec la résistance et le ventilateur qui peuvent provoquer de graves lésions à l'opérateur.
- **Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec (réf. 6 fig. n°2) :** en cas de niveau d'eau inférieur au niveau minimum admis (voir fig. n°5) le fonctionnement de l'appareil est bloqué et l'écran affiche un message d'erreur (H2o Low).
- **Dispositif de blocage (réf. 7 et 12 fig. n°2) :** lorsque les sondes ne mesurent pas la même température parce que l'une d'entre elles est défectueuse, il y a blocage du fonctionnement de l'appareil avec affichage d'un message d'erreur (PROB).

1.8 - Composition de l'appareil

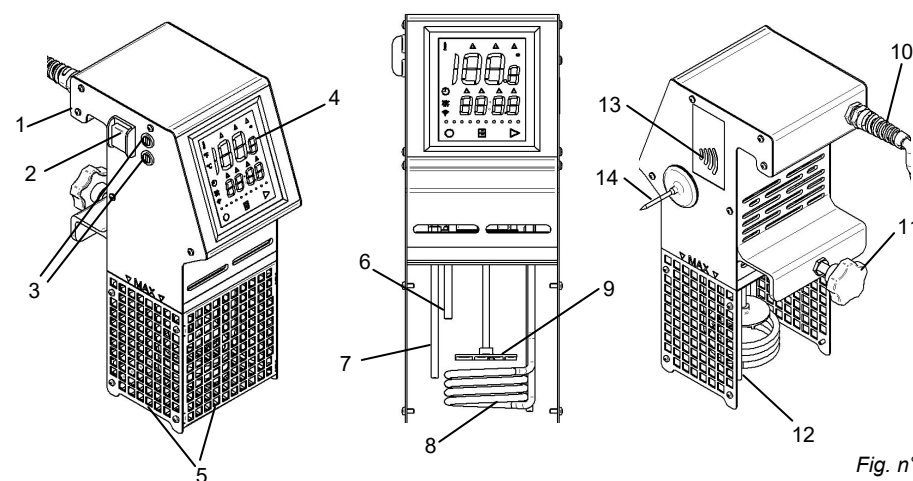


Fig. n°2

LEGENDE

1	Poignée	8	Résistance
2	Interrupteur général ON-OFF	9	Roue
3	Fusibles	10	Câble d'alimentation
4	Afficheur tactile avec commandes	11	Poignée de blocage de l'appareil
5	Protection résistance	12	Sonde de sécurité NTC2
6	Capteur de niveau	13	Lecteur NFC (uniquement pour version NFC)
7	Sonde de température NTC1	14	Sonde à cœur sans fil (en option)

PARTIE 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - Encombrement, poids, caractéristiques ...

Fig. n°3 - Dimensions et encombrements maximum de l'appareil

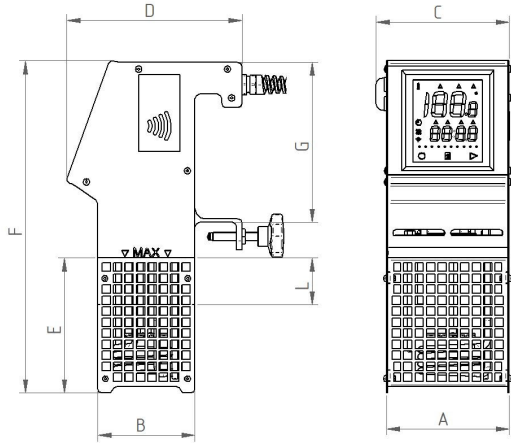


Fig. n°3

Modèle	u. de m.	Softcooker Wi-food/NFC	Softcooker Wi-Food X/NFC
Puissance	watt	2000	2000
Alimentation		230V/50Hz	230V/50Hz
Température	°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
Niveau max. E	mm	152	152
Niveau min. L	mm	40	52
Niveau de bruit	dB	58	58
Poids net	kg	4,5	4,5



ATTENTION !

LES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DE L'APPAREIL FIGURENT SUR UNE PLAQUETTE APPLIQUÉE AU DOS DE CE DERNIER ; AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT, VOIR LE POINT « **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.** »

PARTIE 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL

3.1 - Expédition de l'appareil (voir Fig. n°4)

Les appareils sont expédiés de nos magasins après avoir été soigneusement emballés.

L'emballage se compose des éléments suivants :

- une boîte externe robuste en carton avec rembourrage interne ;
- l'appareil ;
- le présent manuel

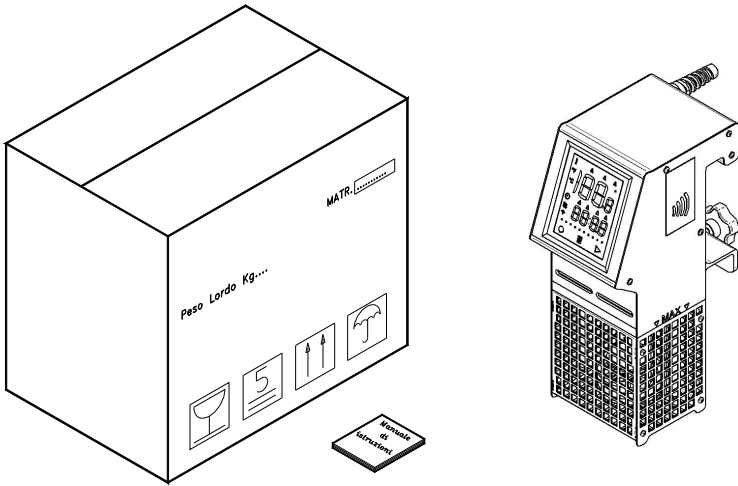


Fig. n°4

3.2 - Contrôle de l'emballage à la réception

À la réception de l'appareil, en contrôler attentivement l'emballage de manière à s'assurer qu'il n'a subi aucune détérioration durant le transport.

Dans le cas contraire, communiquer au transporteur les dommages constatés (signes de mauvais traitements, chocs ou chutes) dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents et rédiger un rapport précis sur les éventuels dommages subis par l'appareil.

3.3 - Élimination de l'emballage

Les composants de l'emballage (carton, feuilard plastique et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, raison pour laquelle ils peuvent être éliminés sans aucune difficulté.

Si l'appareil est installé dans des pays prévoyant des normes particulières, éliminer les emballages conformément aux normes en vigueur.