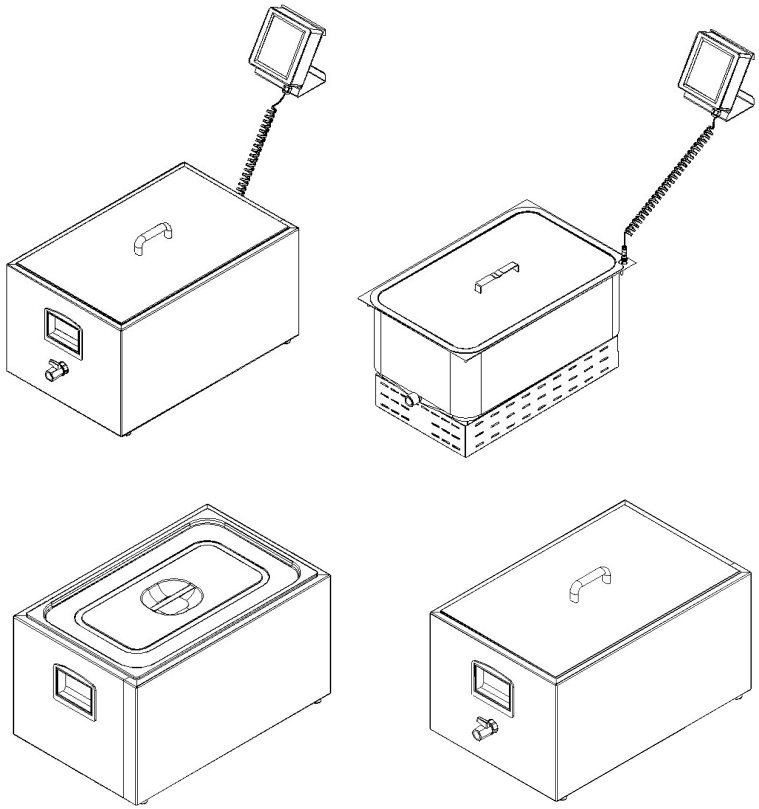
KUNDENDIENSTZENTRUM
AUTORISIERTER FACHHÄNDLER

Wi-food
69085003LF



Ed. 06/2021 - ver. 003

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 das für den Betrieb und die regelmäßige Wartung des Geräts zuständige Personal auszuhändigen.**

VERZEICHNIS

KAP. 1 - GERÄTEINFORMATION 4
1.1 - Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen
1.2 - Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
1.3 - Beschreibung des Geräts
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung
1.3.2 - Konstruktionsmerkmale
1.4 - Bestimmungsgemäße Verwendung
1.5 - Verbotene Verwendungen
1.6 - Gerätedaten
1.7 - Schutz und Sicherheitsvorrichtungen
1.8 - Aufbau des Geräts

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN 9
2.1 - Platzbedarf, Gewicht, Eigenschaften ...

KAP. 3 - ENTGEGENNAHME DES GERÄTS 11
3.1 - Versand des Geräts
3.2 - Überprüfung der Verpackung bei Erhalt
3.3 - Entsorgung der Verpackung

KAP. 4 - INSTALLATION 12
4.1 - Aufstellung des Geräts
4.2 - Elektrischer Anschluss
4.3 - Schaltpläne

KAP. 5 - VERWENDUNG DES GERÄTS 13
5.1 - Einsatz des Geräts
5.2 - Bedienelemente Mod. S und SR
5.2.2 - Mögliche Fehler und Störungen Mod. S - SR
5.3 - Bedienelemente Mod. SR Wi-food und SR Bi Wi-food
5.4 - Programmierarten
5.4.1 - Manuelles Garen
5.4.2 - Automatisches Garen
5.5 - Mögliche Fehler und Störungen Mod. Wi-food
5.6 - Plötzlicher Stromausfall

KAP. 6 - REINIGUNG DES GERÄTS 18
6.1 - Allgemeine Hinweise
6.2 - Instandhaltung

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - Allgemeine Hinweise

ACHTUNG! Vor der Ausführung von Wartungsarbeiten **den Netzstecker abziehen, 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 kontaktieren.

KAP. 8 - ENTSORGUNG

8.1 - Außerbetriebsetzung

Soll das Gerät außer Betrieb gesetzt werden, ist sicherzustellen, dass es in jeder Hinsicht und für jedermann unbrauchbar gemacht wird: **Elektrische Verbindungen trennen und durchschneiden.**

8.2 - Entsorgung

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

8.3 - RAEE-Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle

Laut Art. 13 des ital. Gesetzesdekrets Nr. 151 vom 25. Juli 2005 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG bezüglich der Reduzierung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie der Abfallentsorgung“

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf dessen Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende der eigenen Nutzlebensdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die Getrenntsammlung des vorliegenden Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der sich des vorliegenden Geräts entledigen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und dem Procedere des Systems folgen, das dieser für die Getrenntsammlung des ausgemusterten Geräts vorgesehen hat.

Die entsprechende Getrenntsammlung des ausgemusterten Geräts für das anschließende Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Negativauswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und die Wiederverwendung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, zu fördern.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Produkts vonseiten des Besitzers führt zur Verhängung verwaltungsstrafrechtlicher Sanktionen, die von den einschlägigen Gesetzen vorgesehen sind.

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 der Temperaturfühler NTC1 oder NTC2 oder eine Überhitzung. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab. DAS KUNDENDIENSTZENTRUM KONTAKTIEREN UM EINE ODER BEIDE SONDEN AUSZUTAUSCHEN.

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.

KAP. 6 - REINIGUNG DES GERÄTS

ACHTUNG! **Vor der Ausführung aller Reinigungsarbeiten den Netzstecker ziehen, um das Gerät komplett von der restlichen Anlage zu trennen. Auf die Temperatur des Behälters achten.**

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 Algen oder durch Reststoffe durch Verdunstung des Wassers. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.
- Das Gerät ist mit normalen, neutralen Reinigungsmitteln bei Raumtemperatur und unter Verwendung eines in Wasser getränkten Lappens zu reinigen.
- Die Reinigung des Geräts ist sehr sorgfältig auszuführen und überall dort vorzunehmen, wo Geräteteile mit dem Produkt in Berührung kommen.
- Auf keinen Fall Hochdruckreiniger oder Hochleistungs-Wasserstrahlgeräte verwenden.
- Keine Werkzeuge, Pinsel oder sonstiges verwenden, die die Oberfläche des Geräts beschädigen können.
- **Kein Bestandteil darf mit der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.**
- Es dürfen keine Restflüssigkeiten in den Innenbereich des Geräts eindringen, da diese dessen Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen und das Risiko von Stromschlägen erhöhen könnten.

6.2 - Instandhaltung

Um den Behälter vor Verkalkung zu schützen, wird bei jedem Betriebszyklus der Zusatz von Essig in den mit Wasser gefüllten Behälter (1/2 Glas pro 20/30 l Wasser) empfohlen. Wasser täglich wechseln.

KAP. 7 - WARTUNG 19
7.1 - Allgemeine Hinweise
7.2 - Stromversorgungskabel

KAP. 8 - ENTSORGUNG 19
8.1 - Außerbetriebsetzung
8.2 - Entsorgung
8.3 - RAEE-Vorschriften für elektrische und elektronische Abfälle

KAP. 1 - GERÄTEINFORMATION

1.1 - Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Die maschine darf nur von geschultem Personal verwendet werden, das über die Kenntnis der Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch verfügt.
- Bei Personalwechsel ist rechtzeitig entsprechende Schulung durchzuführen.
- Hände von Heizungsteilen fernhalten.
- **Das Gerät vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen**.
- Bei der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten am Gerät (d.h. mit entfernten Schutzabdeckungen) sorgfältig die Restrisiken 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 den „Kundendienst“ zu wenden.
- Bei Reparaturen nicht direkt eingreifen, sondern sich immer an autorisierte Reparaturbetriebe 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 Zertifizierung entsprechend der Niederspannungsrichtlinie **2006/42**, und der Garantie und enthebt den Hersteller von der Produkthaftung.
  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.
  - ⇒ Behandlung der Oberflächen des Geräts mit nicht geeigneten Produkten.

1.2 - Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät wurde mit Sicherheitseinrichtungen gegen elektrische Gefahren nach den Richtlinien **2014/35** und **2006/42** ausgestattet.
Demzufolge verfügt die Maschine über Sicherheitsmaßnahmen gegen elektrische 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 dem Begriff „***ACHTUNG***“ hingewiesen. Dabei handelt es sich um Verbrennungs-, Quetsch- bzw. Stromschlaggefahren, die bei der Eingabe und der Entnahme des Produkts sowie bei

- 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.

5.4 - 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.
Die Maschine 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.

5.4.1 - 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 die Maschine 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.

5.4.2 - 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.

5.5 - Mögliche Fehler und Störungen Mod. Wi-food

Die Maschine Wi-food gibt folgende Fehlercodes aus:

- **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

5.3 - Bedienelemente Mod. SR Wi-food und SR Bi Wi-food

Abb. Nr. 10

- **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 voreingestellter 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.

°C/ °F - 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.

der Reinigung bzw. einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts auftreten können.

1.3 - Beschreibung des Geräts

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Die Maschine wurde von unserer Firma mit dem ausdrücklichen Zweck entwickelt und gebaut, um Folgendes sicherzustellen:

- Robustheit und Stabilität aller Bauteile;
- optimale Handhabung durch die praktischen Griffe für Transport und Aufstellung des leeren Geräts.
- eine mit höchster Genauigkeit regelbare Heizung.
- Betriebstemperatur von 24° bis 99,9° °C / 75,2° bis 199,9° °F mit einer Genauigkeit von +/- 0,2.

1.3.2 - Konstruktionsmerkmale

Die Maschine ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, dies gewährleistet Hygiene und Beständigkeit gegen Säuren und Salze sowie ausgezeichnete Oxidationsbeständigkeit.

- Das Heizelement besteht aus leistungsstarken abgeschirmten Heizwiderständen am Behälterboden, der sich erwärmt und die Wärme an das im Behälter enthaltene Wasser abgibt.
- Abschaltvorrichtung bei Überspannung und Überhitzung.

1.4 - Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Maschine wurde für das Sous-Vide-Garen (Vakuumgaren) in einem Wasserbehälter entwickelt.

Er eignet sich nicht für das direkte Garen von Speisen oder für sonstige Einsätze, die nicht das Garen von Lebensmitteln betreffen.

1.5 - Verbotene Verwendungen

Das Gerät darf ausschließlich für die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Im Besonderen:

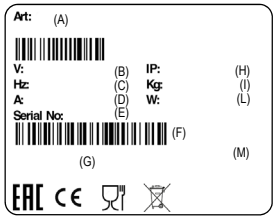
- Das Gerät **nicht** verwenden, wenn es nicht ordnungsgemäß mit allen funktionstüchtigen und ordnungsgemäß montierten Schutzvorrichtungen installiert ist, um schwere Verletzungungsgefahr zu vermeiden.
- **Nicht** auf elektrische Bauteile zugreifen, ohne das Gerät zuvor von der elektrischen Stromversorgung getrennt zu haben: **Es besteht Stromschlaggefahr**.
- Bei Vorliegen einer Störung das Gerät **nicht** einschalten.
- Vor dem Gebrauch des Geräts prüfen, ob alle die Sicherheit gefährdenden Bedingungen beseitigt wurden. Bei Unregelmäßigkeiten jeder Art das Gerät abschalten und das Wartungspersonal benachrichtigen.
- Eingriffe am Gerät durch nicht autorisiertes Personal sind **untersagt**.

Die erste Notfallmaßnahme bei Unfällen durch elektrischen Strom besteht darin, die verunglückte Person vom stromführenden Teil zu trennen (da sie in der Regel ohnmächtig ist). Diese Maßnahme ist gefährlich.
Über die verunglückte Person wird der Strom weitergeleitet: bei Berührung könnte dies zu einem Stromschlag führen.
In diesem Fall ist es ratsam, das Gerät stromlos zu schalten und ist dies nicht möglich, die verunglückte Person mithilfe isolierender Materialien wegzuschieben (Stöcke aus

Holz oder PVC, Stoff, Leder, usw.).
Es ist notwendig, einen Rettungswagen zu rufen und den Patienten ins Krankenhaus zu transportieren.

1.6 - Gerätedaten
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*.

Abb. Nr. 1



LEGENDE
(A) = Produktcode und Name
(B) = Stromversorgung
(C) = Motorfrequenz
(D) = Amperezahl
(E) = Seriennummer
(F) = Strichcode
(G) = Hersteller
(H) = Grad der Isolation
(I) = Gewicht
(L) = Motorleistung
(M) = Ursprung

1.7 - Schutz und Sicherheitsvorrichtungen
ACHTUNG!
Vor der Inbetriebnahme des Geräts sicherstellen, dass es ordnungsgemäß aufgestellt und unbeschädigt ist.
Vor jeder Schicht den einwandfreien Zustand des Geräts überprüfen. Andernfalls das Wartungspersonal darauf hinweisen.

ACHTUNG! Das Gerät verfügt nicht über einen Füllstandmesser: Verwenden Sie das Gerät stets mit einem bis zu 4/5 Zentimeter vom oberen Rand gefüllten Wasserbehälter. Der Gebrauch des Geräts mit nicht ausreichend gefülltem Behälter beeinträchtigt den ordnungsgemäßen Betrieb und die Qualität des Garergebnisses. Die Verwendung des Geräts mit leerem Wasserbehälter führt zur Überhitzung des Behälters mit der Gefahr von schweren Verbrennungen und Geräteschäden.
Abschaltvorrichtung: Wenn die Temperaturfühler aufgrund einer Störung an einem der beiden Fühler nicht dieselbe Temperatur messen, wird das Gerät abgeschaltet und im Display erscheint die Fehlermeldung (**ERR**) oder (**PROB**).

- Die Taste START betätigen, um den Betriebszyklus zu starten.

Mit Maschine in „STOP“ gelangt man durch dreimaliges Betätigen der Taste MENÜ direkt zu den eingestellten Programmen.
Mit der Taste MENÜ die Liste der Programme durchblättern.

Taste **ECO / PROG:** Durch Betätigen dieser Taste schaltet man auf Sparbetrieb. Wird diese Taste eingeschaltet (LED leuchtet), erfolgt der Betriebszyklus bei geringem Energieverbrauch.

Mit Maschine in „STOP“ diese Taste gedrückt halten, bis am Display „PROG 1“ angezeigt wird. Auf diese Weise erhält man Zugang zur Änderung der eingestellten Programme.
Mit den Tasten UP und DOWN die Liste der eingestellten Programme durchblättern.
Mit der Taste MENÜ die Änderung des gewählten Programms aufrufen.
Durch einmaliges Drücken der Taste MENÜ erscheint am Display der Temperatureingabebereich. Die gewünschte Temperatur mit den Tasten UP und DOWN wählen.

Die Taste MENÜ betätigen, um auf die Zeiteinstellung zu wechseln.
Am Display wird die einzustellende Zeit angezeigt.
Die gewünschte Garzeit mit den Tasten UP und DOWN wählen. Die vorgenommenen Änderungen werden automatisch gespeichert.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur, ob mit oder ohne Zeiteinstellung, und am Ende jedes Betriebszyklus gibt das Gerät ein AKUSTISCHES SIGNAL aus.

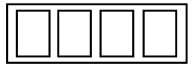
Nach Beendung des Betriebszyklus das Gerät über die Taste STOP abschalten.
Den Netzstecker trennen.
Den Behälter vorsichtig leeren.

5.2.2 - Mögliche Fehler und Störungen Mod. S - SR
Die Maschine S und SR gibt eine Fehlermeldung aus, wenn:
- die elektronischen Bauteile im Gerät überhitzt werden (ERR),
- die Temperaturfühler wegen einer Defekts an einem der beiden Fühler nicht dieselbe Temperatur messen (ERR).

Tabelle der voreingestellen Programme:

Programm	P01	P02	P03	P04	P05
Temperatur	58°C	66°C	74°C	85°C	50°C
Zeit	40 min.	40 min.	4 ore	6 ore	10 min.

5.2 - Bedienelemente Mod. S-SR



Display: Mit vier Ziffern, auf dem die Temperatur und Zeit in Intervallen von jeweils 5 Sekunden sowie die Beschreibung der voreingestellten Programme angezeigt werden.

Taste **START**: betätigen, um den Betriebszyklus zu starten.

Taste **STOP**: betätigen, um den Betriebszyklus abzuschalten.

Abb. Nr. 10

LED Temperatur: Sie befindet sich seitlich des Displays und leuchtet auf, wenn während des Betriebszyklus die Betriebstemperatur am Display angezeigt wird.

LED Timer: Sie befindet sich seitlich des Displays und leuchtet auf, wenn während des Betriebszyklus die Garzeit am Display angezeigt wird.

Tasten **UP** und **DOWN (+/-)**: Sie dienen zur Temperatur- und Zeiteinstellung. Danach die Taste START betätigen, um den Betriebszyklus zu starten.
Mit Maschine in „STOP“ gelangt man durch Betätigen der Taste UP direkt zu den eingestellten Programmen.
Mit den Tasten UP und DOWN die Liste der Programme durchblättern.
Mit Maschine in Betrieb kann man die eingestellten Temperatur- und Zeitwerte mit den Tasten UP und DOWN ändern.

(!)

ANSCHALTUNG:
Das Gerät an einer Steckdose anschließen, auf dem Display wird das Schreiben H2O erscheinen, zur Erinnerung die Wanne auszufüllen bevor einem neuen Arbeitsauf zu programmieren.
Um diese Warnung zu löschen die OFF Taste drücken.
Die MENU Taste drücken um den gewünschten Arbeitsablauf einzustellen.

MENU

Taste **MENÜ**: Betätigen, um den Betriebszyklus einzustellen.
- Durch einmaliges Drücken der Taste MENÜ erscheint am Display der Temperatureingabebereich. Die gewünschte Temperatur mit den Tasten UP und DOWN wählen.
- Die Taste MENÜ betätigen, um auf die Zeiteinstellung zu wechseln.
- Am Display wird die einzustellende Zeit angezeigt.
- Die gewünschte Garzeit mit den Tasten UP und DOWN wählen.

1.8 - Aufbau des Geräts:

- S
- SR

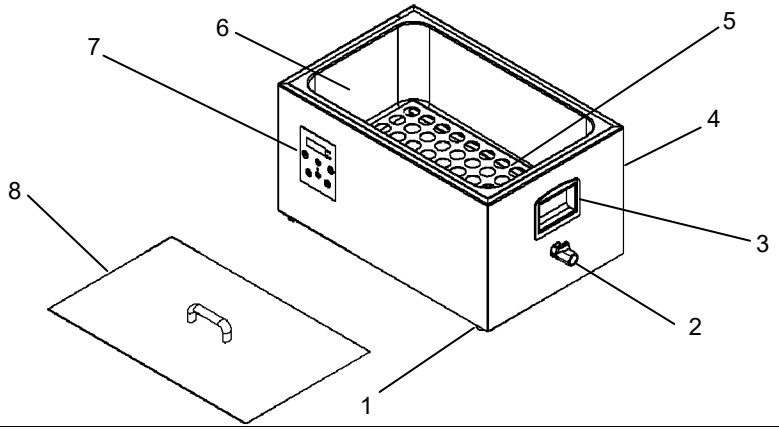


Abb. Nr.2

LEGENDE MOD. S und SR

1	Stellfuß	5	Schutzeinlage für Beutel
2	Hahn *(nur SR)*	6	Behälter
3	Griff	7	Bedienelemente
4	Aufbau	8	Deckel

- SR WI-FOOD

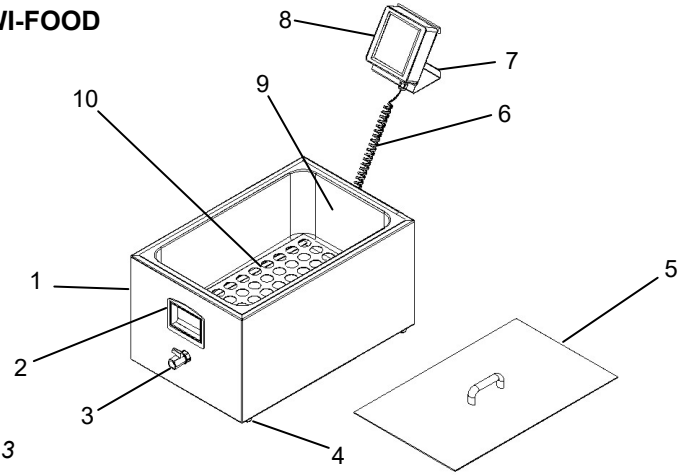


Abb. Nr.3

LEGENDE MOD. SR WI-FOOD

1	Aufbau	6	Kabel Displaygehäuse
2	Griff	7	Positionsbügel
3	Hahn	8	Touchdisplay / Bedientasten
4	Stellfuß	9	Behälter
5	Deckel	10	Schutzeinlage für Beutel

- SR BI WI-FOOD

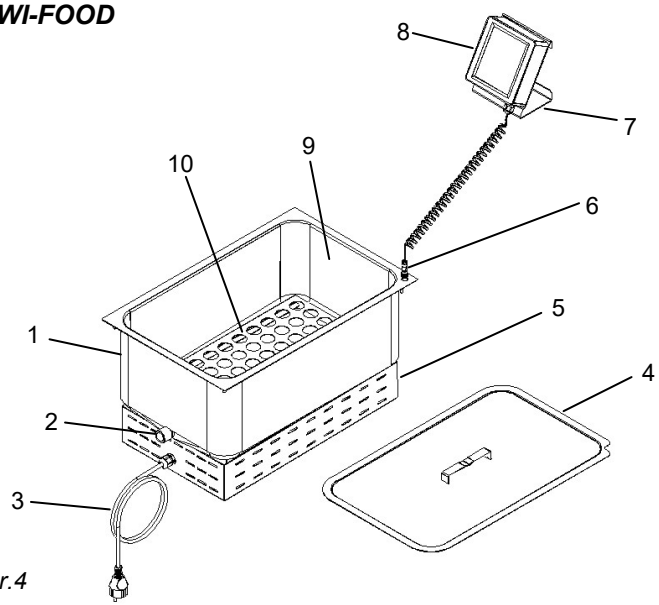


Abb. Nr.4

LEGENDE MOD. SR BI WI-FOOD			
1	Aufbau	6	Hermetischer Stecker IP67
2	Hahn	7	Positionsbügel
3	Stromversorgungskabel	8	Touchdisplay / Bedientasten
4	Deckel	9	Behälter
5	Boden	10	Schutzeinlage für Beutel

- SR WI-FOOD
- SR BI WI-FOOD

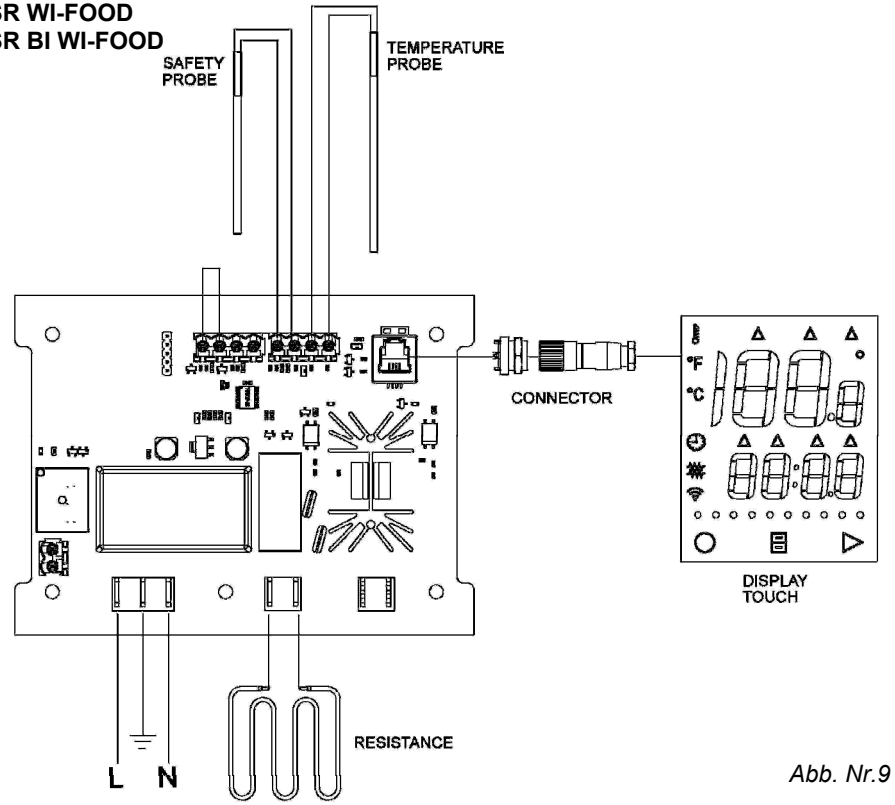


Abb. Nr.9

KAP. 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.
Immer den Gardeckel verwenden.
In regelmäßigen Abständen Wasserstand überprüfen, es könnte ganz schnell verdunsten.

Nach Beendung des Betriebszyklus das Gerät über die Taste STOP abschalten.

3.3 - Entsorgung der Verpackung

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Kunststoffband und PU-Schaum) sind mit festem Hausmüll vergleichbar; aus diesem Grund können sie problemlos entsorgt werden.
Wird das Gerät in Ländern installiert, in denen besondere Vorschriften bestehen, das Verpackungsmaterial entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgen.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - Aufstellung des Geräts

Das Gerät auf einer robusten Auflage mit glatter, rutschfester und temperaturbeständiger Oberfläche circa 80 cm über dem Boden aufstellen, wobei ein Mindestabstand von 10 cm zu temperaturbeständigen Wänden oder Gegenständen eingehalten werden muss.

4.2 - Elektrischer Anschluss

Zum Lieferumfang des Geräts zählen ein Stromversorgungskabel mit Querschnitt 3x1,5 mm² und 2,5 m Länge sowie ein 16-A-Schukostecker. Das Gerät an eine Netzsteckdose mit 220-240 Volt Spannung und 50-60 Hz anschließen. Sicherstellen, dass die Erdungsanlage einwandfrei funktionstüchtig ist und beim Anschluss ein Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter mit 0,03 A zwischengeschaltet wird.
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 Nutzung des Geräts sicherstellen.

4.3 - Schaltpläne

- S
- SR

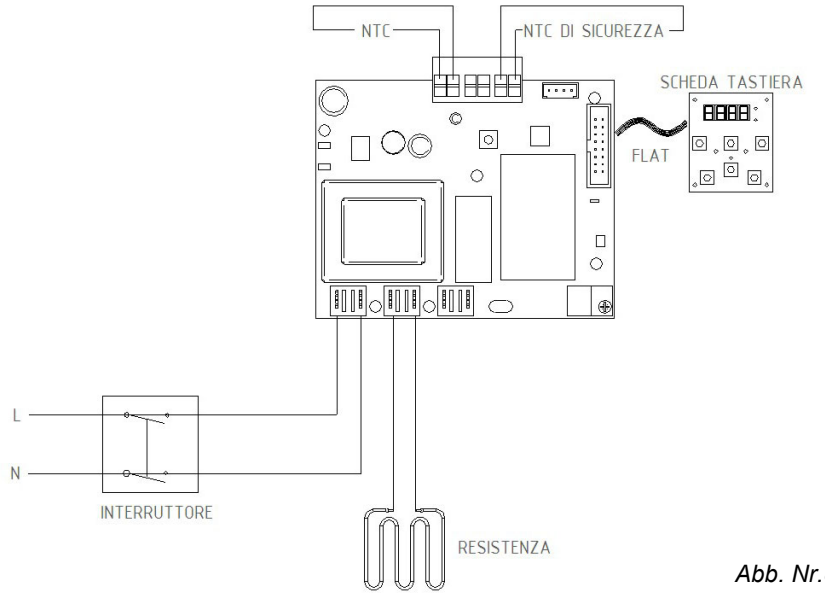
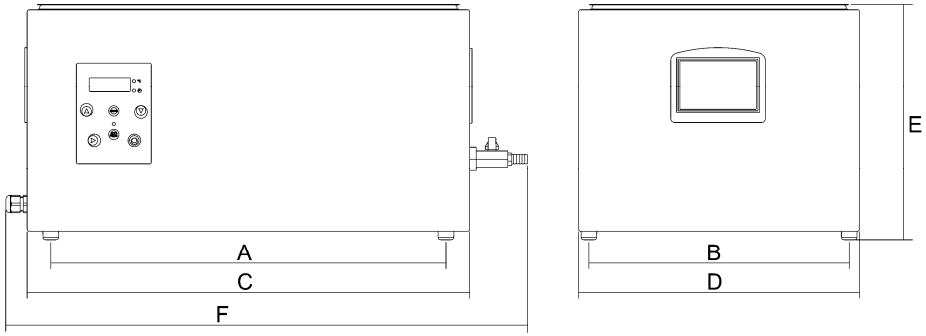


Abb. Nr.8

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - Platzbedarf, Gewicht, Eigenschaften ...

Abb. Nr. 5 und 6 - Geräteabmessungen und maximaler Platzbedarf



Modell	S 2/3 GN	S 1/1 GN	SR 2/3 GN	SR 1/1 GN	SR 2/3 Wi-Food	SR 1/1 Wi-Food
Leistung	watt 1150	watt 1700	watt 1150	watt 1700	watt 2000	watt 2000
Stromversorgung	1ph	1ph	1ph	1ph	1ph	1ph
Temperatur	24 ÷ 99,9 °C / 75,2 ÷ 199,9 °F					
Behälterinhalt	lt 16,5	lt 26,5	lt 19	lt 29	lt 19	lt 29
Behälter-Nutzinhalt	lt 14	lt 22	lt 17	lt 25	lt 17	lt 25
A	mm 336	mm 508	mm 336	mm 508	mm 336	mm 508
B	mm 342	mm 342	mm 342	mm 342	mm 342	mm 342
C	mm 396	mm 568	mm 396	mm 568	mm 396	mm 568
D	mm 368	mm 368	mm 368	mm 368	mm 368	mm 368
E	mm 309	mm 309	mm 309	mm 309	mm 309	mm 309
F	mm 423	mm 595	mm 470	mm 642	mm 470	mm 642
Nettogewicht	kg 5	kg 16	kg 5,5	kg 16,5	kg 5,5	kg 16,5
Verpackungsmaße	mm 600x500x420					
Bruttogewicht	kg 9	kg 20	kg 9	kg 20	kg 9,5	kg 20,5

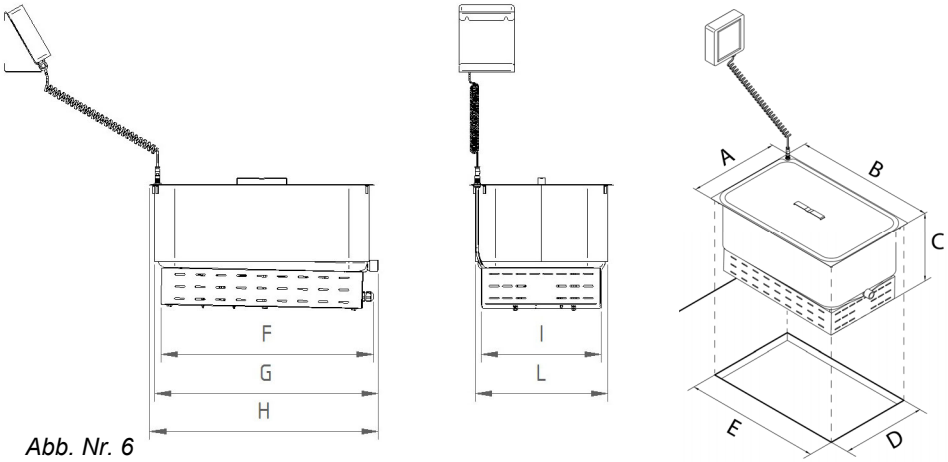


Abb. Nr. 6

Modell	SR BI 2/3 Wi-Food	SR BI 1/1 Wi-Food
Leistung	watt 2000	watt 2000
Stromversorgung	1ph	1ph
Temperatur	24 ÷ 99,9 °C 75,2 ÷ 199,9 °F	24 ÷ 99,9 °C 75,2 ÷ 199,9 °F
Behälterinhalt	lt 19	lt 29
Behälter-Nutzinhalt	lt 17	lt 25
Lochabmessungen für Einbau	mm 358 x 330	mm 530 x 330
A	mm 348	mm 350
B	mm 376	mm 546
C	mm 305	mm 305
D	mm 330	mm 330
E	mm 358	mm 530
F	mm 352	mm 517
G	mm 372	mm 544
H	mm 385	mm 556
I	mm 290	mm 292
L	mm 322	mm 322
Nettogewicht	kg 5,5	kg 16,5
Verpackungsmaße	mm 600x500x420	mm 600x500x420
Bruttogewicht	kg 9,5	kg 20,5

ACHTUNG!

DIE ELEKTRISCHEN DATEN DES GERÄTS FINDEN SIE AUF DEM TYPENSCHILD AUF DER GERÄTERÜCKSEITE; VOR DEM ANSCHLUSS SIEHE PUNKT
„ELEKTRISCHER ANSCHLUSS".

KAP. 3 - ENTGEGENNAHME DES GERÄTS

3.1 - Versand des Geräts (*siehe Abb. Nr. 7*)
Die Geräte verlassen unser Lager in einem sorgfältig verpackten Zustand.
Die Verpackung besteht aus/enthält:
- robustem Transportkarton mit Polstermaterial;
- das Gerät;
- die vorliegende Anleitung.

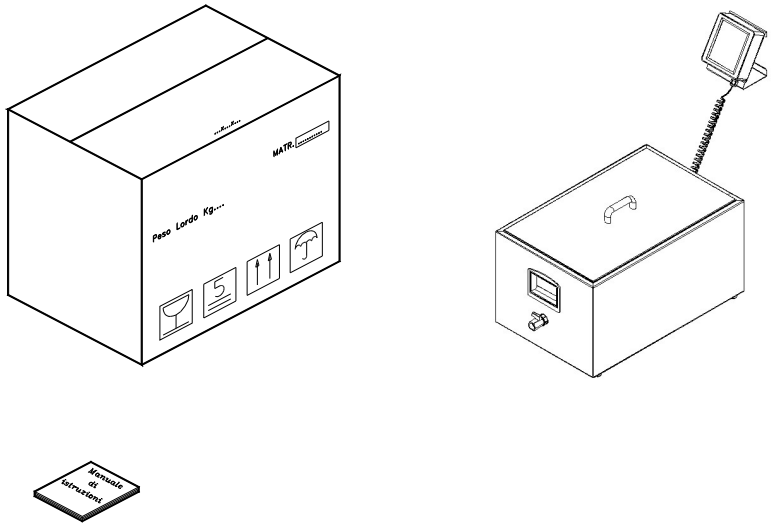


Abb. Nr. 7

3.2 - Überprüfung der Verpackung bei Erhalt
Beim Eintreffen des Pakets, das das Gerät enthält, die Verpackung sorgfältig auf schwere Beschädigungen untersuchen, die während des Transports eventuell aufgetreten sind.
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.