



## **DISPOSITIVO PER COTTURA SOTTOVUOTO ROY5H**

**Prodotto ad uso domestico**

### **Manuale Operativo Release 01.23**

**ATTENZIONE: PRIMA DELL'UTILIZZO LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI AVVISI DI SICUREZZA.**

Gentile Cliente, La ringraziamo per il Suo acquisto e ci auguriamo che il nostro prodotto sia all'altezza delle Sue aspettative. La invitiamo a leggere attentamente le seguenti istruzioni e a conservarle per qualsiasi consultazione successiva.

## **Indice**

1 – USO DEL MANUALE

2 – PRECAUZIONI IMPORTANTI

3 – USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

4 – ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

5 – COMPONENTI PRINCIPALI

6 – PRINCIPALI PARAMETRI TECNICI

7 – VANTAGGI DELLA COTTURA SOTTOVUOTO

8 – FUNZIONAMENTO

9 – MANUTENZIONE E PULIZIA

10 – GARANZIA

11 - SMALTIMENTO

## **1. USO DEL MANUALE**

- Il presente manuale costituisce parte integrante della macchina
- In caso di cessione o vendita della macchina il presente manuale deve seguire la stessa
- Contiene tutte le informazioni utili per gli operatori oltre che le informazioni necessarie per la pulizia

## **FINALITA' DEL MANUALE E DESTINATARI**

- Il presente manuale è finalizzato a fornire all'utilizzatore tutte le informazioni necessarie per un uso corretto e sicuro.
- Il presente manuale è destinato sia agli operatori della macchina sia ai tecnici qualificati per l'assistenza tecnica e la manutenzione
- Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione del committente e gli operatori a cui è destinata la macchina devono prendere visione del presente manuale e adottare tutte le misure finalizzate ad un utilizzo corretto e sicuro.

## **RESPONSABILITA'**

- In caso di danneggiamento o smarrimento del manuale è possibile richiederne copia ad [ufficio@horecatech.it](mailto:ufficio@horecatech.it)
- Il manuale riporta lo stato della tecnica nel momento in cui la macchina viene costruita. Il produttore si riserva il diritto di aggiornare la produzione e di conseguenza il manuale senza l'obbligo di aggiornare produzioni o manuali precedenti salvo casi riguardanti la salute e la sicurezza degli utilizzatori.
- Fare molta attenzione ai rischi residui presenti sulla macchina e alle prescrizioni a cui devono attenersi gli operatori.
- Il produttore si ritiene responsabile per la macchina nella sua configurazione originale.
- Il produttore non si ritiene responsabile per eventuali danni dovuti all'uso improprio o non corretto della macchina e della documentazione o per danni dovuti alla violazione di norme imperative, negligenza, imperizia, imprudenza e non rispetto di norme regolamentari da parte del datore di lavoro, dell'operatore o del manutentore e per ogni eventuale guasto causato da un uso irragionevole, improprio e/o sbagliato.
- Il produttore non si ritiene responsabile per conseguenze derivanti dall'uso di parti di ricambio non originali o di caratteristiche equivalenti.
- Il produttore si ritiene responsabile solo per le indicazioni riportate nella versione originale e in italiano del manuale.
- La violazione delle istruzioni contenute nel presente manuale provoca l'immediato decadenza della garanzia.

Coloro che sovrintendono alle attività lavorative devono, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze:

- Attuare le misure di sicurezza previste.
- Informare gli operatori dei rischi specifici a cui sono sottoposti e portarli a conoscenza delle norme essenziali di prevenzione.
- Esigere che i singoli operatori osservino le norme di sicurezza e usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.
- Verificare che l'operatore non resti mai da solo durante il funzionamento

## SIGNIFICATO DELLA SIMBOLOGIA

Di seguito si specifica il significato dei simboli e delle definizioni utilizzate nel presente libretto.



Indica la presenza di un pericolo per chi opera sulla macchina e per chi è nelle vicinanze. L'attività segnalata deve perciò essere svolta nel rispetto delle norme antinfortunistiche e delle indicazioni del manuale.



Indica informazioni utili e/o ulteriori raccomandazioni interenti l'operazione in corso.



Indica un'operazione da eseguire con attenzione per non arrecare danno alla macchina.

## 2. PRECAUZIONI IMPORTANTI



L'utilizzo di apparecchiature elettriche comporta l'osservazione di alcune precauzioni fondamentali da seguire sempre:

1. **LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE O PER FUGARE QUALSIASI DUBBIO.**
2. Per prevenire qualsiasi rischio di shock elettrico non immergere mai interamente il prodotto in acqua o in altri liquidi ed evitare che il cavo elettrico venga a contatto con l'acqua.
3. Scollegare sempre dalla corrente elettrica quando non si utilizza il prodotto o prima di fissarlo o di pulirlo.
4. Al fine di evitare scottature evitare il contatto con le superfici calde del prodotto e usare eventualmente dei guanti protettivi quando si movimenta il dispositivo. Prestare anche la massima attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire dal coperchietto che si trova alla fine del tubo di carico.
5. Verificate sempre che la rete elettrica supporti il prodotto.
6. Non utilizzare il prodotto se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o in caso di malfunzionamento. In questo caso rivolgetevi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato. In nessun caso tentate di riparare il prodotto cosa che fa decadere immediatamente la garanzia sul prodotto e le responsabilità del fabbricante.
7. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Nel caso in cui la macchina fosse utilizzata in prossimità di bambini la supervisione di un adulto è necessaria e obbligatoria.
8. Il prodotto è pensato per un utilizzo esclusivamente domestico. Non utilizzare all'esterno.
9. Non posizionare il cavo elettrico in prossimità di spigoli, angoli taglienti o superfici calde.
10. Prima dell'uso verificate sempre che all'interno della pentola e/o del contenitore non vi sia alcun oggetto.
11. Utilizzare solo gli accessori eventualmente contenuti nella confezione. L'utilizzo di accessori non contemplati può causare incendi, shock elettrici o danni a cose e persone oltre a fare decadere immediatamente la garanzia e le responsabilità del distributore.
12. Assicursi che il cavo elettrico non penzoli, che non sia in prossimità di superfici taglienti, superfici calde, fiamme libere e liquidi.
13. Non utilizzare mai in prossimità di sostanze o prodotti infiammabili, bruciatori elettrici o a gas e/o forni.
14. Utilizzare il dispositivo secondo i parametri indicati sul manuale. Assicursi che sia collegato ad una presa provvista di messa a terra e che la corrente elettrica sia conforme ai dati riportati sull'etichetta.
15. Prestare particolare attenzione quando si movimentano contenitori con acqua o altri liquidi bollenti
16. Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e/o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che siano supervisionati o siano date loro istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile per loro sicurezza.
17. Prestare sempre attenzione al livello dell'acqua che deve essere sempre compreso tra le scritte "MIN" e "MAX" che si trovano sul dispositivo. Se il livello dell'acqua di cottura supera la scritta "MAX" spegnere il dispositivo e toglierne un po' dalla vasca.
18. Il dispositivo va posizionato nella pentola o nella vasca solo verticalmente fissandolo con l'apposita morsa
19. Utilizzare esclusivamente con acqua.
20. Non utilizzare con acqua distillata
21. Non utilizzare con timer esterni o sistemi di controllo remoto indipendenti.

### 3. USO NORMALE, USO IMPROPRIO, USO NON CORRETTO O VIETATO

Il presente dispositivo deve essere utilizzato da una sola persona addestrata e a conoscenza dei rischi residui con competenze in materia di sicurezza degli addetti alla manutenzione.



Nel suo **Uso normale** e prevedibile in maniera ragionevole, il prodotto va utilizzato solo ed esclusivamente per la cottura in sottovuoto del cibo. La macchina deve essere posizionata su una superficie orizzontale stabile ad una altezza compresa tra 900 e 1100 mm dal piano di calpestio



Il prodotto non deve essere utilizzato in **modo improprio** e in particolare:

1. Non va fatto funzionare con parametri tecnici diversi da quelli descritti nelle specifiche tecniche
2. Per qualsiasi utilizzo del dispositivo diverso da quanto descritto nel presente manuale, il fabbricante declina qualsiasi responsabilità
3. L'utilizzatore è responsabile per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle condizioni di esercizio descritte nelle specifiche tecniche e concordate nella conferma d'ordine.
4. Il dispositivo non va fatto funzionare a vuoto
5. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità in caso di manomissione del dispositivo. Non rimuovere o coprire le etichette presenti sul dispositivo



Il prodotto non deve essere utilizzato in **modo non corretto ovvero vietato** in quanto si potrebbero causare danni a persone o cose e ferite per l'operatore, in particolare:

1. **E' vietato tirare il cavo di alimentazione elettrica o tirare il prodotto per scollegare la spina di alimentazione**
2. **E' vietato mettere pesi sul cavo di alimentazione o sul prodotto**
3. **E' vietato posizionare il cavo di alimentazione in corrispondenza di superfici taglienti o superfici calde.**
4. **E' vietato utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o i dispositivi di comando sono danneggiati.**
5. **E' vietato lasciare il cavo di alimentazione inserito nella presa di corrente quando il prodotto è spento.**
6. **È vietato utilizzare prolunghe.**
7. **E' vietato inserire nella vasca qualsiasi oggetto diverso dagli alimenti a cui la stessa è destinata o parti del corpo**
8. **E' vietato posizionare il prodotto sopra superfici diverse che abbiano un'altezza diversa da quella compresa tra 900 e 1100 mm dal piano di calpestio**
9. **E' vietato l'uso di sostanza corrosive e/o infiammabili per la pulizia.**
10. **E' vietato immergere interamente il prodotto in acqua o altri liquidi (fatta eccezione per il tubo in acciaio)**
11. **È vietato tentare di smontare e/o riparare il prodotto. Eventuali tentativi faranno decadere la garanzia e la responsabilità del distributore sullo stesso.**

12. E' vietato sostenere il prodotto utilizzando le mani o con oggetti diversi dall'apposita morsa.
13. E' vietata la rimozione degli adesivi sul prodotto.
14. E' vietato fumare, usare fiamme libere, utilizzare in prossimità di sostanze infiammabile o esplosive.
15. E' vietato immergere qualsiasi parte del corpo nell'acqua al fine di testarne la temperatura. Leggere la temperatura sull'apposito display oppure utilizzare un termometro.

#### **ATTENZIONE:**

- Appoggiare la pentola e/o il contenitore con il quale si sta lavorando su una superficie in grado di sopportare le alte temperature. In caso contrario a causa del calore prodotto dal prodotto il piano sul quale state lavorando potrebbe essere danneggiato.
- Nel caso in cui il prodotto dovesse cadere in acqua durante il funzionamento (i danni da caduta in acqua non sono comunque coperti da garanzia) scollegare subito dalla presa di corrente al fine di evitare scosse elettriche. Successivamente contattare il centro assistenza autorizzato per una revisione ed eventualmente una riparazione del prodotto. Non tentare di riutilizzare il prodotto prima che il centro assistenza abbia avuto modo di fare le opportune verifiche.

L'operatore è sempre responsabile dai danni cagionati dalla mancata osservanza delle condizioni d'uso normale sopra descritte. Per qualsiasi dubbio rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato

## 4. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA



La non applicazione delle norme e delle procedure di sicurezza può provocare pericoli e danni a persone o cose. Il dispositivo può quindi essere utilizzato da parte dell'utente finale solo rispettando:

1. Tutte le regole, d'inserimento nell'ambiente e di comportamento delle persone stabilite dalle leggi e/o norme applicabili;
2. Tutte le altre istruzioni o avvertenze d'impiego descritte nella documentazione tecnico/grafica annessa alla macchina.



Tranne dove diversamente specificato, **il personale che esegue interventi di installazione, allacciamento, manutenzione, reinstallazione e riutilizzazione, ricerca guasti o avarie, demolizione e smantellamento** deve essere personale esperto al pari degli addetti alla manutenzione in materia di sicurezza e informato sui rischi residui.

### AVVERTIMENTO IN MERITO AI RISCHI RESIDUI

RISCHIO RESIDUO DOVUTO ALLA RIMOZIONE DEI RIPARI FISSI, INTERVENTI SU PARTI ROTTE/USURATE.



**Per ogni evenienza l'operatore non deve mai aprire o rimuovere un riparo fisso o manomettere un dispositivo di sicurezza.**

Nella fase di utilizzo, attrezzaggio, manutenzione, pulizia e durante tutte le operazioni manuali che avvengono introducendo le mani o altre parti del corpo nelle aree pericolose del dispositivo permane un rischio dovuto soprattutto a

- Contatto con liquidi bollenti
- Contatto con superfici calde del dispositivo

L'operatore e il manutentore devono essere addestrati per l'intervento connesso alle operazioni manuali con ripari aperti e istruiti sui conseguenti rischi. Devono inoltre essere autorizzati da persona responsabile e impiegare dispositivi di protezione individuale.



### **MESSA IN SERVIZIO ED USO**

Il dispositivo deve essere utilizzato solo da personale autorizzato, opportunamente istruito e dotato di sufficiente esperienza tecnica.

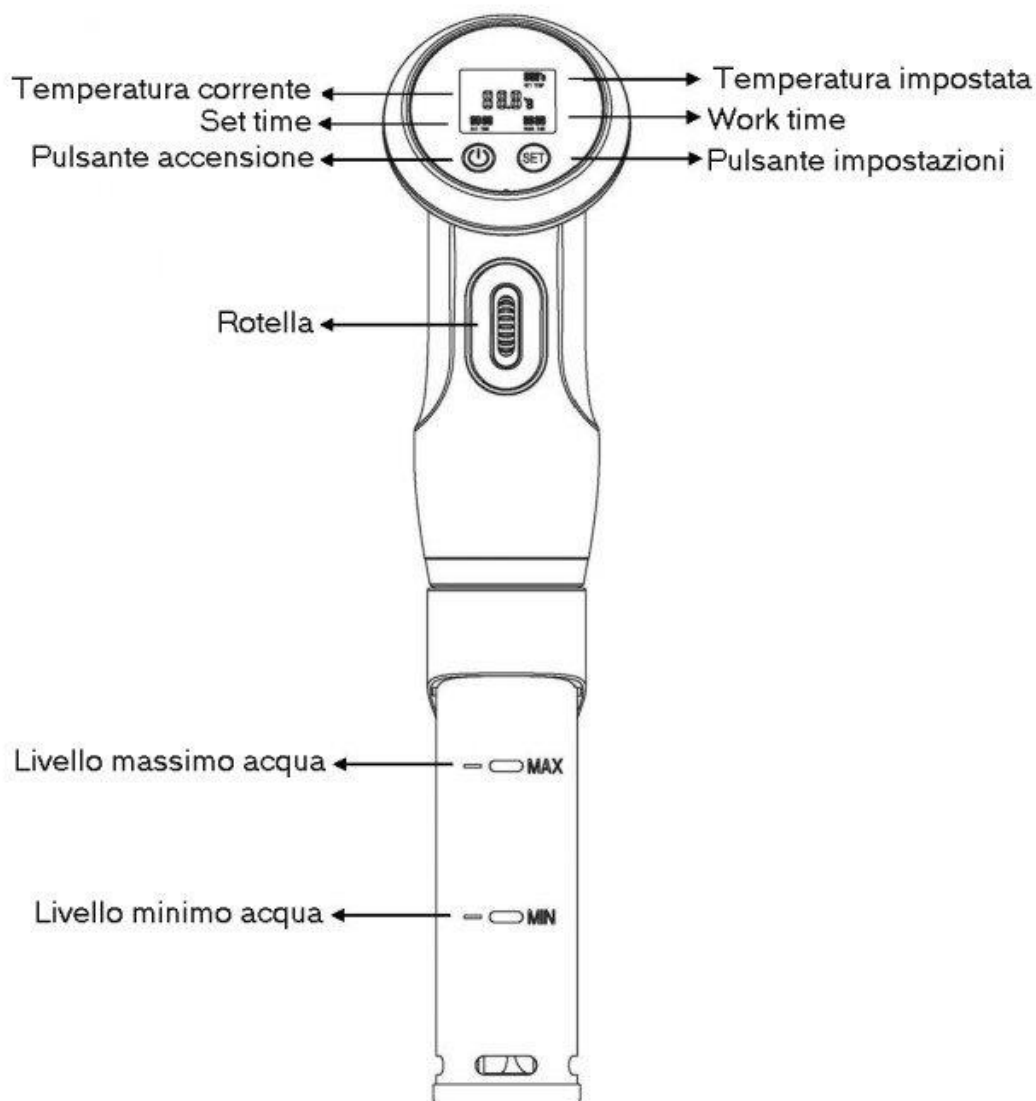
Prima di accendere il dispositivo leggere attentamente la documentazione tecnica e informarsi sulle eventuali protezioni e dispositivi di emergenza disponibili sul dispositivo, la loro localizzazione e il loro funzionamento. L'utilizzo non autorizzato di parti commerciali e accessori che fanno parte delle protezioni o dei dispositivi di sicurezza può provocare malfunzionamenti e il verificarsi di situazioni di pericolo per il personale operatore. L'operatore deve inoltre aver ricevuto un'adeguata formazione.



## CONTROLLI E VERIFICHE PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

VERIFICA/CONTROLLO	MODALITA' E RISCONTRI
Accertarsi che non vi siano oggetti estranei all'interno della pentola e/o del contenitore	Controllare visivamente le parti indicate per accertarsi dell'assenza di eventuali corpi estranei. In caso di presenza provvedere alla rimozione.
Accertarsi della pulizia del dispositivo, della pentola e/o del contenitore	Tutte le superfici indicate, prima dell'utilizzo del dispositivo devono essere controllate per accertarsi della pulizia. In caso di presenza di muffa o altro tipo di sporcizia provvedere alla pulizia.
Accertarsi della funzionalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dei dispositivi di comando</li> </ul>	Tutti i dispositivi devono eseguire la funzione per cui sono previsti. Utilizzare direttamente i dispositivi per ottenere la funzione attesa. Sostituire tutti i dispositivi ai primi segni di rottura (tramite il <u>Centro Assistenza autorizzato</u> )
Rilevare eventuali rumori strani dopo la messa in moto.	Nel caso di rumori particolari, dovuti per esempio a rotture dei tubi riscaldanti arrestare subito la macchina e contattare il <u>Centro Assistenza autorizzato</u> .

## 5. COMPONENTI PRINCIPALI



## 6. PRINCIPALI PARAMETRI TECNICI

- Range temperatura da 0°C (32°F) a 95°C (203°F)
- Risoluzione 0,1°C (32,18°F)
- Stabilità +/- 1°C (33,8°F)
- Tempo di cottura regolabile da 1 minuto a 99 ore e 59 minuti
- Display LCD
- Temperatura selezionabile in °C o °F
- Dimensioni prodotto cm 15 x 9 x 40h cm
- Peso Netto Kg 1,15
- Pompa da 8,0 Litri/Min.
- Quantità massima acqua 15 Litri
- Motore DC senza spazzole ad alta efficienza

**Dati elettrici:** 220-240V ~ 50/60 Hz - 1500 W

**N.B. per effettuare la conversione da gradi C° a gradi °F tenere premuti contemporaneamente per**

**qualche secondo il pulsante  e il pulsante **

## 7. VANTAGGI DELLA COTTURA SOTTOVUOTO

La cucina sottovuoto, a differenza della cucina tradizionale, permette di conservare un numero maggiore di proprietà nutritive e di utilizzare meno grassi aggiuntivi grazie alle basse temperature di cottura.

I sapori penetrano maggiormente negli alimenti aumentandone la conservazione.

Grazie alle basse temperature di cottura gli alimenti non vengono cotti più del dovuto e non risultano troppo asciutti. Inoltre la carne sarà più tenera.

Questo tipo di cucina permette di controllare con precisione sia i tempi di cottura che le relative temperature riuscendo ad ottenere sempre piatti con una cottura perfetta ogni volta che vengono preparati.

La cottura sottovuoto permette inoltre un notevole risparmio di tempo in cucina. Infatti, rispetto alla cucina tradizionale, il cibo viene lasciato a cuocere nella pentola e/o nel contenitore senza dovergli prestare particolari attenzioni.

La cottura sottovuoto consente inoltre degli enormi risparmi sulle materie prime in quanto la riduzione di peso, rispetto alle cotture tradizionali, è inferiore anche del 30%.

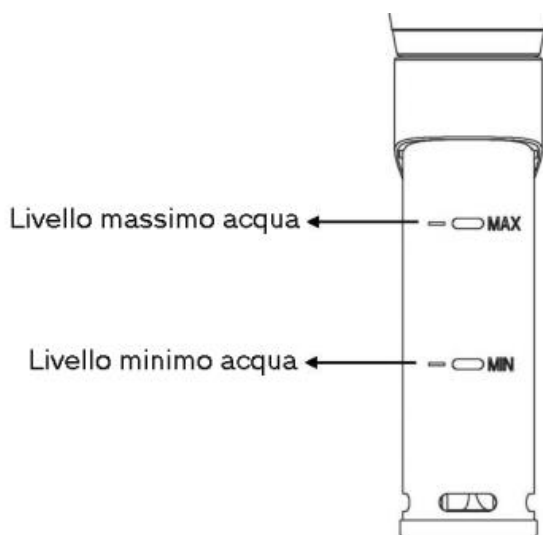
### ACCESSORI PER LA COTTURA SOTTOVUOTO:

- **Macchina per sottovuoto:** utilizzata per chiudere ermeticamente le buste per sottovuoto e rimuovere l'ossigeno dalle stesse al fine di prevenire che liquidi o aria possano entrare;
- **Buste per sottovuoto:** utilizzare per confezionare i cibi in sottovuoto. Assicurarsi che le buste per sottovuoto che utilizzate siano adatte a sopportare temperature fino a 100°C o 212°F;
- **Vasca in polycarbonato o pentole:** in caso di utilizzo di una vasca in polycarbonato assicurarsi che supporti temperature fino a 100°C o 212° F. Per un funzionamento ottimale, la vasca o la pentola deve contenere tra un minimo di 3 e un massimo di 15 litri d'acqua.

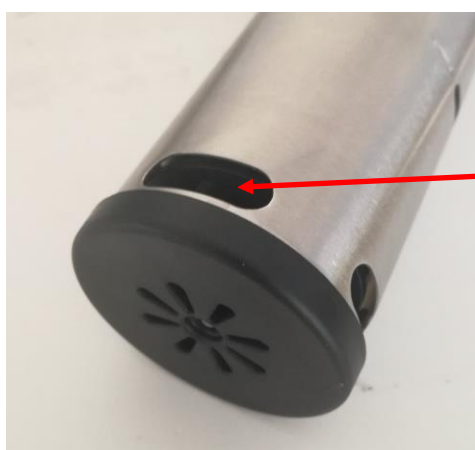
**ATTENZIONE: TUTTO IL CIBO DA CUOCERE DOVRA' ESSERE SIGILLATO ALL'INTERNO DELLE APPOSITE BUSTE PER SOTTOVUOTO. IN CASO DI UTILIZZO DI SUCCHI, ZUPPE O ALTRI LIQUIDI SI RACCOMANDA DI INSERIRLI IN APPOSITI CONTENITORI IN VETRO SIGILLATI.**

## 8. FUNZIONAMENTO


1. Riempire un contenitore o una pentola per l'acqua con una profondità minima di 7 cm;
2. Fissare il prodotto alla pentola e/o al contenitore che si sta utilizzando prestando attenzione a non toccarne il fondo con l'estremità inferiore del prodotto. **ATTENZIONE: IL LIVELLO DELL'ACQUA DI COTTURA (MINIMO 3 LT E MASSIMO 15( LT) DEVE SEMPRE ESSERE COMPRESO TRA LE SCRITTE "MIN" E "MAX" (COME DA IMMAGINE SOTTO).**



3. Inserire nel contenitore l'alimento da cuocere. In caso di cottura di alimenti delicati come uova o filetti di pesce posizionare il dispositivo in modo che il foro di fuoriuscita del flusso di acqua calda non sia orientato direttamente verso il contenitore del cibo, questo danneggerebbe gli alimenti che si stanno cucinando. Posizionare quindi il prodotto in modo che il flusso di acqua calda sia orientato verso la parete della pentola. **ATTENZIONE: ANCHE DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI NON PARTICOLARMENTE DELICATI EVITARE COMUNQUE DI ORIENTARE IL FLUSSO D'ACQUA DIRETTAMENTE SUL CONTENITORE DEGLI ALIMENTI AL FINE DI NON OSTRUIRE LA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA.**



**Foro di uscita del flusso  
di acqua calda**

5. Collegare il prodotto alla rete elettrica, lo stesso si avvierà autonomamente in modalità standby emettendo un "beep" (lo schermo rimarrà spento)
6. Avviare il dispositivo tenendo premuto il pulsante  per qualche secondo fino a quando lo schermo non si accenderà (la sezione del display che mostra la temperatura corrente lampeggerà)




7. Impostare la temperatura desiderata ruotando l'apposita rotella che si trova sotto il display. Ruotando verso l'alto la temperatura aumenterà, viceversa ruotando verso il basso la temperatura diminuirà.

8. Premere il pulsante  per passare ad impostare:

**SET TIME:(avvio ritardato del dispositivo):** il dispositivo inizierà a funzionare una volta scaduto il tempo impostato. Per impostare il tempo utilizzare la rotella come fatto in precedenza con la temperatura. N.B. Premendo una prima volta il pulsante "Set" si andranno ad impostare le ore, premendolo una seconda volta si andranno ad impostare i minuti. Per passare al settaggio successivo premere nuovamente il pulsante "Set"

**WORK TIME:** tempo di cottura desiderato per l'alimento. Utilizzare la rotella come fatto in precedenza per temperatura e set time. N.B. Premendo una prima volta il pulsante "Set" si andranno ad impostare le ore, premendolo una seconda volta si andranno ad impostare i minuti.

ATTENZIONE: il timer entrerà in funzione dopo che l'acqua avrà raggiunto la temperatura impostata (il dispositivo emetterà quattro "beep").

9. **Una volta impostati i vari parametri premere il pulsante**  **e il dispositivo inizierà a lavorare. Se avrete impostato il valore SET TIME il dispositivo si avvierà allo scadere del tempo impostato emettendo un "beep".**
10. Durante il funzionamento è possibile modificare tempo di lavoro e temperatura premendo il pulsante  ed impostandoli nuovamente utilizzando la rotella
11. Per arrestare il prodotto prima dello scadere del tempo impostato premere il pulsante . Successivamente premerlo di nuovo per circa tre secondi al fine di spegnere il prodotto.

**N.B. Una volta raggiunta la temperatura impostata il prodotto cesserà di scaldare. Se la temperatura dovesse diminuire durante l'utilizzo il prodotto inizierà nuovamente a scaldare ed emetterà un segnale acustico una volta raggiunta nuovamente la temperatura.**

ATTENZIONE: in caso di rottura del sacchetto durante la cottura, il cibo potrebbe fuoriuscirne bloccando il funzionamento. In questo caso rimuovere il cibo dalla vasca, sostituire l'acqua e, se necessario, pulire il prodotto. Al fine di preservare la vita del prodotto, non lasciare lo stesso immerso nell'acqua quando non viene utilizzato.

**DURANTE L'UTILIZZO PRESTARE ATTENZIONE AD EVITARE IL CONTATTO CON LE PARTI CALDE DEL PRODOTTO IN QUANTO POTREBBERO PROVOCARE USTIONI SE TOCCATE.**

**IL PRODOTTO E' PROVVISORIO DI UN SISTEMA DI CONTROLLO DEL LIVELLO DELL'ACQUA E SI ARRESTERA' AUTOMATICAMENTE SE IL LIVELLO DI LIQUIDO SARA' INFERIORE ALLA SCRITTA "MIN".**

## RICERCA GUASTI O AVARIE

TIPO	POTENZIALI CAUSE	MODALITA' E RISCONTRI
<b>Il prodotto non si accende</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il cavo elettrico non è collegato correttamente</li> <li>2. Il cavo elettrico è danneggiato</li> <li>3. Problema sulla rete elettrica</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collegare correttamente il cavo</li> <li>2. Contattare il centro assistenza autorizzato</li> <li>3. Controllare che l'elettricità arrivi correttamente</li> </ol>
<b>La cottura non inizia (anche quando il prodotto è immerso in acqua)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il livello dell'acqua è troppo basso</li> <li>2. Il dispositivo non è immerso in acqua</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aggiungere dell'acqua. Prestare attenzione a far rimanere il livello di liquido compreso tra "MIN" e "MAX"</li> <li>2. Spegnerne il prodotto e metterlo nella vasca con l'acqua, quindi accenderlo</li> </ol>
<b>Il prodotto provoca un rumore di aspirazione a vuoto</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pompa sta aspirando aria</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aggiungere più acqua</li> </ol>
<b>Sul display compare la scritta: E01</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Circuito aperto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contattare il centro assistenza autorizzato</li> </ol>
<b>Sul display compare la scritta: E02</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corto circuito</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contattare il centro assistenza autorizzato</li> </ol>
<b>Sul display compare la scritta: E03</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il livello dell'acqua è troppo basso</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aggiungere acqua nel contenitore</li> </ol>
<b>Sul display compare la scritta: E04</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il livello dell'acqua è troppo alto</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere dell'acqua dal contenitore</li> </ol>
<b>Sul display compare la scritta: E05</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Problema al motore</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contattare il centro assistenza autorizzato</li> </ol>

## 9. MANUTENZIONE E PULIZIA

Ad esclusione delle operazioni di pulizia riportate sotto il prodotto non richiede interventi di manutenzione ordinaria.

Per gli interventi di manutenzione straordinaria derivanti da rotture, revisioni o guasti meccanici o elettrici richiedere solo ed esclusivamente l'intervento del Centro Assistenza Autorizzato.

### Pulizia:

- Inserire il prodotto in un contenitore e riempire lo stesso con dell'acqua fino al livello "MAX" indicato sul gambo del dispositivo;
- Impostare la temperatura su 70°C o 158°F;
- Aggiungere 5 grammi di acido citrico in polvere per litro di acqua utilizzato;
- Lasciare funzionare il prodotto per venti minuti da quando la temperatura impostata sarà stata raggiunta
- Spegnerne il prodotto e scollegare dalla corrente
- Risciacquare il gambo in acciaio e asciugare con un panno non abrasivo prima di rimettere nella confezione.

### ATTENZIONE:

- Per evitare incendi e/o scottature assicurarsi che il prodotto sia scollegato dalla corrente e che si sia raffreddato prima di risciacquarlo e asciugarlo;
- Durante la pulizia il prodotto deve essere posizionato verticalmente (non in posizione orizzontale o a testa in giù);
- Prestare sempre la massima attenzione a non danneggiare i componenti interni del prodotto. Nel caso questo accadesse contattare il Centro assistenza autorizzato. Non tentare mai di riparare il dispositivo al fine di evitare di danneggiarlo ulteriormente oltre che di causare infortuni;
- **NON IMMERGERE MAI PER NESSUN MOTIVO L'IMPUGNATURA IN PLASTICA NERA IN ACQUA AL FINE DI EVITARE DANNI AL PRODOTTO E/O SHOCK ELETTRICI**
- **IL PRODOTTO NON E' A PROVA DI GETTI DI PRESSIONE E/O IDROPULITRICI.**

## 10. GARANZIA

Il produttore società Il produttore., con sede in Lecco, c.so Martiri della Liberazione n. 28, con riguardo alla vendita dei prodotti effettuata dalla stessa, per la durata di 12 mesi dalla vendita, o dalla consegna effettuata dalla medesima società se successiva, offre garanzia contrattuale relativamente al buon funzionamento del prodotto, con riguardo ai difetti di fabbricazione, ad esclusione delle parti soggette a normale usura, nonché dei guasti dovuti alla rete elettrica.

La predetta garanzia, della durata di 12 mesi, è estesa alle vendite effettuate dal soggetto al quale Il produttore ha venduto i prodotti (proprio rivenditore); in tale caso, il periodo complessivo di durata della garanzia non potrà comunque eccedere 24 mesi, decorrenti dalla prima vendita effettuata dal produttore

Nel caso il prodotto sia ad uso domestico e sia stato acquistato con scontrino fiscale e non con fattura, la durata della garanzia ha la durata di 24 mesi e il periodo complessivo di durata della garanzia non potrà comunque eccedere 36 mesi, decorrenti dalla prima vendita effettuata da Il produttore.

Tutte le riparazioni devono essere effettuate da personale autorizzato. Eventuali riparazioni effettuate da centri non autorizzati dal produttore., manomissioni del prodotto, usi impropri del prodotto, fanno decadere immediatamente qualsiasi garanzia e responsabilità di Il produttore

Guasti determinati da un utilizzo improprio dell'apparecchio, montaggio errato, collegamenti o installazioni non corrette e eventuali danneggiamenti causati da incuria o imperizia fanno decadere la predetta garanzia.

La mancata osservazione delle indicazioni prescritte nel presente manuale comporta decadenza dalla predetta garanzia.

Il produttore compratore, che ha acquistato i beni dal produttore. o dal rivenditore della stessa, per avvalersi della summenzionata garanzia contrattuale, a pena di decadenza, deve denunciare i difetti alla Horecatech S.r.l. oppure al rivenditore della stessa entro e non oltre il termine perentorio di giorni 8 (otto) giorni dalla scoperta del difetto di fabbricazione e comunque entro il termine di durata della garanzia.

Il produttore si impegna a segnalare il centro di assistenza di riferimento entro giorni 2 giorni lavorativi dalla ricezione della predetta denuncia.

Il compratore, a pena di decadenza, dovrà consegnare/spedire il prodotto al centro assistenza autorizzato ed indicato dal produttore allo stesso più vicino – nel suo imballo originale o con un imballo idoneo per il trasporto – entro e non oltre giorni 7 dalla ricezione del nominativo da parte del produttore, in caso di operatività della garanzia, si impegna a riparare a proprie spese il prodotto o, quando la riparazione non risulterà possibile, si impegna a consegnare un prodotto nuovo di pari qualità, in ogni caso con oneri di consegna a proprio carico.

L'azione si prescrive in mesi 6 (sei) dalla scoperta del difetto.

La garanzia può essere esercitata esclusivamente mostrando copia dello scontrino o della fattura d'acquisto.

## 11. SMALTIMENTO

### Avviso agli utilizzatori circa lo smaltimento di pile o di apparecchiature elettriche domestiche



Questo simbolo apposto sull'imballaggio o sulle istruzioni indica che le pile e gli apparecchi elettrici e elettronici domestici devono essere separate dal resto della spazzatura. Al fine di permettere il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio corretto delle pile e degli elettrodomestici, una volta che il prodotto giunge alla fine del proprio ciclo di vita, portarlo in un centro di smaltimento conformemente alla legge in vigore e in conformità alle direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE.

Con corretto smaltimento delle pile e degli elettrodomestici conformemente agli obblighi di legge contribuirete a preservare risorse utili e a proteggere la salute e l'ambiente dagli effetti potenzialmente nocivi di alcuni rifiuti.

Per maggiori informazioni circa lo smaltimento di pile o apparecchiature elettrodomestiche potete chiedere presso il Vostro Comune di appartenenza o al Vostro rivenditore.

Il mancato rispetto delle normative in vigore è passibile di un'ammenda.

### **Utilizzatori professionali**

A fine garanzia, se il prodotto presenterà dei problemi di funzionamento e se da Voi richiesto, il distributore o il servizio di assistenza provvederà ad effettuare il ritiro del prodotto per le opportune ispezioni e/o riparazioni. Nel caso il prodotto fosse irreparabile il distributore e/o il centro di assistenza provvederà allo smaltimento del prodotto in ottemperanza agli obblighi di legge. Il costo del ritiro per l'ispezione e/o riparazione del prodotto verrà addebitato secondo le tariffe in vigore al momento del ritiro ferma restando la possibilità dell'utilizzatore professionale, qualora non fosse interessato al servizio di ispezione e ricondizionamento di smaltire il prodotto conformemente alla legge vigente.

### **DATI ELETTRICI**

**Tensione d'esercizio: 220 - 240V ~ 50/60Hz**

**Potenza: 1500 W**

**Made in China**

**ATTENZIONE:** Le immagini riportate sono per riferimento. Horecatech si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.





**(IT) DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**  
**(GB) DECLARATION OF CONFORMITY**  
**(ES) DECLARACION DE CONFORMIDAD**  
**(FR) DECLARATION DE CONFORMITE**

IT Nome e indirizzo del produttore  
GB Name and address of manufacturer  
ES Nombre y dirección del Fabricante  
FR Nom et Adresse du fabricant

Horecotech Srl  
Corso Martiri, 28  
23900  
LECCO

Model – Modelo – Modèle - Modello  
Description – descripción, description – Descrizione

**RS581N**  
**Termalizzatore per cottura sottovuoto**  
**ad uso domestico**  
**Lotto H22/23**  
**03/2023**

IT Numero seriale/lotto, data di produzione  
GB Serial number/lot date of production  
ES Numero de seria/lotto fecha de producción  
FR Numéro de série/lot date de production

IT Il sottoscritto, legale rappresentante della ditta Horecotech Srl, dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto sopra descritto è conforme alle seguenti direttive:

GB The undersigned, authorized officer of the above written company, hereby declares that the above mentioned goods are in compliance with the following directives:

ES En representación de la empresa mencionada, declaro que el producto es conforme a la directivas siguientes:

FR Je soussigné, représentant légal désigné par la société nommée ci dessus, déclare que le produit susmentionné est conforme aux prescriptions des directives suivantes:

**2014/35/UE – 2014/30/UE – 2011/65/UE**

IT Il sottoscritto dichiara altresì che il fascicolo tecnico si trova presso la propria sede operativa

GB The undersigned declares that the technical manual is located in the production unit

ES El representante declara que el manual técnico está localizado en su oficina

FR Le soussigné déclare que le manuel technique se trouve chez l'entreprise

Civate, 01/06/2018

Horecotech Srl

Luigi Fasoli  
CEO

