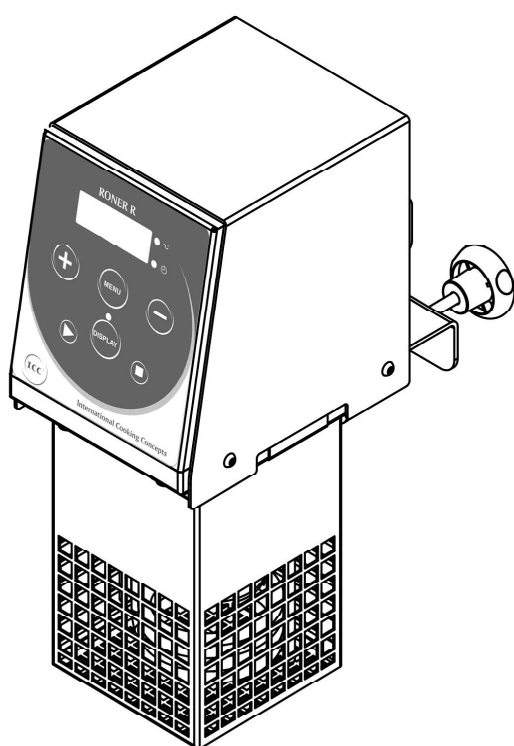


# RONER R PLUS



Español

English

Deutsch

Français

Ver. 002 Ed. 12/2021

**MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA USO Y MANUTENCIÓN**  
**OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL**  
**ANWEISUNGEN FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG**  
**MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN**



**PREMISA**

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

**ÍNDICE**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA</b>            | 4  |
| 1.1 - PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR                    |    |
| 1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA  |    |
| 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA                           |    |
| 1.3.1 - Descripción general                               |    |
| 1.3.2 - Características de fabricación                    |    |
| 1.4 - Uso previsto                                        |    |
| 1.5 - Usos no permitidos                                  |    |
| 1.6 - Datos de la máquina                                 |    |
| 1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad            |    |
| 1.8 - Composición de la máquina                           |    |
| <b>CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS</b>                            | 8  |
| 2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS,...              |    |
| <b>CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA</b>                   | 9  |
| 3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA                                 |    |
| 3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN                 |    |
| 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE                            |    |
| <b>CAP. 4 - INSTALACIÓN</b>                               | 10 |
| 4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA                         |    |
| 4.2 - ENLACE ELÉCTRICO                                    |    |
| 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO                                   |    |
| <b>CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA</b>                         | 11 |
| 5.1 - MANDOS                                              |    |
| 5.2 - Función de mandos                                   |    |
| 5.3 - Uso de la máquina                                   |    |
| 5.4 - Mensajes de error                                   |    |
| <b>CAP. 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA</b>                    | 14 |
| 6.1 - GENERALIDADES                                       |    |
| 6.2 - MANTENIMIENTO DE LA RESISTENCIA                     |    |
| <b>CAP. 7 - MANTENIMIENTO</b>                             | 14 |
| 7.1 - GENERALIDADES                                       |    |
| 7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN                               |    |
| <b>CAP. 8 - DESGUACE</b>                                  | 15 |
| 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO                            |    |
| 8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE                               |    |
| 8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos |    |

## **CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA**

### **1.1- PRECAUCIONES GENERALES A ADOPTAR**

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

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

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

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

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

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

### **1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA MÁQUINA**

Los dispositivos de seguridad contra riesgos de naturaleza eléctrica y mecánica han sido instalados en conformidad con lo establecido por las directivas **2006/95** y **2006/42** y la norma **60335-1**. Por lo tanto, en la máquina Roner han sido adoptadas medidas de seguridad relativas a protección eléctrica y mecánica tanto durante el funcionamiento como al ejecutar limpieza y mantenimiento.

No obstante, subsisten "**RIESGOS RESIDUALES**" no totalmente eliminables, que en este manual aparecen destacados mediante aviso de "**ATENCIÓN**". Tales riesgos se refieren al peligro de sufrir quemadura o contusión derivada de las operaciones de

carga y descarga del producto y de la ejecución de las tareas de limpieza de la máquina.

### 1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

#### 1.3.1 - Descripción general

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

- solidez y estabilidad de todos sus componentes;
- óptima maniobrabilidad gracias a la manilla que facilita un cómodo transporte de la máquina;
- un calentamiento termorregulado de alta precisión;
- ventilador de circulación para favorecer una óptima mezcla del producto;
- profundidad de trabajo máx. 16,5 cm;
- funcionamiento optimizado hasta 50 lt;
- temperatura de trabajo entre 40 °C y 115 °C, con precisión de +/- 0,3 °C.

Los modelos representados en el presente manual han sido fabricados en conformidad con lo establecido por la **Directiva CEE 2006/42** y sus sucesivas modificaciones.

El fabricante de la máquina declinará toda responsabilidad en caso de accidente en la misma que derive de modificación, alteración, uso sin sus protecciones de seguridad o uso para fines diferentes de aquellos previstos y declarados por el fabricante.

#### 1.3.2 - Características de fabricación

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

- El elemento calentador está constituido por una resistencia acorazada de espiral electro-abrillantada, especialmente diseñada para ser sumergida en agua.
- Manilla para un cómodo desplazamiento de la máquina.
- Dispositivo de bloqueo motor para caso de detectarse sobretensión o sobretemperatura.

#### 1.4 - Uso previsto

Roner está diseñado para la cocción indirecta de alimentos envasados al vacío en bolsas específicas adecuadas para la cocción y sumergidos en agua a temperatura controlada, técnica comúnmente conocida como Sous-Vide.

No ha sido realizada para efectuar cocciones que no sean de alimentos ni para calentar líquidos que no sean agua.

Utilizar el Roner sólo con las correspondientes cubas gastronorm con tapa.

En caso de uso con otros recipientes, cerrar el recipiente con una tapa expresamente conformada para limitar en la mayor medida posible la salida de vapor de agua.

#### 1.5 - Usos no permitidos

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

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

máquina respecto de la línea de alimentación eléctrica: **existe riesgo de sufrir electrocución**;

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

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

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

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

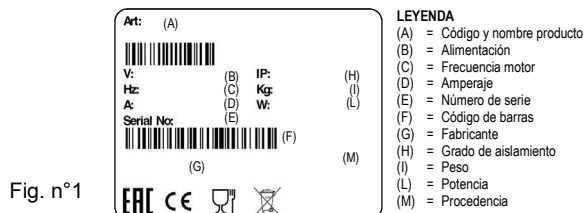
Se requerirá la rápida intervención de personal médico y la hospitalización del paciente.

#### 1.6 - Datos de la máquina

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

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

Los datos aparecen en la placa representada en fig. 1.



#### 1.7 - Protecciones y dispositivos de seguridad

##### ¡ATENCIÓN!

Antes de proceder en el uso de la máquina, controlar el correcto posicionamiento e integridad de sus dispositivos de seguridad.

Verificar al comienzo de cada turno de trabajo su presencia y eficiencia.

En caso contrario, advertir al responsable del mantenimiento.

A. **Jaula de protección resistencia:** sirve para impedir el contacto con la resistencia y el ventilador, elementos que pueden provocar serias lesiones a las personas.

B. **Dispositivo de protección automático en caso de uso en seco:** en caso de que el nivel del agua se reduzca a menos del mínimo permitido (75 mm desde el borde superior de la cuba de inmersión), se interrumpirá el funcionamiento de la máquina y en el display aparecerá un mensaje de error (H2O).

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

### 1.8 - Composición de la máquina

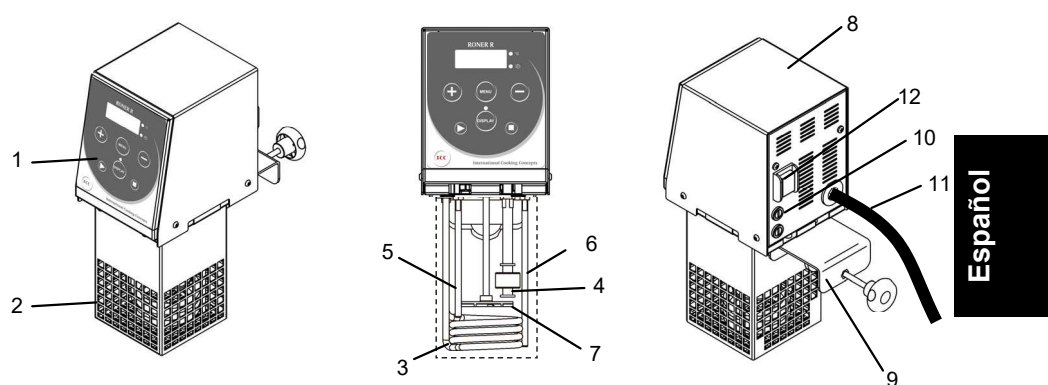


Fig. n°2

#### LEYENDA

|   |                                 |    |                      |
|---|---------------------------------|----|----------------------|
| 1 | Parte frontal                   | 7  | Rotor                |
| 2 | Jaula de protección resistencia | 8  | Cabeza de la maquina |
| 3 | Resistencia                     | 9  | Mordaza              |
| 4 | Flotador                        | 10 | Fusibles             |
| 5 | Sonda                           | 11 | Cable                |
| 6 | Sonda de seguridad              | 12 | Interruptor ON-OFF   |

## CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

### 2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

Fig.nº 2 - Dimensiones máximas de la máquina

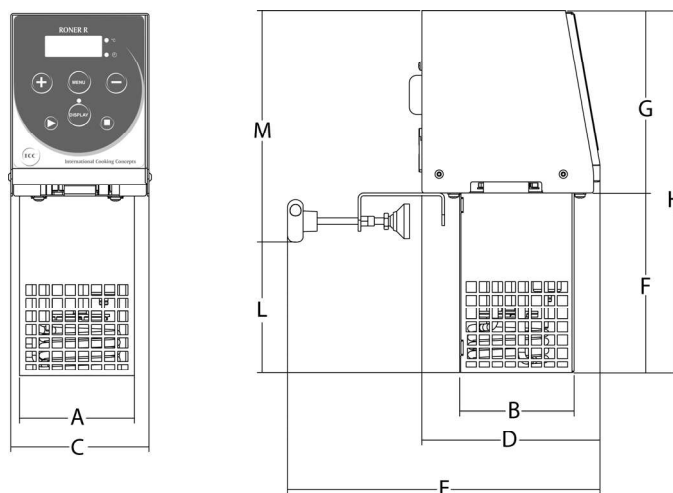


Fig. nº3

| Modelo              | u. m.         | RONER R PLUS  |
|---------------------|---------------|---------------|
| <b>Potencia</b>     | <i>vatios</i> | 2.000         |
| <b>Alimentación</b> |               | 230 V / 50 Hz |
| <b>Temperatura</b>  | °C            | 24 ÷ 99       |
| <b>A x B</b>        | mm            | 107 x 106     |
| <b>C x D</b>        | mm            | 128 x 165     |
| <b>E</b>            | mm            | 290           |
| <b>F / G</b>        | mm            | 166 / 169     |
| <b>H</b>            | mm            | 335           |
| <b>L / M</b>        | mm            | 121 / 214     |
| <b>Peso neto</b>    | kg            | 4,5           |



## ATENCIÓN

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



## **CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA**

### **3.1 - ENVÍO DE LA MÁQUINA** (véase Fig. n°3)

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

El embalaje está constituido por:

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

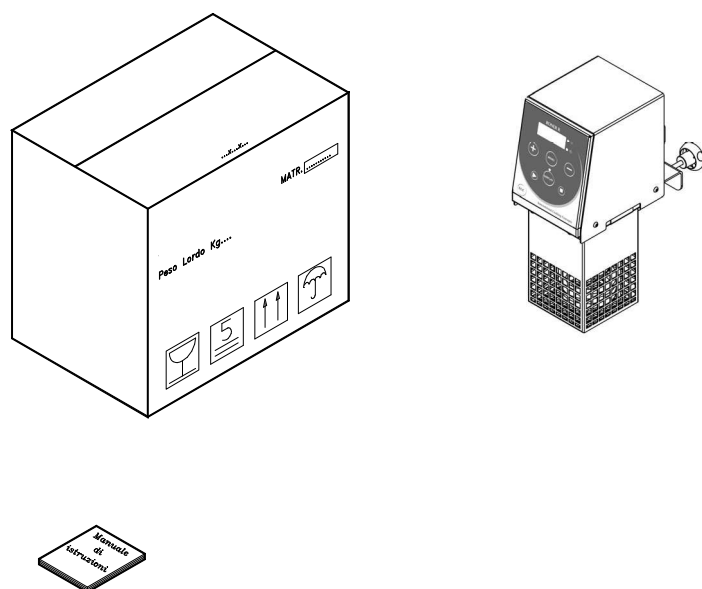


Fig. 4

Español

### **3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN**

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

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

### **3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE**

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

## CAP. 4 - INSTALACIÓN

### 4.1 - EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

Llenar la cuba con agua, prestando atención a superar el **nivel mínimo** de agua necesario para el funcionamiento de la máquina (75 mm a contar del borde superior de la cuba), pero sin superar el **nivel máximo (20 mm a contar del borde superior de la cuba)**.

Fijar la máquina Roner en la cuba de inmersión mediante la mordaza presente detrás de la máquina.

Prestar atención a fin de que el líquido no penetre en la máquina.

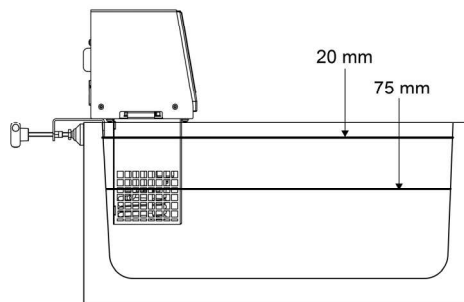


Fig. n°5

### 4.2 - ENLACE ELÉCTRICO

El aparato está provisto de un cable de alimentación de 3x1,5 mm<sup>2</sup> de sección y 2,5 m de longitud y una clavija Schuko 16 A. Conectar la máquina a 230V 50Hz interponiendo un diferencial magnetotérmico de 10A  $\Delta I = 0,03A$ . Comprobar asimismo que los datos que figuran en la placa técnica/matrícula coincidan con los datos indicados en los documentos de entrega y acompañamiento, y que el interruptor y la toma estén fácilmente accesibles durante el uso del aparato.

### 4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO

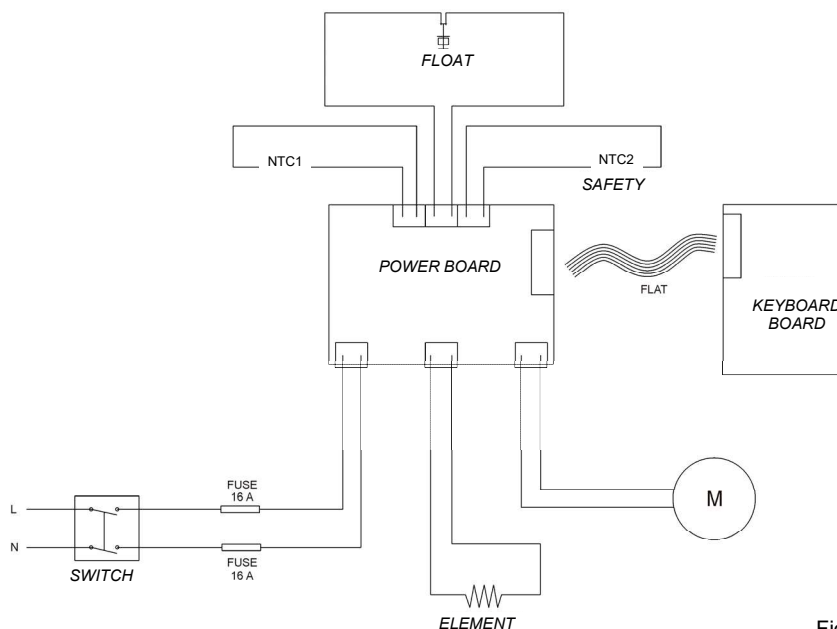


Fig. n°6

## CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

### 5.1 - MANDOS



**Display:** de cuatro cifras, donde se visualizan la temperatura, el tiempo y la descripción de los programas preconfigurados. Después de 10 segundos de inactividad, si no se elige un programa, el display indica STOP alternando con la temperatura detectada



**Led temperatura:** situado al lado del display, se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, el display muestra la temperatura de trabajo. Parpadea durante la modificación de la temperatura.



**Led timer:** situado al lado del display, se enciende cuando, durante el ciclo de trabajo, el display muestra el tiempo de elaboración. Parpadea durante la modificación del tiempo.

Español



Tecla **START**: pulsar para dar comienzo al ciclo de trabajo.



Tecla **OFF**: pulsar para detener el ciclo de trabajo.



Teclas **UP y DOWN**

- Sirven para configurar los valores de la temperatura y del tiempo.
- Con la máquina en «STOP», al pulsar la tecla + o - se accede directamente a los 25 programas personalizables.



**MENU** Tecla **MENU**

- Pulsar por 4 seg. después de elegir el programa de trabajo para modificar el tiempo y la temperatura de un programa
- Pulsar después de elegir el programa de elaboración para diferir el inicio

**DISPLAY** Tecla **DISPLAY**

- Pulsar para cambiar la visualización del display entre tiempo y temperatura en cualquier momento, tanto durante un programa en curso como durante la configuración.
- Visualizar en secuencia: Temperatura seleccionada / Temperatura efectiva / Tiempo programado / Tiempo residual del programa en curso de elaboración.
- Pulsar 4 segundos la tecla **DISPLAY** para pasar de °C a °F.

## 5.2 - Función de mandos

**ATENCIÓN:** El rotor se activa automáticamente cuando la máquina (encendida - ON) permanece sumergida en agua con una temperatura de 40 °C y superior (ref. 7 Fig. N ° 2).

**Atención:** antes de encender la máquina, colocarla en la cuba destinada a la cocción, fijarla con la mordaza (ref. 9 - Fig. n.5) y llenar la cuba con agua, prestando atención para respetar los niveles mínimo y máximo (Fig. n.5).

### A. Procedimiento

- Encender la máquina poniendo el interruptor (ref. 12 - Fig.n.2) en **ON**
- Pulsar la tecla **+** o **-** para seleccionar el programa de elaboración deseado
- Pulsar la tecla **>** para dar comienzo a la elaboración

#### **Modificación de temperatura sin detener el programa en curso:**

- Pulsar la tecla **DISPLAY**. Aparece en el display la temperatura relativa al programa en curso. El led correspondiente parpadea.
- Utilizar las teclas **+** y **-** para modificar la temperatura deseada.
- Las modificaciones aplicadas son provisionales, por lo que tienen validez sólo hasta el siguiente **STOP**, no se guardarán en el programa en uso.

### B. Programa a tiempo infinito

Este programa permite configurar la temperatura con el tiempo infinito:

- pulsar la tecla **MENU** y luego **>**.
- Pulsar la tecla **DISPLAY** para introducir la temperatura deseada utilizando las teclas **+** y **-**. El dato seleccionado tiene validez sólo hasta el siguiente **STOP**.
- La máquina se puede detener cuando se desee, pulsando la tecla **O**.

### C. Inicio diferido

- Elegir el programa deseado y pulsar la tecla **MENU** para configurar el inicio diferido, entre 10 minutos y 24 horas, con pasos de 10 minutos, utilizando las teclas **+** y **-**.
- El display muestra la cuenta regresiva para el inicio del programa.
- Los led de tiempo y temperatura parpadean hasta que termine el tiempo configurado.

### D. Personalización de los 25 programas preconfigurados

- Encender la máquina poniendo el interruptor (ref. 12 - Fig.n.2) en **ON**
- Con la máquina en **STOP**, seleccionar el programa deseado utilizando las teclas **+** y **-**.
- Pulsar la tecla **MENU** durante 4 segundos.
- El led de la temperatura parpadea y es posible cambiar el valor mediante las teclas **+** y **-**.
- Pulsar la tecla **DISPLAY** para pasar a la regulación del tiempo.
- El led del tiempo parpadea y es posible cambiar el valor mediante las teclas **+** y **-**.
- Para guardar el valor configurado, pulsar la tecla **MENU** durante 4 segundos, o bien esperar 10 segundos y el valor se guardará automáticamente.

**Una vez alcanzada la temperatura elegida y al final de cada ciclo de trabajo, la máquina emitirá una SEÑAL ACÚSTICA.**

### 5.3 - Uso de la máquina

Es preferible introducir primero el producto a cocinar y luego completar el llenado de la cuba con agua para no superar el nivel máximo permitido.

Llenar con agua sin superar el nivel máximo permitido, añadiendo vinagre (aproximadamente 1/2 vaso cada 40 litros de agua) para prevenir la formación de depósitos calcáreos. Cambiar el agua de la cuba al menos una vez al día para prevenir la formación de depósitos calcáreos, algas, etc.

Las bolsas se deben sumergir completamente.

Las bolsas no deben ocupar más del 30 % de la capacidad de la cuba, de modo que la cantidad de agua sea suficiente para un intercambio de calor uniforme. Prestar atención para evitar que las bolsas impidan la correcta circulación del agua y, en consecuencia, la cocción uniforme.

Utilizar siempre la tapa de cocción.

Controlar periódicamente el nivel del agua, ya que el agua podría evaporarse rápidamente. Si el agua está bajo el nivel mínimo, la máquina emite algunas señales acústicas y en el display aparece un mensaje de error (ERR).

#### ¡ATENCIÓN!

Al terminar el ciclo de trabajo, apagar la máquina pulsando la tecla **O** y luego:

1. Poner el interruptor general en **OFF** (ref. 12 - Fig.n.2).
2. Desconectar la clavija de la toma de corriente.
3. Aflojar la mordaza y retirar la máquina de la cuba.
4. Secar la máquina.
5. Vaciar la cuba.

### 5.4 - Mensajes de error

En el Softcooker aparece un mensaje de error cuando:

- el nivel del agua en el recipiente es demasiado bajo (H<sub>2</sub>O); en este caso, la máquina emitirá también una SEÑAL ACÚSTICA
- los componentes electrónicos en el interior de la máquina alcanzan una temperatura excesiva (ERR)
- las sondas de temperatura no miden la misma temperatura debido a un fallo en una de ellas (ERR).

## **CAP. 6 - LIMPIEZA DE LA MÁQUINA**

**¡ATENCIÓN!** Antes de efectuar cualquier operación de limpieza es necesario desconectar de la red el enchufe de alimentación a fin de aislar por completo la máquina respecto del resto del sistema.

### **6.1 - GENERALIDADES**

- La máquina debe ser lavada con normales detergentes a temperatura ambiente, utilizando un paño embebido.
- La limpieza es una operación a ejecutar escrupulosamente, en particular en todas las piezas de la máquina destinadas a entrar en contacto con el producto.
- No deben utilizarse hidrolimpiadoras ni chorros de agua a presión.
- No deben utilizarse escobillones ni otros instrumentos que puedan dañar superficialmente la máquina.
- No lavar ningún componente en lavavajillas.

### **6.2 - MANTENIMIENTO DE LA RESISTENCIA**

A fin de preservar del material calcáreo la resistencia y todas las piezas destinadas a ser sumergidas en la cuba, se aconseja agregar vinagre al agua de la cuba al ejecutar cada ciclo de trabajo.

## **CAP. 7 - MANTENIMIENTO**

### **7.1 - GENERALIDADES**

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

### **7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN**

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

## CAP. 8 - DESGUACE

### 8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

### 8.2 - ELIMINACIÓN/RECICLAJE

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

### 8.3 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Español

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

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

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

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





## **FOREWORD**

- *This manual was drawn up to provide the Customer with information concerning the machine and applicable standards, as well as instructions on operation and maintenance to ensure the optimal use and durability of the device.*
- **This manual is intended for operators authorized to use the machine and execute routine maintenance.**

## **LIST OF CONTENTS**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>PART 1 - ABOUT THE MACHINE</b>                    | 4  |
| 1.1 - General precautions                            |    |
| 1.2 - The machine's safety devices                   |    |
| 1.3 - Description of the machine                     |    |
| 1.3.1 - Overview                                     |    |
| 1.3.2 - Structural characteristics                   |    |
| 1.4 - Intended use                                   |    |
| 1.5 - Unintended use                                 |    |
| 1.6 - Master data                                    |    |
| 1.7 - Protective and safety devices                  |    |
| 1.8 - Machine composition                            |    |
| <b>PART 2 - TECHNICAL DATA</b>                       | 8  |
| 2.1 - Size, weight, properties...                    |    |
| <b>PART 3 - RECEIPT OF THE MACHINE</b>               | 9  |
| 3.1 - Delivery of the machine                        |    |
| 3.2 - Checking the pack on receipt                   |    |
| 3.3 - Disposal of the packaging                      |    |
| <b>PART 4 - INSTALLATION</b>                         | 10 |
| 4.1 - Positioning of the machine                     |    |
| 4.2 - Connection to the mains                        |    |
| 4.3 - Wiring diagram                                 |    |
| <b>PART 5 - MACHINE USE</b>                          | 11 |
| 5.1 - Controls                                       |    |
| 5.2 - Controls function                              |    |
| 5.3 - Using the machine                              |    |
| 5.4 - Error messages                                 |    |
| <b>PART 6 - CLEANING THE MACHINE</b>                 | 14 |
| 6.1 - General point                                  |    |
| 6.2 - Maintenance of the element                     |    |
| <b>PART 7 - MAINTENANCE</b>                          | 14 |
| 7.1 - General point                                  |    |
| 7.2 - Power cable                                    |    |
| <b>PART 8 - DISMANTLING</b>                          | 15 |
| 8.1 - Putting out of service                         |    |
| 8.2 - Disposal                                       |    |
| 8.3 - WEEE Waste electrical and electronic equipment |    |

## **PART 1 - ABOUT THE MACHINE**

### **1.1 - GENERAL PRECAUTIONS**

- The RONER must only ever be used by a trained operator who has read and understood the safety instructions in this manual.
- In the case of shifts, make sure all the operators are suitably trained.
- Do not touch the heating elements with bare hands.
- **Always unplug the machine before cleaning or maintenance.**
- Always take the residual risks into account when servicing or cleaning the machine (and therefore when removing the protective devices).
- Always focus on the work in hand when executing maintenance or cleaning.
- Check the condition of the power cable on a regular basis; a worn or damaged cable can pose serious electrical risks.
- If there are any signs the machine is not working properly or you have reason to believe it is malfunctioning, you are advised to not use it and to contact the Assistance Centre immediately.
- Do not execute any repairs directly. Always contact an authorized repairman. The user must never, for any reason, tamper with the machine. Always contact the Manufacturer in the event of a fault. Any attempt by the user or unauthorized operator to dismantle, change or tamper with a component of the machine shall forfeit the

**Declaration of Conformity** drawn up in accordance with EEC Directive 2006/42 and invalidate the warranty. The Manufacturer Firm cannot assume liability for damage due to tampering.

Moreover, the Manufacturer cannot be held liable for:

- Improper use or tampering with the machine by poorly trained operators;
- Poor or insufficient maintenance;
- Use of spare parts that are **not original** or type-approved;
- Failure to comply with some or all of the instructions in this manual;
- Treatment of the machine's surfaces with unsuitable products.

### **1.2 - THE MACHINE'S SAFETY DEVICES**

The electrical and mechanical safety devices conform to directives **2006/95** and **2006/42**, and standard **60335-1**.

The Roner protects against electrical and mechanical risks during operation as well as cleaning and maintenance.

There are however some **RESIDUAL RISKS** that cannot be fully eliminated. These are headed **ATTENTION** and concern the risk of burns or bruises when loading and unloading the product and cleaning the machine.

### 1.3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

#### 1.3.1 - Overview

Our firm designed and constructed the Roner to guarantee the following:

- the sturdiness and stability of all the components;
- easy handling, with a handle so it can be carried with convenience;
- high precision heating control;
- a circulation fan for excellent mixing of the product;
- a max work depth of 16.5 cm;
- optimal operation up to 50 litres;
- an operating temperature of between 24 and 99°, at a precision of +/- 0.3°C.

The models stated in this manual are constructed in conformity with **EEC Directive 2006/42** and subsequent amendments.

The manufacturer cannot assume any liability for accidents if the machine has been changed, tampered with, used without its safety devices or put to a use for which it was not intended.

#### 1.3.2 - Structural characteristics

The Roner was made of AISI 304 stainless steel to ensure hygiene and resistance to acids and salts, as well as excellent resistance to oxidation.

- The heating element consists of an electro-polished coated spiral element devised especially for immersion in water.
- A handle for convenient handling of the machine.
- A motor circuit breaker that detects overvoltage and overheating.

#### 1.4 - Intended use

The Roner is designed for indirectly cooking food packed under vacuum in bags and immersed in water at a controller temperature (vacuum-packed food).

It does not cook food in any other way or heat liquids other than water.

Use the Roner only with the appropriate Gastronorm tanks equipped with a cover.

If used with other containers, close the container with a suitably shaped cover so as to limit the escape of water vapour as far as possible.

#### 1.5 - Unintended use

The machine must be put to the sole use intended by the manufacturer; in particular:

- **Do not** use the machine unless it has been installed correctly and all the protective devices are in good condition and properly fitted, in order to prevent the risk of serious harm to yourself.
- **Do not** touch the electrical components without having first unplugged the machine: **risk of electrocution.**
- **Do not** start up the machine when this is not working properly.
- Before using the machine, make sure the machine is perfectly safe and that any dangerous conditions have been eliminated in an appropriate manner. If there are any irregularities, stop the machine and request the assistance of a maintenance technician.
- **Do not** allow unauthorized operators to use the machine.

Emergency action in the event of electrical accidents first of all, remove the victim from the conductor (as he is likely to be unconscious). This operation is dangerous.

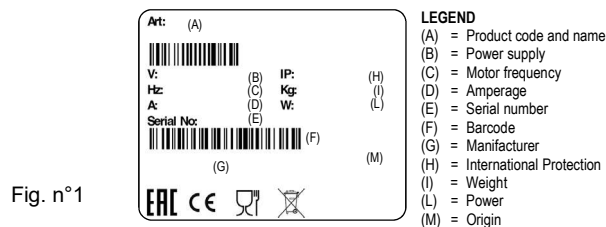
The victim in this case is a conductor: touching him is to risk electrocution.

It is advisable therefore to disconnect the contacts directly from the line supply valve, or if this is not possible, move the victim away using insulation materials (pieces of wood or PVC, cloth, leather, etc.).  
The victim should be given immediate medical attention and taken to a hospital.

### 1.6 - Master data

Please state the machine's exact "**Model**", "**Serial number**" and "**Year of manufacture**" when contacting our assistance service. This will help us give you a quick and efficient response.

We will ask you to state the machine model and serial number whenever you contact us, so make sure to check this on the data plate, pictured in fig. 1.



### 1.7 – Protective and safety devices

#### ATTENTION!

Make sure the safety devices are in good condition and correctly installed before using the machine.

Check these before each work shift to ensure they are fitted and in order.

If they are not, you should inform the person responsible for maintenance.

- **A Element protective cell:** this prevents contact with the element and fan which can seriously wound the operator.
- **B Automatic protective device in the case of dry operation:**  
the machine stops and an error (H2O) message appears on the screen when the level of the water falls below the minimum permitted (75 mm from the top of the immersion tank).
- **C Disabling device:** the machine stops and an error (HIGH) message appears on the screen when there is a fault with one of the probes and their temperature readings are different.

1.8 - Machine composition

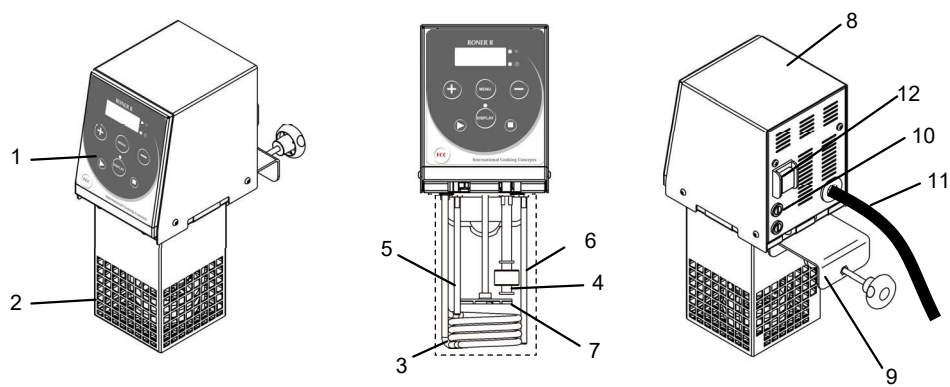


Fig. n°2

| LEGEND |                            |    |               |
|--------|----------------------------|----|---------------|
| 1      | Front                      | 7  | Rotor         |
| 2      | Protective cell on element | 8  | Machine head  |
| 3      | Element                    | 9  | Terminal      |
| 4      | Float                      | 10 | Fuses         |
| 5      | Probe                      | 11 | Cable         |
| 6      | Safety probe               | 12 | ON-OFF switch |

English

## PART 2 - TECHNICAL DATA

### 2.1 - Size, weight, properties...

Fig.n°2 – Dimensions and max size of the machine

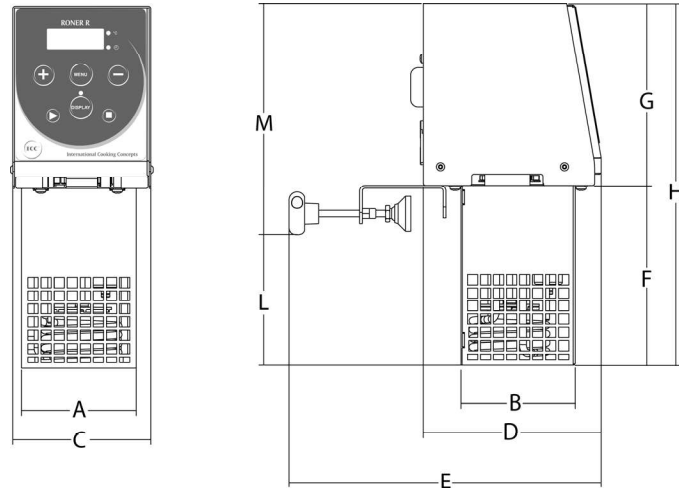


Fig. n°3

| Model               | u. m.          | RONER R PLUS  |
|---------------------|----------------|---------------|
| <b>Power</b>        | <i>vattios</i> | 2.000         |
| <b>Power source</b> |                | 230 V / 50 Hz |
| <b>Temperature</b>  | °C             | 24 ÷ 99       |
| <b>A x B</b>        | <i>mm</i>      | 107 x 106     |
| <b>C x D</b>        | <i>mm</i>      | 128 x 165     |
| <b>E</b>            | <i>mm</i>      | 290           |
| <b>F / G</b>        | <i>mm</i>      | 166 / 169     |
| <b>H</b>            | <i>mm</i>      | 335           |
| <b>L / M</b>        | <i>mm</i>      | 121 / 214     |
| <b>Net weight</b>   | <i>kg</i>      | 4,5           |



## ATTENTION

THE ELECTRICAL PROPERTIES OF THE MACHINE ARE STATED ON A PLATE ON ITS BACK; BEFORE CONNECTING THE MACHINE, REFER TO THE SECTION: "CONNECTION TO THE MAINS."

## **PART 3 - RECEIPT OF THE MACHINE**

### **3.1 - Delivery of the machine** (refer to Fig.n°3)

The machinery is carefully packed before it leaves our warehouses.

The pack contains:

- A sturdy cardboard box with inside padding;
- The machine;
- This manual.

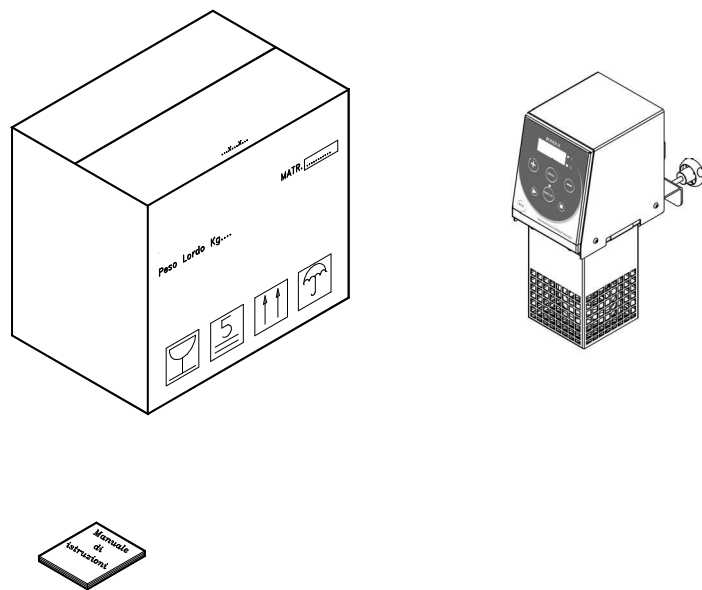


Fig. n°4

English

### **3.2 – Checking the pack upon receipt**

When you receive the pack containing the machine, check the packaging carefully for any signs of damage it may have sustained during transport.

If the outer packaging looks as if it has been treated roughly, knocked or dropped, within three days of the date of delivery, as stated in the documents, and write a precise report on any damage the machine has sustained.

### **3.3 - Disposal of the packaging**

All the packaging (cardboard, plastic support and polyurethane foam) is classified as solid urban waste; it can be disposed of without difficulty.

If the machine is installed in a country where there are specific regulations, you should dispose of the packaging in accordance with those regulations in force.

## PART 4 - INSTALLATION

### 4.1 - Positioning of the machine

Fill the water tank. Make sure you put in more than the **minimum amount** required for machine operation (75 mm from the top of the tank) but do not exceed the **maximum level (20 mm from the top of the tank)**.

Connect the Roner to the immersion tank by means of the connector behind the machine.

Make sure the liquid does not enter the machine.

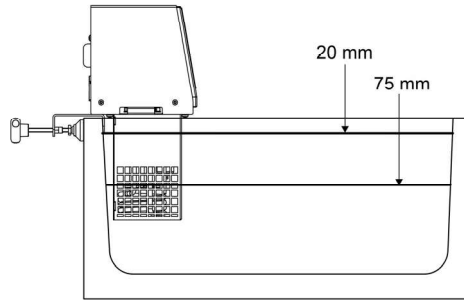


Fig. n°5

### 4.2 - Connection to the mains

The machine has a power cable (3x1.5 mm<sup>2</sup> x 2.5 m) and a 16A Shuko plug. Connect the 230 V 50 Hz machine by installing a 10A  $\Delta I = 0.03A$  residual-current device on the line. Also check that the information on the machine's nameplate match the specifications given in the delivery and shipping documents, and that both the master switch and cable are easily accessible while the machine is in use.

### 4.3 - Wiring diagram

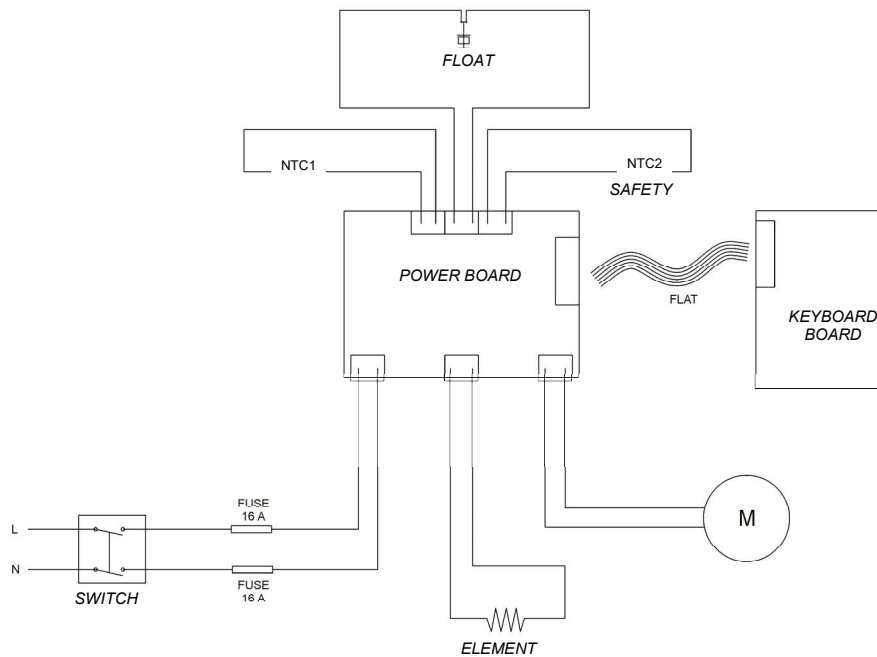


Fig. n°6



## PART 5 - MACHINE USE

### 5.1 - Controls



**Display:** four-digit, includes the temperature, time and description of the various pre-set programmes. After 10 seconds of non-use, without any programme being selected, the display will show the STOP status alternating with the detected temperature



**Temperature LED:** located beside the display, it lights up when, during the work cycle, the display shows the operating temperature. It flashes while the temperature is being modified.



**Timer LED:** located beside the display, it lights up when, during the work cycle, the display shows the processing time. It flashes while the time is being modified.



**START** button: starts the cooking cycle.



**OFF** button: stops the work cycle.



**UP and DOWN** buttons



- They are used to set the temperature and time values.
- With the machine in "STOP" mode, pressing the + or - button allows for directly accessing 25 custom programmes.

#### MENU

**MENU** button

- Press for 4 sec. after choosing the working program to modify the time and temperature of a program
- Press it after selecting the processing programme for delaying the start.

#### DISPLAY

**DISPLAY** button

- Press it to change the mode on the display from time to temperature at any time, both during the current programme and during the programme setting phase.
- Shows in sequence: Set temperature / Actual temperature / Set time / Time remaining of the current programme.
- Press and hold the **DISPLAY** button for 4 seconds to switch from °C to °F.

## 5.2 - Controls function

**ATTENTION:** the impeller turns on automatically when the machine (turned ON) remains immersed in water which has a temperature of 40 ° C upwards (ref. 7 Fig. N°2).

**Warning:** before switching the machine on, place it on the tank reserved for cooking, secure it with the clamp (Ref. 9 - Fig. 5) then fill the tank with water, while taking care to observe the minimum and maximum levels (Fig. 5).

### A. Procedure

- Switch the machine on by shifting the switch (Ref. 12 - Fig. 2) to **ON**.
- Press the **+** or **-** button to select the desired processing programme.
- Press the **>** button to start the process.

#### **Modifying the temperature without stopping the program in progress:**

- Press the **DISPLAY** button: the display will show the temperature relative to the current programme and the corresponding **LED** will start flashing.
- Use the **+** and **-** buttons to modify the desired temperature.
- The changes just made are temporary and will be valid until **STOP**, they will not be saved in the program in use.

### B. Infinite-time programme

This programme entails the setting of the temperature while the time is infinite:

- Press the **MENU** button and then **>**.
- Press the **DISPLAY** button to enter the desired temperature using the **+** and **-** buttons: the set data will last until the **STOP**.
- The machine can be stopped at any time by pressing the **O** button.

### C. Delayed start

- Choose the desired programme and then press the **MENU** button to set the start delayed by 10 minutes to 24 hours with 10-minute steps, using the **+** and **-** buttons.
- The display will show the countdown to the start of the programme.
- The time and temperature LEDs will flash until the set time has expired.

### D. Personalisation of the 25 pre-set programmes

- Switch the machine on by shifting the switch (Ref. 12 - Fig. 2) to **ON**.
- With the machine in **STOP** mode, select the desired programme using the **+** and **-** buttons.
- Press the **MENU** button for 4 seconds.
- The temperature **LED** will flash, then the data can be modified using the **+** and **-** buttons.
- Press the **DISPLAY** button to switch to the time adjustment function.
- The time **LED** will flash, then the data can be modified using the **+** and **-** buttons.
- To save the modified data, press and hold for 4 seconds the **MENU** button or wait 10 seconds and the data will be saved automatically.

**Once the chosen temperature has been reached and at the end of each work cycle, the machine emits a BEEP.**

### 5.3 - Using the machine

It is good practice to first load the bags containing the product to be cooked and only then complete filling of the tank with water, so as to avoid exceeding the maximum allowed level.

Fill the water to no more than the maximum level, and add some vinegar to prevent scale and deposits building up, to the amount of 1/2 cup per 40 litres of water. Change the water in the tank at least once a day to prevent deposits, algae, etc. from forming inside it.

The bags must be completely immersed in the water.

The bags should not occupy more than 30% of the tank's capacity, to ensure there is sufficient water to deliver heat uniformly to the product. Take care that the bags do not hinder proper circulation of the water and hence uniform cooking.

Always use the cooking lid.

Check the water level regularly, since it can evaporate very quickly. If the water falls below the minimum level, the machine will emit a few beeps and an error message (ERR) will appear on the display.

### WARNING!

Once the work cycle terminates, switch the machine off by pressing the **O** button and then:

1. Move the main switch to **OFF** (Ref. 12 - Fig. 2).
2. Remove the plug from the power outlet.
3. Loosen the clamp and remove the machine from the tank.
4. Dry the machine.
5. Empty the tank.

### 5.4 - Error messages

The Softcooker will show an error message when:

- The water level in the container is too low (H<sub>2</sub>O); in this case, the machine will also emit a BEEP.
- The electronic components inside the machine are overheating (ERR).
- The readings of the temperature sensors differ due to a fault in either of them (ERR).

## ***PART 6 – CLEANING THE MACHINE***

**ATTENTION!** Always unplug the machine before cleaning it to ensure it is no longer live.

### **6.1 – General point**

- Clean the machine with a cloth soaked in a normal detergent at ambient temperature.
- Clean thoroughly all parts of the machine that come in contact with the product.
- Do not use high-pressure water jet machine or pressurized water spray.
- Do not use tools, brushes or other that could damage the surface of the machine.
- Do not put any of the components in the dishwasher.

### **6.2 – Maintenance of the element**

To protect the element and all the components that are immersed in the tank, you are advised to add some vinegar in the tank with the water for each work cycle.

## ***PART 7 - MAINTENANCE***

### **7.1 - General point**

Always **unplug** the machine before servicing it **to ensure it is no longer live**.

### **7.2 - Power cable**

Check the cable regularly to ensure it is in good condition. Call the ASSISTANCE CENTRE if the cable needs to be replaced.

## **PART 8 - DISMANTLING**

### **8.1 - Putting out of service**

Should you decide to put the machine out of service, make sure it cannot be used by anyone: **unplug the machine and disconnect all the electrical connections.**

### **8.2 - Disposal**

Once the machine has been put out of service, it can be eliminated in due course. To dispose of the machine correctly, contact a waste disposal firm taking into account the various materials that make up the various components.

### **8.3 - WEEE Waste electrical and electronic equipment**



*The symbol of the crossed out wheelie bin on the equipment or packaging indicates the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.*

*The segregated collection of this equipment at the end of its useful life is organized and arranged by the producer. The user wishing to dispose of the equipment concerned must therefore contact the producer and follow the manufacturer's instructions regarding the segregated collection of the equipment at the end of its useful life.*

*Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.*

*Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of fines in accordance with the law in force.*

English



## **VORWORT**

- Die vorliegende Anleitung wurde verfasst, um dem Kunden alle Informationen zum Gerät und zu den darauf angewandten Vorschriften sowie Anweisungen zu Gebrauch und Wartung zu geben, um das Gerät auf optimale Weise einzusetzen und seine Funktionsfähigkeit lange zu erhalten.
- Diese Anleitung ist den Personen auszuhändigen, die mit dem Gebrauch des Geräts und seiner regelmäßigen Wartung beauftragt sind.

## **INHALTSÜBERSICHT**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| <b>TEIL 1 - INFORMATIONEN ZUM GERÄT</b>              | 4  |
| 1.1 - SICHERHEITSHINWEISE                            |    |
| 1.2 - AM GERÄT INSTALLIERTE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN |    |
| 1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS                        |    |
| 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung                      |    |
| 1.3.2 - Konstruktive Eigenschaften                   |    |
| 1.4 - Bestimmungsgemäßer Gebrauch                    |    |
| 1.5 - Unzulässiger Gebrauch                          |    |
| 1.6 - Gerätekenndaten                                |    |
| 1.7 - Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen           |    |
| 1.8 - Aufbau des Geräts                              |    |
| <b>TEIL 2 - TECHNISCHE DATEN</b>                     | 8  |
| 2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...         |    |
| <b>TEIL 3 - EMPFANG DES GERÄTS</b>                   | 9  |
| 3.1 - VERSAND DES GERÄTS                             |    |
| 3.2 - KONTROLLE DES FRACHTSTÜCKS BEIM EMPFANG        |    |
| 3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG                      |    |
| <b>TEIL 4 - INSTALLATION</b>                         | 10 |
| 4.1 - AUFSTELLUNG DES GERÄTS                         |    |
| 4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS                         |    |
| 4.3 - SCHALTPLAN                                     |    |
| <b>TEIL 5 - BEDIENUNG DES GERÄTS</b>                 | 11 |
| 5.1 - BEDIENELEMENTE                                 |    |
| 5.2 - Funktion Befehlstasten                         |    |
| 5.3 - Einsatz des Geräts                             |    |
| 5.4 - Fehlermeldungen                                |    |
| <b>TEIL 6 - REINIGUNG DES GERÄTES</b>                | 14 |
| 6.1 - ALLGEMEINES                                    |    |
| 6.2 - INSTANDHALTUNG DES HEIZELEMENTES               |    |
| <b>TEIL 7 - WARTUNG</b>                              | 14 |
| 7.1 - ALLGEMEINES                                    |    |
| 7.2 - NETZKABEL                                      |    |
| <b>TEIL 8 - AUSMUSTERUNG</b>                         | 15 |
| 8.1 - AUSSERBETRIEBSETZUNG                           |    |
| 8.2 - ENTSORGUNG                                     |    |
| 8.3 - WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte         |    |

## **TEIL 1 - INFORMATIONEN ZUM GERÄT**

### **1.1 - SICHERHEITSHINWEISE**

- Der RONER darf nur durch unterwiesenes Personal verwendet werden, das die in dieser Anleitung genannten Sicherheitsregeln genau kennen muss.
- Sollte ein Wechsel des Personals erforderlich sein, ist rechtzeitig für die Unterweisung zu sorgen.
- Hände von den Heizelementen fernhalten.
- **Vor der Reinigung oder Wartung Gerät vom Stromnetz trennen.**
- Bei der Wartung oder Reinigung des Geräts (bei der die Schutzelemente entfernt werden) sind die bestehenden Gefahren sorgfältig zu beachten.
- Bei der Wartung bzw. Reinigung auf die auszuführenden Arbeiten konzentrieren und Ablenkungen vermeiden.
- Zustand des Netzkabels regelmäßig kontrollieren; ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel stellt eine große Gefahr elektrischer Art dar.
- Sollte es beim Betrieb des Geräts zu Störungen kommen, Gerät nicht verwenden und den Kundendienst rufen.
- Reparaturen niemals selbst ausführen, sondern stets an autorisierte Reparaturwerkstätten wenden.
- Unter keinen Umständen darf der Benutzer das Gerät manipulieren. Bei jeder auftretenden Störung bitte an den Hersteller wenden.  
Jeder Versuch von Zerlegung, Umbau oder Manipulation eines Bauteils des Geräts im Allgemeinen durch den Anwender oder durch nicht autorisiertes Personal führt zur Nichtigkeit der **Konformitätserklärung** gemäß EWG-Richtlinie 2006/42 und zur Ungültigkeit der Garantie und entbindet den Hersteller von Ersatzansprüchen für Schäden infolge einer solchen Manipulation.  
Der Hersteller schließt auch in den folgenden Fällen jede Haftung aus:
  - unsachgemäßer Gebrauch oder Manipulation des Geräts durch nicht ausreichend unterwiesenes Personal;
  - unterlassene oder mangelhafte Wartung;
  - Einsatz von **nicht originalen**, nicht speziell für das Modell vorgesehenen Ersatzteilen;
  - gänzliche oder teilweise Missachtung der Bedienungsanleitung;
  - Behandlung der Oberflächen des Gerätes mit ungeeigneten Produkten.

### **1.2 - AM GERÄT INSTALLIERTE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN**

Die Sicherheitseinrichtungen gegen elektrische und mechanische Gefahren wurden gemäß den Richtlinien **2006/95**, **2006/42** und der Norm **60335-1** umgesetzt.

Der Roner ist also mit Sicherheitseinrichtungen zum elektrischen und mechanischen Schutz sowohl während des Betriebs als auch bei Reinigung und Wartung ausgerüstet.

Dennoch bestehen nicht gänzlich auszuschließende „**RESTRISIKEN**“, auf die in dieser Anleitung mit dem Wort „**ACHTUNG**“ hingewiesen wird. Diese betreffen die Gefahr von Verbrennungen und Quetschungen beim Einfüllen und Entnehmen des Produkts sowie beim Reinigen des Geräts.



### 1.3 - BESCHREIBUNG DES GERÄTS

#### 1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Bei der Planung und Realisierung des Roner haben wir besonders auf die Gewährleistung der folgenden Punkte geachtet:

- Solidität und Stabilität aller Bauteile.
- Handlichkeit durch den Griff, mit dessen Hilfe das Gerät ein-fach und bequem transportiert werden kann.
- Heizung mit Präzisionstemperaturregelung.
- Zirkulationsflügel zur optimalen Durchmischung des Produkts.
- Maximale Arbeitstiefe 16,5 cm.
- Optimaler Betrieb mit bis zu 50 Liter.
- Arbeitstemperatur von 24° bis 99°C mit Genauigkeit von +/- 0,3°C.

Die in der vorliegenden Anleitung beschriebenen Modelle wurden gemäß **EWG-Richtlinie 2006/42** und späterer Änderungen gebaut.

Im Falle eines Unfalles kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden, wenn das Gerät umgebaut, verändert, manipuliert, für nicht vom Hersteller vorgesehene Zwecke verwendet oder die Schutzvorrichtungen entfernt wurden.

#### 1.3.2 - Konstruktive Eigenschaften

Der Roner ist aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Dies gewährleistet Hygiene und Unempfindlichkeit gegen Säuren und Salze sowie optimale Oxidationsbeständigkeit.

- Das Heizelement aus einem Panzerwiderstand mit elektropolierter Spirale, der speziell für das Eintauchen in Wasser entwickelt wurde.
- Griff für den bequemen Transport des Geräts.
- Motorblockiervorrichtung bei Erkennung von Überspannung oder Übertemperatur.

#### 1.4 - Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Roner 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.

Es ist nicht für andere Methoden zum Garen von Speisen oder zum Erwärmen von Flüssigkeiten außer Wasser konzipiert.

Verwenden Sie den Roner 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 weitgehend zu begrenzen.

#### 1.5 - Unzulässiger Gebrauch

Das Gerät darf ausschließlich für die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke eingesetzt werden, das heißt:

- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn es nicht ordnungsgemäß mit allen unbeschädigten und richtig montierten Schutzvorrichtungen installiert wurde, um die Gefahr von schweren Verletzungen zu vermeiden.
- **Niemals** Arbeiten an den elektrischen Bauteilen ausführen, ohne vorher das Gerät von der Stromversorgung getrennt zu haben: **Gefahr von Stromschlägen**.
- **Niemals** das Gerät einschalten, wenn ein Defekt vorliegt.
- Vor Gebrauch des Gerätes sicherstellen, dass alle gefährlichen Situationen in geeigneter Weise abgestellt wurden. Beim Auftreten von Störungen gleich welcher Art das Gerät sofort abstellen und den Wartungsbeauftragten verständigen.

- **Niemals** unbefugtes Personal am Gerät arbeiten lassen.

Bei Unfällen mit elektrischem Strom ist zuerst der Verunglückte vom elektrischen Leiter zu trennen (da dieser in der Regel das Bewusstsein verloren hat). Dies ist eine gefährliche Situation.

Der Verunglückte leitet in diesem Fall den elektrischen Strom: Bei Berührung erfolgt ein Stromschlag. Daher sollte der Strom direkt an der Sicherung der Versorgungsleitung unterbrochen werden, bzw., wenn dies nicht möglich ist, der Verletzte mithilfe von isolierenden Materialien (Holz- oder Kunststoffstangen, Stoff, Leder usw.) entfernt werden.

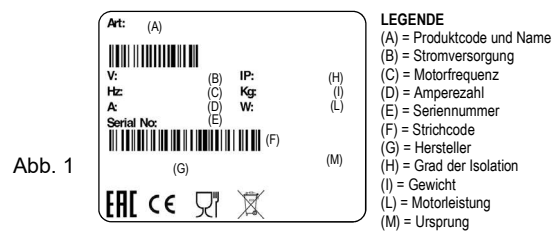
Es sollte unverzüglich ein Arzt hinzugezogen und der Patient in ein Krankenhaus eingeliefert werden.

### 1.6 - Gerätekenndaten

Durch genaue Angabe des „**Modells**“, der „**Seriennummer**“ und des „**Herstellungsjahrs**“ des Geräts wird unser Kundendienst schneller und effizienter reagieren können.

Bitte geben Sie das Modell des Geräts und die Seriennummer jedes Mal an, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Die Daten sind dem in Abb. 1 dargestellten Schild zu entnehmen.



### 1.7 - Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen

#### ACHTUNG!

Vor Gebrauch des Geräts ist sicherzustellen, dass die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht und unbeschädigt sind.

Zu Beginn jeder Arbeitsschicht ist zu prüfen, ob sie vorhanden und funktionsfähig sind. Andernfalls ist der Wartungsbeauftragte zu verständigen.

- Schutzkäfig Heizelement:** Verhindert Berührungen mit dem Heizelement und dem Zirkulationsflügel, an denen Verletzungsgefahr besteht.
- Automatische Schutzvorrichtung gegen Trockenbetrieb:** Falls der Wasserstand unter die Mindestmarke sinkt (75 mm vom oberen Rand des Badgefäßes), wird das Gerät abgeschaltet und im Display erscheint eine Fehlermeldung (H2O).
- Blockiervorrichtung:** Wenn die Temperaturfühler aufgrund einer Störung an einer der beiden nicht dieselbe Temperatur messen, wird das Gerät abgeschaltet und im Display erscheint eine Fehlermeldung (ERR).

### 1.8 - Aufbau des Geräts

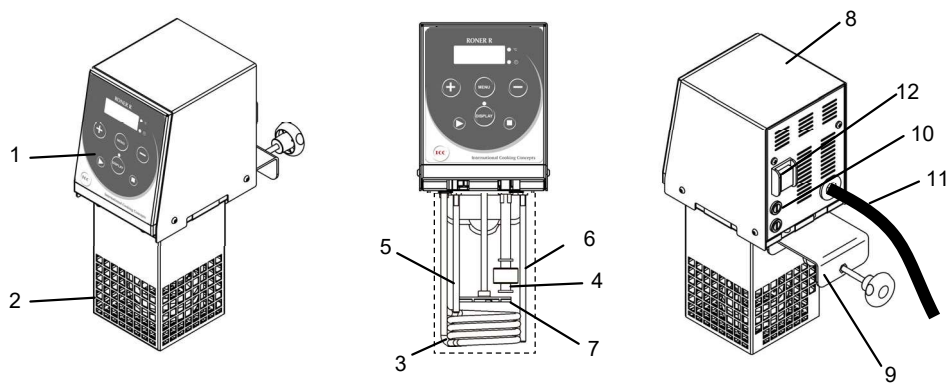


Abb. 2

#### LEGENDE

|   |                         |    |                  |
|---|-------------------------|----|------------------|
| 1 | Bedienfeld              | 7  | Mischflügel      |
| 2 | Schutzkäfig Heizelement | 8  | Maschinenkopf    |
| 3 | Heizelement             | 9  | Klemme           |
| 4 | Schwimmer               | 10 | Sicherungen      |
| 5 | Fühler                  | 11 | Kabel            |
| 6 | Sicherheitsfühler       | 12 | EIN/AUS-Schalter |

Deutsch

## TEIL 2 - TECHNISCHE DATEN

### 2.1 - ABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN...

Abb. 2 - Abmessungen und maximaler Platzbedarf des Geräts

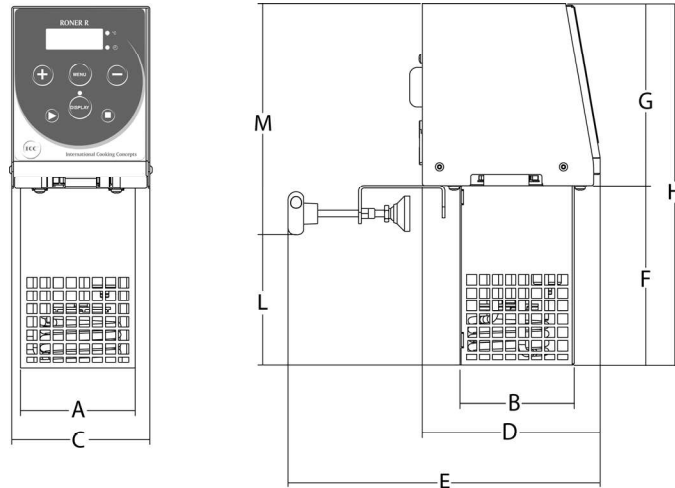


Abb. 3

| Model                   | u. m.         | RONER R PLUS  |
|-------------------------|---------------|---------------|
| <b>Spannung</b>         | <i>vatios</i> | 2.000         |
| <b>Betriebsspannung</b> |               | 230 V / 50 Hz |
| <b>Temperatur</b>       | °C            | 24 ÷ 99       |
| <b>A x B</b>            | <i>mm</i>     | 107 x 106     |
| <b>C x D</b>            | <i>mm</i>     | 128 x 165     |
| <b>E</b>                | <i>mm</i>     | 290           |
| <b>F / G</b>            | <i>mm</i>     | 166 / 169     |
| <b>H</b>                | <i>mm</i>     | 335           |
| <b>L / M</b>            | <i>mm</i>     | 121 / 214     |
| <b>Bruttogewicht</b>    | <i>kg</i>     | 4,5           |



## ACHTUNG

DIE ELEKTRISCHEN MERKMALE, FÜR DIE DAS GERÄT EINGERICHTET IST, SIND AUF EINEM SCHILD AN DESSEN RÜCKSEITE ANGEGEBEN; VOR DEM ANSCHLIESSEN SIEHE ABSCHNITT „ELEKTRISCHER ANSCHLUSS“.

## TEIL 3 - EMPFANG DES GERÄTS

### 3.1 - VERSAND DES GERÄTS (siehe Abb. 3)

Bevor die Geräte unser Lager verlassen, werden sie sorgfältig verpackt.  
Das Frachtstück besteht aus:

- Einem stabilen äußeren Karton mit Abpolsterungen innen;
- Dem Gerät;
- Der vorliegenden Anleitung;

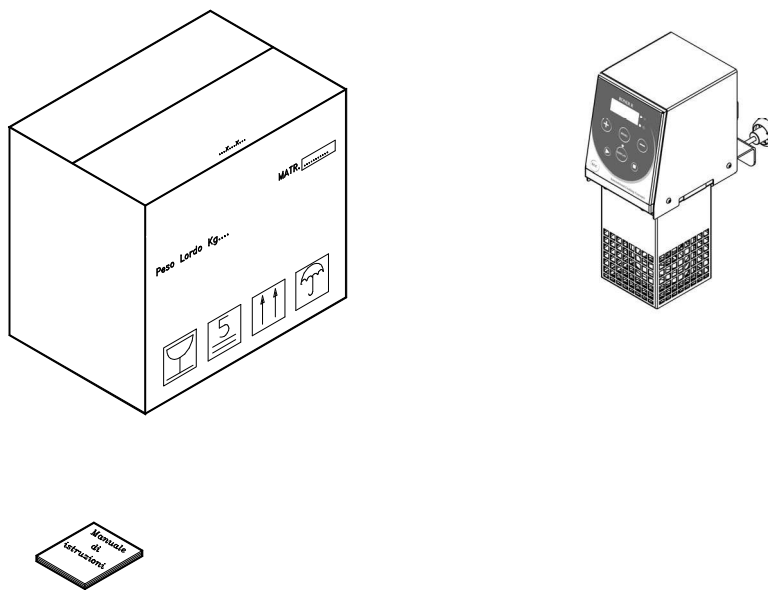


Abb. 4

Deutsch

### 3.2 - KONTROLLE DES FRACHTSTÜCKS BEIM EMPFANG

Beim Empfang des Frachtstücks mit dem Gerät ist die Packung sorgfältig zu prüfen, um festzustellen, ob größere Schäden vorliegen.

Wenn an der äußeren Verpackung Anzeichen von schlechter Behandlung, Stößen oder Stürzen erkennbar sind, ist der Schaden innerhalb drei Tagen ab dem in den Dokumenten angegebenen Übergabedatum der Spedition anzuzeigen und ein genauer Bericht zu den ggf. am Gerät vorliegenden Schäden abzufassen.

### 3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackungsmaterialien (Karton, Kunststoffband und PU-Schaum) sind dem normalen Hausmüll ähnlich und können daher problemlos entsorgt werden.

Sollte das Gerät in Ländern installiert werden, in denen besondere Regelungen bestehen, ist die Verpackung entsprechend der geltenden Vorschriften zu entsorgen.

## TEIL 4 - INSTALLATION

### 4.1 - AUFSTELLUNG DES GERÄTS

Badgefäß mit Wasser füllen, dabei darauf achten, nicht unter dem für den Betrieb des Geräts erforderlichen **Mindestwasserstand** zu bleiben (75 mm vom oberen Rand des Gefäßes), und den **Höchstwasserstand** (20 mm vom oberen Rand des Gefäßes) nicht zu überschreiten.

Roner mit der Klemme an der Rückseite des Gerätes am Badgefäß fixieren. Bitte darauf achten, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringen darf.

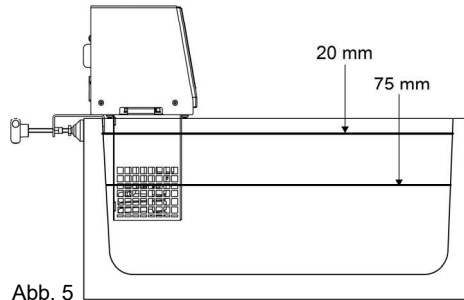


Abb. 5

### 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.

### 4.3 - SCHALTPLAN

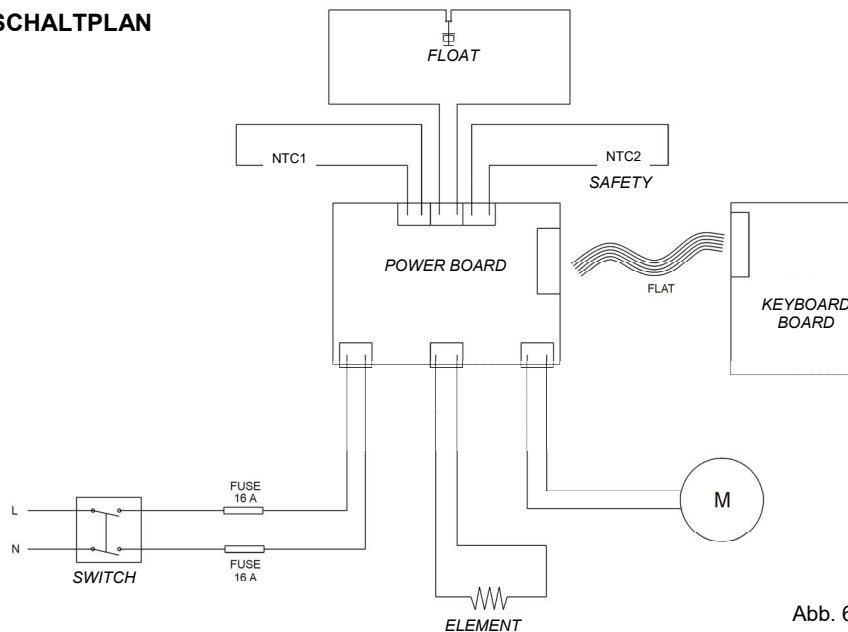


Abb. 6

## TEIL 5 - BEDIENUNG DES GERÄTS

### 5.1 - BEDIENELEMENTE



**Display:** Mit vier Ziffern, auf dem die Temperatur und Zeit sowie die Beschreibung der voreingestellten Programme angezeigt werden. Wenn nach 10 Sek. Untätigkeit kein Programm gewählt wurde, zeigt das Display den Zustand STOP an, abwechselnd mit der erfassten Temperatur an.



**LED Temperatur:** Sie befindet sich neben dem Display und leuchtet auf, wenn während des Betriebszyklus die Betriebstemperatur am Display angezeigt wird. In der Phase der Temperaturänderung blinkt sie.



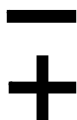
**LED Timer:** Sie befindet sich neben dem Display und leuchtet auf, wenn während des Betriebszyklus die Garzeit am Display angezeigt wird. Wenn die Zeit geändert wird, blinkt sie.



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



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



Tasten **UP und DOWN**

- Sie dienen für die Einstellung von Temperatur und Zeit.
- Mit Maschine in „STOP“ gelangt man mit den Tasten + oder - direkt zu den 25 individuell einstellbaren Programmen.

#### MENU

Taste **MENU**

- 4 Sek. drücken. nach der Auswahl des Arbeitsprogramms, um die Zeit und Temperatur eines Programms zu ändern.
- Nach der Wahl des Arbeitsprogramms diese Taste drücken, um den Start zu verschieben.

#### DISPLAY

Taste **DISPLAY**

- Mit dieser Taste stellt man die Displayanzeige von Zeit auf Temperatur um; dies geht sowohl im laufenden Programm als auch in der Programmeinstellung.
- Angezeigt werden nacheinander: Eingestellte Temperatur / Ist-Temperatur / Eingestellte Zeit / Restzeit des laufenden Arbeitsprogramms.
- Die Taste DISPLAY 4 Sek. lang drücken, um von °C auf °F umzustellen.

## 5.2 - Funktion Befehlstasten

**ACHTUNG:** Der Rührflügel wird automatisch aktiviert, wenn die Maschine (ein - ON) in Wasser mit einer Temperatur von 40 ° C und höher eingetaucht bleibt (Bez. 7 Abb. N° 2).

**Achtung:** Vor dem Einschalten die Maschine auf den für den Garvorgang bestimmten Behälter stellen, mit der Klemme (Ref. 9 – Abb. Nr. 5) befestigen und den Behälter mit Wasser füllen. Dabei darauf achten, dass der Mindest- bzw. Höchstfüllstand eingehalten wird (Abb. Nr. 5).

### A. Vorgehensweise

- Die Maschine einschalten, dazu den Schalter (Ref. 12 – Abb. Nr. 2) auf **ON** stellen.
- Mit der Taste **+** oder **-** das gewünschte Arbeitsprogramm wählen.
- Mit der Taste **>** die Bearbeitung starten.

#### Temperatur ändern, ohne das laufende Programm zu stoppen:

- Die Taste **DISPLAY** drücken. Das Display zeigt die Temperatur für das laufende Programm an, die entsprechende **LED** beginnt zu blinken.
- Mit den Tasten **+** und **-** die gewünschte Temperatur wählen.
- Die so ausgeführten Änderungen sind provisorisch und gelten bis zum nächsten **STOP**, sie werden nicht im verwendeten Programm gespeichert.

### B. Programm mit unbegrenzter Zeit

Dieses Programm umfasst die Einstellung der Temperatur, während die Zeit unbegrenzt ist:

- Taste **MENU** und dann **>** drücken.
- Taste **DISPLAY** drücken, um die gewünschte Temperatur mit den Tasten **+** und **-** einzustellen. Der so eingestellte Wert gilt bis zum nächsten **STOP**.
- Die Maschine kann auf Wunsch angehalten werden, indem man die Taste **O** drückt.

### C. Verschobener Start

- Das gewünschte Programm wählen und dann die Taste **MENU** drücken, um den Start um 10 Min. bis zu 24h zu verschieben. Dies ist mit den Tasten **+** e **-** in Schritten von 10 Min. möglich.
- Das Display zeigt den Countdown bis zum Start des Programms an.
- Die LEDs für Zeit und Temperatur blinken, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

### D. Individuelle Einstellung der 25 voreingestellten Programme

- Die Maschine einschalten, dazu den Schalter (Ref. 12 – Abb. Nr. 2) auf **ON** stellen.
- Mit Maschine in **STOP** wählt man mit den Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm.
- Die Taste **MENU** 4 Sek. lang drücken.
- Die LED der Temperatur blinkt, dann kann man den Wert mit den Tasten **+** und **-** ändern.
- Die Taste **DISPLAY** betätigen, um auf die Zeiteinstellung zu wechseln.
- Die LED der Zeit blinkt, dann kann man den Wert mit den Tasten **+** und **-** ändern.
- Um einen gerade geänderten Wert zu speichern, kann man die Taste **MENU** 4 Sek. lang drücken oder 10 Sek. abwarten, dann wird er automatisch gespeichert.

**Nach Erreichen der eingestellten Temperatur und nach Ausführung eines jeden Betriebszyklus gibt das Gerät ein AKUSTISCHES SIGNAL ab.**



### 5.3 - 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 verdunsteten. Wenn das Wasser unter den Mindestfüllstand sinkt, gibt das Gerät mehrere Pieptöne ab und eine Fehlermeldung (ERR) erscheint auf dem Display.

### ACHTUNG!

Nach Beendigung des Betriebszyklus das Gerät über die Taste **O** abschalten, dann:

1. den Hauptschalter auf **OFF** stellen (Ref. 12 – Abb. Nr. 2)
2. den Stecker aus der Steckdose abziehen
3. die Klemme lockern und das Gerät vom Behälter abnehmen
4. das Gerät abtrocknen
5. den Behälter leeren.

### 5.4 - Fehlermeldungen

Der Softcooker gibt eine Fehlermeldung aus, wenn:

- der Wasserstand im Behälter zu niedrig ist (H2O); in diesem Fall gibt das Gerät ebenfalls ein AKUSTISCHES SIGNAL ab.
- die elektronischen Bauteile im Gerät überhitzt werden (ERR)
- die Temperaturfühler wegen eines Defekts an einem der beiden Fühler nicht dieselbe Temperatur messen (ERR).

## **TEIL 6 - REINIGUNG DES GERÄTES**

**ACHTUNG!** Vor jeder Reinigungsarbeit ist der **Stecker aus der Steckdose zu ziehen**, um das Gerät vollständig vom Rest der Anlage zu trennen.

### **6.1 - ALLGEMEINES**

- Das Gerät ist mit normalen Reinigern bei Raumtemperatur mit einem getränkten Lappen abzuwischen.
- Alle Teile des Gerätes, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind sorgfältig zu reinigen.
- Es dürfen keine Hochdruckreiniger oder Wasserstrahlen unter Druck verwendet werden.
- Es dürfen keine Werkzeuge, Scheuerbürsten oder anderes verwendet werden, was die Oberfläche des Geräts beschädigen kann.
- Keines der Einzelteile des Geräts in die Geschirrspülmaschine geben.

### **6.2 - INSTANDHALTUNG DES HEIZELEMENTES**

Um das Heizelement und alle Teile, die in Wasser eingetaucht werden, vor Kalkablagerungen zu schützen, wird empfohlen, dem Wasser im Badgefäß bei jedem Betriebsgang Essig zuzugeben.

## **TEIL 7 - WARTUNG**

### **7.1 - ALLGEMEINES**

Vor Ausführung von Wartungsarbeiten ist stets der **Stecker aus der Steckdose zu ziehen**, um das Gerät vollständig vom Rest der Anlage zu trennen.

### **7.2 - NETZKABEL**

Zustand des Kabels regelmäßig auf Abnutzung und Beschädigungen kontrollieren und dieses gegebenenfalls durch den KUNDENDIENST austauschen lassen.

## TEIL 8 - AUSMUSTERUNG

### 8.1 - AUSSERBETRIEBSETZUNG

Sollten Sie sich entscheiden, das Gerät außer Betrieb zu setzen, vergewissern Sie sich, dass es durch niemanden mehr benutzt werden kann: **Trennen Sie die Elektrokabel ab.**

### 8.2 - ENTSORGUNG

Nach Außerbetriebnahme kann das Gerät problemlos entsorgt werden. Wenden Sie sich zur Entsorgung des Geräts an einen der zuständigen Entsorgungsbetriebe, entsprechend der in den diversen Bauteilen verwendeten Materialien.

### 8.3 - WEEE Elektro- und Elektronik-Altgeräte



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

*Die getrennte Sammlung am Ende der Lebensdauer dieses Geräts wird durch den Hersteller organisiert und durchgeführt. Der Verbraucher muss sich zur Entsorgung dieses Geräts an den Hersteller wenden und das Verfahren einhalten, das dieser zur getrennten Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat.*

*Die getrennte Sammlung des Geräts und die spätere Weitergabe zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltschonenden Entsorgung trägt zur Vermeidung möglicher schädlicher Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit bei und fördert die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Bestandteile des Geräts.*

*Bei widerrechtlicher Entsorgung des Produkts durch den Besitzer kommen die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Anwendung.*

Deutsch



## **AVANT-PROPOS**

- *Ce manuel a été rédigé pour fournir au Client toutes les informations sur la machine et concernant les normes appliquées à cette dernière, ainsi que le manuel d'utilisation et de maintenance qui permet d'utiliser la machine de la meilleure façon, tout en la conservant intacte au fil du temps.*
- **Ce manuel doit être livré aux personnes préposées à l'utilisation de la machine et à son entretien périodique.**

## **TABLE DES MATIERES**

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| <b>1° PARTIE - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>                | 4  |
| 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES                                   |    |
| 1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE                     |    |
| 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE                               |    |
| 1.3.1 - description générale                                  |    |
| 1.3.2 - caractéristiques de construction                      |    |
| 1.4 - Utilisation prévue                                      |    |
| 1.5 - Utilisations non autorisées                             |    |
| 1.6 - Données de la machine                                   |    |
| 1.7 - Protections et dispositifs de sécurité                  |    |
| 1.8 - Composition de la machine                               |    |
| <b>2° PARTIE - DONNEES TECHNIQUES</b>                         | 8  |
| 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES,...               |    |
| <b>3° PARTIE - RECEPTION DE LA MACHINE</b>                    | 9  |
| 3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE                                |    |
| 3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION                  |    |
| 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE                              |    |
| <b>4° PARTIE - INSTALLATION</b>                               | 10 |
| 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE                             |    |
| 4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE                                 |    |
| 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE                                       |    |
| <b>5° PARTIE - UTILISATION DE LA MACHINE</b>                  | 11 |
| 5.1 - COMMANDES                                               |    |
| 5.2 - Fonction des commandes                                  |    |
| 5.3 - Utilisation de l'appareil                               |    |
| 5.4 - Messages d'erreur                                       |    |
| <b>6° PARTIE - NETTOYAGE DE LA MACHINE</b>                    | 14 |
| 6.1 - GENERALITES                                             |    |
| 6.2 - MAINTIEN DE LA RESISTANCE                               |    |
| <b>7° PARTIE - ENTRETIEN</b>                                  | 14 |
| 7.1 - GENERALITES                                             |    |
| 7.2 - CABLE D'ALIMENTATION                                    |    |
| <b>8° PARTIE - ELIMINATION</b>                                | 15 |
| 8.1 - MISE HORS SERVICE                                       |    |
| 8.2 - ELIMINATION                                             |    |
| 8.3 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques |    |

## **1° PARTIE - INFORMATIONS SUR LA MACHINE**

### **1.1 - PRECAUTIONS GENERALES**

- Le RONER ne doit être utilisé que par un personnel instruit connaissant parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, effectuer la formation en temps utile.
- Eviter d'approcher les mains des parties chauffantes.
- **Avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique.**
- En cas d'intervention pour l'entretien ou le nettoyage de la machine (et donc les protections doivent être retirées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant l'entretien ou le nettoyage, bien se concentrer sur les opérations en cours.
- Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation. Un câble usé ou, dans tous les cas, non intact, représente un grave danger de nature électrique.
- Si la machine montrait des signes de mauvais fonctionnement, nous recommandons de ne pas l'utiliser et d'appeler le "Centre d'Assistance".
- Ne pas intervenir directement pour les réparations mais s'adresser toujours aux réparateurs agréés.

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à manipuler de façon incorrecte la machine. A chaque anomalie rencontrée, s'adresser au fabricant.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général de manipulation incorrecte de tout composant de la machine par l'utilisateur ou par un personnel non agréé entraînera l'annulation de la

**Déclaration de Conformité** rédigée conformément CEE 2006/42, de la garantie et le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par cette utilisation incorrecte.

Le fabricant n'est pas responsable non plus dans les cas suivants:

- utilisation impropre ou manipulation incorrecte de la machine par un personnel non formé correctement;
- absence d'entretien ou entretien maladroit;
- utilisation de pièces de rechange **non originales** et non spécifiques pour le modèle;
- non-respect total ou partiel des instructions présentes dans le manuel.
- les surfaces de la machine sont traitées avec des produits non adaptés.

### **1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE**

Les sécurités contre les risques de nature électrique et mécanique ont été apportées conformément aux directives **2006/95, 2006/42**, la norme **60335-1**.

Le Roner est donc équipé des mesures de sécurité pour les protections électriques et mécaniques aussi bien en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et de maintenance. Il existe cependant des "**RISQUES RESIDUELS**" qui ne peuvent être complètement éliminés, rappelés dans ce manuel sous forme de "**ATTENTION**". Ceux-ci concernent le danger de brûlure ou de contusion dérivant de l'opération de charge et de décharge du produit, et pendant l'opération de nettoyage de la machine.

### 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

#### 1.3.1 - description générale

Le Roner a été conçu et réalisé par notre entreprise, avec pour but de garantir:

- la solidité et la stabilité de tous ses composants;
- une excellente maniabilité grâce aux poignées qui facilitent et rendent le transport de la machine pratique.
- un chauffage à thermorégulation très précis
- un ventilateur de circulation pour favoriser un mélange excellent du produit.
- une profondeur d'exercice max 16,5 cm.
- un fonctionnement optimal jusqu'à 50 L.
- une température d'exercice de 24° à 99° avec une précision de +/- 0,3°C.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été construits conformément à la **Directive CEE 2006/42** et modifications successives. En cas d'incident, aucune responsabilité ne peut être donnée au fabricant si la machine a été modifiée, manipulée incorrectement, sans protection de sécurité ou utilisée pour des utilisations non prévues par le fabricant.

#### 1.3.2 - caractéristiques de construction

Le Roner est fabriqué en acier inox AISI 304, ce qui garantit un produit hygiénique et protégé contre les acides et les sels en plus d'une résistance optimale à l'oxydation).

- L'élément chauffant est constitué d'une résistance protégée à spirale polie, créée expressément pour l'immersion dans l'eau.
- Poignée pour un transport pratique de la machine.
- Dispositif de blocage du moteur si une surtension ou une surtempérature est détectée.

#### 1.4 - Utilisation prévue

L'appareil Roner 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 Roner 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.

#### 1.5 - Utilisations non autorisées

La machine doit être utilisée exclusivement pour ce qui a été par le fabricant. En particulier:

- **ne pas** utiliser la machine si elle a été correctement installée avec toutes les protections intactes et correctement montées pour éviter le risque de graves lésions personnelles.
- **Ne pas** accéder aux composants électriques sans avoir au préalable débranché la machine de la ligne d'alimentation électrique:
- **il y a risque d'électrocution.**
- **Ne pas** mettre en marche la machine en panne.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toute condition dangereuse pour la sécurité a été correctement éliminée. En présence de toute irrégularité, arrêter la machine et avertir les responsables de la maintenance.

- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.

Le traitement d'urgence en cas d'incident causé par le courant électrique prévoit en premier lieu d'éloigner celui qui a subi l'incident du conducteur (étant donné que normalement ce dernier est inconscient). Cette opération est dangereuse. Dans ce cas, la personne ayant subi l'incident est un conducteur: le toucher signifie s'électrocuter.

Il est donc approprié de détacher les contacts directement depuis la vanne d'alimentation de la ligne ou, si cela n'est pas possible, éloigner la victime en se servant de matériaux isolants (bâtons en bois ou en pvc, tissu, cuir, etc.).

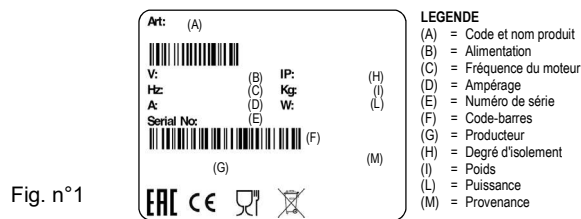
Il est conseillé de faire intervenir rapidement du personnel médical et d'hospitaliser le patient.

### 1.6 - Données de la machine

Une description exacte du "**Modèle**", du "**Numéro de fabrication**" et l'**Année de fabrication** de la machine facilitera des réponses rapides et efficaces de la part de notre service d'assistance.

Nous recommandons d'indiquer le modèle de la machine et le numéro de fabrication à chaque fois que le service d'assistance est contacté.

Noter les données de la plaque représentée sur la fig. 1.7.1.



### 1.7 - Protections et dispositifs de sécurité

#### ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, s'assurer que les dispositifs de sécurité sont correctement mis en place et qu'ils sont intacts.

Vérifier au début de chaque service de travail qu'ils sont bien présents et efficaces. Le cas échéant, avertir le responsable de la maintenance.

- Grille de protection pour résistance:** elle sert à empêcher le contact avec la résistance et le ventilateur qui peuvent provoquer de sérieuses lésions à l'opérateur.
- Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec:** si le niveau de l'eau est inférieur à celui autorisé (75 mm du bord supérieur de la cuve d'immersion), le fonctionnement de la machine est arrêté et, à l'écran, apparaît un message d'erreur (H2O).
- Dispositif de blocage:** quand les sondes de température ne mesurent pas la même température à cause d'une anomalie au niveau de l'une des deux, le fonctionnement de la machine est arrêté et, à l'écran, apparaît un message d'erreur (ERR).



### 1.8 - Composition de la machine

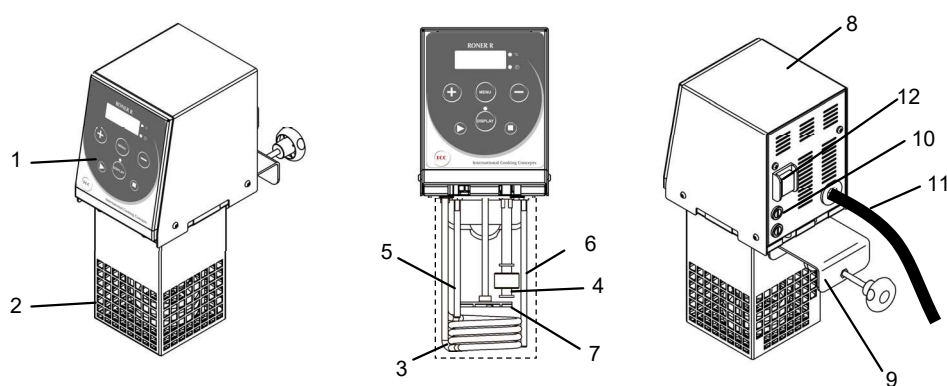


Fig. n°2

#### LEGENDE

|   |                                       |    |                     |
|---|---------------------------------------|----|---------------------|
| 1 | Vue Frontale                          | 7  | Roue                |
| 2 | Grille de protection de la résistance | 8  | Tête de la machine  |
| 3 | Résistance                            | 9  | Borne               |
| 4 | Flottant                              | 10 | Fusibles            |
| 5 | Sonde                                 | 11 | Câble               |
| 6 | Sonde de sécurité                     | 12 | Interrupteur ON-OFF |

## 2° PARTIE - DONNEES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES...

Fig.n°2 - Dimensions et encombrements maximum de la machine

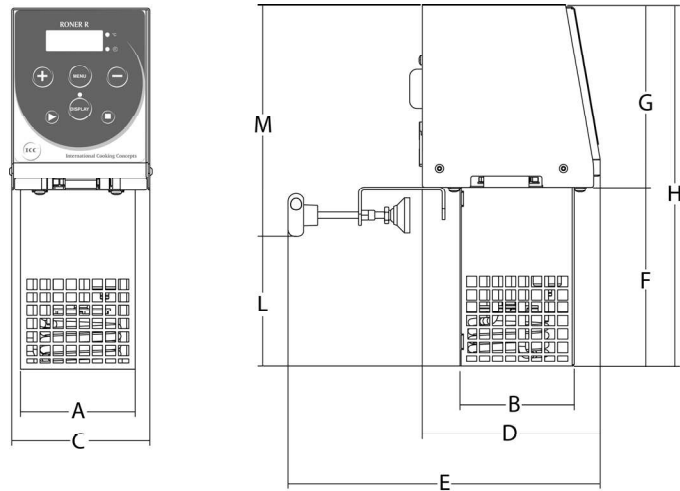


Fig. n°3

| Modèle              | u. m.          | RONER R PLUS  |
|---------------------|----------------|---------------|
| <b>Puissance</b>    | <i>vattios</i> | 2.000         |
| <b>Alimentation</b> |                | 230 V / 50 Hz |
| <b>Température</b>  | °C             | 24 ÷ 99       |
| <b>A x B</b>        | mm             | 107 x 106     |
| <b>C x D</b>        | mm             | 128 x 165     |
| <b>E</b>            | mm             | 290           |
| <b>F / G</b>        | mm             | 166 / 169     |
| <b>H</b>            | mm             | 335           |
| <b>L / M</b>        | mm             | 121 / 214     |
| <b>Poids net</b>    | kg             | 4,5           |



**ATTENTION !**

LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES POUR LESQUELLES LA MACHINE EST PREDISPOSEE SONT INDIQUEES SUR UNE PLAQUETTE APPLIQUEE DERRIERE LA MACHINE. AVANT D'EFFECTUER LE BRANCHEMENT VOIR LE POINT " **RACCORDEMENT ELECTRIQUE.**"

### 3° PARTIE - RECEPTION DE LA MACHINE

#### 3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (voir Fig.n°3)

Les machines sortent de nos entrepôts après avoir été soigneusement emballées.

L'emballage est composé de:

- boîte externe en carton solide accompagnée d'éléments de remplissage internes;
- la machine;
- ce manuel;

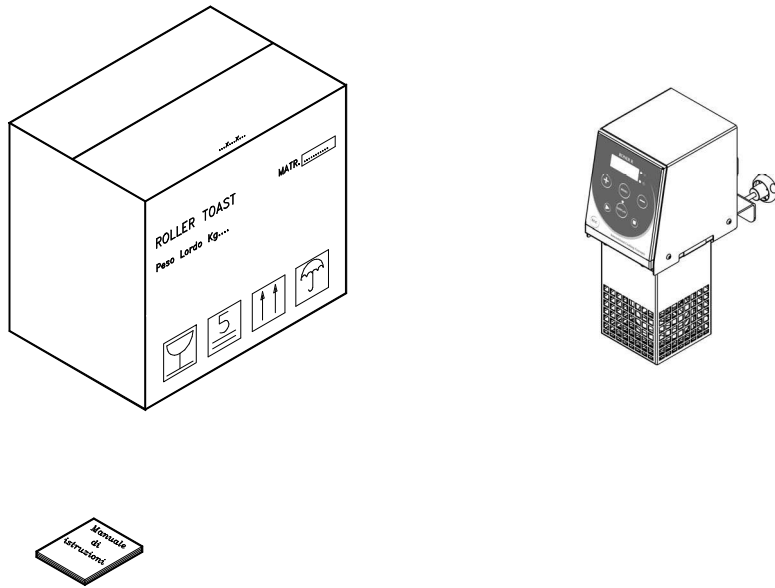


Fig. n°4

#### 3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

A la réception du colis contenant la machine, effectuer un examen soigné de l'emballage pour contrôler qu'elle n'ait pas subi de graves dommages durant le transport.

Si lors de l'examen externe, l'emballage présente des signes de mauvais traitements, de chocs ou de chutes, il est nécessaire de signaler au transporteur le dommage dans les trois jours à compter de la date indiquée sur les documents et rédiger un rapport précis sur les éventuels dommages subis par la machine.

#### 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, feuilard en plastique et mousse de polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; c'est pour cette raison qu'ils peuvent être facilement éliminés.

Si la machine est installée dans des pays où existent des normes particulières, éliminer les emballages selon ce qui a été prévu par les normes en vigueur.

## 4° PARTIE - INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Remplir la cuve d'eau en faisant attention à ne pas rester sous le **niveau minimum** d'eau nécessaire au fonctionnement de la machine (75 mm du bord supérieur de la cuve), et de ne pas dépasser le **niveau maximum** (20 mm du bord supérieur de la cuve).

Fixer le Roner à la cuve d'immersion à l'aide de la borne placée derrière la machine.

Faire attention à ce que le liquide n'entre pas à l'intérieur de la machine.

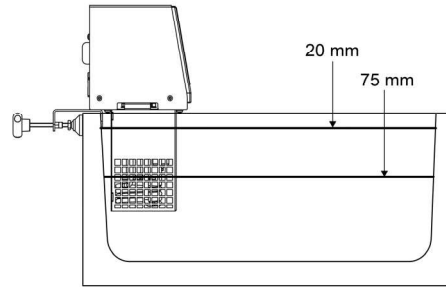


Fig. n°5

### 4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est doté d'un câble d'alimentation d'une section de 3x1,5 mm<sup>2</sup> 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.

### 4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

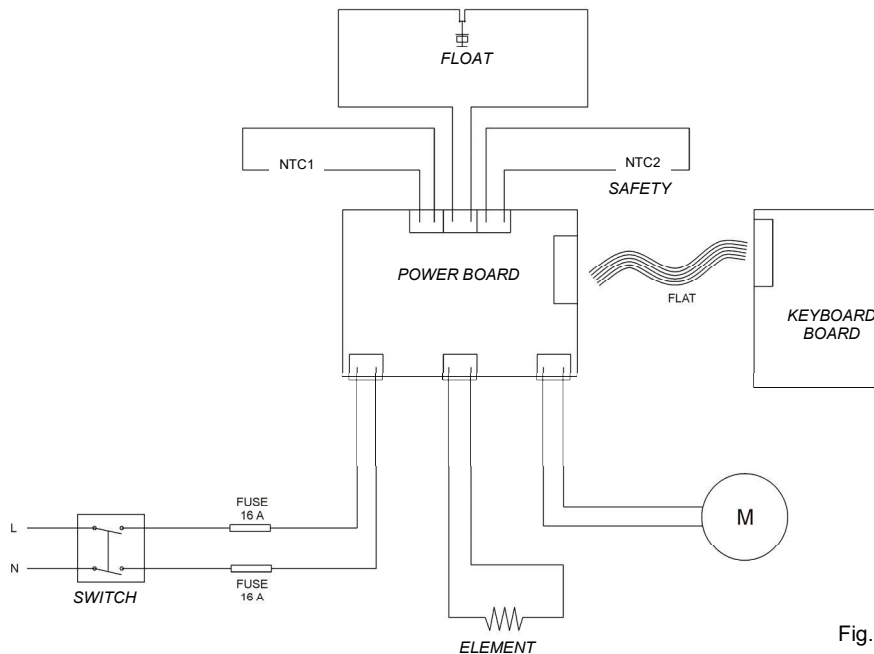


Fig. n°6

## 5° PARTIE - UTILISATION DE LA MACHINE

### 5.1 - COMMANDES



**Afficheur** : à quatre chiffres, où seront affichés la température, le temps et la description des différents programmes préconfigurés.

Après 10 s d'inactivité, si aucun programme n'a été choisi, l'afficheur passe en mode STOP (ARRÊT) en alternance avec la température détectée



**Voyant température** : situé à côté de l'afficheur, il s'allume lorsque, pendant le cycle de fonctionnement, la température d'exercice est indiquée sur l'afficheur.

En revanche, il clignote en phase de modification de la température.



**Voyant minuterie** : situé à côté de l'afficheur, il s'allume lorsque, pendant le cycle de fonctionnement, la durée de cuisson est indiquée sur l'afficheur.

En revanche, il clignote en phase de modification du temps.



Bouton **START** : appuyer pour lancer le cycle de fonctionnement.



Bouton **OFF** : appuyer pour arrêter le cycle de fonctionnement.



Boutons **UP et DOWN**



- Ces boutons servent à configurer les valeurs de température et de temps.
- Lorsque l'appareil est en mode STOP, en appuyant sur les boutons + ou -, on accède directement aux 25 programmes personnalisables.

#### MENU

Bouton **MENU**

- Appuyer pour 4 sec. sur ce bouton après avoir choisi le programme de cuisson pour changer le temps et la température d'un programme.
- Appuyer sur ce bouton après avoir choisi le programme de cuisson pour en différer le départ.

#### DISPLAY

Bouton **DISPLAY**

- Appuyer sur ce bouton pour basculer entre l'affichage du temps et de la température à tout moment, que cela soit en cours de programme ou pendant la configuration des programmes.
- Ce bouton permet d'afficher tour à tour les valeurs suivantes : Température configurée / Température effective / Temps configuré / Temps résiduel du programme de cuisson en cours.
- Maintenir le bouton **DISPLAY** enfoncé pendant 4 s pour basculer entre °C et °F.

## 5.2 - Fonction des commandes

**ATTENTION:** la turbine se met en route automatiquement lorsque la machine (mise en marche - ON) reste immergée dans l'eau qui a une température de 40°C vers le haut (réf. 7 Fig. N° 2).

**Attention:** avant d'allumer l'appareil, le positionner sur la cuve destinée à la cuisson, le fixer avec l'étau (réf. 9 - Fig. n° 5), remplir la cuve d'eau, en faisant attention de respecter les repères de niveau minimum et maximum (Fig. n° 5).

### A. Procédure

- Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur (réf. 12 - Fig. n° 2) dans la position **ON**.
- Appuyer sur le bouton **+** ou **-** pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
- Appuyer sur le bouton **>** pour lancer la cuisson.

#### **Modification de température sans arrêter le programme en cours:**

- Appuyer sur le bouton **DISPLAY**. L'afficheur indique la température relative au programme en cours et le voyant correspondant commence à clignoter.
- Utiliser les boutons **+** et **-** pour modifier la température souhaitée.
- Les modifications qui viennent d'être effectuées sont provisoires et seront valables jusqu'au **STOP**, elles ne seront pas enregistrées dans le programme en cours d'utilisation.

### B. Programme avec temps infini

Ce programme prévoit la configuration de la température tandis que le temps est infini :

- Appuyer sur le bouton **MENU** puis sur **>**.
- Appuyer sur le bouton **DISPLAY** pour renseigner la température souhaitée en utilisant les boutons **+** et **-**. La valeur qui vient d'être configurée est valable jusqu'au **STOP**.
- L'appareil peut être arrêté quand on le souhaite en appuyant sur le bouton **O**.

### C. Départ différé

- Choisir le programme souhaité puis appuyer sur la touche **MENU** pour configurer le départ différé de 10 min à 24 h par intervalles de 10 min, en utilisant les boutons **+** et **-**.
- L'afficheur indiquera le compte à rebours jusqu'au départ du programme.
- Les voyants de temps et de température clignotent jusqu'à ce que le temps configuré soit écoulé.

### D. Personnalisation des 25 programmes préconfigurés

A. Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur (réf. 12 - Fig. n° 2) dans la position **ON**.

B. Avec l'appareil en mode **STOP**, sélectionner le programme souhaité avec les boutons **+** et **-**.

C. Appuyer sur le bouton **MENU** pendant 4 s.

D. Le voyant de température clignote et l'on peut alors modifier la valeur avec les boutons **+** et **-**.

E. Appuyer sur le bouton **DISPLAY** pour passer au réglage du temps.

F. Le voyant de temps clignote et l'on peut alors modifier la valeur avec les boutons **+**

et -.

G. Pour sauvegarder la valeur que l'on vient de modifier, garder le bouton **MENU** enfoncé pendant 4 s ou attendre 10 s et elle sera sauvegardée automatiquement.

**L'appareil émettra un SIGNAL SONORE une fois la température choisie atteinte et à la fin de chaque cycle de fonctionnement.**

### 5.3 - 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 autorisé 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 un message d'erreur (ERR) apparaît sur l'afficheur.

### ATTENTION !

Au terme du cycle de fonctionnement, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton **O** puis :

1. Mettre l'interrupteur général dans la position **OFF** (réf. 12 - Fig. n° 2).
2. Débrancher la fiche de la prise de courant.
3. Desserrer l'étau et retirer l'appareil de la cuve.
4. Sécher l'appareil.
5. Vider la cuve.

### 5.4 - Messages d'erreur

Le Softcooker envoie un message d'erreur lorsque :

- le niveau de l'eau dans le récipient est trop bas (H2O) ; dans ce cas l'appareil émettra également un SIGNAL SONORE ;
- les composants électroniques à l'intérieur de la machine atteignent une température excessive (ERR) ;
- lorsque les sondes de température ne mesurent pas la même température parce que l'une d'entre elles est défectueuse (ERR).

Français

## **6° PARTIE - NETTOYAGE DE LA MACHINE**

**ATTENTION!** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher la prise d'alimentation pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

### **6.1 - GENERALITES**

- La machine doit être lavée avec des détergents normaux à température ambiante, à l'aide d'un chiffon imbibé.
- Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer scrupuleusement sur toutes les parties qui entrent en contact avec le produit.
- Aucun nettoyeur haute pression ou jet d'eau à pression ne doit pas être utilisé.
- Aucun outil ni brosse ne doit être utilisé et tout ce qui peut endommager superficiellement la machine.
- N'introduire aucun composant dans le lave-vaisselle.

### **6.2 - MAINTIEN DE LA RESISTANCE**

Pour protéger la résistance contre le calcaire ainsi que toutes les parties qui sont immergées dans la cuve, il est conseillé d'ajouter du vinaigre dans la cuve avec de l'eau, à chaque cycle de travail.

## **7° PARTIE - ENTRETIEN**

### **7.1 - GENERALITES**

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est nécessaire de **débrancher la prise d'alimentation pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

### **7.2 - CABLE D'ALIMENTATION**

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



## 8° PARTIE - ELIMINATION

### 8.1 - MISE HORS SERVICE

Si, pour n'importe quelle raison, la machine devait être mise hors d'usage, s'assurer qu'elle soit inutilisable pour toute personne : **débrancher et couper les connexions électriques.**

### 8.2 - ELIMINATION

Après avoir mis la machine hors service, celle-ci peut être éliminée. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser à une entreprise spécialisée en observant attentivement les matériaux utilisés pour les différents composants.

### 8.3 - DEEE Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques



*Le symbole de la poubelle barrée figurant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être éliminé séparément par rapport aux autres déchets.*

*Le tri sélectif de cet appareil arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisation qui voudra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre l'élimination séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.*

*Le tri sélectif pour la mise en marche successive de l'appareil envoyé au recyclage, au traitement et à l'élimination écologique contribue à éviter tout effet négatif possible sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.*

*L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.*

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



**REVENDEDOR AUTORIZADO**  
***AUTHORISED DEALER***  
***AUTORISIERTER HÄNDLER***  
**REVENDEUR AUTORISE**