

Chocolady

MANUALE ISTRUZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni d'uso prima di utilizzare la macchina

MANUAL DE EMPLEO

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

OPERATING INSTRUCTIONS

Read these operating instructions carefully before using the machine

BETRIEBSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist vor dem ersten Gebrauch der Maschine
aufmerksam zu lesen

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine

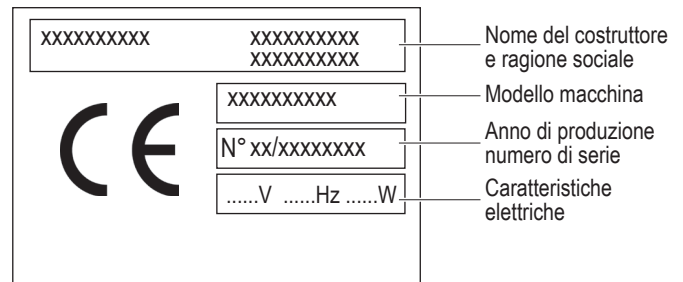


Per le macchine marchiate CE si riporta quanto segue:

Il costruttore dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina alla quale si riferisce il presente manuale (vedi targa dati applicata in copertina alla presente), è conforme ai requisiti essenziali previste dalle seguenti direttive:

- **2006/42/CE** **Direttiva “Macchine”**
- **2006/95/CE** **Direttiva “Bassa Tensione”**
- **2004/108/CE** **Direttiva “EMC”**
- **2004/1935/CE** **Regolamento “Materiali e oggetti a contatto con i prodotti alimentari”**

Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:

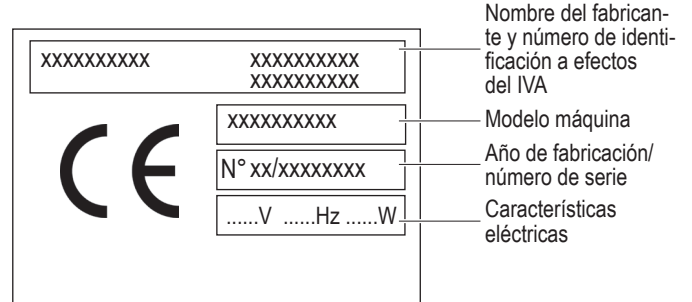


Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:

El fabricante declara bajo la propia exclusiva responsabilidad que la máquina a la cual se refiere el presente manual (ver placa de datos aplicada en la tapa de la presente), cumple los requisitos esenciales previstos por las siguientes directivas:

- **2006/42/CE** **Direttiva “Máquinas”**
- **2006/95/CE** **Direttiva “Baja Tensión”**
- **2004/108/CE** **Direttiva “EMC”**
- **2004/1935/CE** **Reglamento “Materiales y objetos en contacto con los productos alimentarios”**

Cada máquina contiene en la placa de datos las siguientes informaciones:

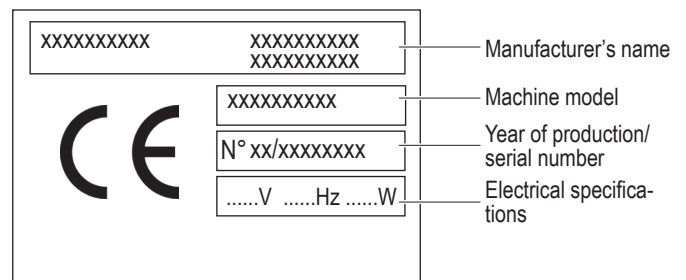


For machines with CE marking:

The manufacturer hereby declares, under its own exclusive responsibility, that the machine named in this manual (see the plate on the cover of the manual) conforms to the essential requirements of the following directives:

- **2006/42/CE** **“Machinery” Directive**
- **2006/95/CE** **“Low Voltage” Directive**
- **2004/108/CE** **“EMC” Directive**
- **2004/1935/CE** **Regulation “Materials and items in contact with foodstuffs”**

The rating plate on each machine bears the following information:

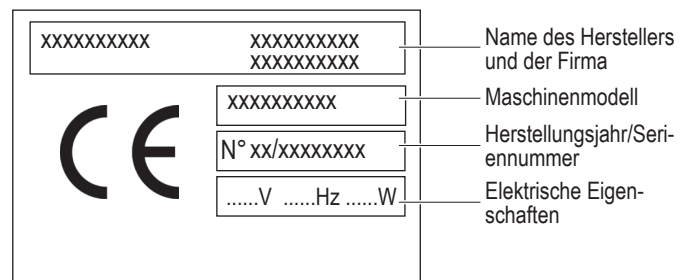


Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben

Der Hersteller erklärt in eigener Verantwortung, dass die Maschine, auf die sich das vorliegende Handbuch bezieht (siehe Datenschild, das auf dem Deckblatt des vorliegenden Handbuchs angebracht ist), den von den folgenden Richtlinien vorgeesehenen Mindestanforderungen entspricht:

- **2006/42/CE** **Richtlinie “Maschinen”**
- **2006/95/CE** **Richtlinie “Niederspannung”**
- **2004/108/CE** **Richtlinie “EMC”**
- **2004/1935/CE** **Verordnung “Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln”**

Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:

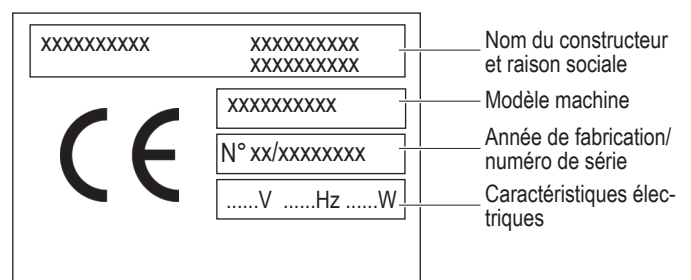


Pour les machines portant la marque CE:

Le constructeur déclare sous sa propre responsabilité que la machine faisant objet du présent manuel (voir plaquette de données présente en couverture), répond aux caractéristiques essentielles prévues par les directives:

- **2006/42/CE** **Directive “Machines”**
- **2006/95/CE** **Directive “Basse Tension”**
- **2004/108/CE** **Directive “EMC”**
- **2004/1935/CE** **Règlementation “Matériaux et objets en contact avec les produits alimentaires”**

Chaque machine est munie d'une plaquette de données contenant les informations suivantes:



Versione Italiana Pag.2 - IT

ISTRUZIONI ORIGINALI

Versión españolaPag.2 - ES

Traducción de las instrucciones originales

English version Pag.2 - EN

Translation of the original instructions

Deutsche Version Pag.2 - DE

Übersetzung der originalanleitungen

Version françaisePag.2 - FR

Traduction des instructions originales

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI GENERALI	3	7. PULIZIA E MANUTENZIONE	10
1.1. Costruttore	3	7.1. Procedura pulizia e sanitizzazione	10
1.2. Addetti	3	7.2. Svuotamento vasca	11
1.3. Struttura del manuale	3	7.3. Smontaggio vasca	11
1.3.1. Scopo e contenuto	3	7.4. Rimozione rubinetto	12
1.3.2. Destinatari	3	7.5. Pulizia pentola	13
1.3.3. Conservazione	3	7.6. Smontaggio rubinetto	14
1.3.4. Simboli Utilizzati	3	7.7. Lavaggio e sanitizzazione componenti	15
2. DESCRIZIONE MACCHINA	4	7.8. Assemblaggio componenti lavati	15
2.1. Utilizzo della macchina	4	7.8.1. Assemblaggio vasca	15
2.2. Componenti Principali	4	7.8.2. Assemblaggio rubinetto	16
2.3. Dati Tecnici	4	7.8.3. Montaggio rubinetto	17
3. SICUREZZA	5	7.9. Sanitizzazione parte interna	17
3.1. Norme Generali di sicurezza	5	7.10. Pulizia vasca raccogli gocce	17
3.2. Funzioni d'arresto	5	7.11. Pulizia coperchio vasca	17
3.3. Targhe	5	7.12. Svuotamento caldaia	18
3.4. Situazioni d'emergenza	5	7.13. Pulizia e decalcificazione caldaia	18
4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO	6	7.14. Sostituzione batteria termometro	19
4.1. Imballo	6	7.15. Ripristino termosonda	19
4.2. Trasporto e movimentazione	6	7.16. Manutenzione periodica	20
4.3. Stoccaggio	6	8. DEMOLIZIONE	20
5. INSTALLAZIONE	6	9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI	21
5.1. Accessori in dotazione	7	10. SCHEMA ELETTRICO	22
5.2. Montaggio-Piazzamento	7	GARANZIA	23
5.3. Smaltimento imballo	7		
5.4. Collegamento elettrico	7		
6. FUNZIONAMENTO	8		
6.1. Messa in funzione	8		
6.2. Erogazione del prodotto	9		

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1. Costruttore

Le indicazioni relative al costruttore sono riportate sulla targhetta dati presente nella prima e/o nell'ultima pagina del manuale.

1.2. Addetti

Alla macchina possono accedere due addetti con mansioni differenti

Operatore

Persona con adeguate conoscenze tecniche nella preparazione dei prodotti che utilizza la macchina per l'erogazione delle cioccolate calde nel rispetto delle normative igieniche vigenti.

Dopo aver preso visione del presente manuale, è in grado d'eseguire:

- le normali operazioni di caricamento e/o sostituzione dei prodotti di consumo;
- la corretta erogazione del prodotto;
- la pulizia e la sanitizzazione della macchina.

Tecnico specializzato

Persona che, presa visione del presente manuale, è specializzata nell'installazione uso e manutenzione della macchina:

- è in grado d'eseguire interventi di riparazione in caso di gravi malfunzionamenti ed essere, inoltre, a conoscenza del presente Manuale e di tutte le informazioni relative alla Sicurezza;
- è in grado di comprendere il contenuto del Manuale ed interpretare correttamente Disegni e Schemi;
- è a conoscenza delle principali Norme igieniche, antinfortunistiche, tecnologiche e di sicurezza;
- ha esperienza specifica nella manutenzione delle cioccolatieri;
- sa come comportarsi in caso di Emergenza, dove reperire i mezzi di protezione individuale e come usarli correttamente.



È vietato fare utilizzare la macchina a persone che non abbiano i requisiti richiesti.

1.3. Struttura del manuale

Il Cliente deve leggere con estrema attenzione le informazioni riportate nel presente Manuale.

1.3.1. Scopo e contenuto

Questo Manuale ha lo scopo di fornire al Cliente tutte le informazioni necessarie all'installazione, la manutenzione e l'uso della cioccolatiera.

Le versioni della cioccolatiera sono 2: vasca da 5 e 10 litri (1.32 e 2.64 Gal US), ma le figure si riferiscono sempre alla versione da 10 litri (2.64 Gal US), in quanto sono valide anche per la versione da 5 litri (1.32 Gal US).



Prima di effettuare qualsiasi operazione sulla macchina, gli operatori ed i tecnici specializzati devono leggere attentamente le istruzioni contenute nella presente pubblicazione.

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.



È vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.

1.3.2. Destinatari

Il Manuale in oggetto è rivolto agli operatori e ai Tecnici specializzati.

Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai tecnici specializzati.

Il costruttore non risponde di danni derivanti dalla mancata osservanza di questo divieto.

Il manuale istruzioni è parte integrante del prodotto acquistato e lo deve accompagnare sempre anche in caso di passaggio a successivi proprietari del prodotto.

1.3.3. Conservazione

Il Manuale d'istruzioni deve essere conservato nelle immediate vicinanze della macchina.

Per poter garantire l'integrità e la consultabilità nel tempo del presente manuale si raccomandano le seguenti avvertenze:

- impiegare il manuale in modo tale da non danneggiare tutto od in parte il contenuto.
- non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.
- conservare il manuale in zone protette da umidità e calore, in modo tale che non ne venga pregiudicata la qualità della pubblicazione e la leggibilità in tutte le sue parti.



Nel caso in cui il presente manuale sia danneggiato o perso, si dovrà richiederne immediatamente un'altra copia al costruttore o al distributore autorizzato del paese dove la macchina è utilizzata.

1.3.4. Simboli Utilizzati

PERICOLO GENERICO



Indica un pericolo con rischio, anche mortale, per l'Utilizzatore. In questo caso si deve prestare la massima attenzione e si devono attuare tutti gli interventi per operare in modo sicuro.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE



Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

AVVERTENZA



Indica un'avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo.

DIVIETO



La presenza di questo segnale indica le operazioni che sono assolutamente da evitare poiché creano pericolo per l'Utilizzatore e le persone che operano nelle vicinanze.

DIVIETO DI SPEGNERE GLI INCENDI CON ACQUA



La presenza di questo segnale indica il divieto di spegnere gli incendi con l'acqua o con qualunque sostanza che la contenga.

PROTEZIONE PERSONALE



La presenza del simbolo a fianco della descrizione richiede l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

TECNICO SPECIALIZZATO



Identifica gli interventi che possono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.

ORGANI IN MOVIMENTO



Identifica il pericolo dovuto agli organi in movimento presenti nella macchina. Spegnerla prima d'effettuare qualsiasi operazione.

2. DESCRIZIONE MACCHINA

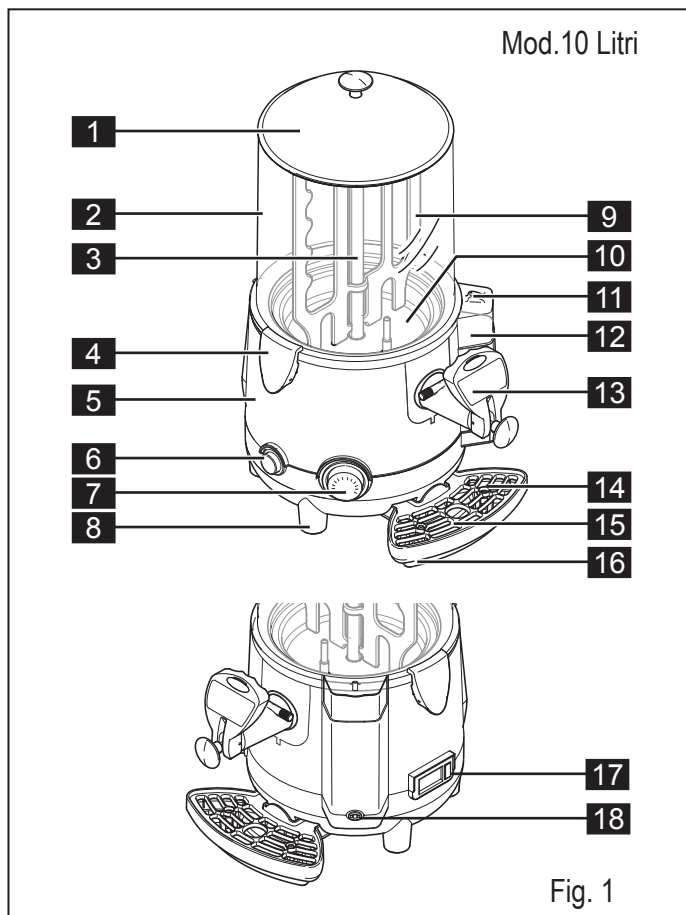
2.1. Utilizzo della macchina

La macchina ad uso professionale da Voi acquistata, è idonea per la produzione di **cioccolate calde**.

2.2. Componenti Principali

I componenti principali che costituiscono la macchina sono:

- 1 Coperchio vasca
- 2 Vasca (da 5 e 10 litri [1.32 e 2.64 Gal US])
- 3 Albero agitatore
- 4 Maniglie aggancio vasca
- 5 Corpo macchina
- 6 Interruttore generale
- 7 Termostato di regolazione temperatura cioccolato (°C - °F)
- 8 Corpo inferiore
- 9 Agitatore
- 10 Pentola
- 11 Coperchio vaschetta indicazione livello acqua caldaia
- 12 Vaschetta indicazione livello acqua caldaia
- 13 Gruppo erogazione prodotto (rubinetto)
- 14 Indicatore livello massimo del raccogliocce
- 15 Griglia vasca raccogliocce
- 16 Vasca raccogliocce
- 17 Display LCD visualizzazione temperatura prodotto (°C - °F)
- Standard su versione 115V
- Optional su versione 230V
- 18 Tappo svuotamento acqua caldaia



2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

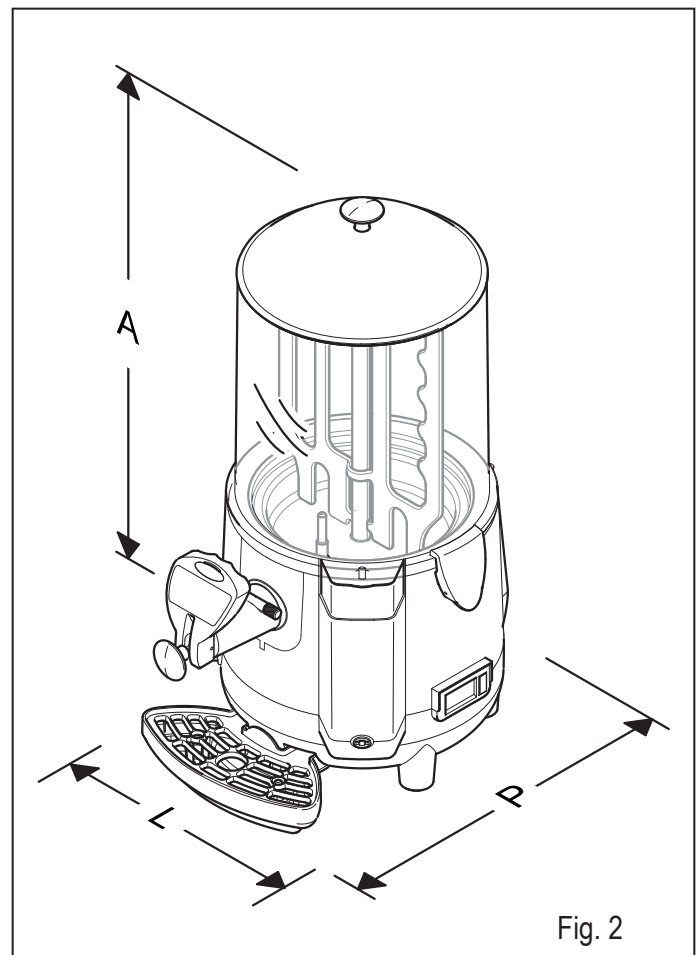
Modello	5 Litri (1.32 Gal US)	10 Litri (2.64 Gal US)
Dimensioni macchina (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Peso (vasca vuota)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Potenza Massima Assorbita (W)	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina	
Tensione di funzionamento (V)	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina	
Temperatura ambiente di funzionamento	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Numero vasche	1	1
Capacità di ciascuna vasca acqua	5 litri (1.32 Gal US)	10 litri (2.64 Gal US)
Pressione sonora	<< 70 dB _A	
Classe	N	



Nota: Il costruttore si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche alla macchina senza alcun preavviso.



Attenzione! Qualsiasi modifica e/o aggiunta d'accessori, deve essere esplicitamente approvata e realizzata a cura del Costruttore.



3. SICUREZZA



3.1. Norme Generali di sicurezza

- Leggere attentamente tutto il manuale istruzioni.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzazione.
- La presa, alla quale collegare la macchina, deve essere:
 - conforme al tipo di spina installata nel medesimo;
 - dimensionata per rispettare i dati della targhetta dati sul fianco dell'apparecchio.
 - collegata ad un efficiente impianto di messa a terra.
 - collegata ad un impianto con differenziale e magnetotermico.
 - collegata ad un impianto certificato secondo le rispettive Normative di sicurezza vigenti nel paese di utilizzo.
- Il cavo d'alimentazione, non deve:
 - entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido: pericolo di scosse elettriche e/o incendio;
 - essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti;
 - essere utilizzato per spostare la macchina;
 - essere utilizzato se risulta danneggiato;
 - essere manipolato con le mani umide o bagnate;
 - essere avvolto in una matassa quando la macchina è in funzione.
 - essere manomesso.
- È vietato:
 - installare la macchina con modalità differenti da quelle descritte nel Capitolo 5.
 - installare la macchina in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
 - utilizzare la macchina in prossimità di sostanze infiammabili e/o esplosive.
 - lasciare alla portata dei bambini sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi ecc. in quanto sono fonti di potenziali pericoli.
 - lasciare che i bambini abbiano la possibilità di giocare e sostare nelle vicinanze della macchina.
 - utilizzare ricambi non consigliati dalla ditta costruttrice.
 - apportare qualsiasi modifica tecnica alla macchina.
 - immergere la macchina in qualsiasi tipo di liquido.
 - lavare la macchina con un getto d'acqua.
 - utilizzare la macchina in modi differenti da quelli descritti nel manuale.
 - utilizzare la macchina in condizioni psicofisiche alterate; sotto l'influenza di droghe, alcool, psicofarmaci, ecc.
 - installare la macchina sopra ad altre apparecchiature.
 - l'utilizzo della macchina in atmosfera esplosiva, aggressiva o ad alta concentrazione di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
 - l'utilizzo della macchina in atmosfera a rischio d'incendio;
 - l'utilizzo della macchina per erogare sostanze non idonee alle caratteristiche della stessa;
 - pulire o eseguire la manutenzione della macchina con l'interruttore generale sulla posizione -ON- e con la spina inserita nella presa di corrente.
- La macchina non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) aventi capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenza della macchina, a meno che non siano sotto la sorveglianza o istruiti del funzionamento della macchina da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con la macchina.

- Prima di pulire la macchina accertarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente; attendere che la macchina si sia raffreddata in modo adeguato.
- Non lavare la macchina con benzina e/o solventi di qualsiasi natura.
- Ogni riparazione può essere eseguita solo da un Centro Assistenza Autorizzata dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.



In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

È da considerarsi uso improprio:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni ai dispositivi di sicurezza;
- qualsiasi utilizzo dopo riparazioni eseguite con componenti non autorizzati dal costruttore;
- l'installazione all'esterno dell'apparecchio.

3.2. Funzioni d'arresto

Le funzioni di arresto della macchina, sono demandate all'interruttore generale.

3.3. Targhe

NESSUNA TARGA PRESENTE SULLA MACCHINA DEVE ESSERE RIMOSSA, COPERTA O DANNEGGIATA, IN PARTICOLAR MODO QUELLE CHE SVOLGONO FUNZIONE DI SICUREZZA.

IN CASO DI DANNEGGIAMENTO DI QUALSIASI TARGHETTA PRESENTE SULLA MACCHINA, RICHIEDERE LA SOSTITUTA AL COSTRUTTORE.

3.4. Situazioni d'emergenza



Attenzione: in ogni situazione d'emergenza, per fermare la macchina, premere con decisione l'interruttore generale sulla posizione -OFF-.



In caso d'incendio si deve immediatamente sgombrare la zona per permettere l'intervento di personale addestrato e dotato di mezzi di protezione idonei. Utilizzare sempre estintori omologati, non utilizzare mai acqua o sostanze di incerta natura.

4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO



Tutte le operazioni descritte nel Capitolo 4 sono di esclusiva competenza dei tecnici specializzati anche in sollevamento e movimentazione di macchine imballate e disimballate che, in funzione delle caratteristiche e del peso dell'oggetto da movimentare, dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

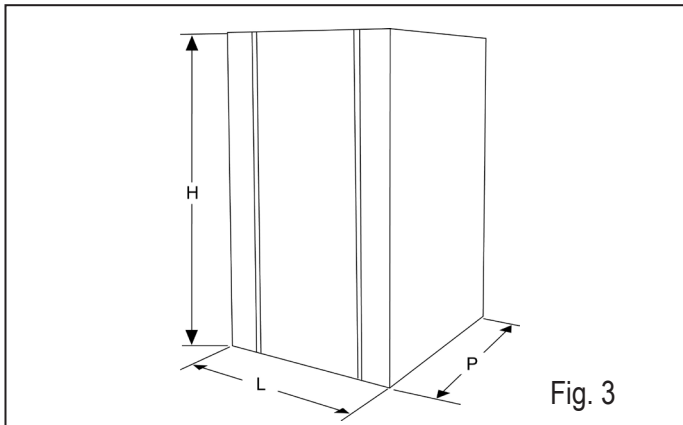


4.1. Imballo

La macchina viene spedita pronta per l'uso imballata con una scatola di cartone.

DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

	Larghezza (L)	Profondità (P)	Altezza (H)	Peso
Modello 5 Litri (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Modello 10 Litri (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)



Nota: le dimensioni ed il peso dell'imballo sono indicativi.

4.2. Trasporto e movimentazione



Assicurarsi che nessuno soste nel raggio d'azione delle operazioni di sollevamento e movimentazione del carico e, in condizioni difficoltose, predisporre personale addetto al controllo degli spostamenti da effettuare.

La movimentazione manuale della macchina deve essere eseguito da una persona.

Sollevarre l'imballo, e trasportarlo con cautela evitando percorsi accidentati e prestando attenzione all'ingombro e ad eventuali sporgenze.



Attenzione: è vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballo.

Danni alla macchina causati durante il Trasporto e la Movimentazione, non sono coperti da GARANZIA.

Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente.

In condizioni d'utilizzo, la macchina deve essere spostata in posizione verticale, solo dopo:

- aver svuotato la vasca dal prodotto in essa contenuto (vedi paragrafo 7.2);
- aver svuotato la caldaia dall'acqua in essa contenuta (vedi paragrafo 7.12).



Attenzione! lo spostamento della macchina deve essere eseguito solo quando questa si è adeguatamente raffreddata.

4.3. Stoccaggio



Prima di procedere allo stoccaggio della macchina e quando si riavvia la macchina dopo un periodo di stoccaggio, eseguire un'accurata pulizia e sanitizzazione della macchina.

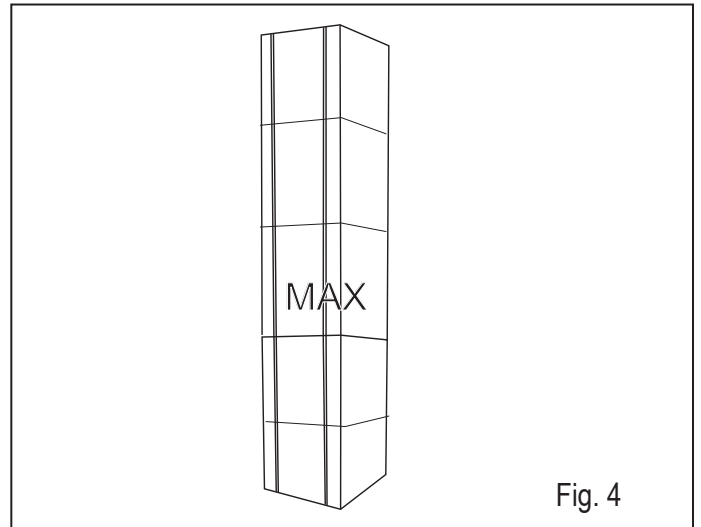


Prima di procedere allo stoccaggio della macchina svuotare la caldaia.

Attenzione: nell'operazione di stoccaggio non sovrapporre più di 5 macchine.

In caso di lunga inattività, la Macchina deve essere immagazzinata con le precauzioni relative al luogo ed ai tempi di Stoccaggio:

- immagazzinare la macchina in luogo chiuso;
- proteggere la macchina da urti e sollecitazioni;
- proteggere la macchina dall'umidità e da escursioni termiche elevate;
- evitare che la macchina venga a contatto con sostanze corrosive.



5. INSTALLAZIONE



Tutte le operazioni descritte nel Capitolo 5 sono di esclusiva competenza di tecnici specializzati che dovranno organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di mezzi adeguati ad operare nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia.

La macchina deve essere installata all'interno di un edificio illuminato, areato e provvisto di pavimento solido, livellato (inclinazione inferiore a 2°) e fermo; durante l'installazione posizionare la macchina lontano dalla portata di bambini e persone non autorizzate.



L'apparecchio è di tipo con sorveglianza e dovrà essere installato in luoghi dove potrà essere osservato da personale addestrato.



Attenzione: è vietato installare la macchina in posti ove possa essere raggiunta, toccata e/o azionata da persone differenti da quelle specificate nel paragrafo 1.2.

La macchina deve funzionare in ambienti ove la temperatura sia compresa tra i 10°C (50°F) ed i 32°C (89,6°F).

5.1. Accessori in dotazione

- **Scovolino:** per eseguire la corretta pulizia del canale per l'erogazione della cioccolata.

5.2. Montaggio-Piazzamento

Si deve verificare quanto segue:

- che il locale sia stato predisposto all'installazione della macchina;
- il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile;
- il piano sul quale viene installato la macchina sia piano, solido e fermo;
- che la macchina sia collocata ad almeno 20 cm (7.8 inch) dai bordi del piano utilizzato.



Devono essere lasciati liberi gli spazi di accesso alla macchina per consentire all'operatore di poter intervenire senza alcuna costrizione ed anche di potere abbandonare immediatamente l'area di lavoro in caso di necessità.

In Fig. 5 le distanze minime per l'installazione.

Nota: nella parte superiore deve essere lasciato uno spazio di 25 cm (10 inch).

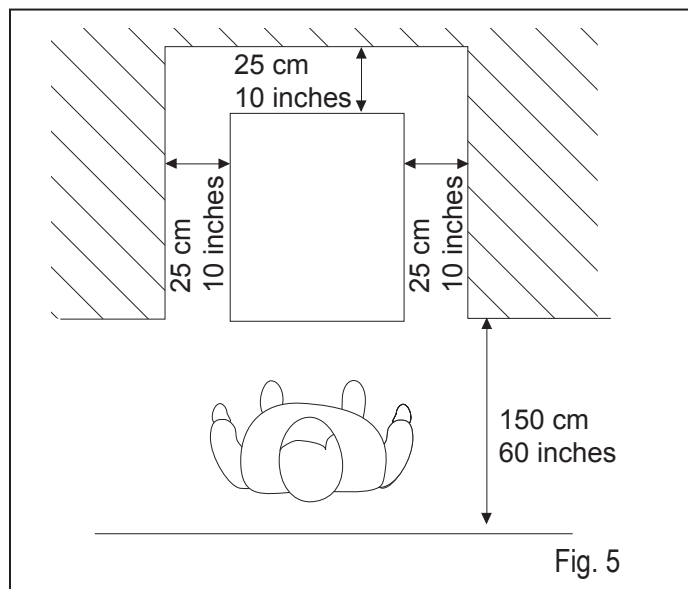


Fig. 5

In Fig. 5 sono riportati gli spazi richiesti per gli accessi:

- ai comandi posti nel fianco laterale sinistro;
- ai gruppi per l'intervento in caso di malfunzionamento della macchina.



Nota importante: per sollevare la macchina non utilizzare il gruppo erogazione prodotto (rubinetto), il tubo di scarico, la vaschetta indicazione livello acqua, le maniglie aggancio vasca o la vasca stessa, ma fare presa sul corpo macchina inferiore; gli eventuali danni riportati alla macchina dal mancato rispetto di questa avvertenza non sono ricoperti da garanzia.

Dopo aver posizionato l'imballo nelle vicinanze della zona d'installazione procedere come segue:

- aprire la parte superiore dell'imballo;
- sollevare ed astrarre la macchina dall'imballo;
- successivamente posizionare la macchina nello spazio predisposto.



Prima di porre in funzione la macchina per la prima volta, si rende necessario procedere ad un'accurata pulizia delle parti componenti la stessa; per maggiori dettagli consultare il relativo paragrafo.

5.3. Smaltimento imballo

Ad apertura dell'imballo si raccomanda di suddividere i materiali utilizzati per l'imballaggio per tipo e di provvedere allo smaltimento degli stessi secondo le norme vigenti nel paese di destinazione.

Consigliamo di conservare l'imballo per successivi spostamenti o trasporti.

5.4. Collegamento elettrico



Quest'operazione deve essere effettuata solo da personale tecnico specializzato.

Prima d'inserire la spina nella presa di corrente assicurarsi che:

- la tensione della linea elettrica utilizzata corrisponda al valore indicato sulla targhetta del costruttore;
- l'interruttore generale sia posizionato su -OFF-.

Il primo allacciamento elettrico della Macchina deve essere realizzato da un tecnico specializzato mentre i successivi allacciamenti verranno realizzati a cura e responsabilità del Cliente.

La Macchina deve essere collegata alla linea elettrica mediante la spina installata nel cavo elettrico, considerando:

- le Leggi e le Norme tecniche vigenti nel luogo al momento dell'installazione;
- i dati riportati nella targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina.



Attenzione: il punto di collegamento della presa elettrica deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, in modo che possa sconnettere agevolmente la macchina quando è necessario, dalla linea elettrica.

Se il cavo d'alimentazione risulta essere danneggiato, per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente al costruttore o ad un tecnico specializzato.



É vietato:

- l'utilizzo di prolunghe d'ogni tipo;
- sostituire la spina originale;
- l'uso d'adattatori;

6. FUNZIONAMENTO

Prima di procedere con l'avvio iniziale, il tecnico specializzato deve aver verificato la corretta installazione della macchina.

6.1 Messa in funzione

Per eseguire la messa in funzione della macchina procedere come segue:

- assicurarsi che l'interruttore generale sia spento;
- togliere il coperchietto;

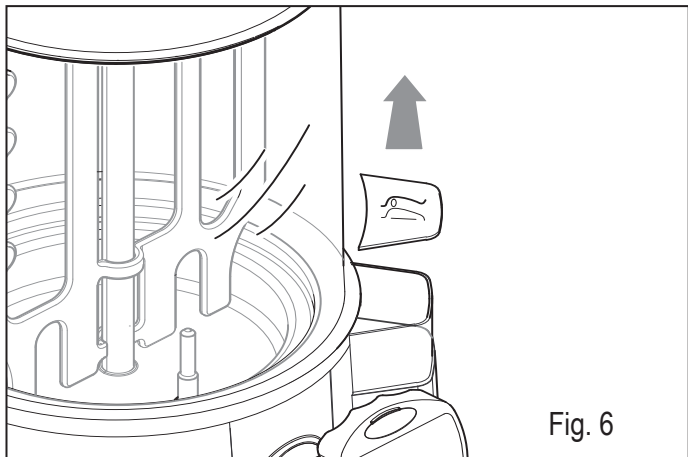


Fig. 6

- introdurre acqua nella caldaia attraverso la vaschetta livello acqua caldaia, fino al raggiungimento del livello massimo indicato con -MAX- sulla vaschetta stessa;

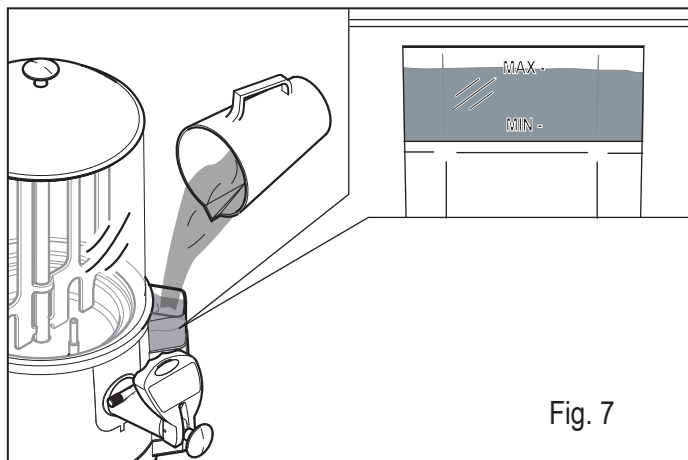


Fig. 7



Attenzione: riempire la caldaia versando lentamente l'acqua e controllare per qualche secondo che il livello dell'acqua abbia raggiunto il livello -MAX- e sia stabile.



Al primo riempimento, con caldaia vuota, la quantità di acqua necessaria per riempire la caldaia è di circa 3,25 litri (0,86 GAL US).

- togliere il coperchio e versare nella vasca la bevanda preparata secondo le istruzioni del produttore;
- non superare il livello massimo indicato con -MAX- sulla vasca stessa;

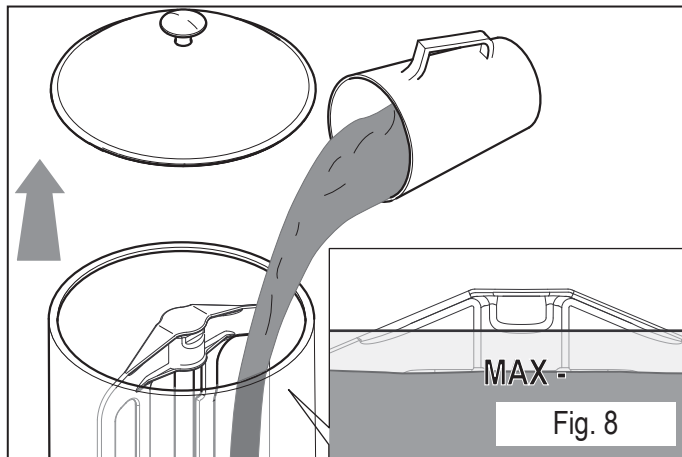


Fig. 8

- dopo aver versato il prodotto nella vasca, chiudere quest'ultima con il coperchio;
- assicurarsi di avere inserito la spina nella presa di corrente;
- premere l'interruttore generale per avviare la macchina; il prodotto all'interno della vasca inizia ad essere mescolato.

Led acceso: -MACCHINA ON-
Led spento: -MACCHINA OFF-

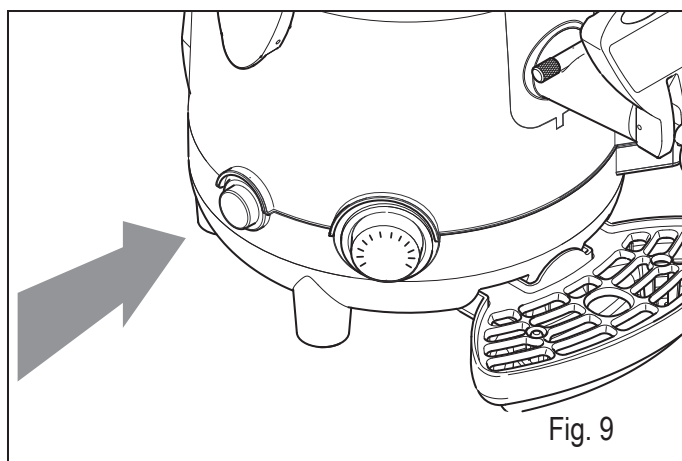


Fig. 9

- posizionare il termostato alla temperatura richiesta per riscaldare il prodotto contenuto nella vasca.

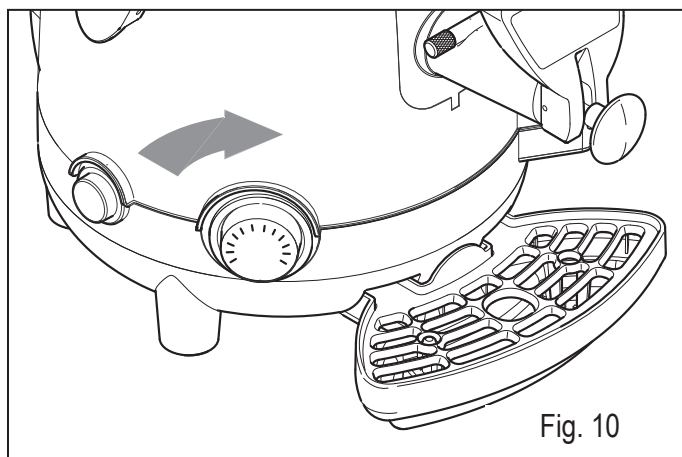


Fig. 10

- sulle macchine dotate di display LCD, è possibile verificare visivamente il raggiungimento della temperatura del prodotto all'interno della vasca.



Attenzione: durante le operazioni di riempimento della vasca e/o della caldaia spingere la Macchina tramite l'interruttore generale (Led spento).



Attenzione: controllare che il livello dell'acqua non scenda mai sotto il livello minimo indicato con -MIN-, onde evitare il blocco del funzionamento della macchina.

- Versione 115V:

Un sensore di livello provvede a bloccare il funzionamento della macchina al momento in cui il livello dell'acqua scende sotto il valore minimo; per il ripristino del funzionamento è necessario il rabbocco della caldaia. In caso di non ripristino anche dopo il rabbocco rivolgersi ad un tecnico specializzato.

- Versione 230V:

La macchina non è dotata di sensore di livello, quindi al momento in cui il livello dell'acqua scenda sotto al valore minimo è necessario l'intervento di tecnico specializzato che ripristini il corretto funzionamento della macchina.



Attenzione: non fare mai funzionare la macchina senza acqua nella caldaia per evitare di danneggiare la resistenza. Una termosonda provvede comunque a disattivare l'alimentazione della resistenza qualora non vi fosse acqua nella caldaia. Per ripristinare il funzionamento fare affidamento ad un tecnico specializzato.



Attenzione: la macchina continua ad essere alimentata elettricamente durante il blocco.



Attenzione: per un corretto funzionamento introdurre nella caldaia solo acqua demineralizzata.

6.2 Erogazione del prodotto



Attenzione: il prodotto che viene erogato ha una temperatura elevata; pericolo di scottature.

Per l'erogazione del prodotto procedere come segue:



Si consiglia di tenere l'asta in posizione di estrazione massima per favorire il flusso desiderato del prodotto.

- posizionare una tazza sotto al rubinetto;
- agire sulla leva del rubinetto (l'erogazione avviene sia premendo che tirando la leva) fino al raggiungimento della quantità di prodotto nella tazza desiderata;
- rilasciare gradualmente la leva del rubinetto fino alla posizione di riposo (rubinetto chiuso).

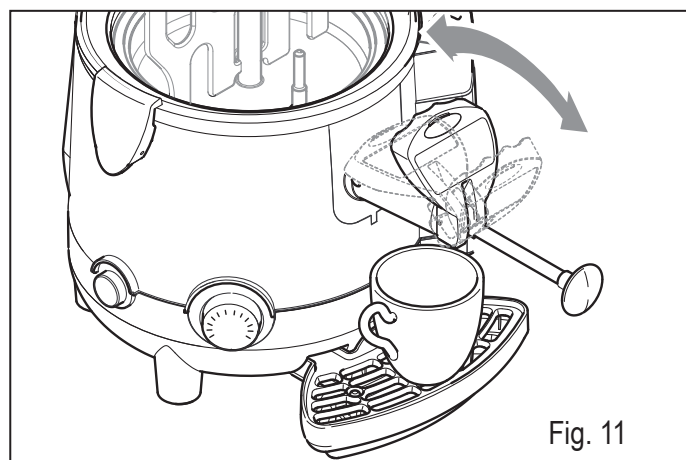


Fig. 11



Eventuali ostruzioni del foro di erogazione possono essere rimosse facendo scorrere avanti e indietro l'asta, mantenendo ferma la macchina come mostrato in Fig. 12.

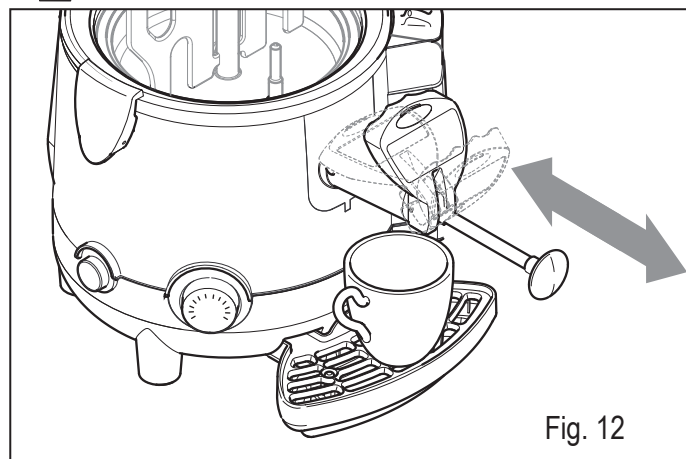


Fig. 12



Attenzione: durante il funzionamento della macchina non toccare la vasca ed il coperchio, in quanto sono componenti caldi. Utilizzare sempre il pomello per movimentare il coperchio vasca.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE



La pulizia e la manutenzione della macchina deve essere eseguita con l'interruttore generale sulla posizione -OFF- e con la spina disinserita dalla presa di corrente.



Attenzione: ogni qualvolta si effettua il riempimento della vasca con qualsiasi tipo di prodotto (prodotto alimentare o elemento sanificante), assicurarsi che sia presente l'asta agitatore.



Attenzione: prima d'eseguire qualsiasi operazione di pulizia, lasciare raffreddare la macchina in modo adeguato.



Attenzione: è assolutamente vietato l'utilizzo di spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della macchina e dei suoi componenti; utilizzare esclusivamente un panno umido e/o una spugna non abrasiva durante le suddette operazioni.



Attenzione: utilizzare lo scovolino, dato in dotazione, solamente per pulire il canale di collegamento tra vasca e rubinetto (vedi paragrafo 7.5 figura 25) e non utilizzarlo per altri componenti.



Prima d'eseguire qualsiasi operazione inerente la pulizia e la manutenzione della macchina, indossare le protezioni personali (guanti, occhiali, ecc..) che sono stabilite dalle normative di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

Nell'effettuare i lavori di Pulizia o Manutenzione, applicare quanto di seguito descritto:

- indossare guanti antinfortunistici di protezione;
- non utilizzare solventi e materiali infiammabili;
- non utilizzare spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della macchina e dei suoi componenti;
- prestare attenzione a non disperdere nell'ambiente liquidi;
- non lavare i componenti della macchina nella lavastoviglie;
- non utilizzare un forno convenzionale e/o a microonde per asciugare parti della macchina;
- non immergere la macchina nell'acqua;
- non spruzzare sulla macchina getti d'acqua diretti;
- per la pulizia utilizzare esclusivamente acqua tiepida e un sanificante a base di ipoclorito di sodio diluito in acqua per ottenere una concentrazione di cloro attivo dello 0,02%;
- alla fine dei lavori, ripristinare e fissare correttamente tutte le protezioni e i ripari rimossi o aperti.

La pulizia e la sanificazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente con la massima cura per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.



La pulizia e la sanificazione di ogni vasca per cambio prodotto deve essere eseguita almeno ogni 2 giorni e in ogni caso nel rispetto delle norme igieniche vigenti nel paese d'utilizzo. Queste operazioni devono essere eseguite più frequentemente nel caso in cui le caratteristiche del prodotto utilizzato lo richiedano; per maggiori dettagli consultare il fornitore del prodotto.



I materiali metallici, i materiali plastici, le gomme usate nella costruzione di dette parti e la loro particolare forma agevolano la pulizia, ma non impediscono la formazione di batteri e muffe in caso di pulizia insufficiente.

7.1. Procedura pulizia e sanificazione

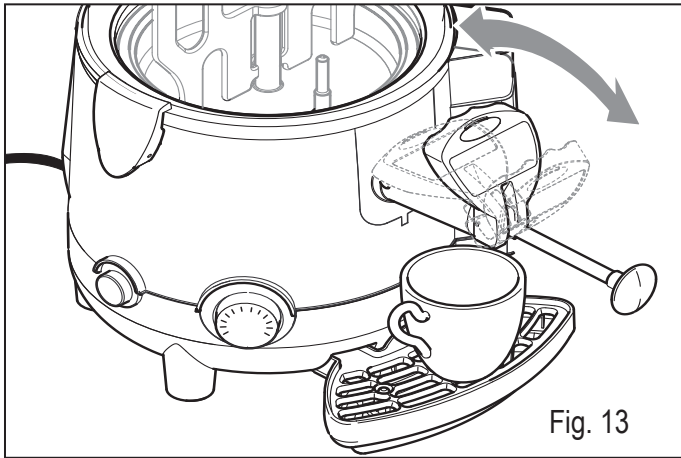
Nell'effettuare i lavori di Pulizia e Sanificazione, applicare quanto di seguito descritto:

- svuotare il prodotto dalla vasca, (vedi paragrafo 7.2);
- rimuovere la vasca dalla macchina, (vedi paragrafo 7.3);
- rimuovere il rubinetto dalla macchina, (vedi paragrafo 7.4);
- effettuare la pulizia della pentola, (vedi paragrafo 7.5);
- smontare il rubinetto, precedentemente rimosso dalla macchina, (vedi paragrafo 7.6);
- effettuare il lavaggio e la sanificazione dei componenti della macchina, (vedi paragrafo 7.7);
- rimontare la vasca sulla macchina, (vedi paragrafo 7.8.1);
- pulire mediante un panno umido e/o spugna non abrasiva imbevuta di prodotto sanificante il raccordo del rubinetto;
- riassemble il rubinetto, (vedi paragrafo 7.8.2);
- montare il rubinetto sulla macchina, (vedi paragrafo 7.8.3);
- effettuare la procedura di sanificazione della parte interna, (vedi paragrafo 7.9);
- effettuare la pulizia della vasca raccogli gocce, (vedi paragrafo 7.10);
- effettuare la pulizia del coperchio vasca mediante un panno umido e/o una spugna non abrasiva, (vedi paragrafo 7.11);
- svuotare la caldaia, (vedi paragrafo 7.12);
- effettuare la pulizia e la decalcificazione della caldaia, (vedi paragrafo 7.13);

7.2. Svuotamento vasca

Prima di procedere con la pulizia della vasca è necessario svuotarla del prodotto.

Con la macchina accesa, svuotare la vasca da tutto il prodotto che è presente all'interno, agendo sulla leva del rubinetto.



Riempire la vasca d'acqua e posizionare il termostato a 50°C (122°F); far funzionare l'apparecchio per 15/20 minuti minimo; aumentando questo tempo vengono sbloccati tutti i vari residui di prodotto che restano attaccati alle pareti della vasca.

Svuotare l'intero contenuto della vasca agendo sulla leva del rubinetto.



Attenzione: il prodotto che viene erogato ha una temperatura elevata; pericolo di scottature.

7.3. Smontaggio vasca



Attenzione: prima di procedere con lo smontaggio della vasca, assicurarsi che l'interruttore generale sia spento, scollegare la spina dalla presa di corrente e che la macchina sia raffreddata in modo adeguato.



È vietato smontare la vasca se al suo interno è presente il prodotto o un qualsiasi altro liquido.



Lo smontaggio della vasca e dei suoi componenti è fondamentale per la corretta pulizia e sanitizzazione della macchina.

Per smontare correttamente una vasca procedere come segue:

- togliere il coperchio;

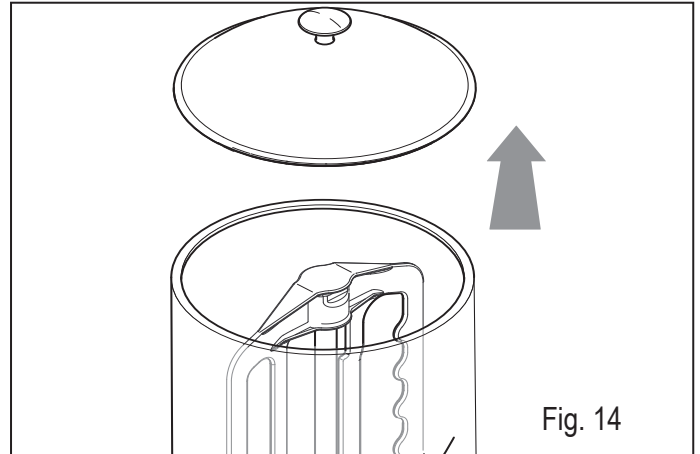


Fig. 14

- sfilare l'agitatore verso l'alto mantenendolo in asse con l'asta centrale fino al raggiungimento dell'asola inferiore dell'agitatore stesso con il perno di rotazione;

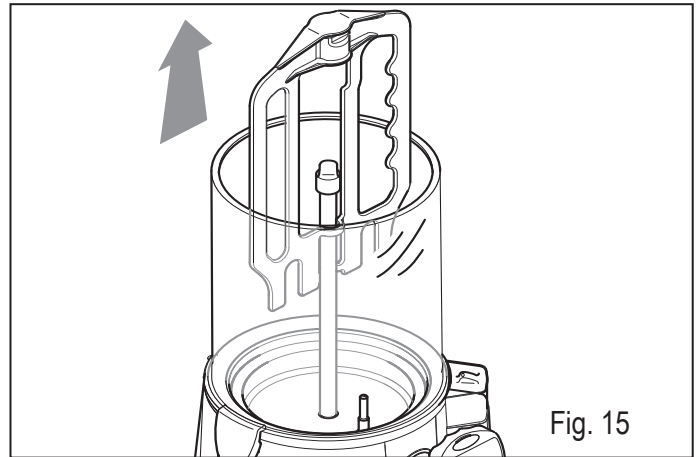


Fig. 15

- inclinare e sfilare verso l'alto l'agitatore, come indicato in figura, per la rimozione completa;

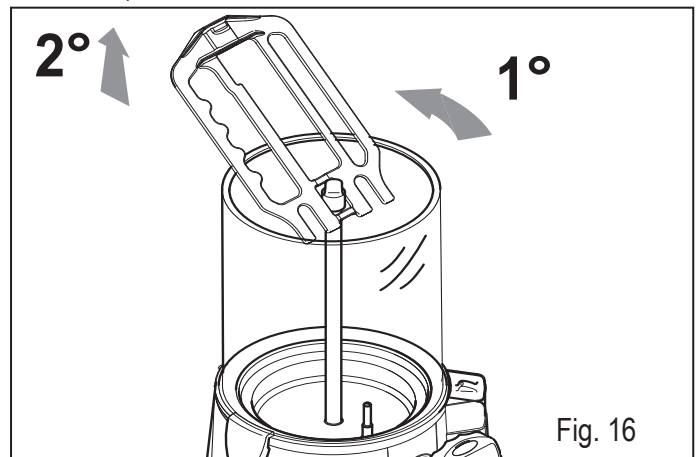
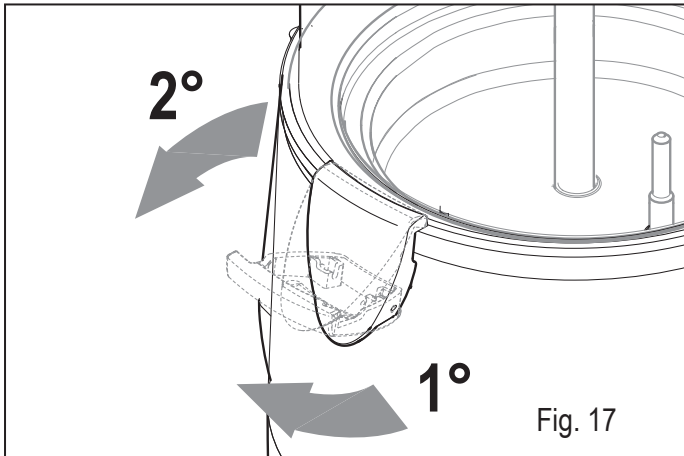
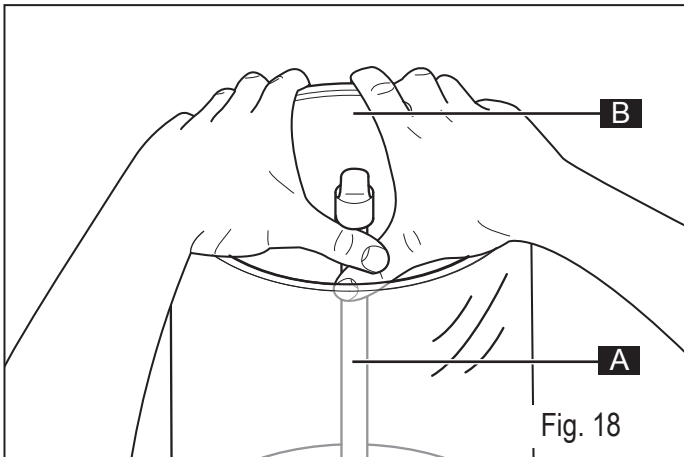


Fig. 16

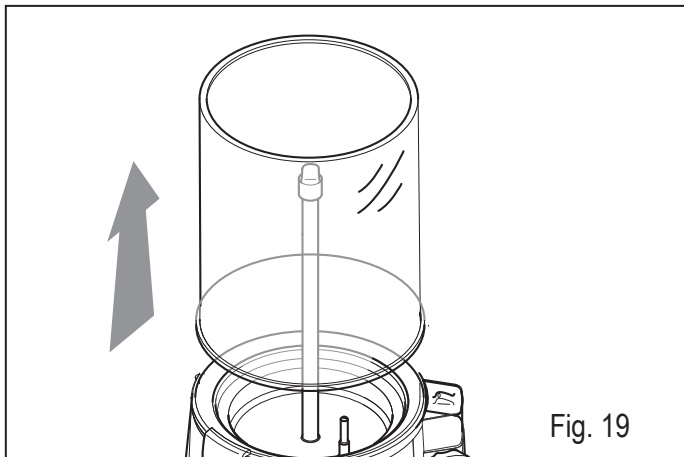
- sganciare maniglie aggancio vasca, come illustrato in figura, per liberare la vasca dal corpo macchina;



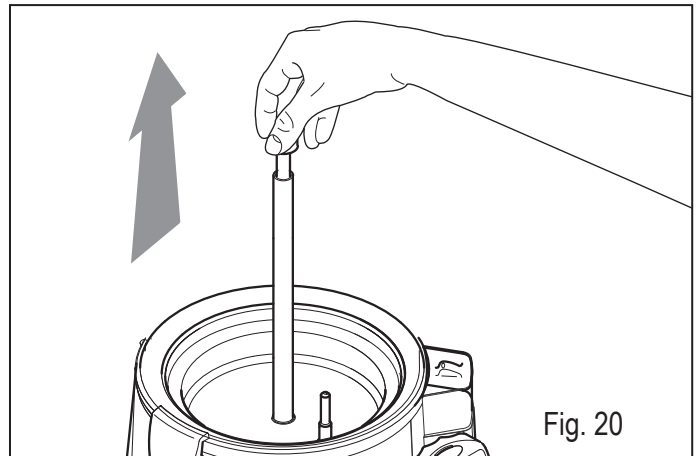
- disimpegnare la vasca dal corpo macchina facendo leva con 2 dita sulla parte fissa in acciaio dell'asta di rotazione dell'agitatore (A) e con le altre dita sul bordo esterno della vasca (B). Aumentare gradualmente la trazione fino a quando la vasca non è stata disimpegnata dalla sua sede;



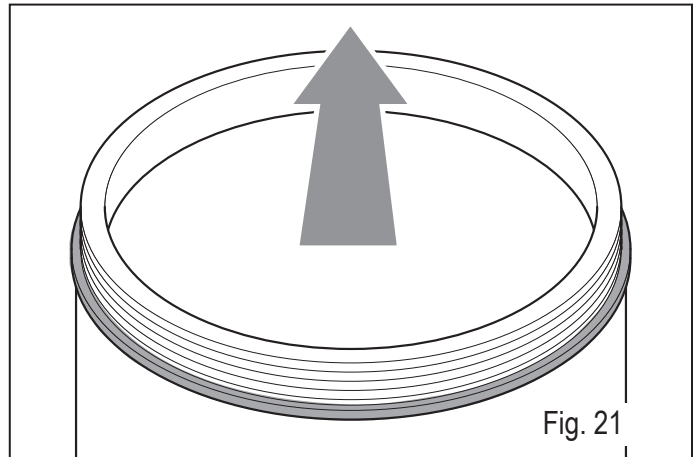
- con entrambe le mani, sfilare verso l'alto la vasca;



- con una mano, sfilare verso l'alto, l'albero agitatore avendo cura di afferrarlo dal perno di rotazione;



- posizionare la vasca su una superficie piana ed utilizzare entrambe le mani per rimuovere la guarnizione sfilandola verso l'alto, come indicato dalla freccia.



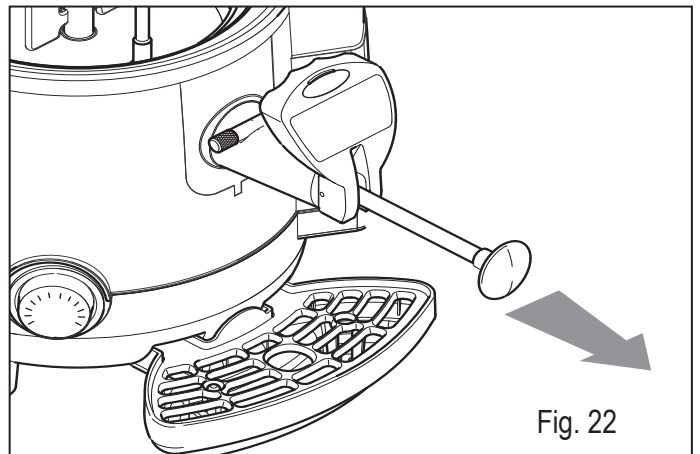
7.4. Rimozione rubinetto



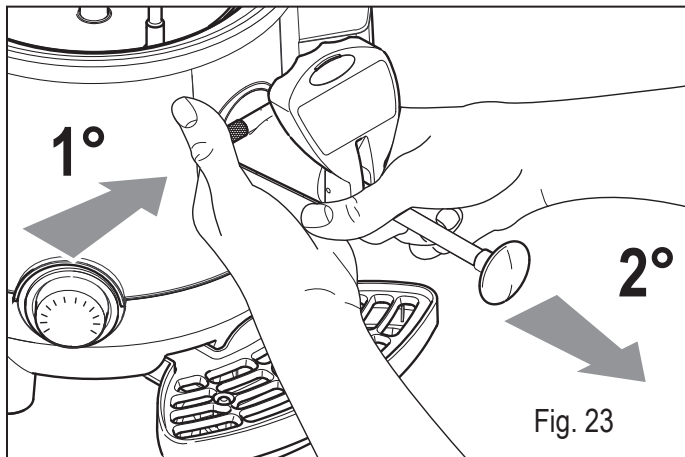
É vietato smontare il rubinetto se all'interno della vasca è presente il prodotto o un qualsiasi altro liquido.

Per smontare il rubinetto procedere come segue:

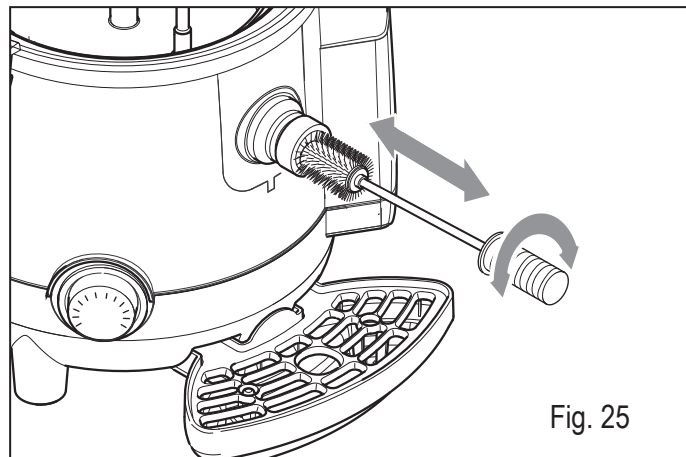
- portare l'asta in posizione di massima estrazione;



- premere il pulsante (A) che fissa il rubinetto alla macchina e contemporaneamente estrarre il rubinetto (B), agendo con entrambe le mani, come indicato in figura;



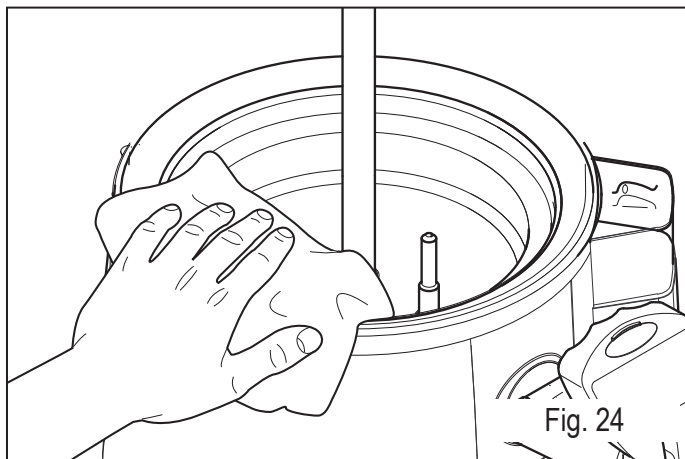
- pulire il canale di collegamento tra vasca e rubinetto, mediante l'utilizzo di uno scovolino come illustrato in figura;



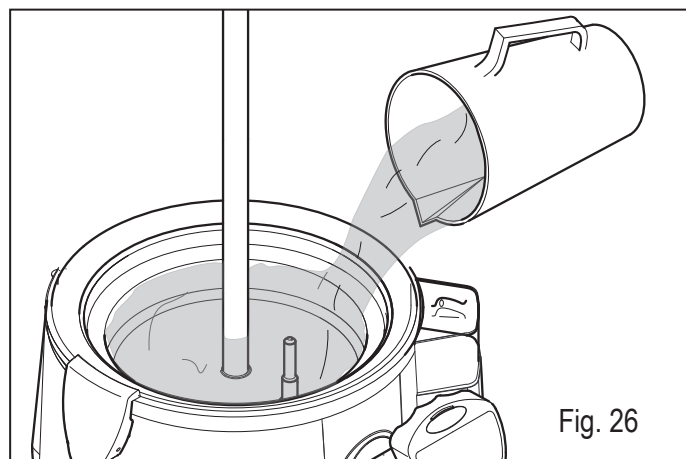
7.5. Pulizia pentola

E' necessario rimuovere tutti i componenti che sono assemblati sulla pentola.

- Rimuovere il prodotto residuo nella vasca, vedi paragrafo 7.2;
- rimuovere la vasca dalla macchina, vedi paragrafo 7.3;
- rimuovere il rubinetto dalla macchina, vedi paragrafo 7.4;
- pulire tutta la superficie della pentola mediante un panno umido e/o una spugnetta non abrasiva;



- rimontare il rubinetto;
- introdurre un po' di acqua all'interno della pentola;



- fare fuoriuscire tutta l'acqua all'interno della pentola mediante il rubinetto, in modo da eliminare anche piccoli residui di prodotto eventualmente rimasti all'interno del canale di erogazione.

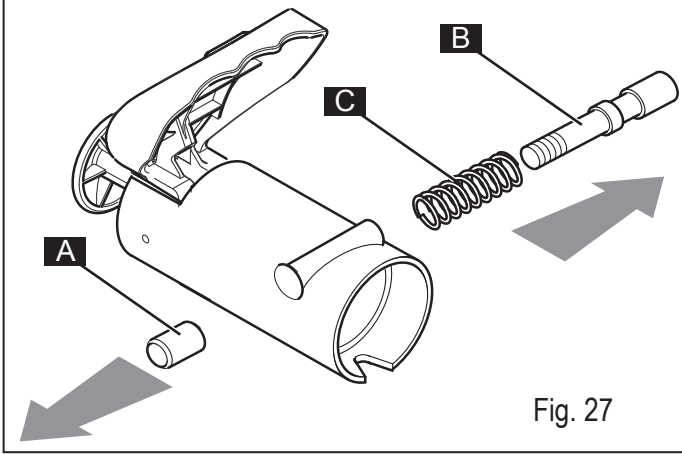


Attenzione! Vietato l'utilizzo di spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della pentola; utilizzare esclusivamente un panno umido e/o una spugnetta non abrasiva durante le suddette operazioni.

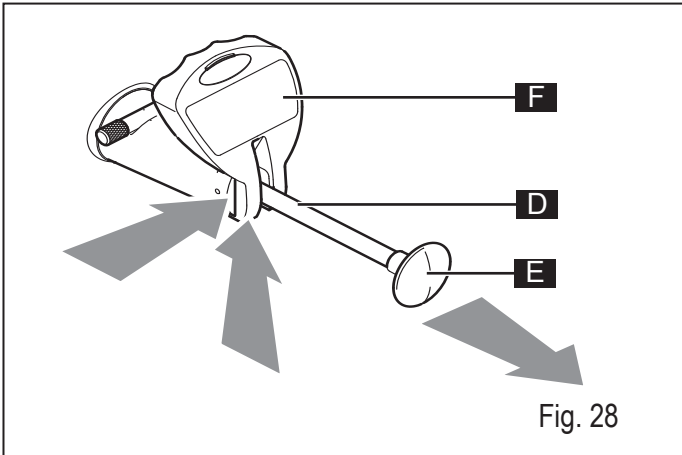
7.6. Smontaggio rubinetto

Per una più accurata pulizia della parte interna del rubinetto, smontarlo come segue:

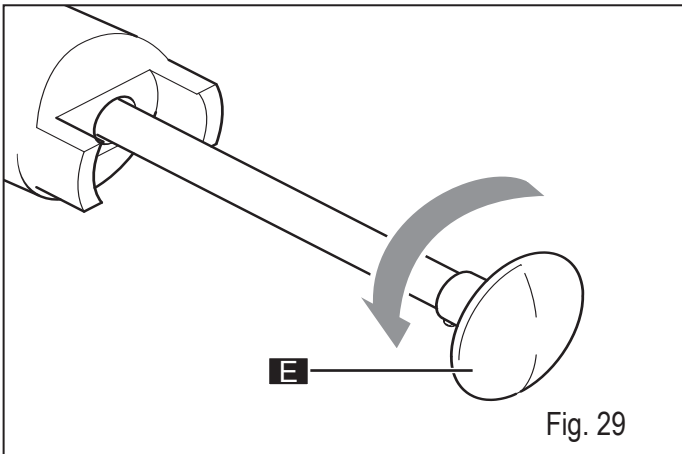
- eseguire la rimozione del rubinetto, secondo la procedura riportata nel relativo paragrafo 7.4.
- posizionare il rubinetto su una superficie piana e pulita, dopodiché svitare e rimuovere la vite (A) di fissaggio del pulsante alla macchina sfilando dalla sede il perno (B) con la relativa molla (C);



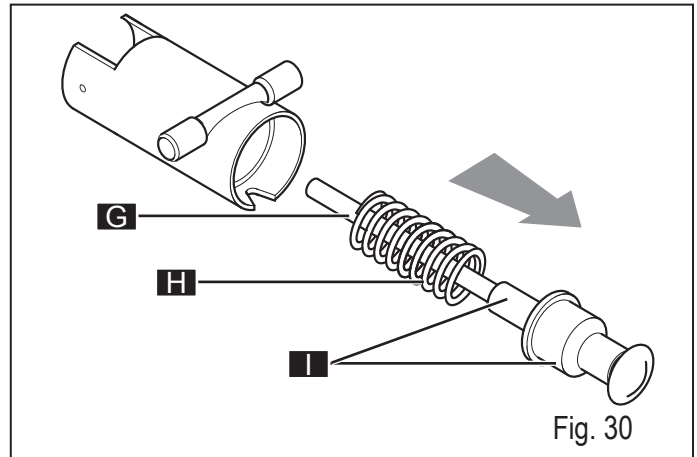
- tirare completamente l'asta (D) dal pomello (E) e contemporaneamente spingere la leva (F) dal basso verso l'alto, fino ad estrarla dalle guide del perno, come illustrato in figura;



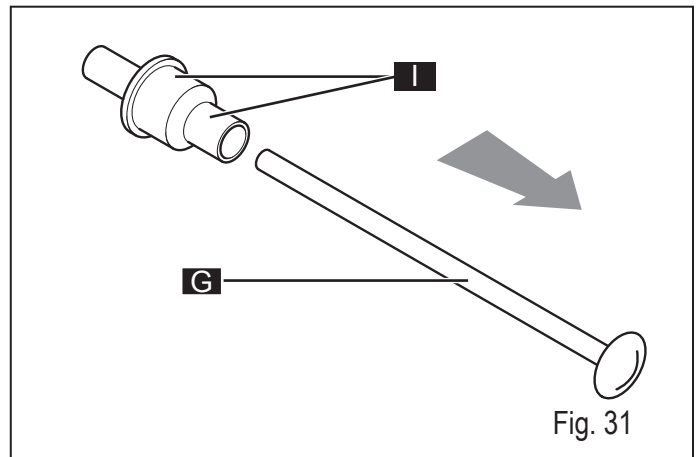
- svitare il pomello (E) ruotandolo in senso antiorario, tenendo ferma l'asta;



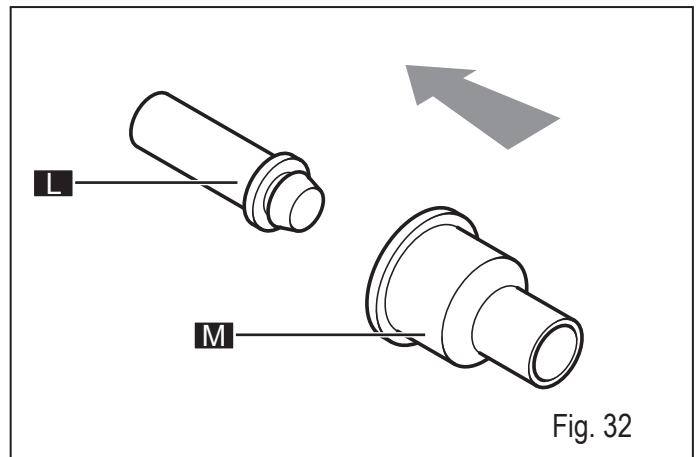
- sfilare l'asta (G) e la molla (H) dal corpo rubinetto (l'assieme perno/guarnizione (I) usciranno unitamente all'asta);



- sfilare l'asta (G) dall'assieme perno/guarnizione (I);



- smontare (tirandolo) il perno (L) dalla guarnizione (M).



7.7. Lavaggio e sanitizzazione componenti

Tutti i componenti precedentemente smontati (rubinetto, agitatore, asta agitatore, guarnizione e vasca) devono essere accuratamente lavati e sanitizzati.

Per eseguire correttamente questa procedura procedere come segue:

- riempire un recipiente con detergente ed acqua calda a 50-60°C (122-140°F);
- lavare i componenti smontati con la soluzione detergente;
- risciacquare con acqua calda;
- riempire un altro recipiente con una soluzione sanitizzante a base di ipoclorito di sodio diluito in acqua per ottenere una concentrazione di cloro attivo dello 0,02%;
- immergere i componenti smontati nella soluzione sanitizzante;
- lasciare i componenti all'interno del recipiente con la soluzione sanitizzante per circa 30 min;
- risciacquare con acqua pulita;
- effettuare la pulizia del coperchio vasca, (vedi paragrafo 7.11);
- porre i componenti su un piano pulito e asciugarli.

7.8. Assemblaggio componenti lavati.

Tutti i componenti lavati e sanitizzati devono essere riassemblati con cura e successivamente montati sulla macchina, seguendo le relative procedure.

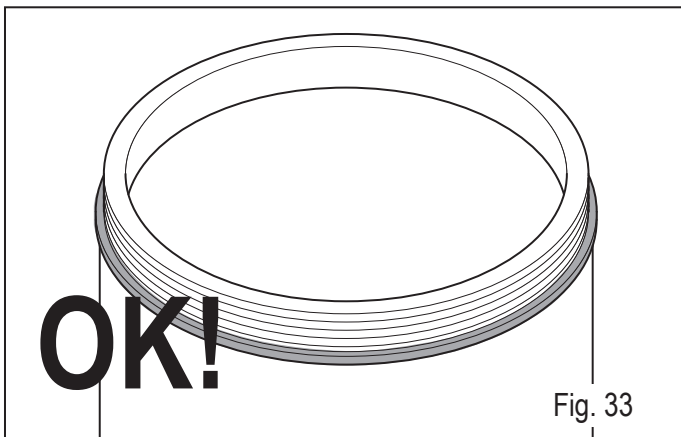
7.8.1. Assemblaggio vasca



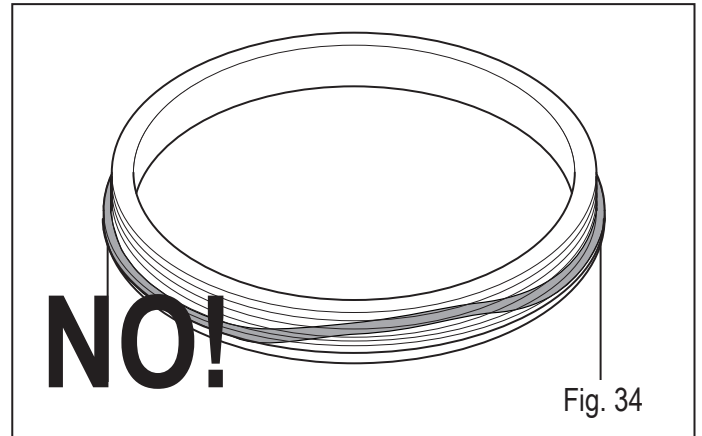
Attenzione: verificare il corretto montaggio della guarnizione; un errato montaggio della guarnizione provoca la fuoriuscita del prodotto; pericolo di scottature!

Prima di procedere con il montaggio della vasca sulla macchina, si deve verificare che la guarnizione sia correttamente posizionata.

Nella Fig. 33 viene mostrata una guarnizione correttamente posizionata; questa aderisce in modo uniforme su tutto il bordo della vasca.

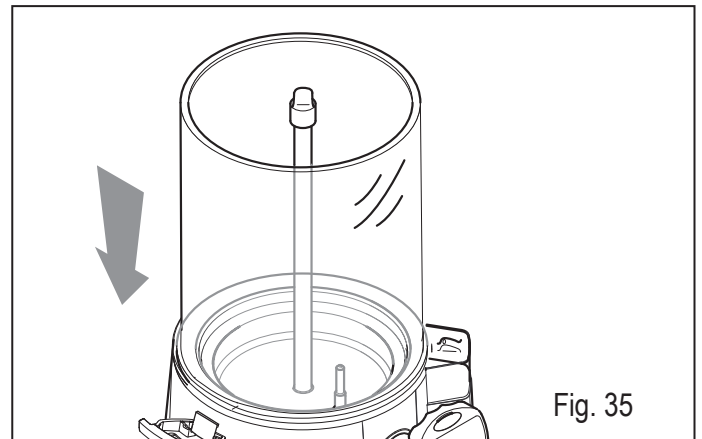


Nella Fig. 34 viene mostrata una guarnizione montata i modo errato; in questo caso la guarnizione NON aderisce perfettamente su tutto il bordo della vasca.



Per i modelli 5 Litri e 10 Litri (1.32 e 2.64 Gal US):

- rimontare la vasca nella propria sede, spingendo verso il basso con forza, dopo aver inumidita la guarnizione di tenuta con acqua;

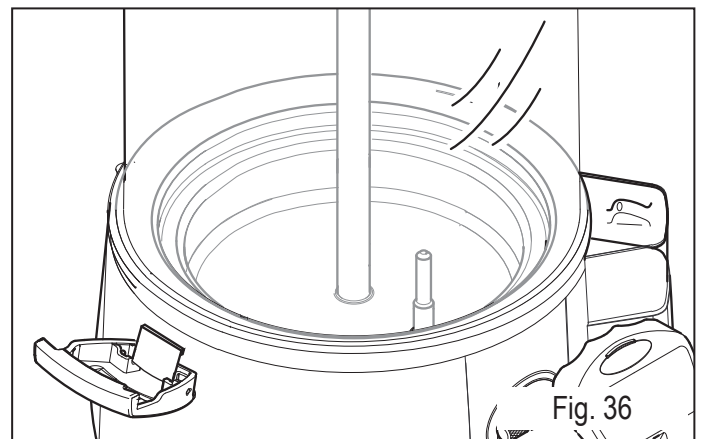


NON USARE GRASSO O VASELINA.

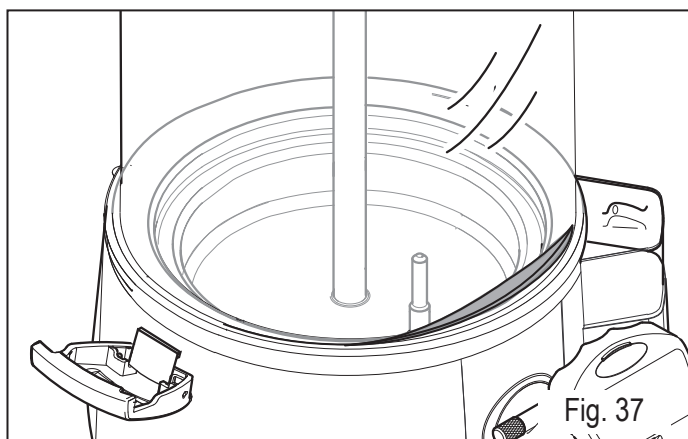


Attenzione: verificare il corretto montaggio della vasca sulla macchina; un errato montaggio della vasca provoca la fuoriuscita del prodotto; pericolo di scottature!

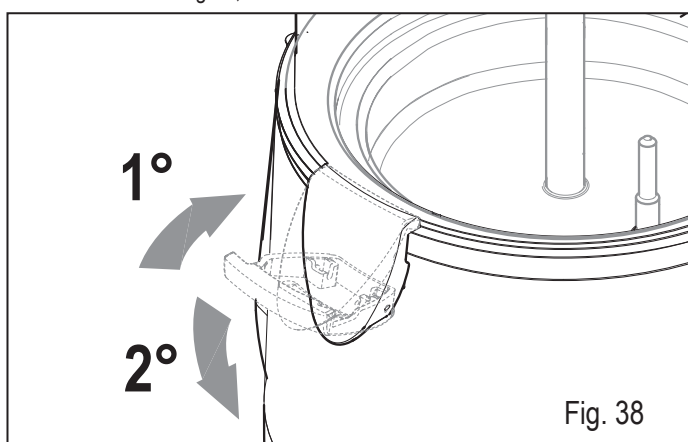
Nella Fig. 36 viene mostrata una vasca montata correttamente; questa aderisce in modo uniforme su tutto il bordo della macchina:



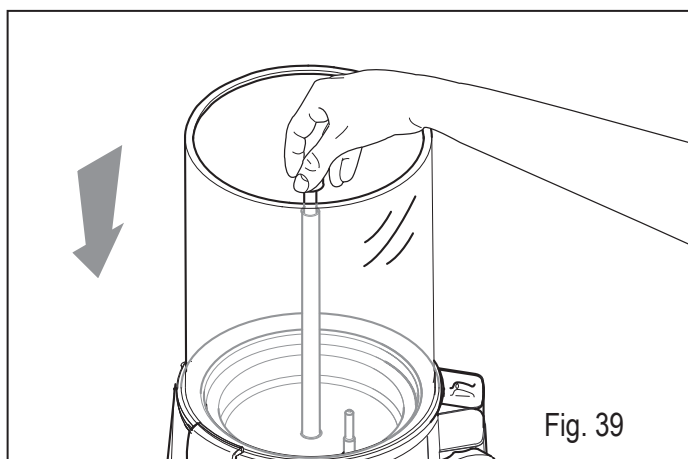
Nella Fig. 37 viene mostrata una vasca montata in modo errato; in questo caso la vasca NON aderisce perfettamente su tutto il bordo della macchina.



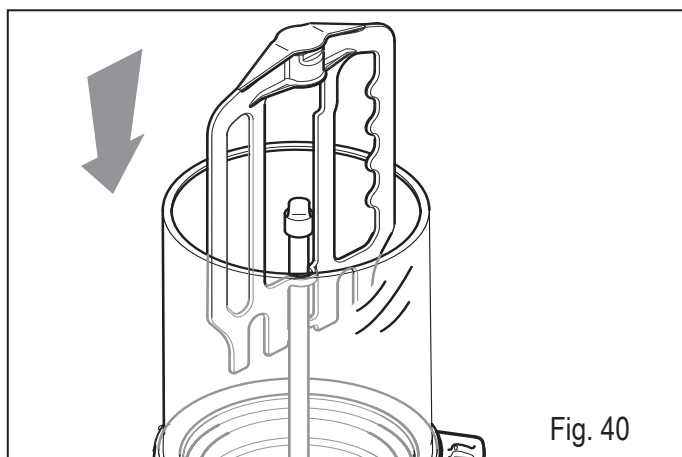
- Fissare la vasca al corpo macchina mediante le maniglie aggancio vasca, come illustrato in figura;



- inserire l'albero agitatore nella propria sede;



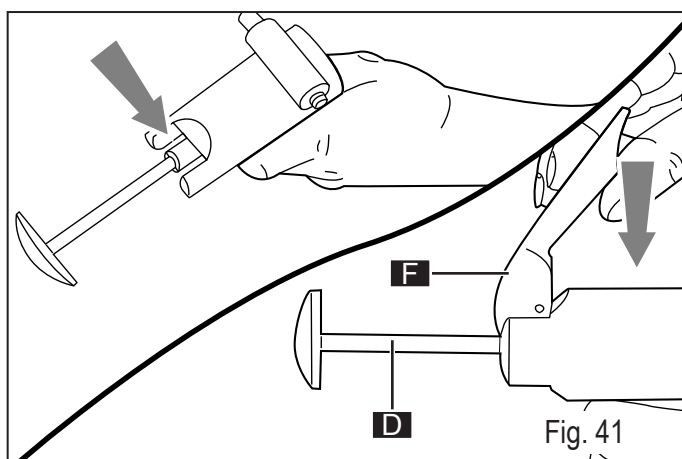
- inserire l'agitatore nella propria sede, con procedura inversa descritta all'interno del paragrafo 7.3.



7.8.2. Assemblaggio rubinetto

Per riassemblare il rubinetto procedere eseguendo al contrario le operazioni di smontaggio precedentemente illustrate (da Fig. 32 a Fig. 27).

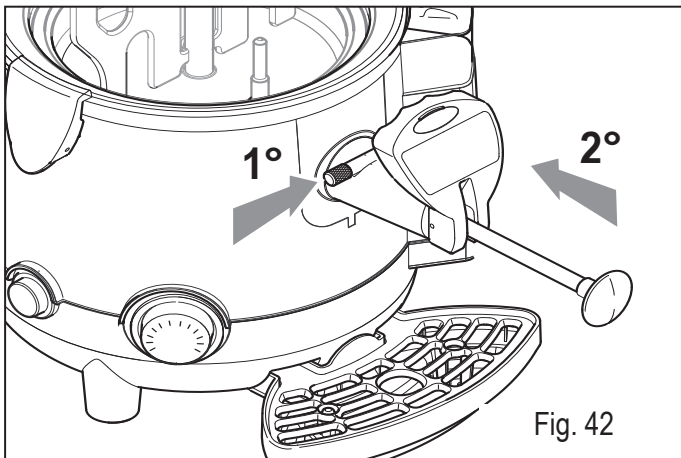
Per il montaggio della leva (F) spingere l'asta (D) dalla parte interna fino alla fuoriuscita delle guide; successivamente inserire la leva (F) e rilasciare lentamente l'asta (D).



7.8.3 Montaggio rubinetto

Per rimontare correttamente il rubinetto procedere come segue:

- tenere premuto il pulsante assicurandosi che l'asta sia completamente estratta;
- introdurre il rubinetto nell'apposita sede spingendo fino a che il pulsante non ritorni nella posizione iniziale.



7.9. Sanitizzazione parte interna



Attenzione! il termostato deve essere impostato su -OFF-.

Operare come segue:

- preparare la soluzione sanizzante (vedi paragrafo 7.7);
- riempire la vasca con la soluzione sanizzante;
- lasciare agire la soluzione per circa 30 min;
- svuotare la vasca dal sanizzante;
- successivamente si deve proseguire con un opportuno risciacquo della vasca e della parte interna per eliminare i residui di sanizzante.

7.10. Pulizia vasca raccogli gocce

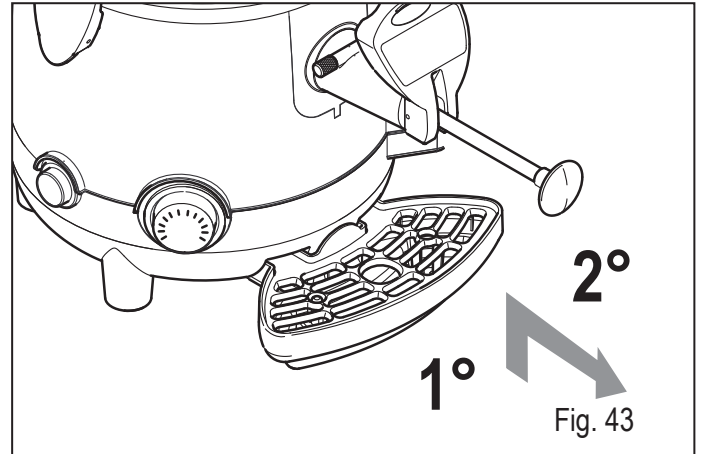


Giornalmente si deve procedere con lo svuotamento e la pulizia della vaschetta raccogli gocce.



Nota: la vaschetta deve essere svuotata e pulita ogni qualvolta si solleva il galleggiante rosso installato nella griglia; ciò per evitare la fuoriuscita del liquido.

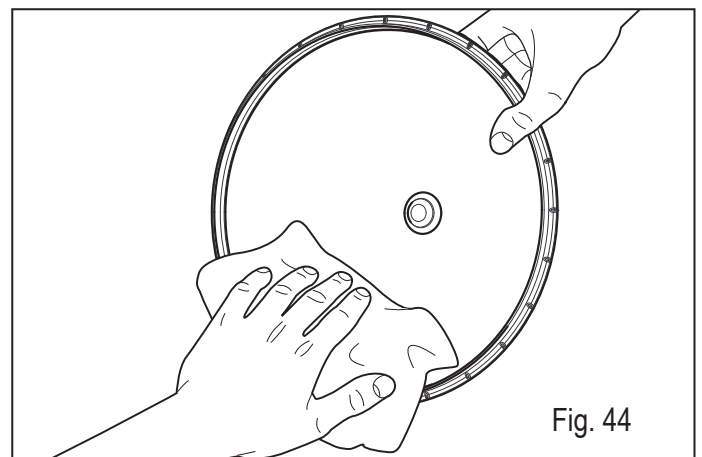
- sollevare la vaschetta con la griglia ed estrarla dalla propria sede tirandola verso l'esterno;



- lavare la vaschetta e la griglia separatamente con acqua tiepida;
- asciugare tutti i componenti;
- riposizionare la griglia sopra la vaschetta;
- inserire la vaschetta nella sua sede e premerla verso il basso per renderla solidale con la macchina.

7.11. Pulizia coperchio vasca

- Rimuovere il coperchio vasca dalla macchina;
- pulire la superficie mediante un panno umido e/o spugnetta non abrasiva imbevuta di sanizzante;
- risciacquare abbondantemente con acqua.



7.12. Svuotamento caldaia



Attenzione: durante le operazioni di svuotamento della caldaia togliere la spina del cavo d'alimentazione dalla presa di corrente.



Attenzione! lo svuotamento della caldaia deve essere eseguito solo con la vasca vuota e quando la macchina si è adeguatamente raffreddata.



È vietato utilizzare l'acqua prelevata dalla caldaia per scopi alimentari.

Per eseguire lo svuotamento della caldaia procedere come segue:

- togliere la spina dalla presa di corrente;
- rimuovere la vasca raccogli gocce, come descritto nel relativo paragrafo 7.8;
- rimuovere il coperchietto (A);

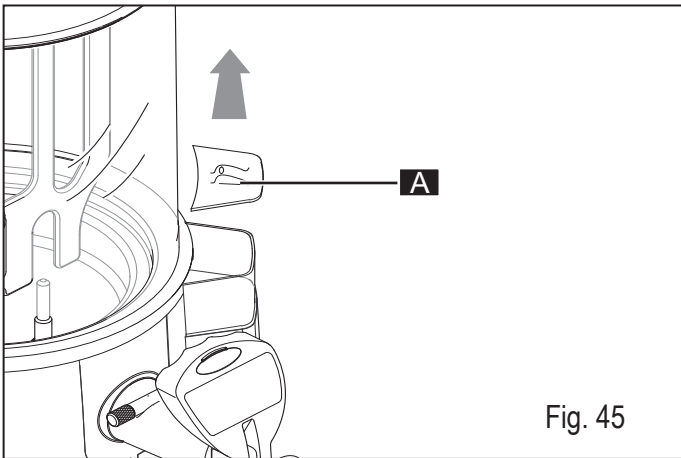


Fig. 45

- posizionare la macchina su una superficie piana e con la vaschetta indicazione acqua in caladaia rivolta verso il bordo esterno della superficie di appoggio;
- posizionare un recipiente (B) con capacità superiore a 3 litri (0,8 Gal US) sotto il tappo di svuotamento (C);
- con l'utilizzo di una moneta o di una chiave a brugola, svitare il tappo di svuotamento (C).

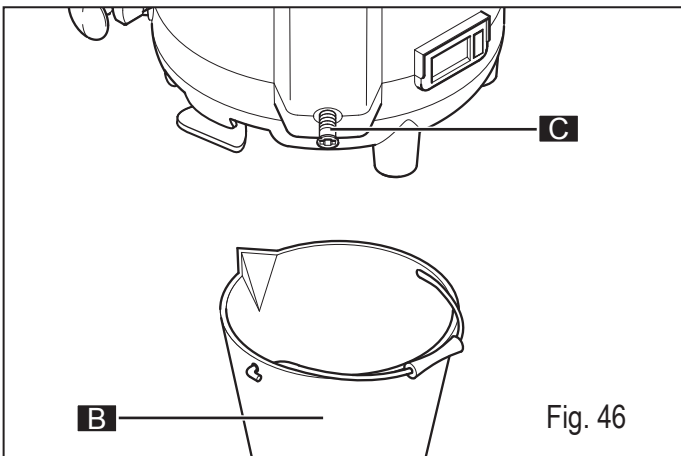


Fig. 46

- estrarre con decisione il tappo (C) ed attendere il completo svuotamento dell'acqua nella caldaia.

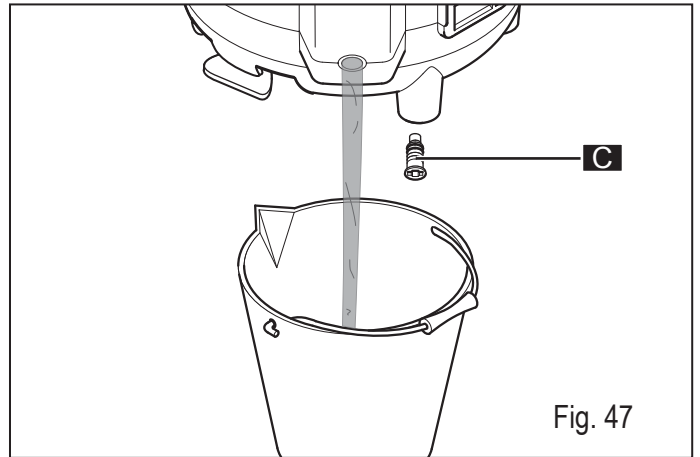


Fig. 47

7.13. Pulizia e decalcificazione caldaia



La decalcificazione della caldaia deve essere effettuata periodicamente; si consiglia almeno una volta ogni 3 mesi.

- Effettuare la procedura di svuotamento della caldaia, vedi paragrafo 7.11;
- inserire e fissare il tappo svuotamento acqua caldaia;
- introdurre acqua più soluzione decalcificante per macchine da caffè (seguire le istruzioni riportate sulla confezione del decalcificante);
- lasciare agire la soluzione per il tempo indicato dalle istruzioni della soluzione stessa;
- effettuare lo svuotamento della soluzione all'interno della caldaia, vedi paragrafo 7.11;
- effettuare un abbondante risciacquo con acqua effettuando riempimenti e svuotamenti della caldaia, vedi paragrafo 6.1 e 7.11;

7.14. Sostituzione batteria termometro

Avvertenze:

- Non inserire una batteria usata o una batteria di tipo differente;
- Se non si utilizza la macchina per un lungo periodo estrarre la batteria dalla sua sede e conservarla in un luogo idoneo;
- La durata della batteria nuova, in condizioni di normale utilizzo, è di circa un anno;
- La batteria esausta deve essere smaltita in modo conforme alle norme vigenti nel paese d'utilizzo della macchina.

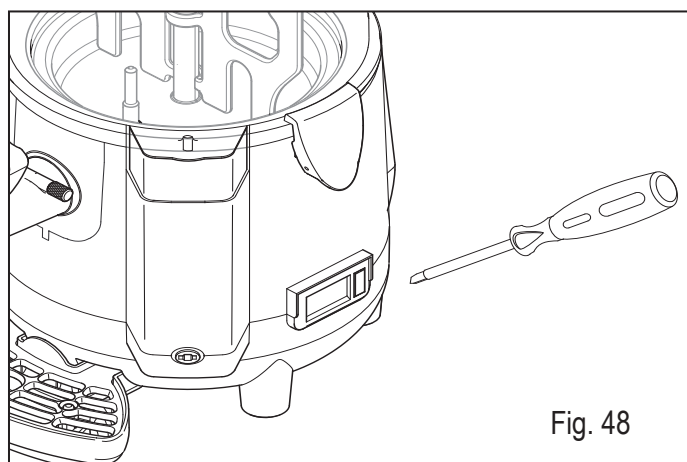
Ogni termometro, per il suo corretto funzionamento, viene alimentato in modo indipendente mediante l'utilizzo di n° 1 batterie a bottone da 1,5V cod.GPA76



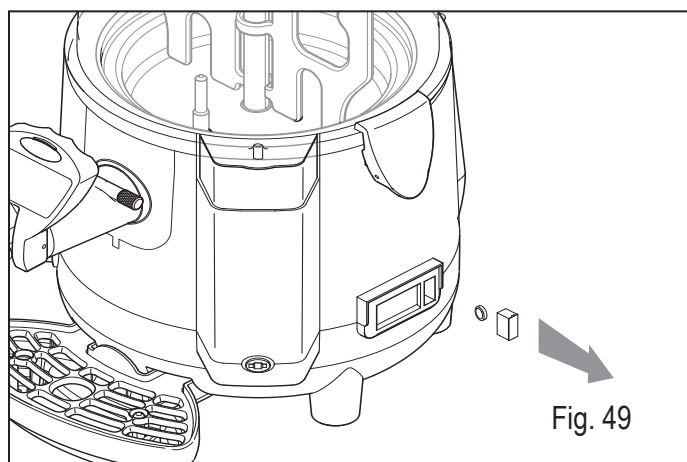
Attenzione: qualunque intervento deve essere solo manuale. Non usare nessun tipo di attrezzo che potrebbe danneggiare l'integrità del termometro.

Per la sostituzione della batteria procedere come segue:

- utilizzando un cacciavite rimuovere lo sportellino frontale;



- sostituire, nell'alloggiamento, la batteria rispettando le polarità indicate;



- chiudere il vano batterie con il coperchietto.



Nota: il coperchio deve essere chiuso manualmente; se vi sono difficoltà nel chiudere il coperchio, verificare il corretto posizionamento della batteria.

7.15. Ripristino termosonda



Il ripristino dalla termosonda, è di esclusiva competenza del tecnico specializzato che dovrà organizzare tutte le sequenze operative e l'impiego di attrezzature adeguate per operare nel rigoroso rispetto delle rispettive norme vigenti in materia.



Attenzione: dopo l'intervento dalla termosonda che ha portato al blocco della macchina, è indispensabile eliminare il prodotto contenuto all'interno della vasca e procedere alla pulizia di tutti i componenti, prima del ripristino della funzionalità della macchina stessa.

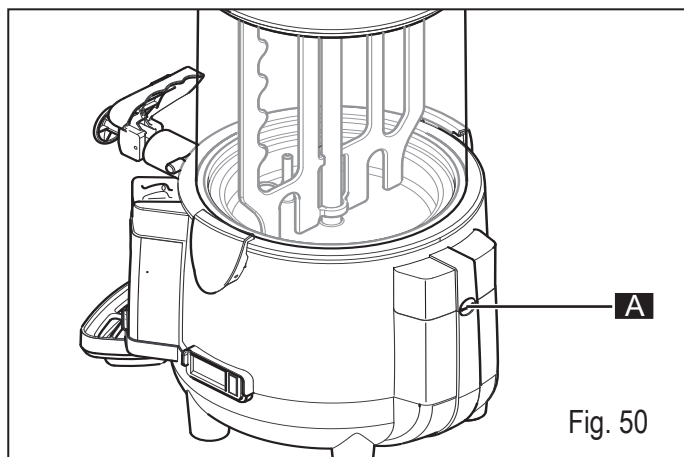


Attenzione: prima di procedere con il ripristino dalla termosonda, spegnere la macchina mediante il relativo interruttore e scollegare la spina elettrica della presa di corrente ed attendere che si raffreddi.

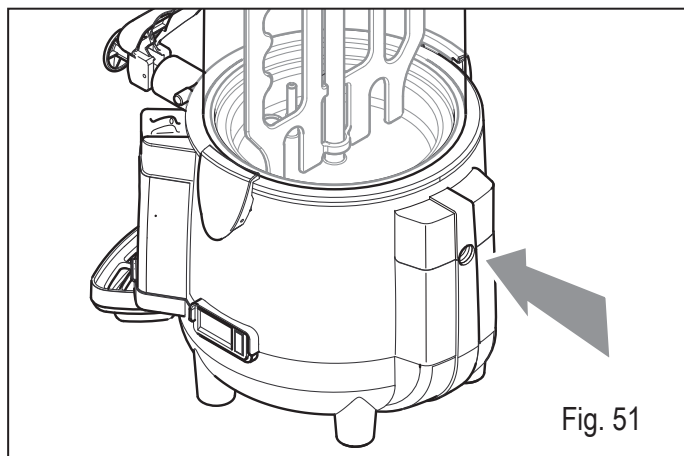


Il ripristino dalla termosonda livello minimo acqua caldaia è vietata all'operatore.

- con l'utilizzo di un appropriato utensile, svitare e rimuovere la vite di protezione (A);



- utilizzando uno strumento adatto, premere il pulsante posto all'interno, per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



7.16. Manutenzione periodica



La macchina deve essere periodicamente, almeno una volta all'anno, verificata da un tecnico specializzato. Questa verifica periodica serve a mantenere alto il livello di sicurezza di tutti i componenti installati e della macchina stessa.



Nel caso un componenti sia usurato, deve essere sostituito con un ricambio originale nuovo.



L'utilizzo della macchina è vietato quando anche un solo componente sia difettoso o usurato. La manutenzione periodica è vietata all'operatore.

8. DEMOLIZIONE




Le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite secondo la Direttive Europea 2002/96/CE e nel rispetto delle normative vigenti del Paese di utilizzo della macchina.



Tale apparecchiature NON possono essere smaltite secondo il normale flusso dei rifiuti solidi urbani, ma devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali con i quali sono costruiti.



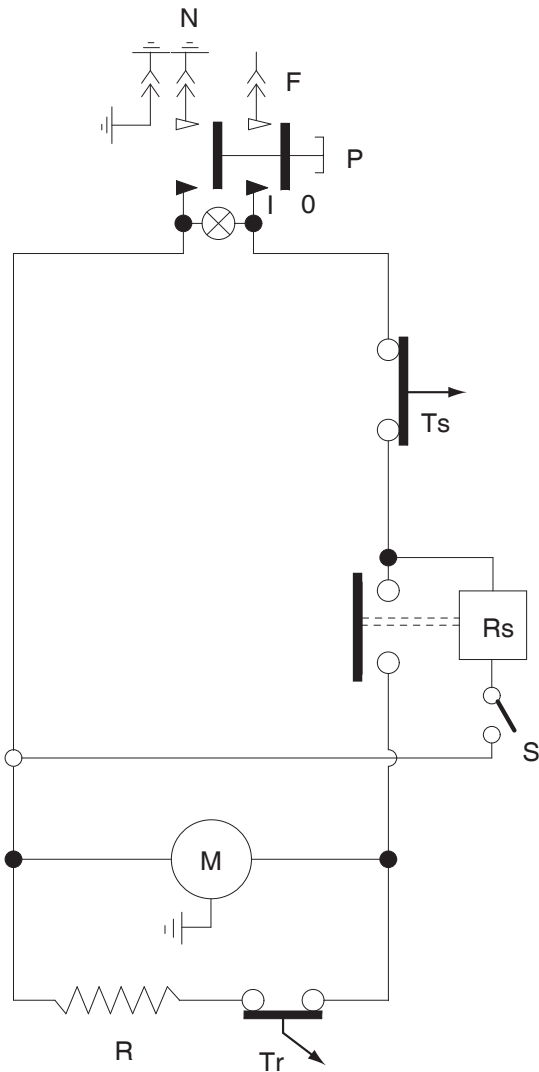
Il simbolo  del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.

9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI

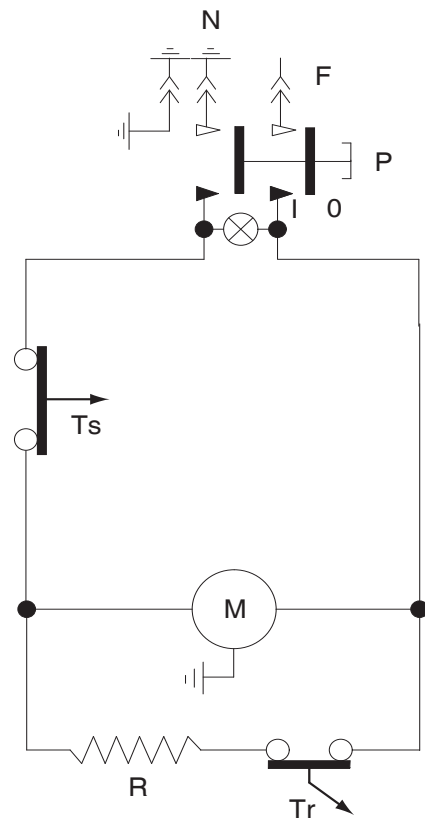
Problemi	Cause	Rimedi
Non scalda	Manca tensione	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa
	Interruttore in posizione -OFF-	Spostare l'interruttore in posizione -ON-
	È intervenuta la termosonda	Resettare il termoprotettore come indicato nel paragrafo 6.1.
	Termostato a "0"	Regolare il termostato
Agitatore non gira	Manca tensione	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa
	L'asta di trascinamento non è nella sede	Togliere l'asta di trascinamento e inserirla di nuovo correttamente come descritto nel paragrafo 7.5.2.
	Problemi al motorino	Rivolgersi all'assistenza
	Interruttore generale su (0)	Premere l'interruttore generale
Il rubinetto perde	Non è montato correttamente	Svuotare la cioccolatiera e rimontarlo come descritto nel paragrafo 7.5.3.
	Il foro d'uscita ed il gommino sono sporchi	Svuotare la cioccolatiera e pulire bene l'intero rubinetto, rimontarlo come descritto nel paragrafo 7.5.1.
	La guarnizione di tenuta è da sostituire	Rivolgersi all'assistenza
Esce acqua da vaschetta livello	Temperatura troppo alta	Abbassare la temperatura
	Livello acqua sopra all'indicazione MAX quando la macchina è a temperatura ambiente	Lasciare raffreddare la macchina e svuotare la caldaia fino al raggiungimento del livello indicato
Esce il prodotto dalla base della vasca trasparente	La vasca non è montata correttamente	Svuotare la cioccolatiera, togliere la vasca e rimontarla secondo le istruzioni riportate nel paragrafo 7.5.2.
	La guarnizione di tenuta è da sostituire	Rivolgersi all'assistenza
Il termometro non segnala la temperatura	Batteria scarica	Sostituire la batteria paragrafo 7.9.
	Sonda malfunzionante	Chiamare il tecnico specializzato
Blocco della macchina	Il livello dell'acqua in caldaia è sceso sotto il valore minimo con conseguente blocco della macchina	Rabboccare la caldaia, se presente il sensore di livello Chiamare il tecnico specializzato, che provvederà al ripristino
	Assenza acqua in caldaia	Rabboccare la caldaia, se presente il sensore di livello Chiamare il tecnico specializzato, che provvederà al ripristino
Se le cause del malfunzionamento della macchina non sono elencate nella presente tabella o se i rimedi proposti non risolvono il problema, contattare un tecnico specializzato		

10. SCHEMA ELETTRICO

Versione 115 Volts



Versione 230 Volts



ITEM	DESCRIZIONE
P	PULSANTE ALIMENTAZIONE GENERALE
Rs	RELE' SENSORE ACQUA CALDAIA
S	SENSORE ACQUA CALDAIA
Ts	TERMOSTATO DI SICUREZZA
M	MOTORE AGITATORE
Tr	TERMOSTATO DI REGOLAZIONE
R	RESISTENZA

ITEM	DESCRIZIONE
P	PULSANTE ALIMENTAZIONE GENERALE
Ts	TERMOSTATO DI SICUREZZA
M	MOTORE AGITATORE
Tr	TERMOSTATO DI REGOLAZIONE
R	RESISTENZA

GARANZIA

CONDIZIONI VALIDE SOLO IN ITALIA

Per avere diritto alla garanzia si raccomanda di seguire strettamente le istruzioni contenute nel manuale in dotazione circa il corretto e sicuro uso delle apparecchiature.

Il costruttore garantisce la qualità dei materiali e del sistema produttivo impiegati nella realizzazione delle proprie macchine, le quali vengono tutte sottoposte a idonei test di verifica. Per il periodo di un anno dalla data della consegna, il produttore si impegna a riparare o sostituire (ad opera di personale – anche un proprio rivenditore - da essa autorizzato), a suo insindacabile giudizio ed entro un congruo termine, quei componenti che saranno riconosciuti viziati all'origine dal nostro servizio post-vendita, per cattiva qualità dei materiali o per vizi di fabbricazione. Sono comprese nella garanzia le riparazioni o sostituzioni delle parti danneggiate in conseguenza dei vizi sopra descritti.

Gli interventi effettuati in garanzia non danno in nessun caso luogo a modifiche o prolungamenti della data di scadenza della garanzia stessa.

Qualora emergesse che le problematiche alla base della richiesta di intervento in garanzia non siano in realtà riconducibili a fatti imputabili al costruttore, nel caso in cui sia stato chiesto un intervento presso il domicilio dell'acquirente gli verrà in ogni caso addebitato un importo fisso, c.d. "diritto di chiamata" e, a fronte della conferma dell'acquirente di volere che venga effettuato l'intervento (seppure non alle condizioni di garanzia), verrà in ogni caso addebitato un importo fisso, c.d. "diritto di chiamata" e, a fronte della conferma di voler che venga effettuato l'intervento (seppure non alle condizioni di garanzia), verranno altresì addebitati gli importi relativi alla mano d'opera impiegata (ore lavoro, sia ordinarie sia straordinarie, trasferta, ore e spese di viaggio, vitto ed alloggio), dei componenti resisi necessari e tutte le eventuali spese di trasporto (con assunzione dei rischi inerenti al trasporto in capo all'acquirente).

Alcunché è dovuto all'acquirente in conseguenza del fermo forzato della macchina, né alcuna pretesa potrà egli vantare a qualsiasi titolo per danni, sia diretti sia indiretti, in conseguenza dell'insorgere di problematiche inerenti alla presente garanzia.

CASI NEI QUALI NON SI APPLICA LA GARANZIA

1. Danni causati dal trasporto, scarico e posa (N.B. la consegna viene sempre effettuata franco fabbrica).
2. Le parti soggette al normale logoramento.
3. Guasti, rotture, malfunzionamenti o danni in generale a persone e/o cose causati da imperizia, negligenza, non regolare manutenzione o uso non corretto (ovvero improprio o non conforme rispetto alle caratteristiche della macchina ed a quanto indicato nel manuale di installazione ed uso, ivi comprese eventuali manomissioni ed impiego di parti non originali) e comunque non riconducibili a difetti di fabbricazione.
4. Guasti, rotture, malfunzionamenti o danni in generale collegati ad un uso delle macchine in combinazione con altre macchine e/o accessori, salvo diversamente previsto.
5. A fronte di interventi e/o riparazioni di componenti, sebbene viziate all'origine, effettuate da personale non autorizzato dal produttore.
6. Interventi richiesti per verifiche di comodo.
7. Qualsiasi evento conseguente a condizioni di lavoro in ambienti o climi al di fuori delle normali condizioni d'uso indicate nel manuale di installazione ed uso.
8. Guasti, rotture, malfunzionamenti o danni in generale causati da carenze degli impianti elettrici ed idrici del locale in cui la macchina è installata o difformi rispetto a quanto indicato nel manuale di installazione ed uso.
9. La garanzia non si applica nel caso in cui sia stata asportata o manomessa la targa dati tecnici e matricola apposta sulla macchina o dall'esame della targa non sia comunque possibile pervenire ad una certa identificazione della macchina medesima.
10. L'intervento in garanzia è subordinato alla regolare e puntuale osservanza delle concordate condizioni di pagamento.

INDICE

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL ...3	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO10
1.1. Fabricante3	7.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección10
1.2. Personal encargado3	7.2. Vaciado de la cuba11
1.3. Estructura del manual3	7.3. Desmontaje de la cuba11
1.3.1. Objetivo y contenido3	7.4. Extracción del grifo12
1.3.2. Destinatarios3	7.5. Limpieza de la olla13
1.3.3. Conservación3	7.6. Desmontaje del grifo14
1.3.4. Símbolos utilizados3	7.7. Lavado e higienización de los componentes15
2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....4	7.8. Ensamblaje de los componentes lavados15
2.1. Uso previsto de la máquina4	7.8.1. Ensamblaje de la cuba15
2.2. Principales componentes4	7.8.2. Ensamblaje del grifo16
2.3. Datos técnicos4	7.8.3. Montaje del grifo17
3. SEGURIDAD5	7.9. Higienización de la parte interna17
3.1. Normas generales de seguridad5	7.10. Limpieza de la cubeta receptora de goteo17
3.2. Funciones de parada5	7.11. Limpieza de la tapa de la cubeta17
3.3. Placas5	7.12. Vaciado de la caldera18
3.4. Situaciones de emergencia5	7.13. Limpieza y descalcificación de la caldera18
4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO .6	7.14. Sustitución de la pila del termómetro19
4.1. Embalaje6	7.15. Restablecimiento de la termosonda19
4.2. Transporte y desplazamiento6	7.16. Mantenimiento periódico20
4.3. Almacenamiento6	8. DESGUACE20
5. INSTALACIÓN6	9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS...21
5.1. Accesorios entregados adjuntos7	10. ESQUEMA ELECTRICO22
5.2. Montaje y emplazamiento7	
5.3. Tratamiento del embalaje7	
5.4. Enlace eléctrico7	
6. FUNCIONAMIENTO8	
6.1. Puesta en funcionamiento8	
6.2. Suministro del producto9	

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

Las indicaciones relativas al fabricante se encuentran en la placa de datos que aparece reproducida en la primera y/o última página del manual.

1.2. Personal encargado

A la máquina pueden tener acceso dos encargados que realizan tareas específicas y son los que a continuación se indican.

Operador

Persona con adecuados conocimientos técnicos en cuanto a la preparación de los productos que la máquina utiliza para el suministro de chocolate caliente en conformidad con lo dispuesto por las normativas vigentes relativas a la higiene.

Persona que después de haber leído el presente manual esté en condiciones de efectuar:

- las normales operaciones de carga y/o sustitución de los productos de consumo;
- el correcto suministro del producto;
- la limpieza y la higienización de la máquina.

Técnico especializado

Persona que, después de haber leído este manual, está encargada de modo específico de la instalación, uso y mantenimiento de la máquina y, por lo tanto:

- está en condiciones de efectuar intervenciones de reparación en caso de malfuncionamiento grave y tiene conocimiento del contenido del presente manual y de todas las informaciones relativas a la seguridad;
- está en condiciones de comprender cabalmente las instrucciones de este manual y de interpretar correctamente dibujos y esquemas;
- conoce las principales normas higiénicas, de prevención de accidentes, tecnológicas y de seguridad;
- tiene experiencia específica en cuanto al mantenimiento de las chocolateras;
- sabe cómo comportarse en caso de emergencia, dónde encontrar los medios individuales de protección y cómo usarlos correctamente.



Está prohibido el uso de la máquina a personas que no reúnan los requisitos antes indicados.

1.3. Estructura del manual

El cliente debe leer con máxima atención todas las informaciones e instrucciones que aparecen en este manual.

1.3.1. Objetivo y contenido

Este manual tiene por objeto proporcionar al cliente todas las informaciones necesarias para efectuar la instalación y el mantenimiento de la chocolatera, así como para utilizarla.

Las versiones de la chocolatera son 2: cubeta de 5 y 10 litros (1.32 y 2.64 Gal US), pero las figuras se refieren siempre a la versión de 10 litros (2.64 Gal US), puesto que también son válidas para la versión de 5 litros (1.32 Gal US).



Antes de efectuar cualquier operación en la máquina, los operadores y los técnicos especializados deben leer atentamente las instrucciones expuestas en el presente documento.

En caso de dudas sobre la correcta interpretación de las instrucciones rogamos contactarse con el fabricante para obtener las necesarias aclaraciones.



Está prohibido ejecutar cualquier operación sin haber leído y comprendido cabalmente el contenido del presente manual.

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

Los operadores no deben ejecutar operaciones que están reservadas a los técnicos especializados.

El fabricante declinará toda responsabilidad por daños que deriven de la inobservancia de la precedente prohibición.

El manual de instrucciones es parte integrante de la máquina adquirida y debe acompañarla siempre, incluso en caso de entrega de la misma a sucesivos propietarios.

1.3.3. Conservación

El manual de instrucciones debe ser conservado en inmediata proximidad de la máquina.

Para poder garantizar permanentemente la integridad y posibilidad de consulta del presente manual, se recomienda respetar las siguientes indicaciones:

- emplear el manual evitando dañarlo en todo o en parte;
- por ningún motivo quitar, arrancar ni reescribir partes del manual;
- conservar el manual en lugares protegidos contra humedad y calor a fin de impedir su deterioro y garantizar la legibilidad permanente del mismo en todas sus partes.



En caso de extraviarse o dañarse este manual se deberá solicitar de inmediato otra copia al fabricante o al distribuidor autorizado del país en que la máquina es empleada.

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



Indica un peligro que conlleva riesgo incluso mortal para el usuario. En este caso se debe proceder prestando máxima atención y respetando todas las instrucciones en cuanto a seguridad de intervención.

PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO



Indica al personal respectivo que, si no es ejecutada respetando la normativa de seguridad, la operación descrita conlleva riesgo de sufrir choque eléctrico.

ADVERTENCIA



Se refiere a una advertencia o nota sobre funciones esenciales o informaciones útiles. Se debe prestar máxima atención a los bloques de texto indicados mediante este símbolo.

PROHIBICIÓN



La presencia de esta señal indica las operaciones cuya ejecución debe evitarse absolutamente ya que conllevan peligro para el usuario y demás personas que operan en las proximidades de la máquina.

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



La presencia de esta señal indica la prohibición de apagar los incendios con agua o con cualquier sustancia que la contenga.

PROTECCIÓN PERSONAL



La presencia del símbolo expuesto al costado de la descripción comporta para el operador la obligación de uso de dispositivos de protección personal, ya que existe riesgo implícito de accidente.

TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica las intervenciones que pueden ser ejecutadas sólo por personal técnico especializado.

ÓRGANOS MÓVILES



Identifica el peligro derivado de los órganos móviles presentes en la máquina. Apagar la máquina antes de efectuar cualquier operación.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

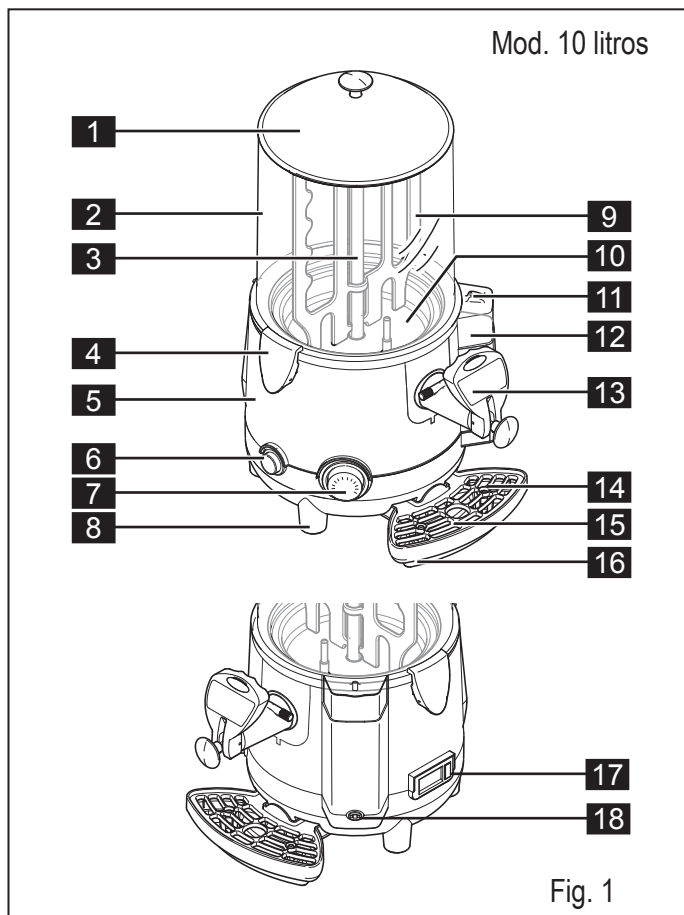
2.1. Uso previsto de la máquina

Esta máquina profesional es idónea para la producción de chocolate caliente.

2.2. Principales componentes

Los principales componentes de la máquina son:

- 1 Tapa de la cubeta
- 2 Cubeta (de 5 y 10 litros [1.32 y 2.64 Gal US])
- 3 Árbol agitador
- 4 Asas enganche cubeta
- 5 Cuerpo de la máquina
- 6 Interruptor general
- 7 Termostato de regulación de la temperatura del chocolate (°C - °F)
- 8 Cuerpo inferior
- 9 Agitador
- 10 Olla
- 11 Tapa de la cubeta indicación nivel de agua en la caldera
- 12 Cubeta indicación nivel de agua en la caldera
- 13 Grupo distribución del producto (grifo)
- 14 Indicador nivel máximo del recoge gotas
- 15 Rejilla cubeta recoge gotas
- 16 Cubeta recoge gotas
- 17 Pantalla LCD visualización temperatura del producto (°C - °F)
- Estándar en la versión 115V
- Opcional en la versión 230V
- 18 Tapón de vaciado agua de la caldera



2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

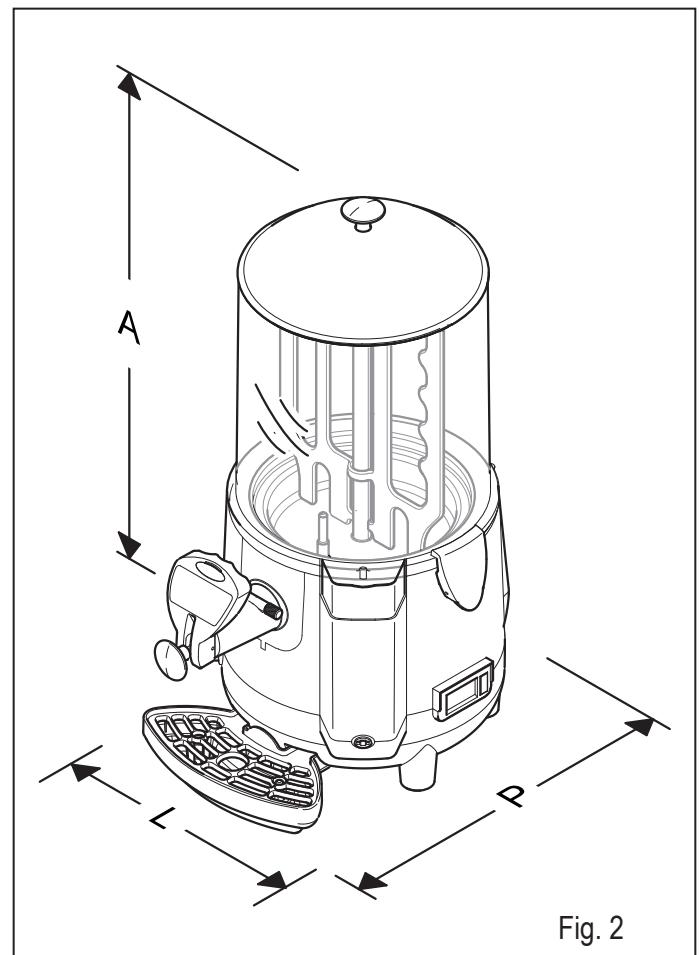
Modelo	5 litros (1.32 Gal US)	10 litros (2.64 Gal US)
Dimensiones máquina (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Peso (cuba vacía)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Potencia máxima consumida (W)	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina	
Tensión de funcionamiento (V)		
Temperatura ambiente de funcionamiento	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Número de cubas	1	1
Capacidad de cada cuba agua (l)	5 litri (1.32 Gal US)	10 litri (2.64 Gal US)
Presión sonora	<< 70 dB _A	
Clase	N	



Nota. El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones a la máquina sin obligación de aviso previo.



¡Atención! Cualquier modificación y/o instalación de accesorios adicionales deberá ser explícitamente aprobada y realizada por el fabricante.



3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

- Léase atenta y enteramente el manual de instrucciones.
- El enlace a la red eléctrica debe efectuarse según lo establecido por las normas de seguridad vigentes en el país de uso.
- La toma de corriente a la cual conectar la máquina debe:
 - corresponder al tipo de enchufe instalado en la misma;
 - ser dimensionada respetando las indicaciones de la placa de datos presente en el costado de la máquina;
 - ser conectada a un sistema eficiente de contacto de tierra;
 - ser conectada a un sistema con diferencial y magnetotérmico.
 - conectada a una instalación certificada según las correspondientes Normativas de seguridad vigentes en el país de uso.
- El cable de alimentación no debe:
 - entrar en contacto con ningún tipo de líquido: peligro de choque eléctrico y/o de incendio;
 - ser aplastado ni entrar en contacto con superficies cortantes;
 - ser utilizado para desplazar la máquina;
 - ser utilizado cuando está dañado;
 - ser manipulado con las manos húmedas o mojadas;
 - ser enrollado en madeja durante el funcionamiento de la máquina;
 - ser alterado.
- Queda prohibido:
 - instalar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas ilustradas en el Capítulo 5.
 - instalar la máquina en zonas en las que sea posible utilizar un chorro de agua;
 - utilizar la máquina en proximidad de sustancias inflamables y/o explosivas;
 - dejar al alcance de los niños bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc., ya que son potenciales fuentes de peligro;
 - dejar que los niños jueguen y permanezcan en proximidad de la máquina.
 - utilizar recambios no aconsejados por la empresa fabricante;
 - introducir cualquier modificación técnica en la máquina;
 - sumergir la máquina en cualquier tipo de líquido;
 - lavar la máquina con chorros de agua;
 - utilizar la máquina con modalidades diferentes de aquéllas indicadas en el manual;
 - utilizar la máquina en condiciones psicofísicas alteradas por influencia de drogas, alcohol, psicofármacos, etc.;
 - instalar la máquina sobre otros aparatos;
 - el uso de la máquina en ambientes potencialmente explosivos, agresivos o con alta concentración de polvos o sustancias aceitosas en suspensión en el aire;
 - el uso de la máquina en ambientes sujetos a riesgo de incendio;
 - el uso de la máquina para suministrar sustancias no previstas considerando las características de la misma;
 - limpie o realice el mantenimiento de la máquina con el interruptor general en la posición -ON- y con el enchufe conectado a la toma de corriente.
- La máquina no la pueden utilizar personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento de la máquina, a no ser que estén vigilados o instruidos del funcionamiento de la máquina por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños tienen que ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con la máquina.

- Antes de limpiar la máquina verificar que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente; esperar hasta que la máquina se haya enfriado en medida adecuada.
- No limpiar la máquina con bencina ni con ningún otro tipo de solvente.
- Toda reparación puede ser ejecutada sólo por un Centro de Asistencia Autorizado por el Fabricante y/o, en todo caso, por personal especializado y capacitado.
- No colocar la máquina en proximidad de sistemas de calefacción (tales como estufas o radiadores).
- En caso de incendio utilizar extintores de anhídrido carbónico (CO₂). No utilizar agua ni extintores de polvo.



Todo uso impropio provocará la invalidación total de la garantía, declinando el fabricante toda responsabilidad por posibles lesiones a las personas y/o daños a las cosas que de ello deriven.

Es de considerar como uso impropio:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con aplicación de técnicas diferentes de aquéllas ilustradas en esta publicación;
- cualquier intervención que se efectúe en la máquina en contraste con las indicaciones expuestas en esta publicación;
- todo uso después de alteraciones de componentes y/o de dispositivos de seguridad;
- todo uso después de reparaciones efectuadas con uso de componentes no autorizados por el fabricante;
- la instalación de la máquina al aire libre.

3.2. Funciones de parada

Las funciones de parada de la máquina se obtienen mediante el interruptor general.

3.3. Placas

NINGUNA DE LAS PLACAS PRESENTES EN LA MÁQUINA DEBE SER RETIRADA, CUBIERTA O DAÑADA, ESPECIALMENTE AQUÉLLAS QUE SE REFIEREN A LA SEGURIDAD. SI SE DAÑARA CUALQUIERA DE LAS PLACAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA MÁQUINA, SOLICITE AL CONSTRUCTOR SUSTITUCIÓN.

3.4. Situaciones de emergencia



Atención: en cualquier situación de emergencia, para detener la máquina, apriete con decisión el interruptor general hacia la posición de -OFF-.



En caso de incendio, se debe desalojar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal adiestrado y dotado de los medios de protección idóneos. Utilice siempre extintores homologados, no use nunca agua o sustancias de naturaleza incierta.

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 4 son de exclusiva competencia de los técnicos especializados en elevación y desplazamiento de máquinas embaladas y desembaladas. En función de las características y del peso del aparato a desplazar, dichos técnicos deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados de elevación y transporte, operando en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.



4.1. Embalaje

La máquina se envía lista para el uso, embalada en una caja de cartón. La caja de cartón está compuesta por una base y una cubierta, fijadas mediante dos cintas de nylon.

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

	Anchura (L)	Profundidad (P)	Altura (H)	Peso
Mod. 5 litros (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Mod. 10 litros (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)

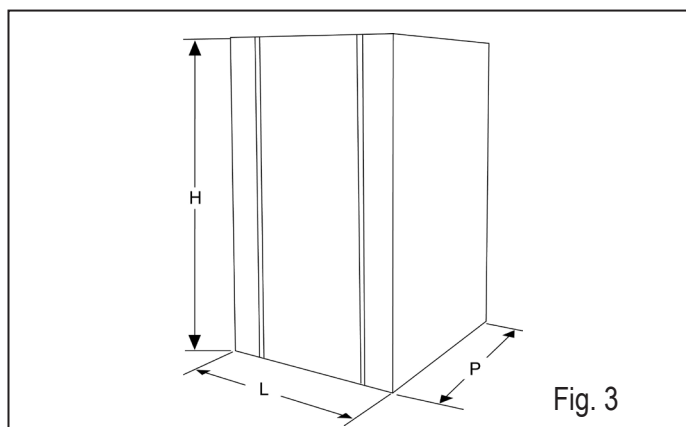


Fig. 3



Nota. Las dimensiones y el peso de la máquina embalada se indican de manera aproximada.

4.2. Transporte y desplazamiento



Controlar que ninguna persona esté presente dentro del radio operativo de elevación y desplazamiento de la carga y, en situaciones de particular dificultad, utilizar personal que controle los desplazamientos a efectuar.

El desplazamiento manual de la máquina debe ser efectuado al menos por una persona.

Elevar la máquina embalada y transportarla procediendo con cautela; evítense trayectos accidentados, prestando atención a las dimensiones y posibles piezas sobresalientes.



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

Los daños que la máquina pueda sufrir durante su transporte y desplazamiento no están cubiertos por la GARANTÍA.

Reparaciones o sustituciones de piezas eventualmente dañadas deben efectuarse por cuenta y a cargo del cliente.

En situación de uso la máquina debe ser desplazada en posición vertical y sólo después de haber:

- vaciado la cuba retirando completamente el producto que contiene (véase párrafo 7.2);
- vaciado la caldera retirando completamente el agua que contiene (véase párrafo 7.12).



Atención: los movimientos de la máquina se deben efectuar solo cuando la misma se ha enfriado a temperatura adecuada.

4.3. Almacenamiento



Antes de almacenar la máquina o al reactivarla después de un período de almacenamiento, será indispensable efectuar una cuidadosa limpieza e higienización de la misma.



Antes de almacenar la máquina, vacíe la caldera.

Atención: no sobreponer más de cinco máquinas al efectuar su almacenamiento.

En caso de prolongada inactividad, la máquina debe ser almacenada adoptando las precauciones que correspondan considerando el lugar y el período previsto de almacenamiento, esto es:

- almacenar la máquina en lugar cerrado;
- proteger la máquina contra golpes y presiones;
- proteger la máquina contra humedad y oscilaciones térmicas elevadas;
- evitar que la máquina entre en contacto con sustancias corrosivas.

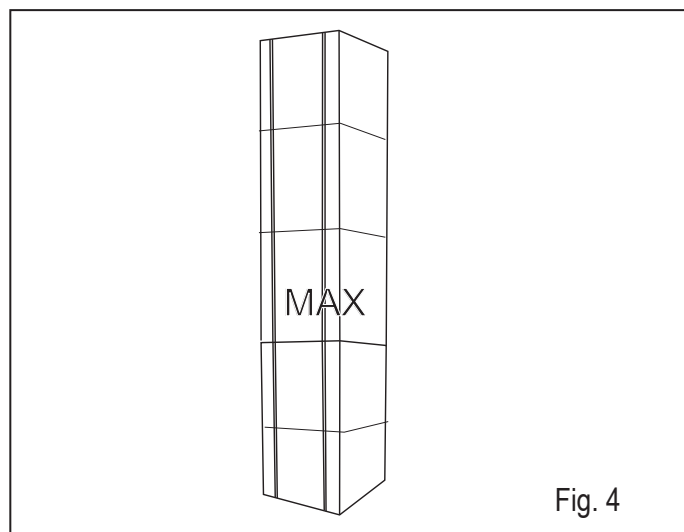


Fig. 4

5. INSTALACIÓN



Todas las operaciones ilustradas en el capítulo 5 son de exclusiva competencia de técnicos especializados, los que deberán organizar las diferentes secuencias operativas y el empleo de medios adecuados para actuar en todo momento con rigurosa aplicación de las normas vigentes en esta materia.

La máquina debe ser instalada en el interior de un edificio iluminado, aireado y provisto de pavimento sólido, nivelado (inclinación inferior a 2°) y estable; Durante la instalación, coloque la máquina lejos del alcance de niños y personas no autorizadas.



La máquina es del tipo con vigilancia, por lo que deberá ser instalada en un lugar en que pueda ser observada por personal capacitado.



Atención: está prohibido instalar la máquina en sitios donde pueda ser alcanzada, tocada y/o accionada por personas diferentes de las especificadas en el apartado 1.2.

La máquina debe funcionar en ambientes con temperatura comprendida entre 10 °C y 32 °C

5.1. Accesorios entregados adjuntos

- **Escobilla:** para efectuar la correcta limpieza del canal de suministro del chocolate.

5.2. Montaje y emplazamiento

Se debe comprobar lo siguiente:

- que el local haya sido preparado para instalar la máquina;
- que el local esté suficientemente iluminado, aireado, higienizado y que la toma de corriente sea fácilmente accesible;
- que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana y estable;
- que la máquina esté colocada a al menos 20 cm (7.8 inch) de los bordes del plano utilizado.



Deben dejarse libres espacios adecuados de acceso a la máquina a fin de que el operador pueda intervenir en ella sin dificultades y pueda también abandonar rápidamente el área de trabajo en caso de necesidad.

En figura 5 se indican las distancias mínimas necesarias para efectuar la instalación.

Nota: Dejar un espacio de 25 cm (10 pulgadas) en la parte superior.

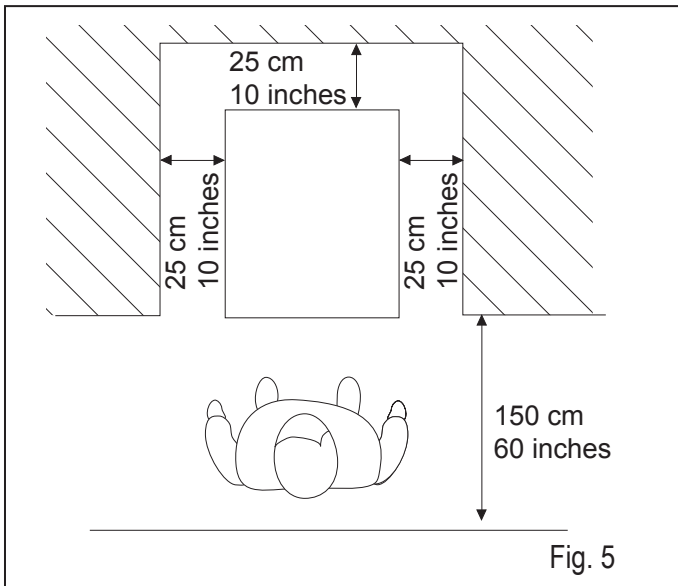


Fig. 5

En la fig. 5 se indican los espacios requeridos para los accesos:

- a los mandos situados en la parte lateral izquierda;
- a las unidades que puedan requerir intervención en caso de malfuncionamiento de la máquina.



Nota importante: para levantar la máquina no use el grupo de distribución del producto (grifo), el tubo de descarga, la cubeta de indicación del nivel de agua, las asas de enganche de la cubeta o la propia cubeta, sino que se debe agarrar el cuerpo máquina inferior; los posibles daños que la máquina pudiera

sufrir por no haber respetado esta advertencia no estarán cubiertos por la garantía.

Una vez situada la máquina embalada en proximidad de la zona de emplazamiento, se deberá proceder de la siguiente forma:

- abrir la parte superior del embalaje;
- levante y extraiga la máquina del embalaje;
- a continuación emplazar la máquina en el lugar previsto para ello.



Antes de poner la máquina en funcionamiento por primera vez será necesario efectuar una cuidadosa limpieza de sus componentes; para mayores detalles véase el correspondiente apartado.

5.3. Tratamiento del embalaje

Una vez abierto el embalaje, se recomienda subdividir según su tipo los materiales que lo componen y tratarlos según lo dispuesto por las normas vigentes en el país de destino.

Aconsejamos conservar el embalaje ya que podría ser útil para efectuar sucesivos desplazamientos o transportes de la máquina.

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente asegúrese de que:

- la tensión de línea eléctrica utilizada corresponda al valor indicado en la placa del constructor;
- el interruptor general esté en -OFF-.

La primera conexión eléctrica de la máquina debe ser realizada por un técnico especializado mientras que las conexiones sucesivas corresponderán y serán responsabilidad del Cliente.

La máquina debe ser conectada a la línea eléctrica mediante el enchufe ya presente en el cable eléctrico, considerando:

- las leyes y normas técnicas vigentes en el momento de efectuarse la instalación;
- los datos indicados en la placa de datos técnicos que está fijada en el costado de la máquina.



Atención. El punto de conexión de la toma de corriente debe ser de fácil acceso para el usuario, a fin de que pueda desconectar sin dificultades la máquina respecto de la línea eléctrica cada vez que ello sea necesario.

En caso de dañarse el cable de alimentación, para su sustitución se deberá contactar exclusivamente al fabricante o a un técnico especializado.



Queda prohibido:

- el uso de alargadores de cualquier tipo;
- sustituir el enchufe original;
- el uso de adaptadores.

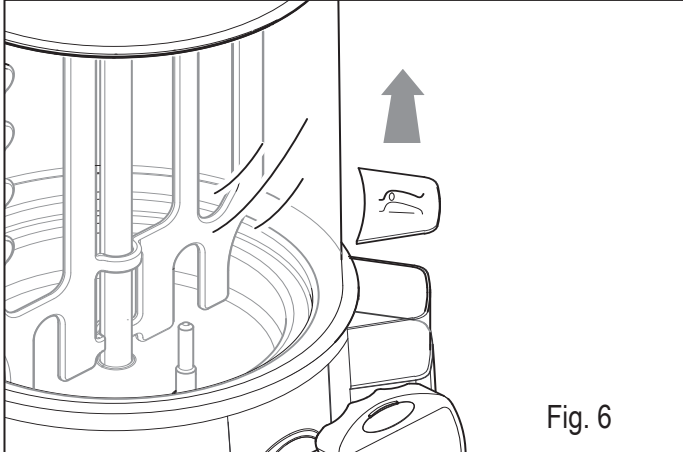
6. FUNCIONAMIENTO

Antes de efectuar la primera puesta en funcionamiento el técnico especializado deberá verificar que la máquina esté correctamente instalada.

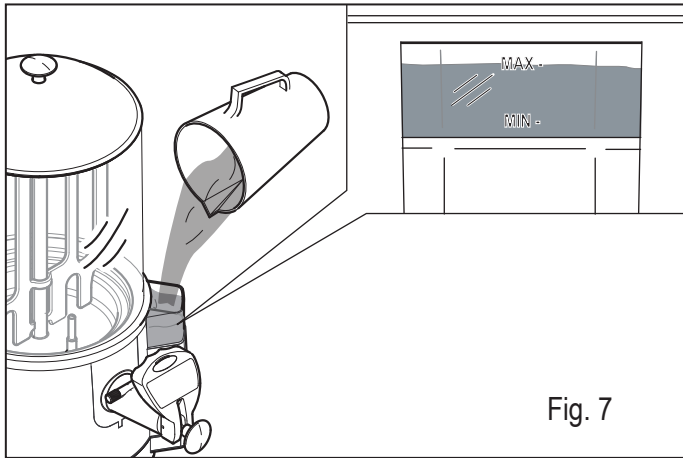
6.1 Puesta en funcionamiento

Para efectuar la puesta en funcionamiento de la máquina se deberá proceder de la manera que a continuación se indica:

- asegúrese de que el interruptor general esté apagado;
- retirar la tapa.



- introduzca agua en la caldera a través de la cubeta nivel agua caldera, hasta alcanzar el nivel máximo indicado con -MAX- en la propia cubeta;

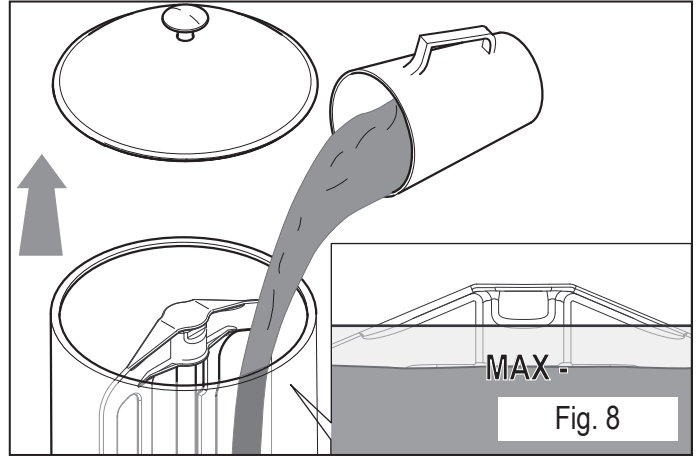


Atención: rellene la caldera echando el agua lentamente y compruebe durante algunos segundos que el nivel del agua haya alcanzado el nivel -MÁX- y sea estable.

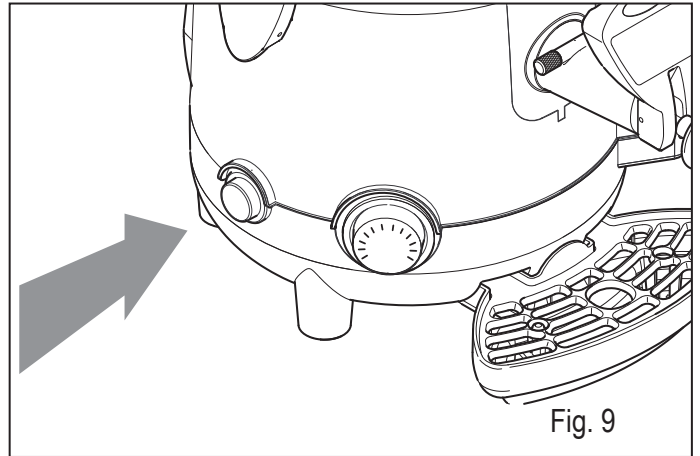


En el primer relleno, con la caldera vacía, la cantidad de agua necesaria para llenar la caldera es de unos 3,25 litros (0,86 GAL US).

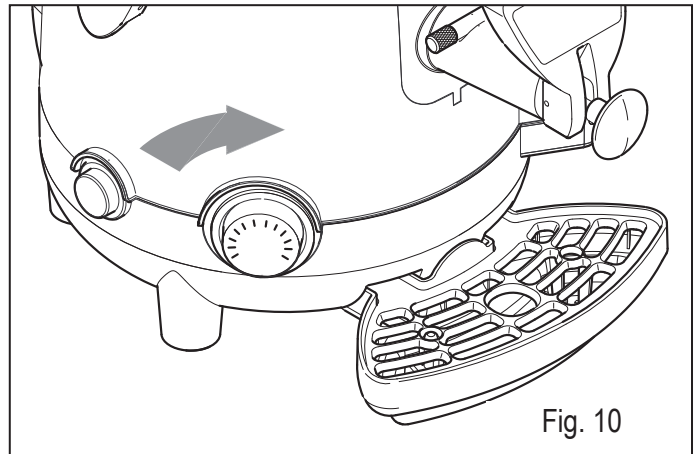
- retirar la tapa verter en la cuba la bebida preparada siguiendo las instrucciones del productor.
- no supere el nivel máximo indicado con -MAX- en la propia cubeta;



- después de haber vertido el producto en la cuba, cerrar esta última con su tapa.
- asegúrese de haber conectado el enchufe a la toma de corriente;
- apriete el interruptor general para poner en marcha la máquina; dentro de la cubeta el producto empieza a ser mezclado.
piloto encendido: -MÁQUINA ON-
piloto apagado: -MÁQUINA OFF-



- coloque el termostato a la temperatura requerida para calentar el producto contenido en la cubeta.



- en las máquinas dotadas de pantalla LCD, puede comprobarse visualmente la temperatura que el producto alcanza dentro de la cubeta.



Apague la Máquina mediante en interruptor general (Piloto apagado).



Atención: compruebe que el nivel del agua no baje nunca por debajo del nivel mínimo indicado con -MIN-, para evitar el bloqueo del funcionamiento de la máquina.

- Versión 115V:

Un sensor de nivel bloquea el funcionamiento de la máquina en el momento en el que el nivel del agua baje por debajo del valor mínimo; para restablecer el funcionamiento es necesario rellenar la caldera. Si tampoco después del rellenado se restableciera el funcionamiento, dirijase a un técnico especializado.

- Versión 230V:

La máquina no está dotada de sensor de nivel, así que cuando el nivel del agua baje por debajo del valor mínimo, será necesaria la intervención de un técnico especializado que restablezca el correcto funcionamiento de la máquina.



Atención. A fin de evitar que la resistencia sufra daños no se deberá hacer funcionar nunca la máquina con la caldera sin agua. En cualquier caso, en ausencia de agua en la caldera una sonda térmica se encarga de desactivar la alimentación de la resistencia. Para restablecer el funcionamiento presionar el botón situado debajo de la base de la máquina.



Atención: la máquina sigue estando alimentada eléctricamente durante el bloqueo.



Para un correcto funcionamiento introduzca en la caldera sólo agua desmineralizada.

6.2 Suministro del producto



Atención: el producto que se distribuye está a una elevada temperatura; peligro de quemaduras.

Para el suministro del producto se deberá proceder de la siguiente manera:



Se aconseja mantener la varilla en posición de extracción máxima para favorecer el flujo deseado del producto.

- posicionar una taza debajo del grifo;
- utilice la palanca del grifo (la distribución se produce tanto tirando como apretando la palanca) hasta alcanzar en la taza la cantidad de producto deseada.
- suelte gradualmente la palanca del grifo hasta la posición de descanso (grifo cerrado).

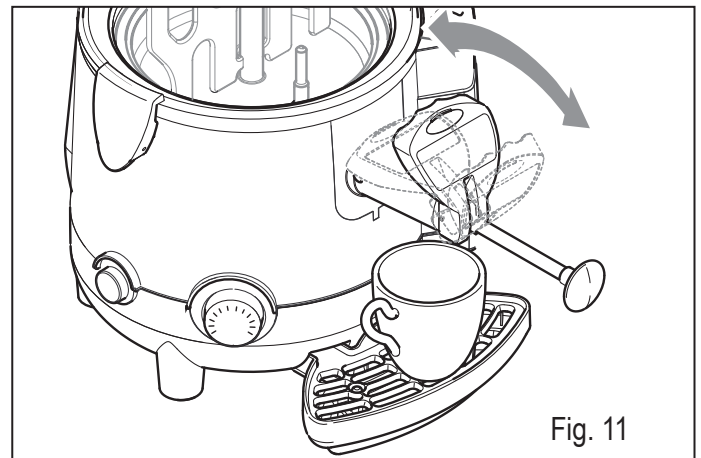


Fig. 11



Si el producto es particularmente denso, se aconseja mantener el vástago en posición de extracción máxima; posibles obstrucciones del agujero de suministro pueden eliminarse desplazando el vástago hacia adelante y hacia atrás, manteniendo inmóvil la máquina como ilustra la figura 12.

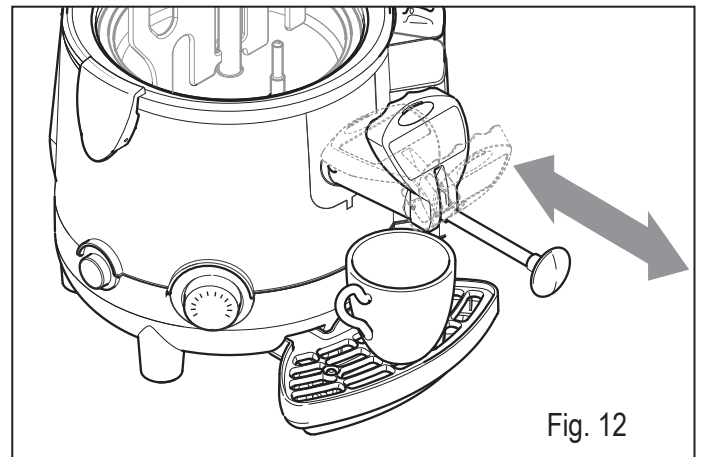


Fig. 12



Atención: durante el funcionamiento de la máquina, no toque la cubeta ni la tapa, ya que son componentes calientes. Utilice siempre el mango para mover la tapa de la cubeta.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza y el mantenimiento de la máquina deben realizarse con el interruptor general en la posición -OFF- y con el cable desenchufado de la toma de corriente.



Atención: cada vez que se realice el rellenado de la cubeta con cualquier tipo de producto (producto alimentario o elemento higienizante), asegúrese de que esté presente la varilla del agitador.



Atención: antes de efectuar cualquier operación de limpieza, dejar enfriar la máquina en medida adecuada.



Atención: está absolutamente prohibido el uso de esponjas abrasivas y/o metálicas para la limpieza de la máquina y de sus componentes; utilice exclusivamente un paño húmedo y/o una esponja no abrasiva durante tales operaciones.



Atención: utilice la escobilla, que forma parte del equipamiento, sólo para limpiar el canal de conexión entre la cubeta y el grifo (véase el punto 7.5 figura 25) y no la utilice para otros componentes.



Antes de efectuar cualquier operación relativa a la limpieza y mantenimiento de la máquina, ponerse las protecciones personales (guantes, gafas, etc..) fijadas por las normativas de seguridad en vigor en el país donde se emplea la máquina.

Al efectuar los trabajos de Limpieza o Mantenimiento, aplicar lo **que se describe a continuación**:

- ponerse guantes de protección para la prevención de accidentes;
- no utilizar solventes ni materiales inflamables;
- no utilizar esponjas abrasivas y/o metálicas para limpiar la máquina y sus componentes;
- prestar atención a fin de no dispersar líquidos en el ambiente;
- no lavar los componentes de la máquina en lavavajillas;
- no utilizar un horno convencional ni microondas para secar piezas de la máquina;
- no sumergir la máquina en agua;
- no aplicar a la máquina chorros de agua de modo directo;
- para la limpieza utilizar exclusivamente agua tibia y un saneador a base de ipoclorito de sodio diluido en agua para obtener una concentración de cloro activo del 0,02%;
- al concluir estas tareas reinstalar y fijar correctamente todas las protecciones y cubiertas que han sido retiradas o abiertas.

La limpieza y la higienización son operaciones que deben efectuarse habitualmente con cuidado máximo a fin de garantizar la calidad de la producción y aplicar las necesarias normas higiénicas.



La limpieza y la higienización de cada cuba para cambio de producto debe efectuarse al menos cada 2 (dos) días y en todo caso respetando las normas higiénicas vigentes en el país de uso de la máquina. Estas operaciones deben efectuarse más frecuentemente si las características del producto utilizado lo piden; para otras informaciones, contactar al proveedor del producto.



Los materiales metálicos, los materiales plásticos, las gomas usadas en la construcción de dichas partes y su especial forma agilizan la limpieza, pero no impiden la formación de bacterias y mohos en caso de limpieza insuficiente

7.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección

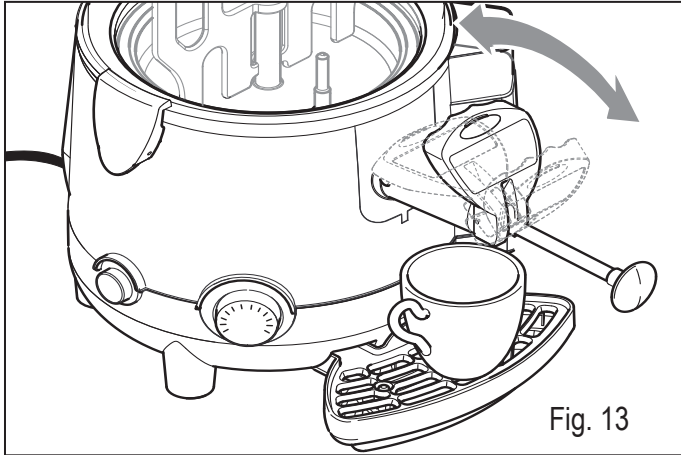
Al efectuar los trabajos de limpieza y desinfección, aplique lo que se describe a continuación:

- **vacíe el producto de la cubeta**, (véase párrafo 7.2);
- **extraiga la cubeta de la máquina**, (véase párrafo 7.3);
- **extraiga el grifo de la máquina**, (véase párrafo 7.4);
- **limpie la olla**, (véase párrafo 7.5);
- **desmonte el grifo, precedentemente extraído de la máquina**, (véase párrafo 7.6);
- **lave y desinfecte los componentes de la máquina**, (véase párrafo 7.7);
- **vuelva a montar la cubeta en la máquina**, (véase párrafo 7.8.1);
- **limpie mediante un paño húmedo y/o esponja no abrasiva impregnada de producto desinfectante el racor del grifo**;
- **vuelva a montar el grifo**, (véase párrafo 7.8.2);
- **monte el grifo en la máquina**, (véase párrafo 7.8.3);
- **realice el procedimiento de desinfección de la parte interna**, (véase párrafo 7.9);
- **limpie la cubeta recoge gotas**, (véase párrafo 7.10);
- **limpie la tapa de la cubeta mediante un paño húmedo y/o esponja no abrasiva**, (véase párrafo 7.11).
- **vacíe la caldera**, (véase párrafo 7.12);
- **limpie y descalcifique la caldera**, (véase párrafo 7.13);

7.2. Vaciado de la cuba

Antes de limpiar la cubeta es necesario vaciarla del producto.

Con la máquina encendida, vacíe la cubeta de todo el producto que en ella se encuentre utilizando la palanca del grifo.



Rellene la cubeta de agua y sitúe el termostato en 50°C (122°F); ponga en funcionamiento el aparato durante 15/20 minutos como mínimo; aumentando este tiempo se desprenden todos los diferentes residuos de producto que quedan pegados en las paredes de la cubeta.

Vacíe todo el contenido de la cubeta utilizando la palanca del grifo.



Atención: el producto que se distribuye tiene una temperatura elevada; peligro de quemaduras.

7.3. Desmontaje de la cuba



Atención: antes de desmontar la cubeta, asegúrese de que el interruptor general esté apagado, desconecte el enchufe de la toma de corriente y compruebe que la máquina esté adecuadamente enfriada.



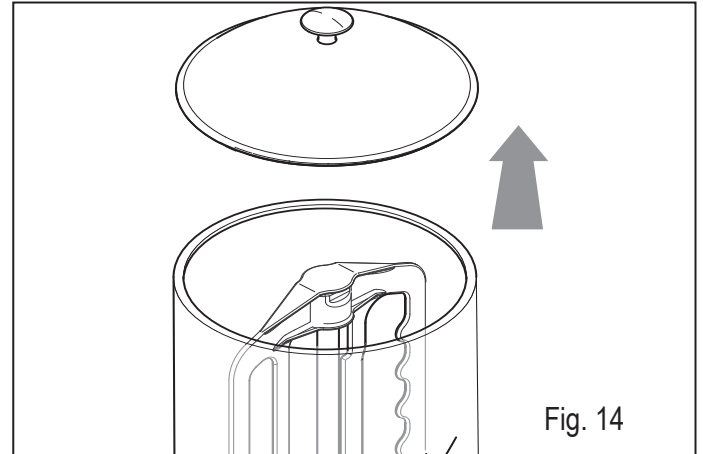
Está prohibido desmontar la cubeta si en su interior se encuentra aún producto o cualquier otro líquido.



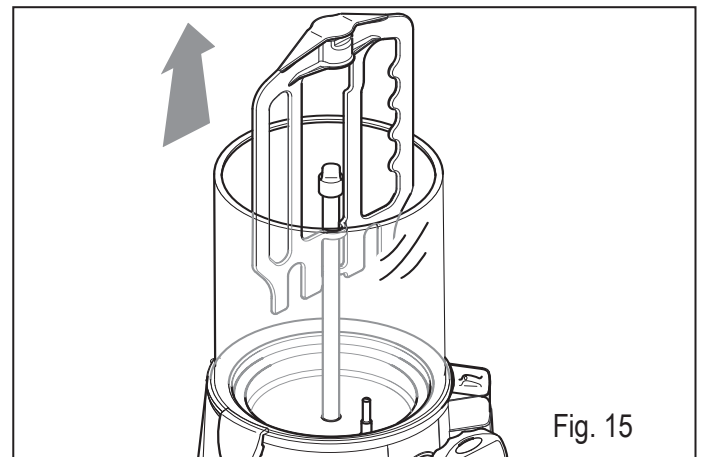
El desmontaje de la cubeta y de sus componentes es fundamental para la limpieza correcta y la desinfección de la máquina.

Para desmontar correctamente una cuba se debe proceder de la siguiente manera:

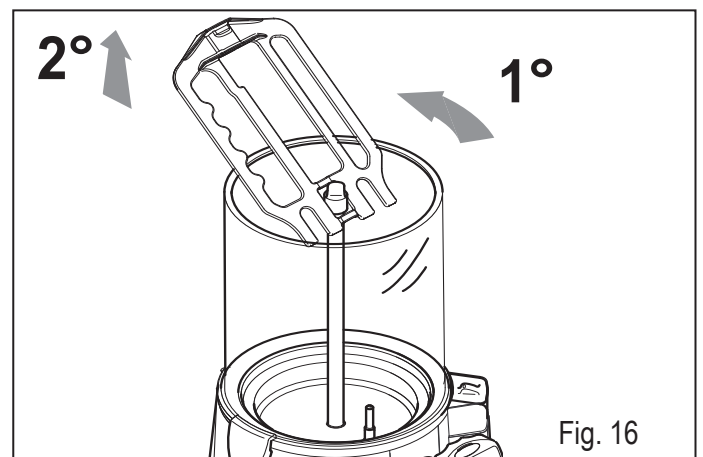
- retirar la tapa;



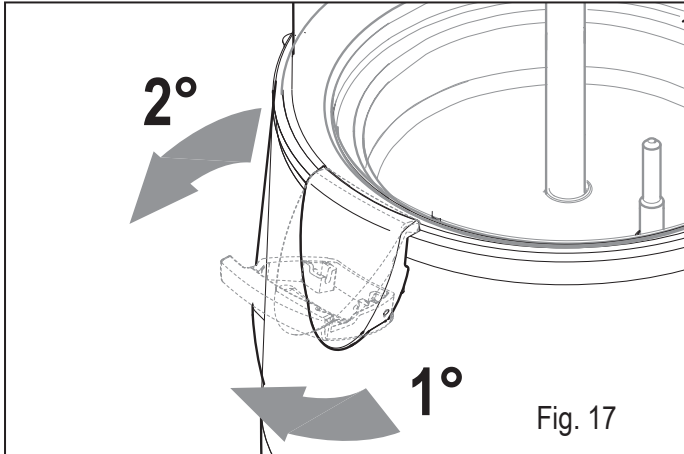
- extraiga hacia arriba el agitador manteniéndolo en eje con la varilla central hasta alcanzar la ranura inferior del propio agitador con el perno de rotación;



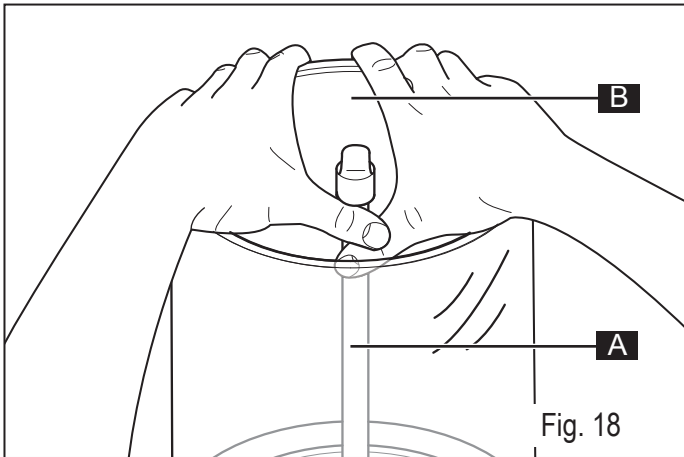
- incline y extraiga hacia arriba el agitador, como se indica en la figura, para su extracción completa;



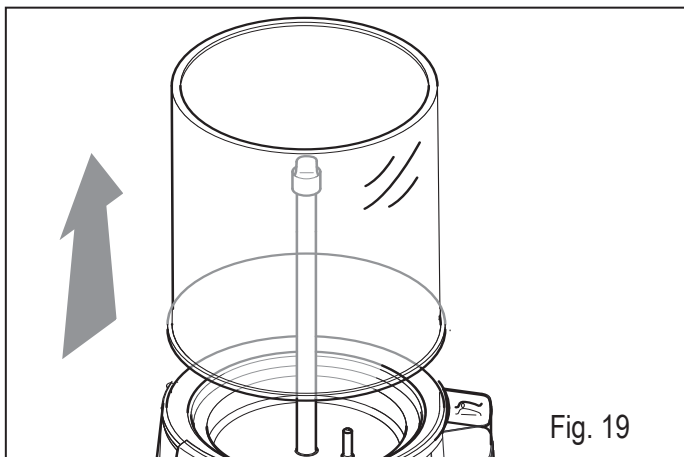
- desenganche las asas de enganche cubeta, como ilustra la figura, para liberar la cubeta del cuerpo de la máquina;



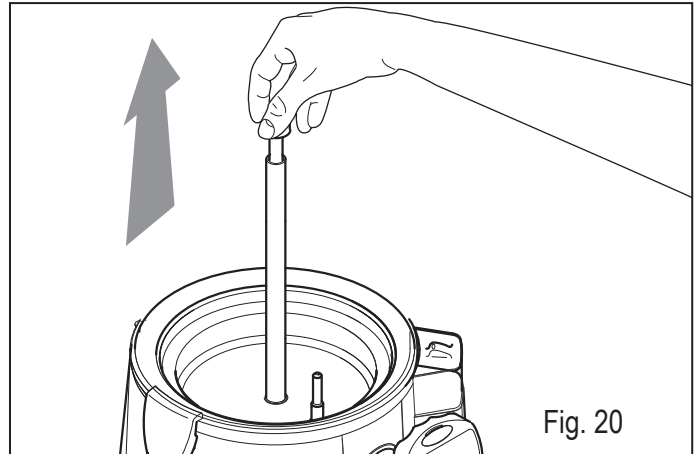
- desprenda la cubeta del cuerpo máquina haciendo palanca con 2 dedos sobre la parte fija de acero de la varilla de rotación del agitador (A) y con los otros dedos sobre el borde externo de la cubeta (B). Aumente gradualmente la tracción hasta que la cubeta no se haya desprendido de su alojamiento;



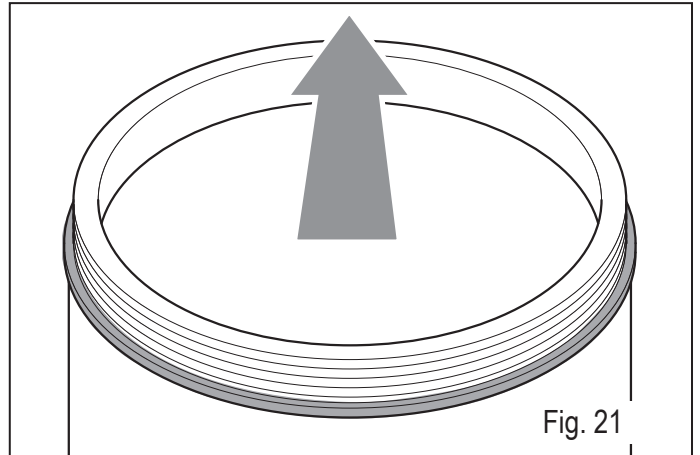
- con ambas manos, extraiga la cubeta hacia arriba;



- con una mano, extraiga hacia arriba el árbol agitador prestando atención a agarrarlo por el perno de rotación;



- coloque la cubeta en una superficie plana y utilice ambas manos para retirar la junta extrayéndola hacia arriba, como indica la flecha.



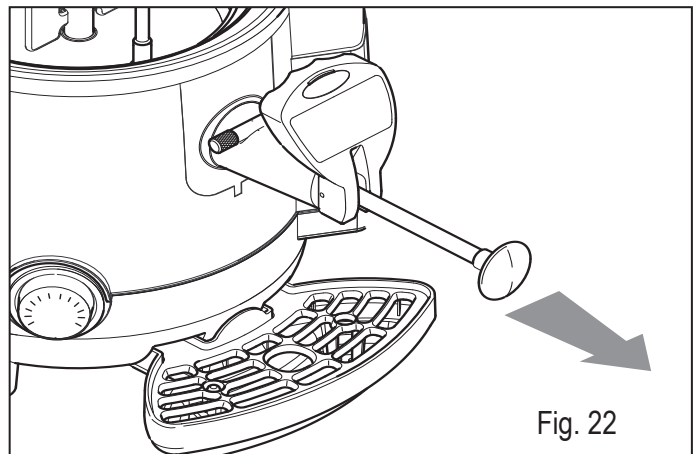
7.4. Extracción del grifo



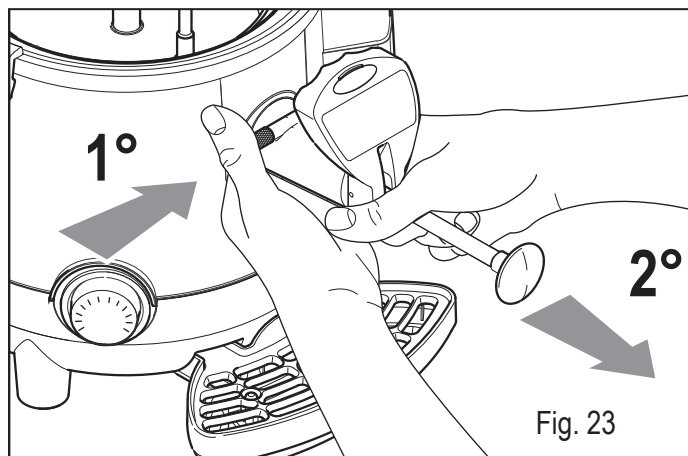
Está prohibido desmontar el grifo si dentro de la cubeta hay producto aún o cualquier otro líquido.

Para desmontar el grifo se deberá proceder de la siguiente manera:

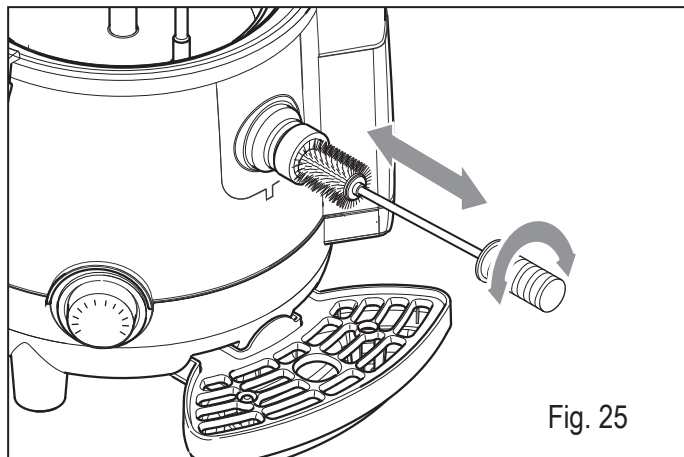
- lleve la varilla a la posición de máxima extracción;



- apriete el botón (A) que fija el grifo a la máquina y, simultáneamente, extraiga el grifo (B), utilizando ambas manos, como indica la figura;



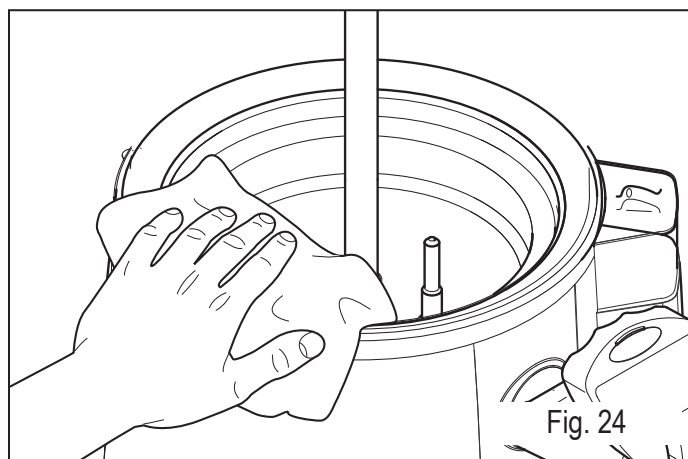
- limpie el canal de conexión entre la cubeta y el grifo usando una escobilla como se indica en la figura;



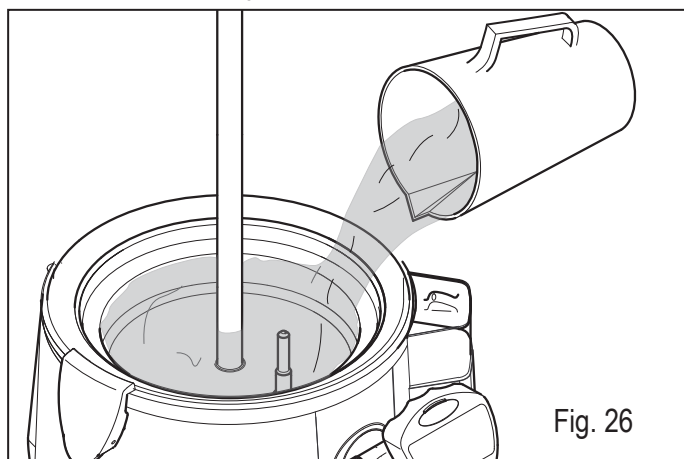
7.5. Limpieza de la olla

Es necesario retirar todos los componentes que están ensamblados en la olla.

- retire el producto residual de la cubeta, véase párrafo 7.2;
- retire la cubeta de la máquina, véase párrafo 7.3;
- retire el grifo de la máquina, véase párrafo 7.4;
- limpie toda la superficie de la olla mediante un paño húmedo y/o una esponja no abrasiva;



- vuelva a montar el grifo.
- introduzca un poco de agua dentro de la olla;



- haga que toda el agua de la olla se derrame mediante el grifo, para eliminar también los pequeños residuos de producto que hayan podido quedar dentro del canal de distribución;

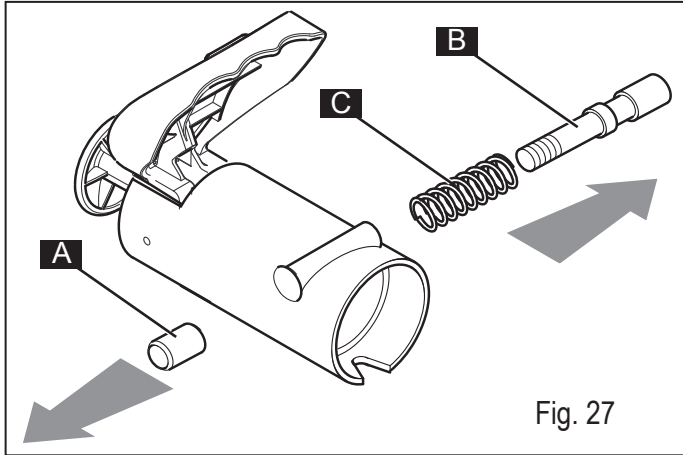


Atención! Prohibido el uso de esponjas abrasivas y/o metálicas para la limpieza de la olla; utilice exclusivamente un paño húmedo y/o una esponja no abrasiva durante tales operaciones.

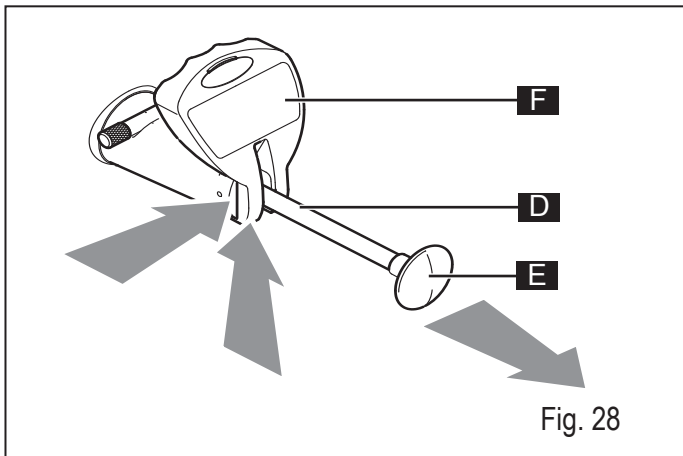
7.6. Desmontaje del grifo

Para efectuar una cuidadosa limpieza de la parte interna del grifo se lo deberá desmontar procediendo de la siguiente manera:

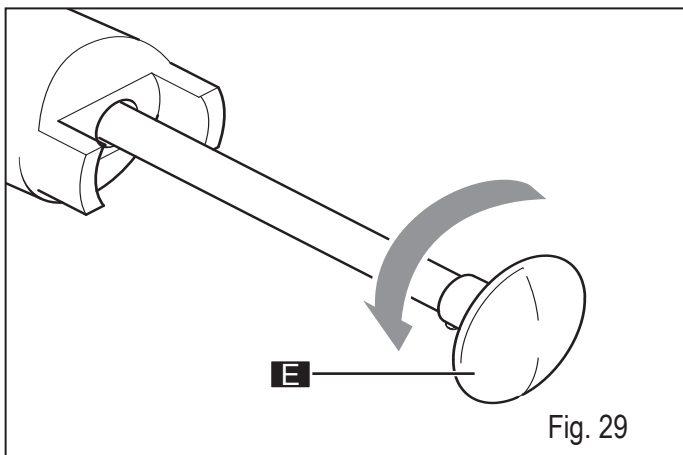
- extraiga el grifo según el procedimiento indicado en el párrafo correspondiente "7.4 – Extracción del grifo".
- coloque el grifo en una superficie plana y limpia, a continuación, desenrosque y extraiga los tornillos (A) de fijación del botón a la máquina sacando de su alojamiento el perno (B) con el correspondiente muelle (C);



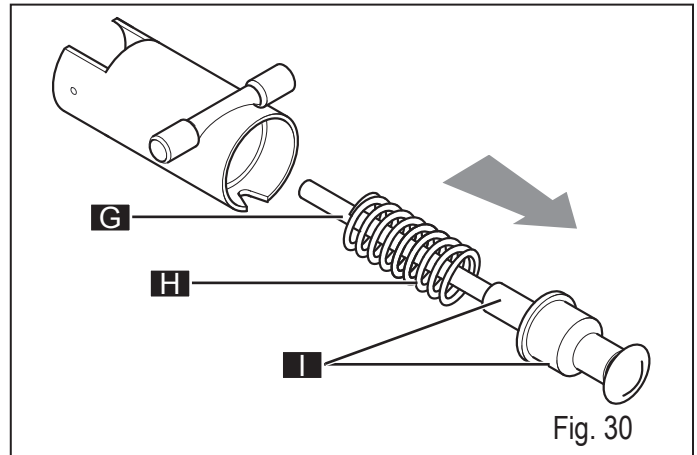
- tire completamente de la varilla (D) mediante el mango (E) y, simultáneamente, empuje la palanca (F) de abajo a arriba, hasta extraerla de las guías del perno, como ilustra la figura;



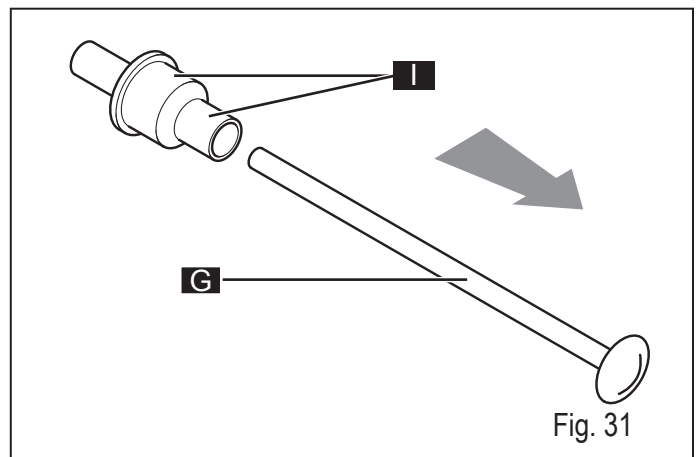
- desenrosque el mango (E) girándolo en sentido antihorario, manteniendo fija la varilla;



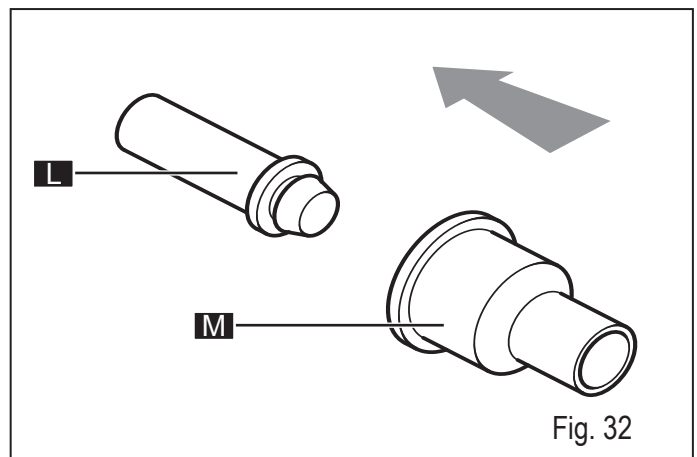
- extraer el vástago (G) y el resorte (H) desde el cuerpo del grifo (el conjunto perno/guarnición (I) saldrá junto con el vástago);



- extraer el vástago (G) desde el conjunto perno/guarnición (I);



- desarmar (tirándolo) el perno (L) de la guarnición (M).



7.7. Lavado e higienización de los componentes

Todos los componentes precedentemente desmontados (grifo, agitador, varilla agitador, junta y cubeta) deben lavarse y desinfectarse cuidadosamente.

Para aplicar correctamente este procedimiento, se deberán realizar las siguientes operaciones:

- rellene un recipiente con detergente y agua caliente a 50-60°C (122-140°F);
- lavar los componentes desmontados en esta solución detergente;
- enjuague con agua caliente;
- para la limpieza utilizar exclusivamente agua tibia y un saneador a base de hipoclorito de sodio diluido en agua para obtener una concentración de cloro activo del 0,02%;
- sumerja los componentes desmontados en la solución desinfectante;
- deje los componentes dentro del recipiente con la solución desinfectante durante unos 30 min;
- enjuagar con agua limpia;
- limpie la tapa de la cubeta, (véase párrafo 7.11);
- colocar los componentes sobre una superficie limpia y secarlos.

7.8. Ensamblaje de los componentes lavados.

Todos los componentes lavados y desinfectados deben volverse a montar prestando mucha atención y, a continuación, deben montarse en la máquina, siguiendo los procedimientos correspondientes.

7.8.1. Ensamblaje de la cuba



Atención: compruebe el correcto montaje de la junta; un montaje equivocado de la junta provoca que el producto se derrame; ¡peligro de quemaduras!

Antes de efectuar el ensamblaje de la cuba en la máquina, verificar el correcto montaje de la guarnición.

La Fig. 33 ilustra una guarnición montada correctamente; su adherencia es uniforme en todo el borde de la cuba.

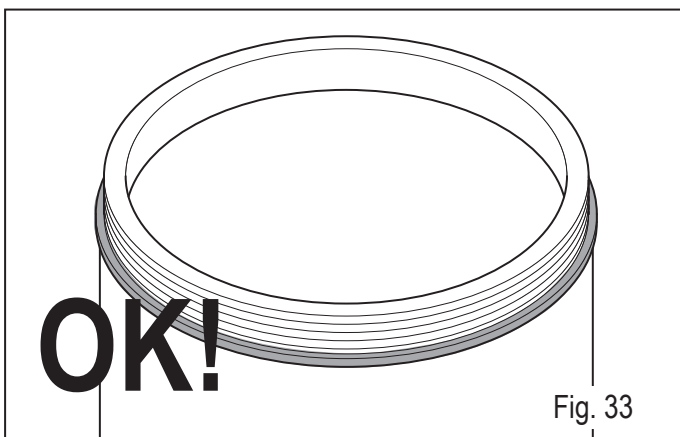


Fig. 33

La Fig. 34 ilustra una guarnición no correctamente montada; en este caso la adherencia de la guarnición NO es perfecta en todo el borde de la cuba.

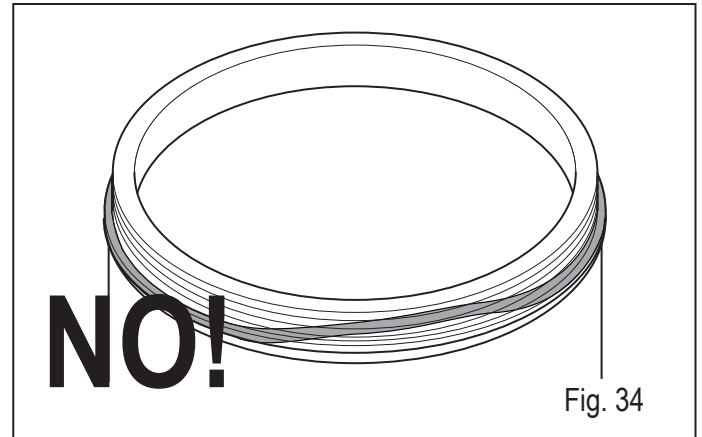


Fig. 34

Para los modelos 5 litros y 10 litros: (1.32 y 2.64 Gal US):

- reinstalar la cuba en su propio alojamiento empujándola hacia abajo con fuerza, habiendo humedecido previamente con agua la guarnición de estanqueidad;

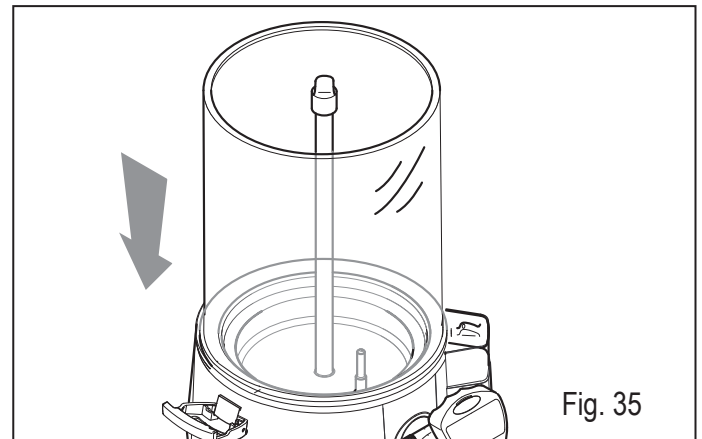


Fig. 35



NO UTILIZAR GRASA NI VASELINA



Atención: compruebe el correcto montaje de la cubeta en la máquina; un montaje equivocado de la cubeta provoca que el producto se derrame; ¡peligro de quemaduras!

La Fig.36 ilustra una cuba montada correctamente; su adherencia es uniforme en todo el borde de la máquina.

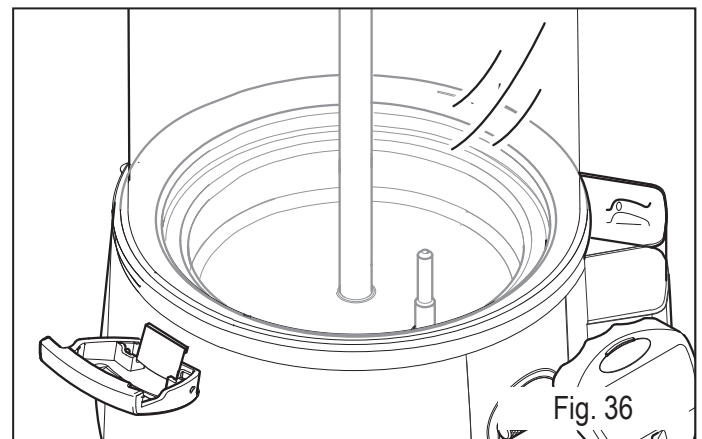
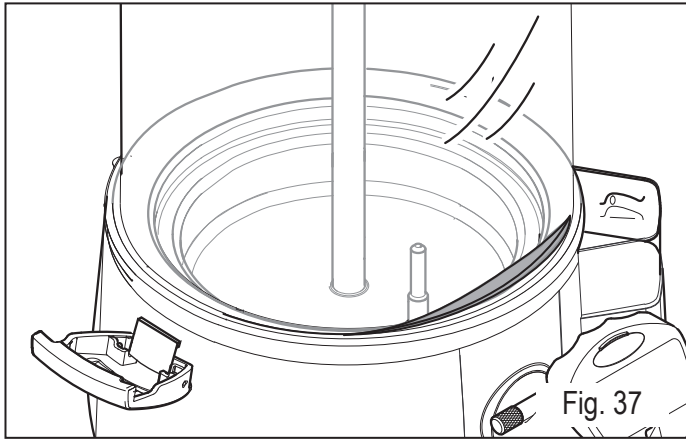
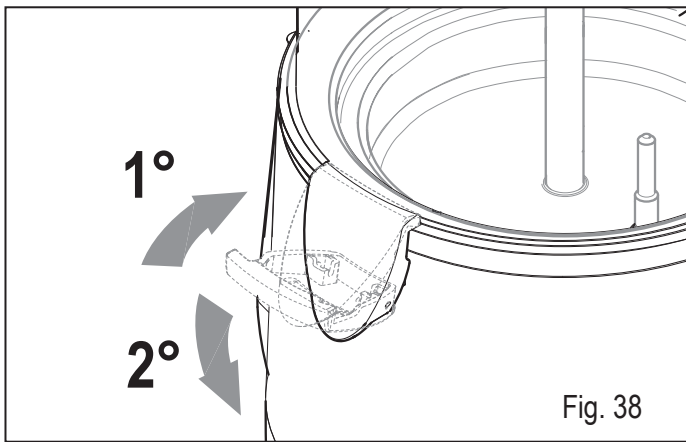


Fig. 36

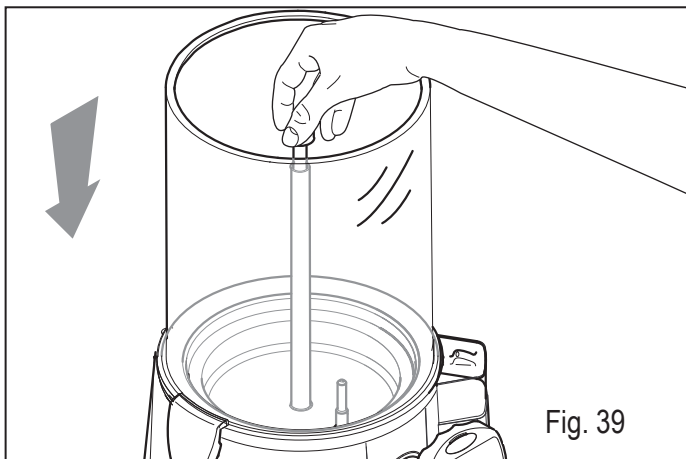
La Fig. 37 ilustra una cuba no correctamente montada; en este caso la adherencia de la cuba NO es perfecta en todo el borde de la máquina.



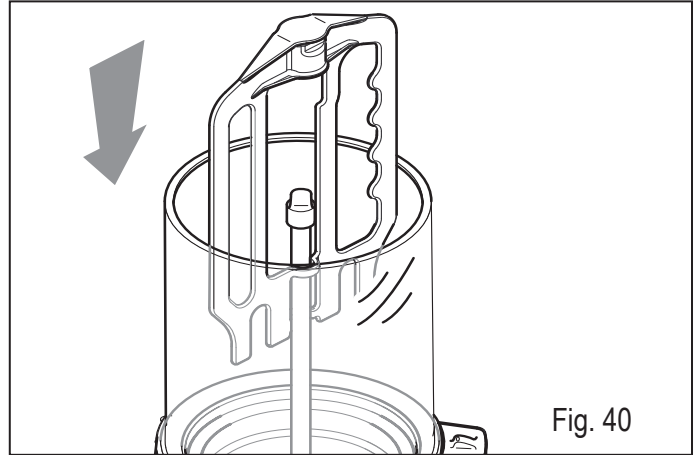
- fije la cubeta al cuerpo de la máquina mediante las asas de enganche cubeta, como se indica en la figura;



- introduzca el árbol agitador en su alojamiento;



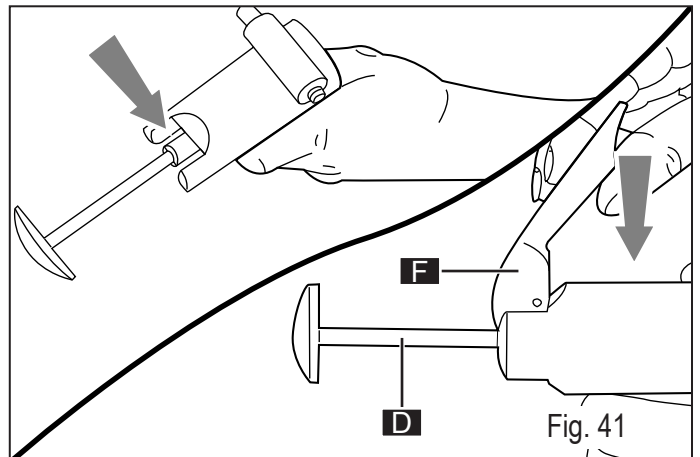
- introduzca el agitador en su alojamiento, con el procedimiento inverso al descrito en el párrafo 7.3.



7.8.2. Ensamblaje del grifo

Para reinstalar el grifo se deberán efectuar en orden y sentido inverso las operaciones de desmontaje precedentemente ilustradas, procediendo ahora desde Fig. 32 a Fig.27.

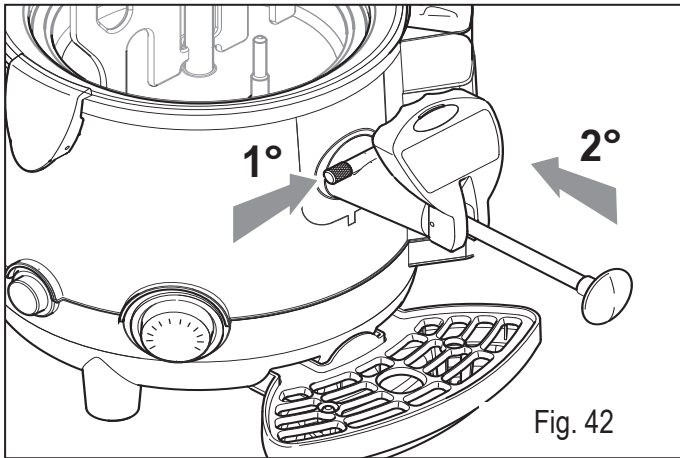
Para efectuar el montaje de la palanca (F) empujar el vástago (D) por la parte interna hasta obtener la salida de las guías; a continuación introducir la palanca (F) y soltar lentamente el vástago (D).



7.8.3 Montaje del grifo

Para reinstalar correctamente el grifo se deberá proceder de la siguiente manera:

- mantenga apretado el botón asegurándose de que la varilla esté completamente extraída;
- introducir el grifo en el respectivo alojamiento empujándolo hasta obtener que el botón retorne a su posición inicial;



7.9. Higienización de la parte interna



¡Atención! el termostato debe estar en -OFF-.

Operar de la siguiente manera:

- preparar la solución saneadora (ver apartado 7.7);
- rellene la cubeta con la solución desinfectante;
- deje que la solución actúe durante unos 30 min;
- vacíe la cubeta de desinfectante;
- a continuación se deben enjuagar adecuadamente la cuba y la parte interna a fin de eliminar los residuos de higienizante.

7.10. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

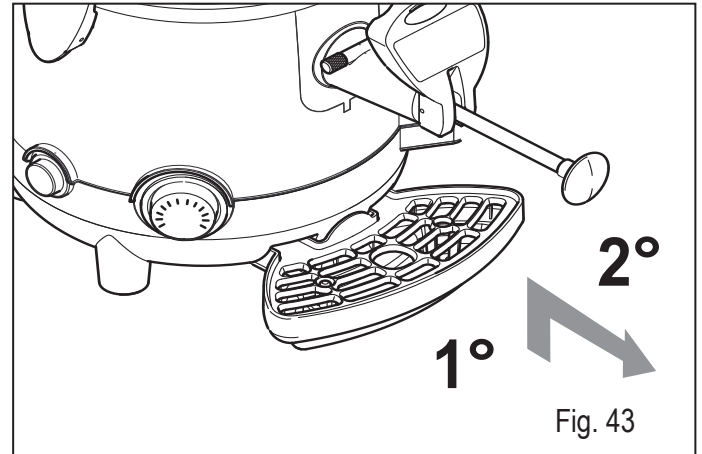


El vaciado y limpieza de la cubeta receptora de goteo deberá efectuarse diariamente.



Nota: la cubeta debe vaciarse y limpiarse cada vez que se eleva el flotador rojo instalado en la rejilla; esto para evitar que el líquido se derrame.

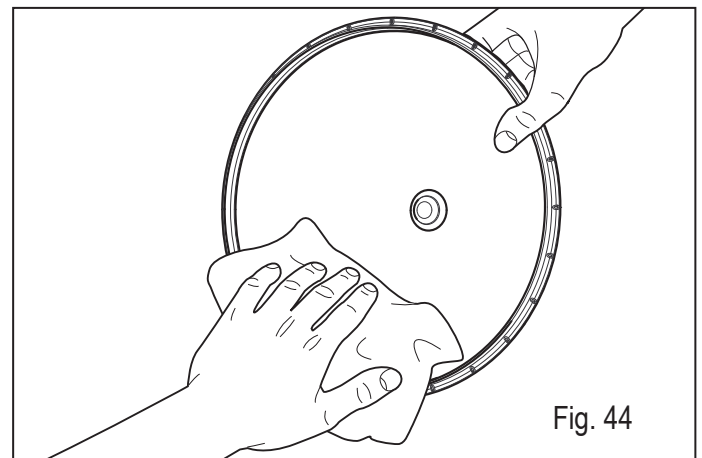
- Levante la cubeta con la rejilla y extráigala de su alojamiento tirando de ella hacia el exterior;



- lavar la cubeta y la rejilla por separado en agua tibia.
- secar los componentes lavados.
- reinstalar la rejilla sobre la cubeta.
- instalar la cubeta en su alojamiento y empujarla hacia abajo para fijarla a la máquina.

7.11. Limpieza de la tapa de la cubeta

- Retire la tapa de la cubeta de la máquina;
- limpie la superficie mediante un paño húmedo y/o una esponja no abrasiva impregnada de desinfectante.
- enjuagar con abundante agua.



7.12. Vaciado de la caldera



¡Atención! antes de efectuar las operaciones de vaciado de la caldera desconectar el enchufe del cable de alimentación respecto de la toma de corriente.



¡Atención! el vaciado de la caldera debe efectuarse sólo con la cubeta vacía y una vez que la máquina se ha enfriado en la medida adecuada.



Está prohibido utilizar el agua de la caldera para usos alimenticios.

Para efectuar el vaciado de la caldera se deberá proceder de la siguiente forma:

- extraer el enchufe desde la toma de corriente;
- retire la cubeta recoge gotas como se describe en el correspondiente párrafo 7.8;
- quitar la tapa (A);

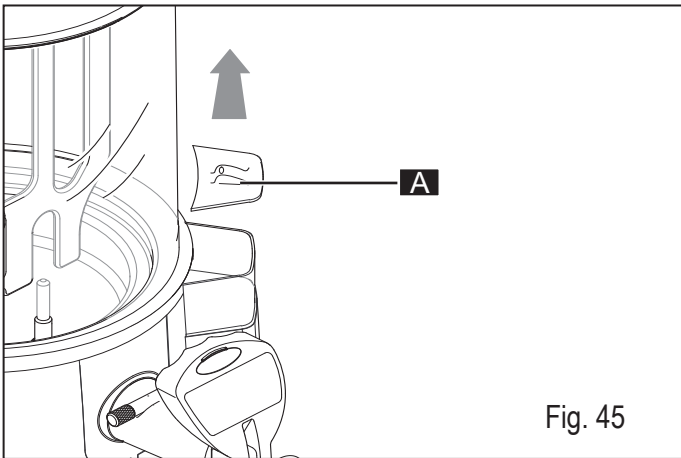


Fig. 45

- coloque la máquina en una superficie plana y con la cubeta de indicación agua en la caldera mirando hacia el borde externo de la superficie de apoyo;
- coloque un recipiente (B) con capacidad superior a 3 litros (0,8 Gal US) bajo el tapón de vaciado (C);
- utilizando una moneda o una llave Allen, desenrosque el tapón de vaciado (C).

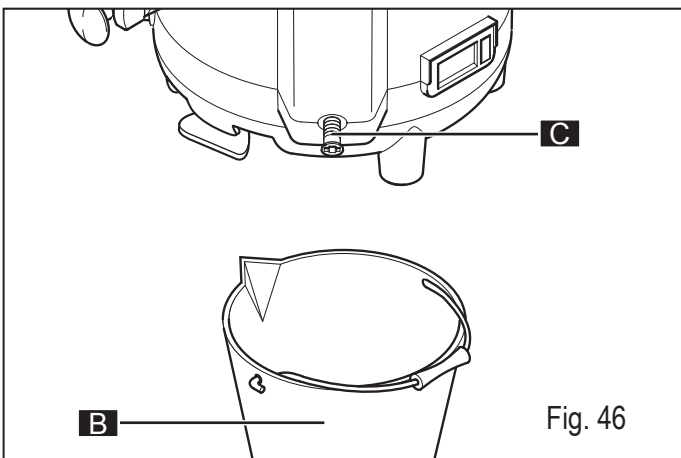


Fig. 46

- extraiga con fuerza el tapón (C) y espere el vaciado completo del agua de la caldera.

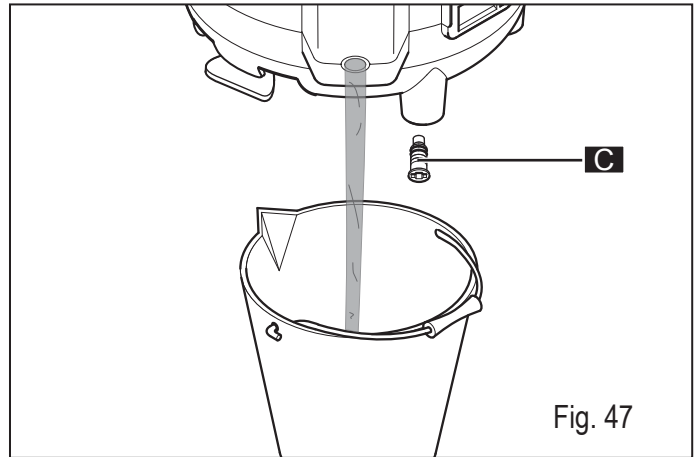


Fig. 47

7.13. Limpieza y descalcificación de la caldera



La descalcificación de la caldera debe realizarse periódicamente; se aconseja al menos una vez cada 3 meses.

- realice el procedimiento de vaciado de la caldera, véase párrafo 7.11;
- introduzca y fije el tapón de vaciado agua caldera;
- introduzca agua más la solución descalcificadora para máquinas de café (siga las instrucciones indicadas en el paquete del descalcificador);
- deje que la solución actúe durante el tiempo indicado por las instrucciones de la propia solución;
- realice el vaciado de la solución dentro de la caldera, véase párrafo 7.11;
- realice un aclarado con agua abundante efectuando rellenados y vaciados de la caldera, véase párrafo 6.1 y 7.11;

7.14. Sustitución de la pila del termómetro

Advertencias

- No instalar una pila usada ni de tipo diferente de la que se debe sustituir.
- En caso de no utilizar la máquina durante un largo período se deberá extraer la pila de su alojamiento y conservarla en un lugar adecuado.
- La duración de la pila nueva, en condiciones normales de uso, es de aproximadamente un año.
- La pila agotada deber ser eliminada en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

Para funcionar correctamente los termómetros deben ser alimentados por separado mediante una pila de 1,5 V cód. GPA76.



¡Atención! Cualquier intervención en la tapa deberá realizarse sólo de modo manual. No usar ningún tipo de herramienta que pueda dañar el termómetro.

Para sustituir la pila se deberá proceder de la siguiente manera:

- utilizando un destornillador retirar la portezuela frontal;

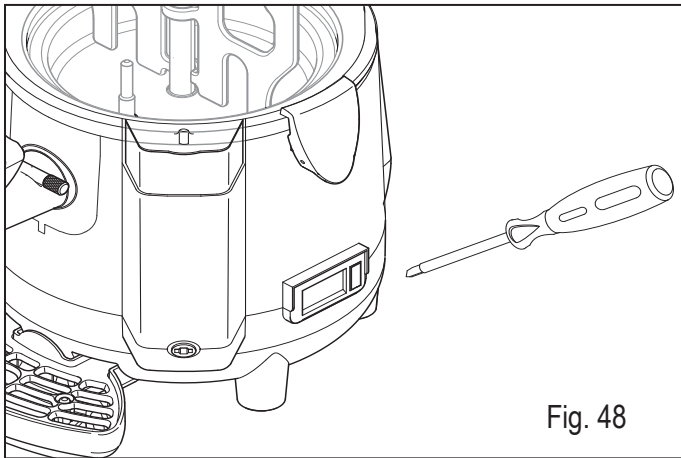


Fig. 48

- sustituir la pila presente en su alojamiento respetando las polaridades indicadas;

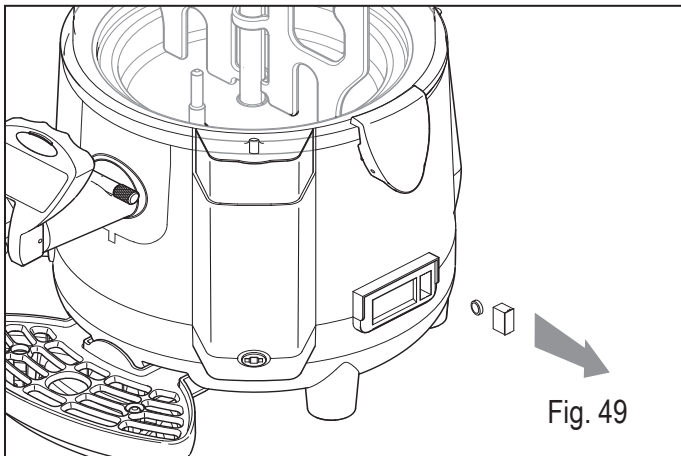


Fig. 49

- cerrar el compartimiento pila con la respectiva tapa.



Nota. Cerrar la tapa manualmente; en caso de que esta operación presente dificultades se deberá controlar que la pila haya quedado correctamente posicionada.

7.15. Restablecimiento de la termosonda



El restablecimiento de la termosonda es competencia exclusiva del técnico especializado. Éste deberá organizar todas las secuencias operativas y de empleo de equipos adecuados para operar respetando rigurosamente las correspondientes normas vigentes en la materia.



Atención: después de la intervención de la termosonda que ha llevado al bloqueo de la máquina, es indispensable eliminar el producto contenido dentro de la cubeta y limpiar todos los componentes, antes del restablecimiento de la funcionalidad de la propia Máquina.



Atención: antes de restablecer la termosonda, apague la máquina mediante el correspondiente interruptor, desconecte el enchufe eléctrico de la toma de corriente y espere a que se enfríe.



El restablecimiento de la termosonda nivel mínimo agua en la caldera está prohibido para el operador.

- usando una herramienta adecuada, desenrosque y retire el tornillo de protección (A);

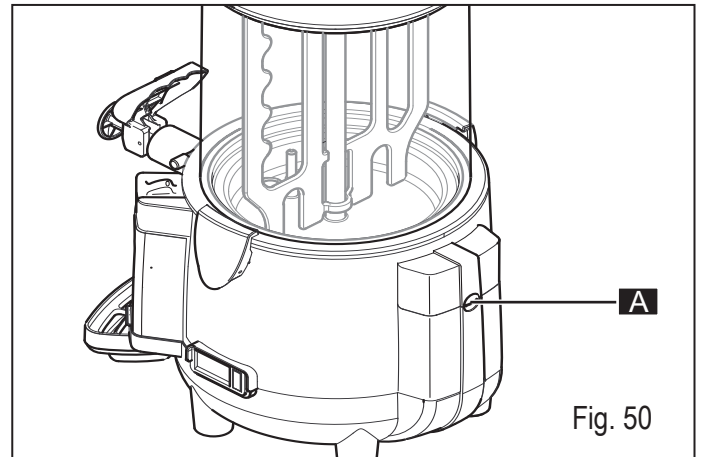


Fig. 50

- utilizando un instrumento adecuado, apriete el botón colocado en el interior, para restablecer el funcionamiento normal de la Máquina;

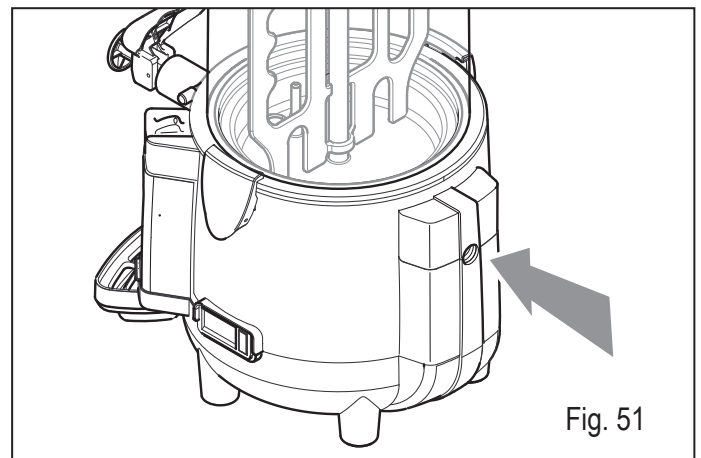


Fig. 51

7.16. Mantenimiento periódico



El aparato tiene que ser controlado periódicamente, por lo menos una vez al año, por un técnico especializado. Este control periódico sirve para mantener un nivel elevado de seguridad de todos los componentes instalados y del aparato en cuestión.



Si se desgasta una parte del aparato hay que cambiarla con un nuevo repuesto original.



Está prohibido utilizar el aparato incluso cuando un solo componente sea defectuoso o esté gastado. Está prohibido el mantenimiento periódico por parte del operador.

8. DESGUACE




Los aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse según la Directiva Europea 2002/96/CE y respetando las normativas vigentes en el país de uso de la Máquina.



Estos aparatos NO pueden ser eliminados según el flujo normal de residuos sólidos urbanos, sino deben ser recogidos separadamente para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que los componen.



El símbolo  del recogedor de basura tachado se encuentra sobre todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva.

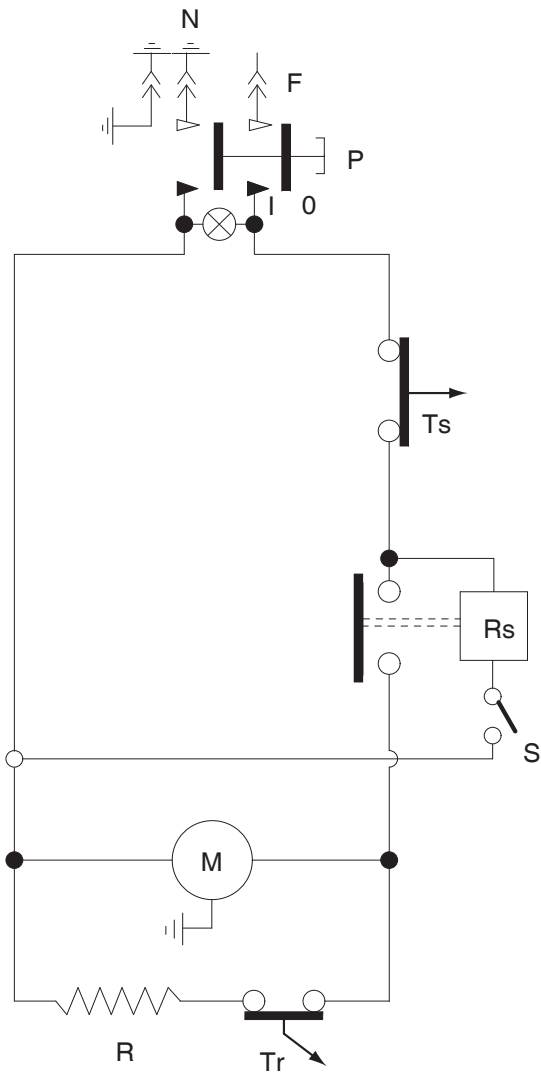
Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente

9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

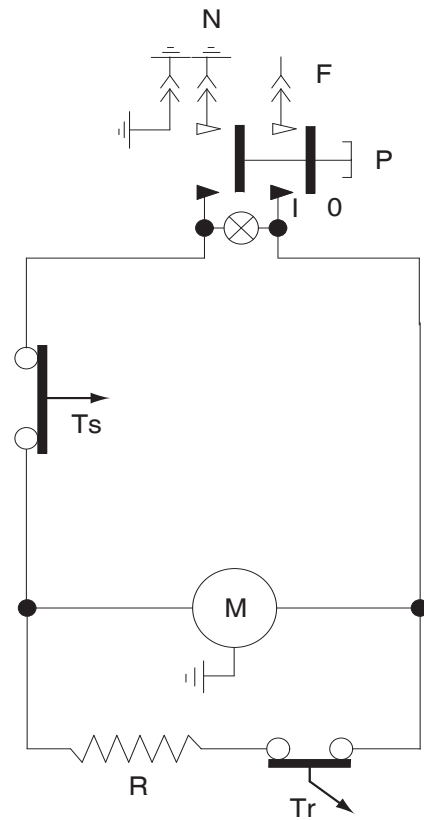
Problemas	Causas	Remedios
No calienta	Falta de tensión	Controlar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma
	Interruptor en posición -OFF-	Interruptor en posición -OFF-
	Está intervenida la termosonda	Reinicializar el protector térmico según instrucciones del apartado 6.1.
	Termostato en "0".	Regular el termostato
Agitador no gira	Falta de tensión	Controlar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma
	El vástago de arrastre no está en su alojamiento	Retirar el vástago de arrastre y reintroducirlo correctamente según instrucciones del apartado 7.5.2.
	Problemas en el motor	Contactar con la asistencia técnica
	Interruptor general en (0)	Presionar el interruptor general
Pérdida en el grifo	No ha quedado correctamente montado	Vaciar la chocolatera y reinstalarla según las instrucciones del apartado 7.5.3.
	El agujero de salida y la gomita están sucios	Vaciar la chocolatera, limpiar esmeradamente el grifo y reinstalarla según las instrucciones del apartado 7.5.1.
	La guarnición de estanqueidad está dañada	Contactar con la asistencia técnica
Sale agua de la bandeja de nivel	Temperatura excesiva	Reducir la temperatura
	La guarnición de estanqueidad del tubo nivel está dañada	Contactar con la asistencia técnica
	Nivel del agua sobre indicación MÁX con máquina a temperatura ambiente	Dejar enfriar la máquina y vaciar la caldera hasta alcanzarse el nivel previsto
El producto sale a través de la base de la cuba transparente	La cuba ha quedado montada de modo incorrecto	Vaciar la chocolatera, retirar la cuba y reinstalarla según las instrucciones del apartado 7.5.2.
	La guarnición de estanqueidad está dañada	Contactar con la asistencia técnica
EL termómetro no señala la temperatura.	Batería descargada	Sustituya la batería párrafo 7.9.
	La sonda no funciona adecuadamente	Llame al técnico especializado
Bloqueo de la máquina	El nivel del agua en la caldera ha bajado por debajo del valor mínimo con el consiguiente bloqueo de la máquina	Rellene la caldera, si se encuentra presente el sensor de nivel Llame al técnico especializado que procederá al restablecimiento
	Ausencia de agua en la caldera	Rellene la caldera, si se encuentra presente el sensor de nivel Llame al técnico especializado que procederá al restablecimiento
En caso de malfuncionamiento de la máquina no especificado en esta tabla o de remedio inapropiado para resolver un determinado problema, sírvase contactar con un técnico especializado		

10. ESQUEMA ELECTRICO

115 Volts



230 Volts



ITEM	DESCRIPCION
P	BOTÓN ALIMENTACIÓN GENERAL
Rs	RELÉ SENSOR AGUA CALDERA
S	SENSOR AGUA CALDERA
Ts	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
M	MOTOR AGITADOR
Tr	TERMOSTATO DE REGULACIÓN
R	RESISTENCIA

ITEM	DESCRIPCION
P	BOTÓN ALIMENTACIÓN GENERAL
Ts	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
M	MOTOR AGITADOR
Tr	TERMOSTATO DE REGULACIÓN
R	RESISTENCIA

INDEX

1. GENERAL INFORMATION.....	3	7. CLEANING AND MAINTENANCE	10
1.1. Manufacturer	3	7.1. Cleaning and sanitation procedures.....	10
1.2. Authorized persons	3	7.2. Emptying the bowl	11
1.3. Layout of the manual.....	3	7.3. Removing the bowl	11
1.3.1. Purpose and contents.....	3	7.4. Removing the tap	12
1.3.2. Who must read the manual	3	7.5. Cleaning the pan	13
1.3.3. How to keep the manual	3	7.6. Disassembling the tap.....	14
1.3.4. Symbols used.....	3	7.7. Washing and sanitizing the components	15
2. MACHINE DESCRIPTION	4	7.8. Assembling the washed components.....	15
2.1. Use of the machine	4	7.8.1. Assembling the bowl.....	15
2.2. Main components.....	4	7.8.2. Assembling the tap.....	16
2.3. Technical data	4	7.8.3. Fitting the tap.....	17
3. SAFETY	5	7.9. Internal sanitization	17
3.1. General safety rules	5	7.10. Cleaning the drip tray	17
3.2. Stop functions	5	7.11. Cleaning the bowl lid	17
3.3. Plates	5	7.12. Emptying the boiler	18
3.4. Emergency situations.....	5	7.13. Cleaning and de-scaling the boiler tank	18
4. HANDLING AND STORAGE	6	7.14. Replacing the thermometer battery.....	19
4.1. Packaging	6	7.15. Resetting the temperature sensor.....	19
4.2. Conveyance and handling.....	6	7.16. Periodic maintenance.....	20
4.3. Storage.....	6	8. SCRAPPING	20
5. INSTALLATION	6	9. TROUBLESHOOTING.....	21
5.1. Accessories supplied	7	10. BASIC WIRING DIAGRAM.....	22
5.2. Installation-Positioning	7		
5.3. Disposal of packing materials	7		
5.4. Electrical connection	7		
6. OPERATION	8		
6.1 Starting up.....	8		
6.2 Dispensing the product	9		

1. GENERAL INFORMATION

1.1. Manufacturer

The manufacturer's details are shown on the identification plate, illustrated on the first and/or last page of the manual.

1.2. Authorized persons

Two types of persons may access the machine for different purposes.

User

A person who has adequate technical training to prepare the products the machine uses to dispense hot chocolate drinks, in observance of current standards of hygiene.

After reading this manual, he will be capable of:

- carrying out normal product loading and/or replacement operations;
- properly dispensing the product;
- cleaning and sanitizing the machine.

Specialized technician

A person who has examined this manual and has specific training in the installation, use and servicing of the machine:

- he must be able to carry out repairs in the event of serious faults and be well acquainted with this manual and all the information regarding safety;
- he must be able to understand the contents of the manual and correctly interpret drawings and diagrams;
- he must be familiar with the most important sanitary, accident prevention, technological and safety standards;
- he must have specific experience in servicing hot chocolate dispensing machines;
- he must know how to behave in case of emergency, where to find individual safety equipment and how to use it properly.



Persons who do not meet the above requirements must not be allowed to use the machine.

1.3. Layout of the manual

The Purchaser must very carefully read the information contained in this manual.

1.3.1. Purpose and contents

The purpose of this manual is to provide the Purchaser with all the necessary information regarding the installation, maintenance and use of the hot chocolate dispensing machine.

There are two versions of the chocolate machine: 5- and 10-litre bowl (1.32 and 2.64 US gals), but the figures always refer to the 10-litre version (2.64 US gals), since they also apply to the 5-litre version (1.32 US gals).



Before carrying out any operation on the machine, users and specialized technicians must carefully read the instructions herein.

Should you have any doubts as to the correct interpretation of these instructions, contact the manufacturer to request the necessary explanations.



You should not carry out any type of operation until you have read and thoroughly understood the contents of this manual.

1.3.2. Who must read the manual

This manual is aimed at users and specialized technicians.

Users must not attempt to carry out any operations restricted to qualified technicians.

The manufacturer will not be liable for any damage or injury caused as a result of failure to comply with this rule.

The instruction manual is an integral part of the product purchased and must therefore be handed over to any subsequent owners.

1.3.3. How to keep the manual

This instruction manual must be kept in the immediate vicinity of the machine.

Due precautions should be taken to ensure that the manual is maintained intact and legible over time:

- use the manual in such a way as to avoid damaging any of its contents;
- do not for any reason remove, tear or rewrite parts of the manual;
- keep the manual in a place that is protected against humidity and heat in order to preserve the quality of the print and the legibility of all its parts.



If the present instruction manual is damaged or lost, another copy should be immediately requested from the manufacturer or authorized distributor in the user's country.

1.3.4. Symbols used

GENERAL DANGER WARNING



It indicates a danger which may also place the User at mortal risk. In such cases utmost care is required and every precaution must be taken in order to operate safely.

DANGER OF ELECTROCUTION



It warns the personnel concerned that the operation described may result in an electric shock unless all the necessary safety precautions are taken.

IMPORTANT



It indicates a cautionary note, a note about key functions or useful information. Very close attention should be paid to the portions of text marked with this symbol.

PROHIBITED



This symbol is used to indicate operations that must absolutely be avoided since they create hazards for the User and any other individuals present in the vicinity.

DO NOT EXTINGUISH FIRES WITH WATER



The presence of this symbol warns against attempting to extinguish fires with water or any substance containing water.

PERSONAL PROTECTION



When this symbol appears alongside a description it means that personal safety equipment must be used, as there is an implicit risk of accidents.

SPECIALIZED TECHNICIAN



It identifies operations that may be performed only by qualified technical personnel.

MOVING MACHINE PARTS



It identifies the danger due to moving parts existing in the machine. Turn off the machine before carrying out any operation.

2. MACHINE DESCRIPTION

2.1. Use of the machine

The machine for professional use you have purchased is intended to produce hot chocolate drinks.

2.2. Main components

The main components making up the machine are:

- 1 Bowl lid
- 2 Bowl (5 or 10 litres [1.32 or 2.64 US gals])
- 3 Mixing auger
- 4 Bowl hook-on handles
- 5 Machine body
- 6 Main switch
- 7 Chocolate temperature adjustment thermostat (°C - °F)
- 8 Lower body
- 9 Mixer
- 10 Pan
- 11 Lid for boiler tank water level indicator tray
- 12 Boiler tank water level indicator tray
- 13 Product dispenser unit (tap)
- 14 Drip tray maximum level indicator
- 15 Drip tray grid
- 16 Drip tray
- 17 LCD for product temperature display (°C - °F)
 - Standard on 115 V version
 - Optional on 230 V version
- 18 Boiler tank drainage cap

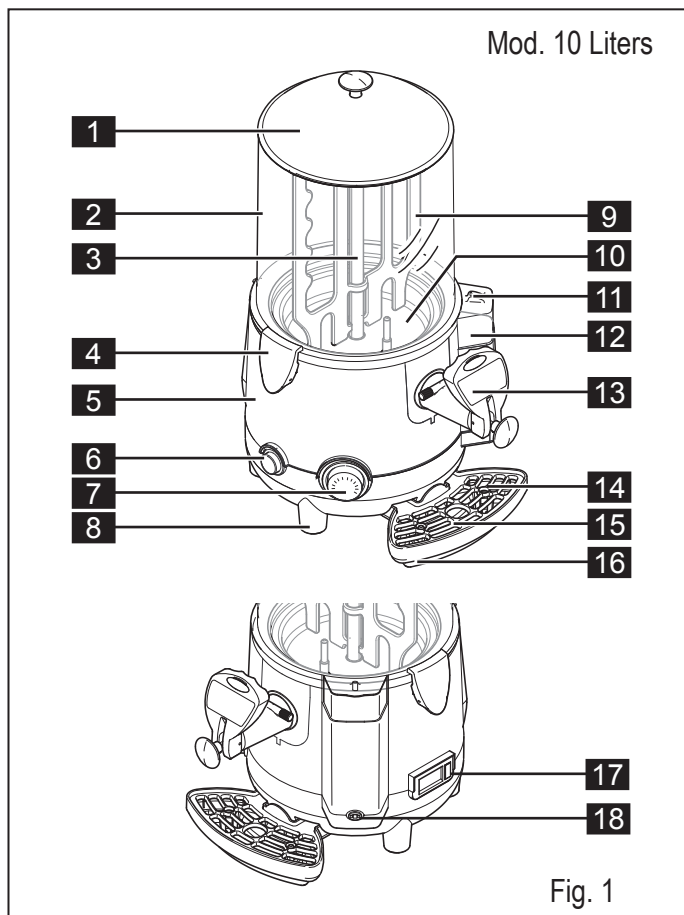


Fig. 1

2.3. Technical Data

The technical data and features are listed below.

Model	5 Liters (1.32 Gal US)	10 Liters (2.64 Gal US)
Machine dimensions (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Weight (bowl empty)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Maximum Electrical Input (W)	See rating plate on side of machine	
Operating voltage (V)	See rating plate on side of machine	
Ambient operating temperature	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Number of bowls	1	1
Capacity of each bowl	5 Liters (1.32 Gal US)	10 Liters (2.64 Gal US)
Sound pressure level	<< 70 dB _A	
Class	N	



Note: The manufacturer reserves the right to make changes to the machine without notice.



Important: Any changes and/or additions of accessories must be explicitly approved and implemented by the manufacturer.

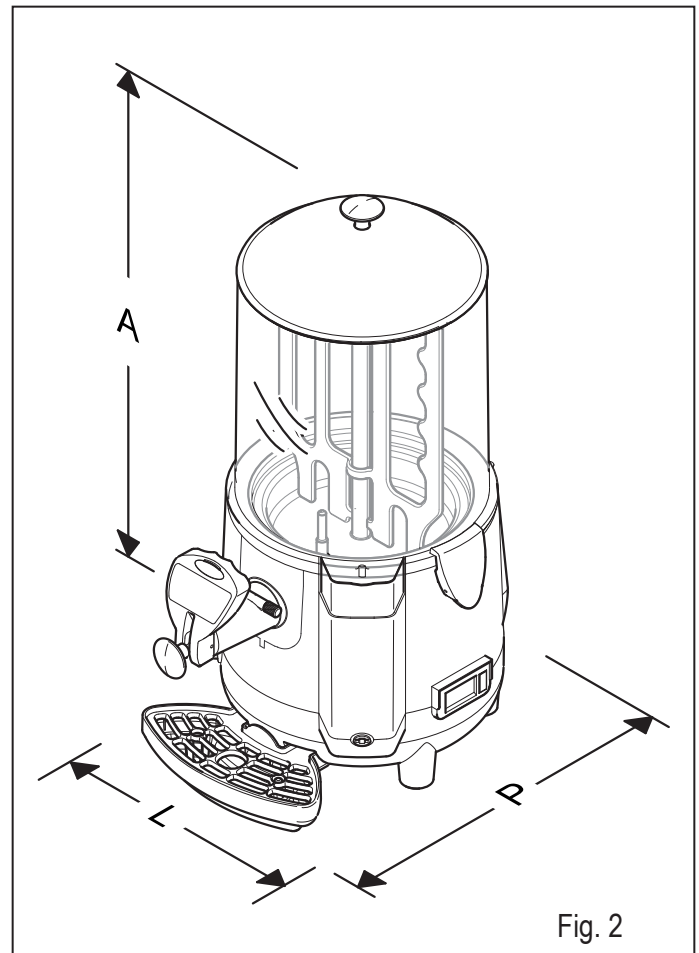


Fig. 2

3. SAFETY



3.1. General safety rules

- Carefully read the whole instruction manual.
- The connection to the electricity mains must comply with the current safety standards in the user's country.
- The machine must be connected to an electric outlet that is:
 - compatible with the plug provided with the machine;
 - of dimensions conforming to the data shown on the rating plate on the side of the machine;
 - properly grounded;
 - connected to a system provided with a differential switch and circuit breaker;
 - connected to a system that has been certified according to the current standards and regulations in the country of use.
- The power cord must not be:
 - allowed to come into contact with any kind of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
 - crushed and/or brought into contact with sharp surfaces;
 - used to move the machine;
 - used if it shows any damage;
 - handled with damp or wet hands;
 - wound into a coil when the machine is on.
 - tampered with.
- DO NOT:
 - install the machine in a manner other than that described in Chapter 5.
 - install the machine in a place where it may be exposed to sprays of water.
 - use the machine near inflammable and/or explosive substances.
 - leave plastic bags, polystyrene, nails etc. within children's reach, since they are potential sources of danger.
 - allow children to play or stay near the machine.
 - use spare parts other than those recommended by the manufacturer.
 - make any technical changes to the machine.
 - immerse the machine in any kind of liquid.
 - spray water on the machine to wash it.
 - use the machine other than as directed in this manual.
 - use the machine when not in full possession of your mental and physical faculties: under the influence of drugs, alcohol, etc.
 - install the machine on top of other equipment.
 - use the machine in an explosive or aggressive atmosphere or in the presence of a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
 - use the machine in a place where there is a risk of fire.
 - use the machine to dispense substances that are not compatible with the machine's specifications.
 - clean or service the machine when the main switch is set to -ON- or with the plug inserted into the mains outlet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before cleaning the machine, make sure it is unplugged; wait until the machine has cooled down sufficiently.

- Do not clean the machine with gasoline and/or solvents of any kind.
- Repair work may be performed only by a Service Center authorized by the Manufacturer and/or specialized, trained personnel.
- Do not site the machine near heating equipment (stoves or radiators).
- In case of fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.



In the event of improper use, all warranty rights will be forfeited and the manufacturer will accept no liability for injury or damage to persons and/or property.

The following are to be considered improper use:

- any use other than the intended use and/or with methods other than those described herein;
- any operation on the machine that is in contrast with the directions provided herein;
- use of the machine after any components have been tampered with and/or safety devices have been changed;
- use of the machine after it has undergone repair with components not authorized by the manufacturer;
- outdoor installation of the machine.

3.2. Stop functions

The machine is shut down by turning off the on/off switch.

3.3. Plates

NONE OF THE PLATES OR LABELS APPLIED ON THE MACHINE MUST BE REMOVED, COVERED OR DAMAGED, ESPECIALLY THOSE RELATING TO SAFETY.

IN THE EVENT OF DAMAGE TO ANY OF THE RATING PLATES ON THE MACHINE, CONTACT THE MANUFACTURER FOR A REPLACEMENT.

3.4. Emergency situations



Warning: to stop the machine in any emergency situation, firmly press the main switch so that it sets to -OFF-.



In the event of fire, it is necessary to clear the area in order to allow trained staff, with the proper protective equipment to intervene. Always use approved extinguishers and never use water or substances of an uncertain nature.

4. HANDLING AND STORAGE



All the operations described in Chapter 4 may be carried out exclusively by technicians who are also specialized in the lifting and handling of packed or unpacked machines. They must organize all the operational sequences and use suitable equipment, according to the characteristics and weight of the object to be handled and in strict compliance with the applicable regulations currently in force.

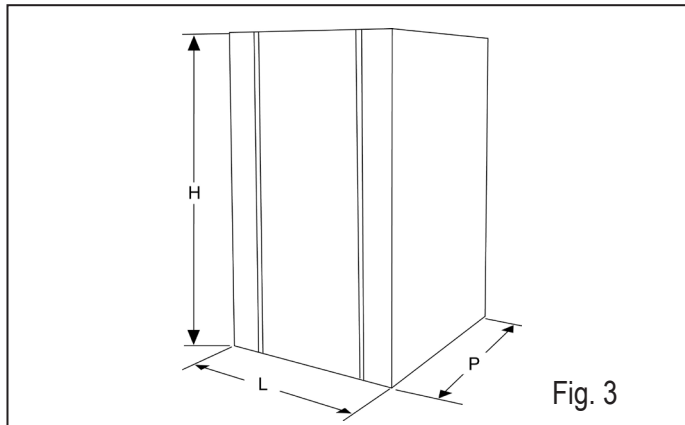


4.1. Packaging

The machine is shipped ready for use in a cardboard box. The cardboard box comprises a base and a cover, which are secured together with two nylon straps.

DIMENSIONS AND WEIGHT OF PACKING CONTAINER

	Width (L)	Depth (P)	Height (H)	Weight
Model 5 Liters (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Model 10 Liters (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)



Note: the dimensions and weight of the packing container are approximate.

4.2. Conveyance and handling



Make sure that no one is stationed within range of lifting and handling operations. In difficult conditions, specialized personnel should be appointed to oversee the movements of the machine.

Manual handling of the machine requires at least one person.

Lift the box and carefully convey it, avoiding routes with obstacles. Pay attention to the overall dimensions and any parts sticking out.



Warning: do not make any additional cuts on the packing container.

The WARRANTY does not cover damage caused to the machine during its conveyance and handling.

The Purchaser will bear the cost of repairing or replacing damaged parts. In conditions of use, the machine may be moved in an upright position only after:

- the bowl has been emptied of its contents (see paragraph 7.2);
- the boiler has been emptied of water (see paragraph 7.12).



Warning! the machine may be moved only when it has cooled sufficiently.

4.3. Storage



Before the machine is placed in storage and whenever the machine is started up again after a period of storage, it must be thoroughly cleaned and sanitized.

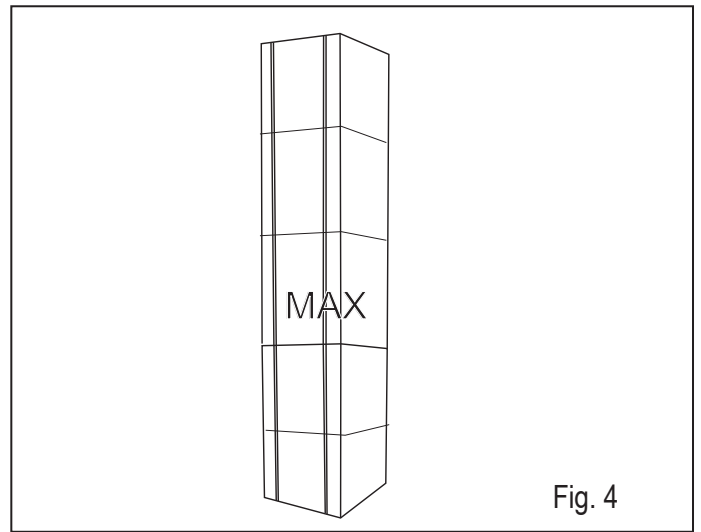


Before placing the machine in storage, empty out the boiler tank.

Warning: do not store more than 5 machines stacked on top of one another.

If the machine is to remain unused for a long period of time, due precautions must be taken with respect to the place and duration of storage:

- store the machine in a closed place;
- protect the machine from shocks and stresses;
- protect the machine from humidity and large temperature fluctuations;
- prevent the machine from coming into contact with corrosive substances.



5. INSTALLATION



All of the operations described in chapter 5 may be carried out exclusively by specialized technicians, who must organize all the operational sequences and use suitable equipment, in strict compliance with the applicable regulations currently in force.

The machine must be installed indoors in a well-lit and well-ventilated room with a firm, solid, level floor (slope less than 2°); during installation, place the machine well out of the reach of children and unauthorized persons.



The machine is of the attended type, and must be installed in places where it can be monitored by trained personnel.



Warning: it is forbidden to install the machine in a place where it may be reached, touched and/or operated by persons other than those specified in section "1.2. - Authorized persons".

The machine may only operate in places with an ambient temperature ranging between 10°C (50°F) and 32°C. (89,6°F).

5.1. Accessories supplied

- **Pipe cleaner:** for correct cleaning of the hot chocolate dispensing channel.

5.2. Installation-Positioning

It is necessary to check the following:

- the site has been duly prepared for machine installation;
- that the premises are suitably well lit, aired, clean and hygienic, and that the power socket is within easy reach;
- the surface the machine will be installed on is firm, flat and solid;
- that the machine is placed at least 20 cm (7.8 inches) from the edge of the top used.



Adequate clearance must be left around the machine to enable personnel to work without any constraints and also to leave the work area immediately in case of need.

Fig. 5 shows the minimum clearances for installation.

Note: Leave a 25 cm (10 inches) space in the upper part.

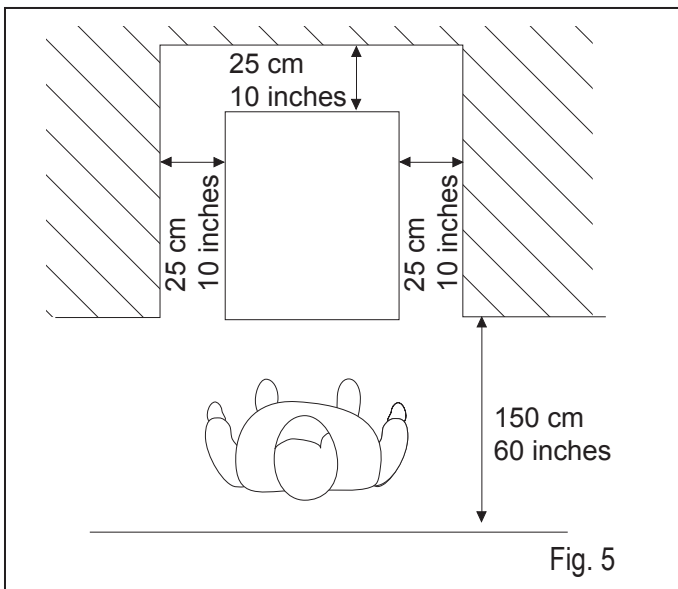


Fig. 5 shows the clearances required for access:

- the controls situated on the left side;
- machine parts so that they may be serviced in the event of a fault.



Important note: when lifting the machine, do not use the product dispenser unit (tap), drainage pipe, water level indicator tray, bowl hook on handles or the bowl itself; grip the bottom machine body. Any damage to the machine deriving from failure to follow these rules will not be covered by the warranty.

After positioning the packing container in the vicinity of the installation site, proceed as follows:

- open the front part of the packing container;
- lift the machine and remove it from its packing;
- then position it on the prepared site.



Before the machine is operated the first time, its components must be thoroughly cleaned; for further details see the relevant section herein.

5.3. Disposal of packing materials

After opening the box, make sure to separate the packing materials according to type and dispose of them in accordance with the current regulations in the user's country.

We recommend keeping the box for future conveyance or transport.

5.4. Electrical connection



This job may be performed only by specialized technical personnel.

Before inserting the plug into the mains power socket, make sure that:

- the line voltage used is the same as the value indicated on the manufacturer's rating plate;
- the main switch is set to -OFF-.

If the machine is being connected to the electricity mains for the first time, this operation must be performed by a specialized technician, while the Customer will be responsible for and have to take care of any subsequent connections.

The machine must be connected to the electricity mains by means of the plug fitted on the power cord. Be sure to comply with:

- the technical regulations and standards in force at the time of installation;
- the data shown on the rating plate on the side of the machine.



Warning: the electric outlet must be situated in a place easily within reach of the user, so that no effort is required in order to disconnect the machine from the power supply when necessary.

If the power cord is damaged, you must have it replaced either by the manufacturer or a specialized technician.



It is forbidden:

- to use extension cords of any type;
- to replace the original plug;
- to use adaptors.

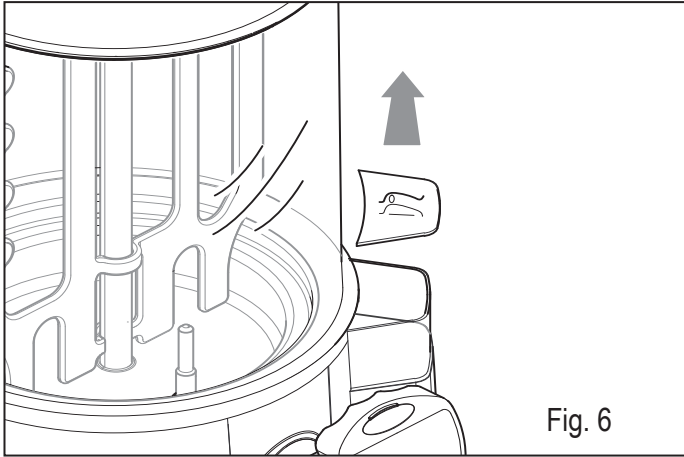
6. OPERATION

Before the machine may be started up for the first time, specialized technical personnel must check that it functions properly.

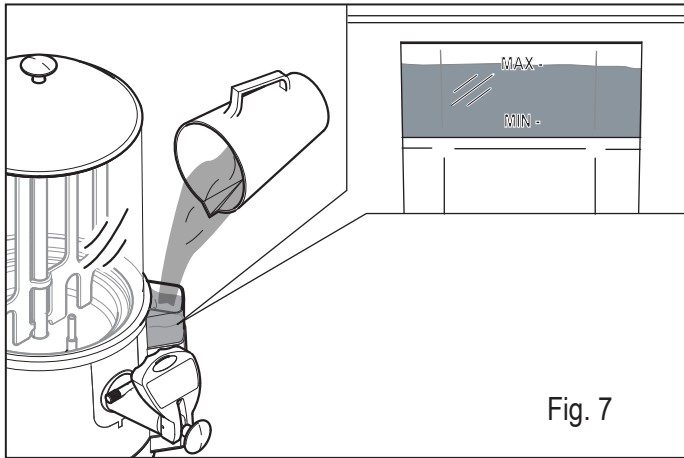
6.1 Starting up

To start up the machine carry out the following steps:

- make sure that the main switch is set to off;
- take off the lid;



- fill the boiler tank with water using the boiler tank level indicator tray, until it reaches the maximum value indicated on the tray itself, which is marked -MAX-;

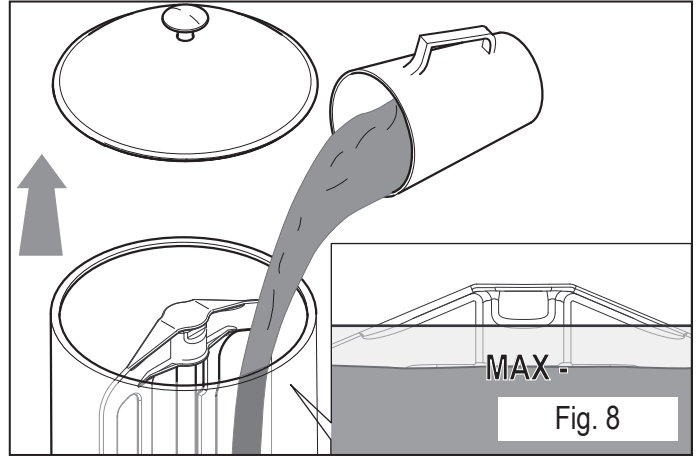


Warning: fill the boiler tank by pouring in water slowly and check for a few seconds to make sure that the water level has reached the -MAX- level and that it is stable.

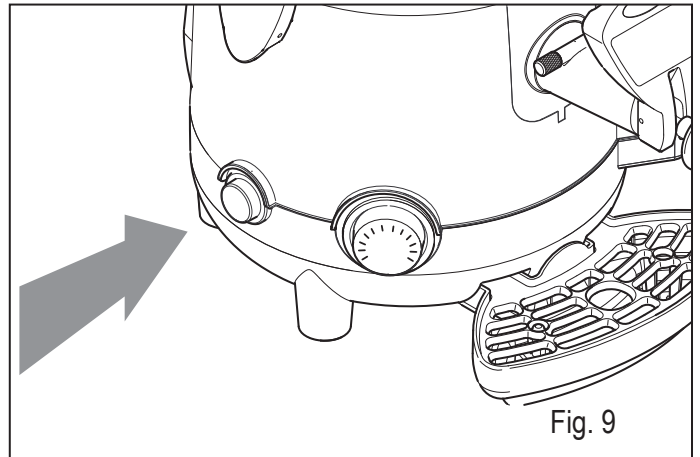


When filling an empty boiler tank for the first time, the amount of water needed to completely fill the tank is approximately 3.25 litres (0.86 GAL US).

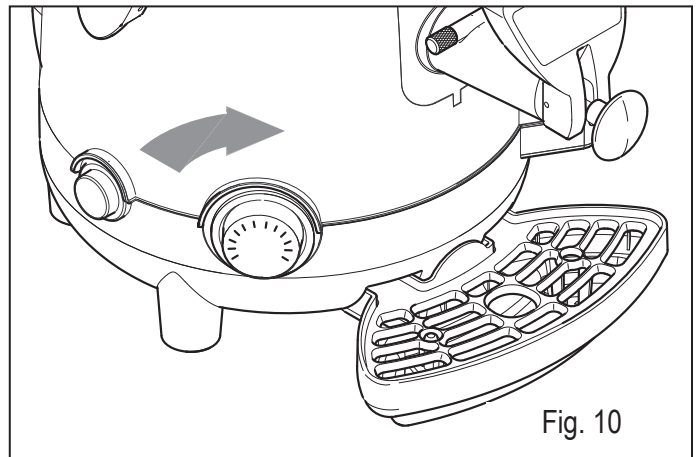
- remove the lid and pour the beverage prepared according to the manufacturer's instructions into the bowl;
- never exceed the maximum level, which is marked -MAX- on the tray itself;



- after pouring the product into the bowl, fit the lid back in place;
- make sure that the plug has been inserted into the mains socket;
- press the main switch to start the machine; the product inside the bowl will start to be mixed:
Lit LED: -MACHINE ON-
LED off: -MACHINE OFF-



- Set the thermostat to the required temperature to heat the product inside the bowl.



- the machines with LCD offer the opportunity to make a visual check to see when the product has reached the required temperature inside the bowl.



Warning: during bowl and/or boiler switch off the machine using the main switch (LED off).



Warning: check to make sure that the water level never falls below the minimum level, which is marked -MIN-; this will prevent machine operations from being shut down.

- 115 V model:

A level sensor will shut down machine operation as soon as the water level falls below the minimum; to restore operation, the boiler tank must be topped up. If the machine does not restart after the tank has been topped up, contact a specialized technician.

- 230 V model:

The machine is not equipped with a level sensor and therefore, as soon as the water level falls below the minimum, the intervention of a specialized technician will be necessary to restore correct machine operation.



Warning: never operate the machine without water in the boiler as this would damage the heating element. a temperature sensor will in any case cut out power to the heating element if there is no water in the boiler. To restore the machine to normal operation press the pushbutton underneath the base.



Warning: power will still be supplied to the machine, even during the shutdown.



Warning: for correct machine operation, only use demineralized water in the boiler tank.

6.2 Dispensing the product



Warning: the product dispensed from the machine has a very high temperature; risk of scalding.

To dispense hot chocolate proceed as follows:



It is advisable to keep the rod in the maximum dispensing position to help the product to flow at the required rate.

- place a cup beneath the tap;
- use the lever on the tap (the product is dispensed when the lever is pressed or pulled) until the required amount of product has been poured inside the cup;
- gradually release the tap lever so that it returns to the standby position (tap off).

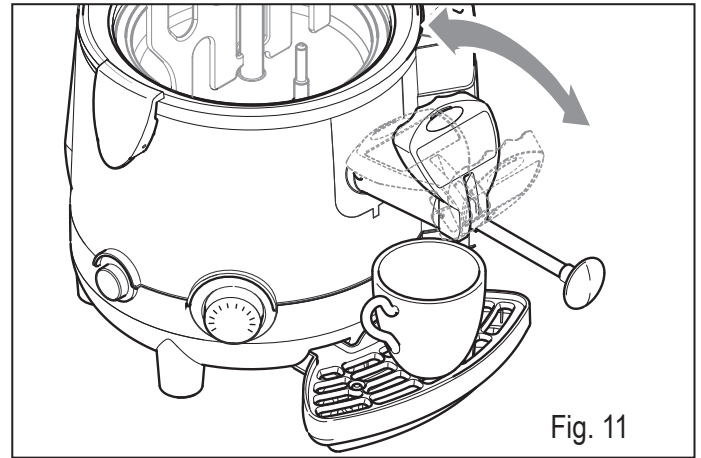


Fig. 11



If the product is especially thick, it is advisable to keep the rod pulled out at the maximum position; any clogging in the dispensing line may be removed by sliding the rod back and forth while keeping the machine, as shown in the Fig. 12.

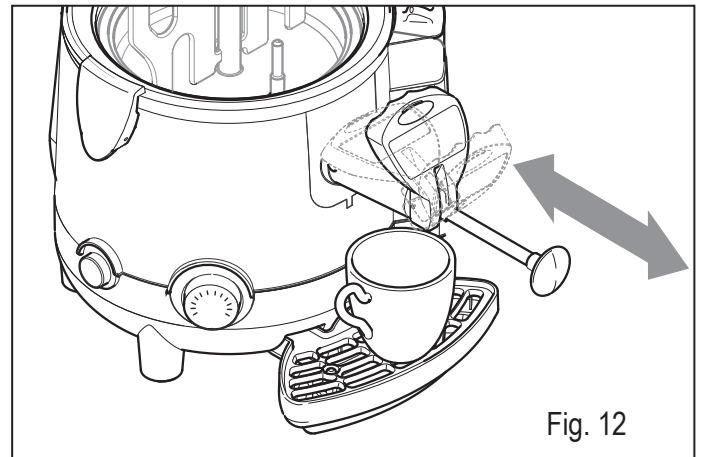


Fig. 12



Warning: never touch the bowl or lid while the machine is operating, since they are very hot. Always use the knob when moving the bowl lid.

7. CLEANING AND MAINTENANCE



Machine cleaning and maintenance must be performed with the main switch set to **-OFF-** and the machine unplugged from the mains electricity.



Warning: each time that the bowl is filled with any type of product (food or sanitising product), make sure that the mixing rod is present.



Warning: before carrying out any cleaning job wait until the machine has cooled down sufficiently.



Warning: the use of abrasive and/or metal sponges to clean the machine or its components is completely prohibited; only use a damp cloth and/or non-abrasive sponge for cleaning.



Warning: only use the cleaning brush provided to clean the channel connecting between the tank and the tap (see section 7.5, figure 25); never use this brush to clean other parts.



Before performing any cleaning and maintenance operation on the machine, wear the personal protections (gloves, glasses, etc.), which are recommended by the safety standards in force in the country where the machine is used.

When performing the Cleaning and Maintenance operations, **follow these instructions:**

- wear protection accident-proof gloves;
- do not use solvents or inflammable materials;
- do not use abrasive and/or metal sponges to clean the machine and its components;
- take care to avoid dispersing liquids in the surrounding area;
- do not wash machine components in a dishwasher;
- do not dry parts of the machine in a conventional and/or microwave oven;
- do not immerse the machine in water;
- do not expose the machine to direct sprays of water;
- clean only with warm water and a sanitising product made from sodium hypochlorite diluted in water to obtain an active chloride concentration of 0.02%;
- on completing work, make sure that all protective covers and guards that have been removed or opened are set back in place and properly secured.

Cleaning and sanitization are operations that must be performed with utmost care and on a regular basis to guarantee the quality of the beverages dispensed and compliance with mandatory hygiene standards.



Each bowl must be cleaned and sanitized for a product change at least every 2 days and in any case in compliance with the current hygiene regulations in the user's country. These operations must be made more frequently if demanded by the characteristics of the product used; for further details, contact the product supplier.



The metal, plastic and rubber materials used to make these parts, combined with their specific shapes make cleaning easier but do not prevent the formation of bacteria and mould in the event of insufficient cleaning.

7.1. Cleaning and sanitation procedures

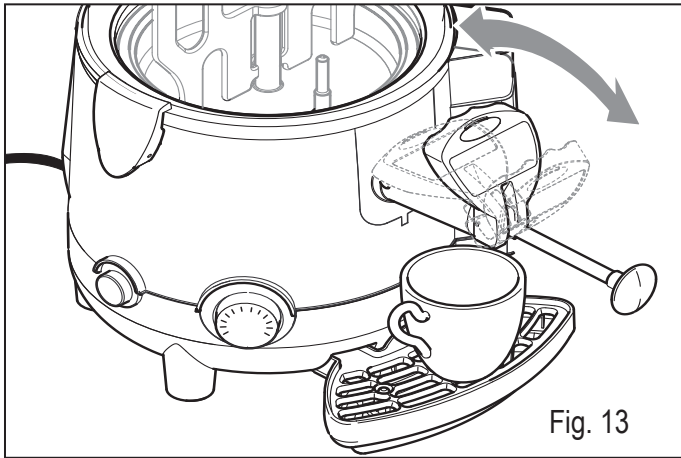
When performing cleaning and sanitation operations, proceed as described here below:

- **empty the product from the bowl,** (see paragraph 7.2);
- **remove the bowl from the machine,** (see paragraph 7.3);
- **remove the tap from the machine,** (see paragraph 7.4);
- **clean the pan,** (see paragraph 7.5);
- **disassemble the tap previously removed from the machine,** (see paragraph 7.6);
- **wash and sanitise the machine's component parts,** (see paragraph 7.7);
- **refit the bowl on the machine,** (see paragraph 7.8.1);
- **use a damp cloth and/or non-abrasive sponge soaked in sanitising product to clean the tap coupling;**
- **re-assemble the tap,** (see paragraph 7.8.2);
- **fit the tap onto the machine,** (see paragraph 7.8.3);
- **perform the sanitising procedure for the inside of the machine,** (see paragraph 7.9);
- **clean the drip tray,** (see paragraph 7.10);
- **clean the bowl lid using a damp cloth and/or a non-abrasive sponge,** (see paragraph 7.11).
- **empty out the boiler tank,** (see paragraph 7.12);
- **clean and de-scale the boiler tank,** (see paragraph 7.13);

7.2. Emptying the bowl

Before cleaning out the bowl, it is first necessary to empty out any product from inside it.

With the machine switched on, empty out all of the product still inside the bowl, using the lever on the tap.



Fill the bowl with water and set the thermostat to 50°C (122°F). Operate the appliance for at least 15-20 minutes; increasing this amount of time will release any product residues that may be stuck to the sides of the bowl.

Empty out the entire contents of the bowl, using the lever on the tap.



Warning: the product dispensed from the machine has a very high temperature; risk of scalding.

7.3. Removing the bowl



Warning: before removing the bowl, make sure that the main switch is off and that the machine is unplugged from the mains electricity and sufficiently cooled down.



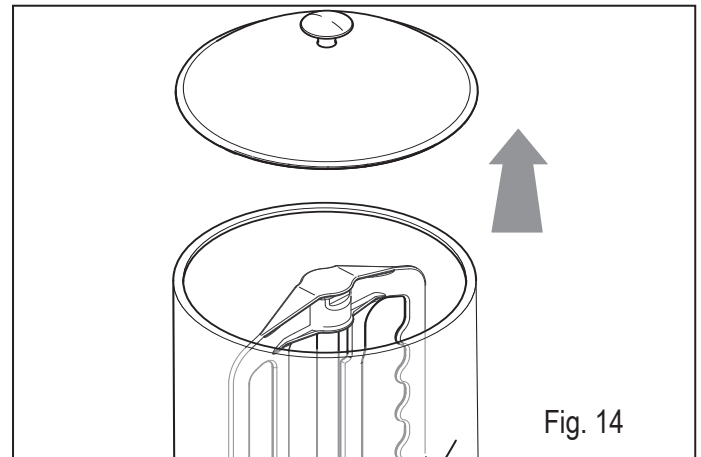
Removing the bowl is prohibited if it contains the product or any other liquid.



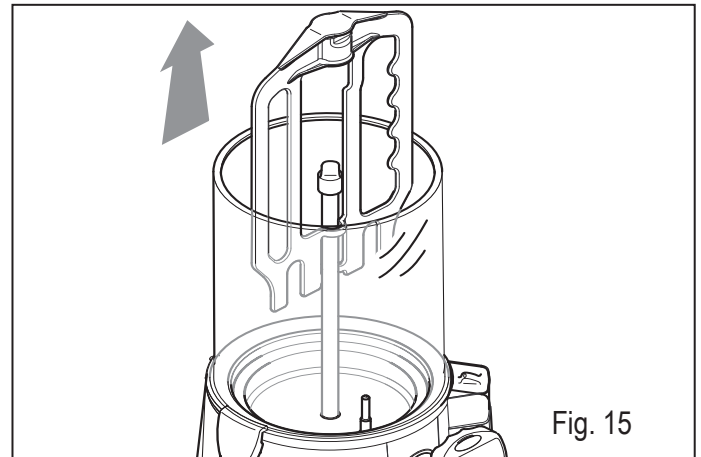
It is fundamentally important to remove the bowl and its component parts if the machine is to be correctly cleaned and sanitised.

To remove the bowl correctly proceed as follows:

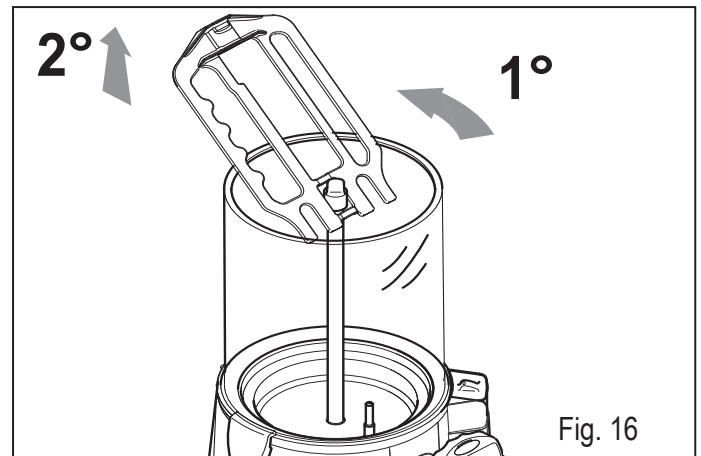
- take off the lid;



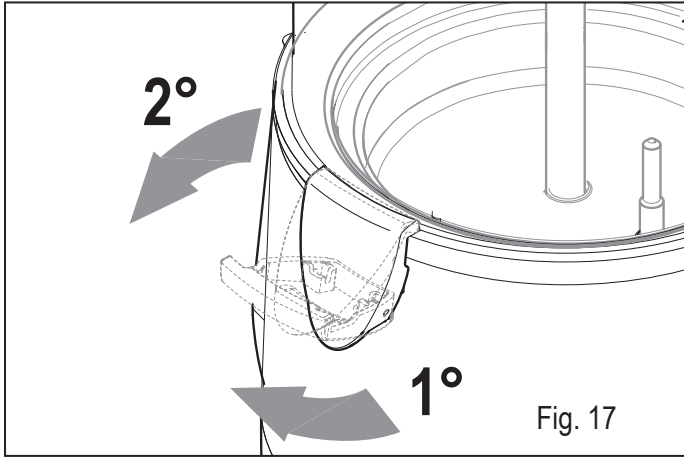
- slide the mixer upwards to remove it, keeping it in line with the central rod until the bottom slot of the mixer itself is level with the rotation pin;



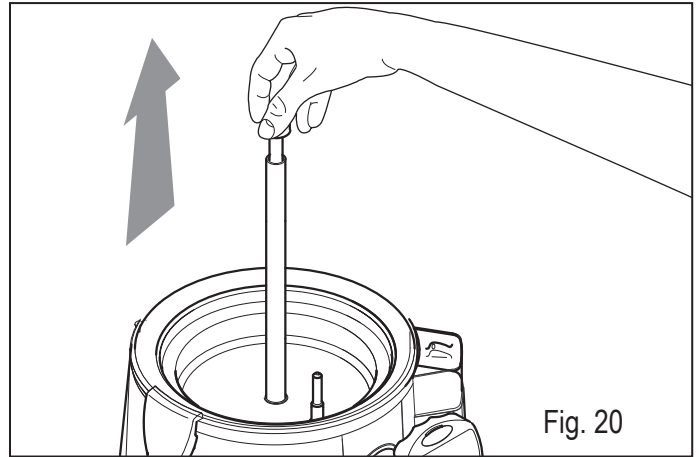
- tilt the mixer and slide it upwards, as illustrated in the figure, to remove it completely;



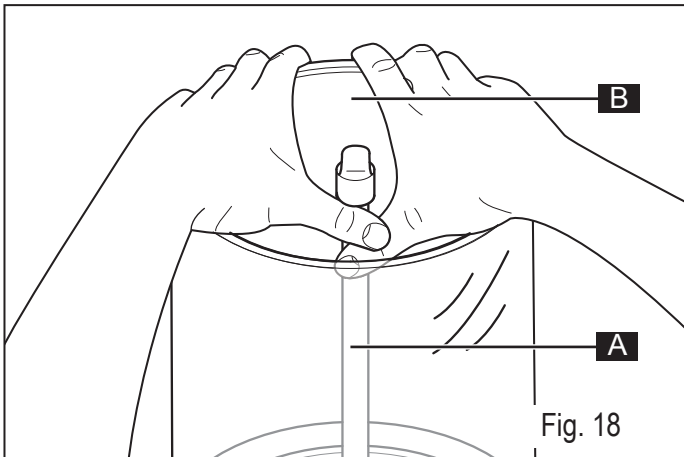
- unhook the bowl hook-on handles, as illustrated in the figure, to free the bowl from the machine body;



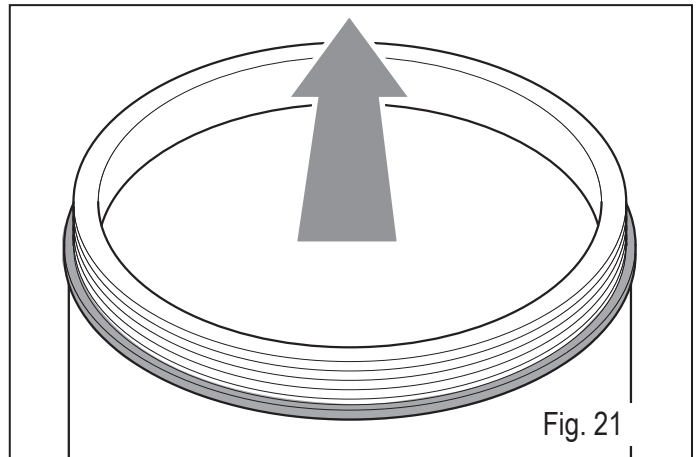
- slide the mixing auger upwards with one hand, taking care to grip it by the rotation pin;



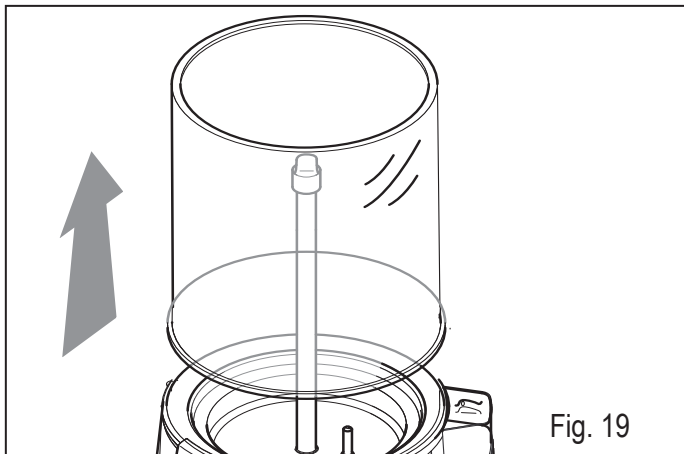
- release the bowl from the machine body, using two fingers to prise it away from the fixed steel part of the mixer auger (A) and the others to grip the outer edge of the bowl (B). Gradually pull the bowl harder until it comes away from its seating;



- place the bowl on a flat surface and using both hands, remove the gasket by sliding it upwards in the direction shown by the arrow.



- slide the bowl upwards using both hands;



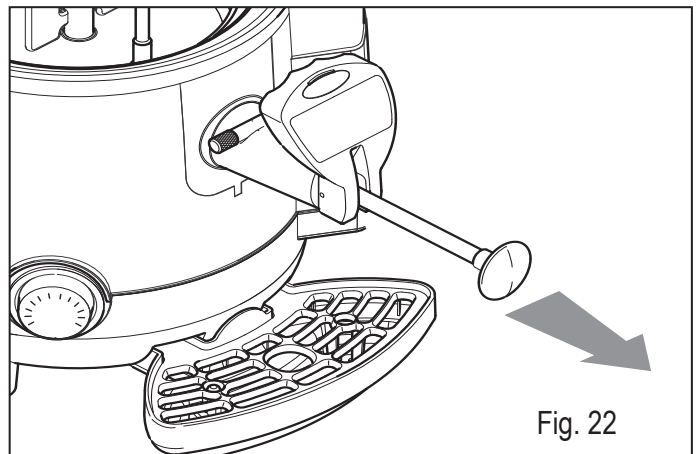
7.4. Removing the tap



Removing the tap is prohibited if the bowl contains the product or any other liquid.

To remove the tap, proceed as follows:

- move the rod to the maximum dispensing position;



- press the button (A) securing the tap to the machine and then remove the tap (B) with both hands, as illustrated in the figure;

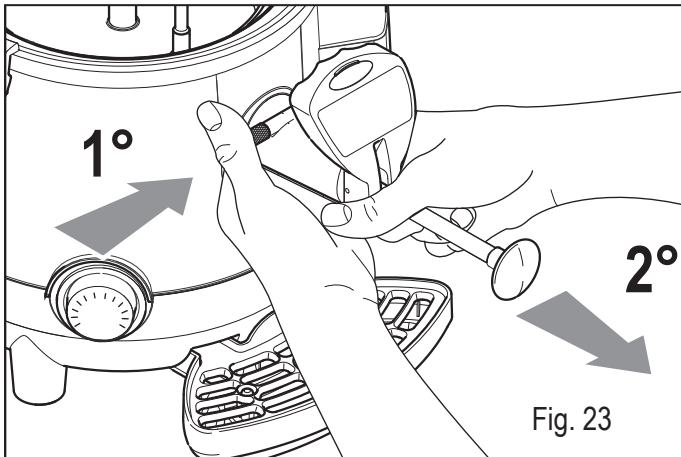


Fig. 23

- clean the channel connecting the bowl and the tap, using a cleaning brush, as illustrated in the figure;

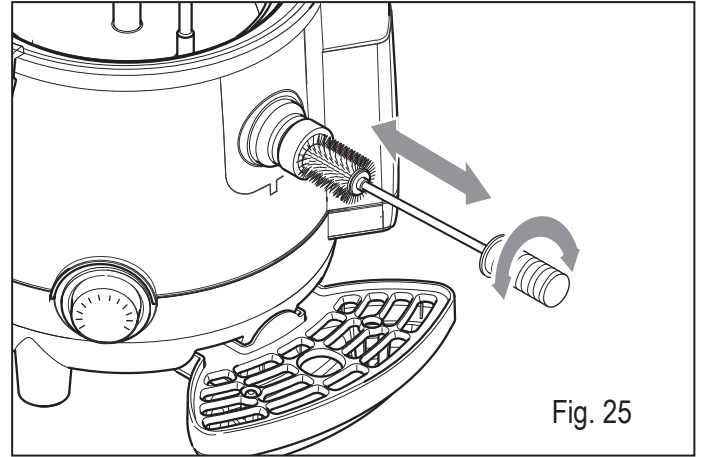


Fig. 25

7.5. Cleaning the pan

It is necessary to remove all parts fitted to the pan.

- Remove any product left in the bowl, see paragraph 7.2;
- remove the bowl from the machine, see paragraph 7.3;
- remove the tap from the machine, see paragraph 7.4;
- clean the entire surface of the pan using a damp cloth and/or a non-abrasive sponge;

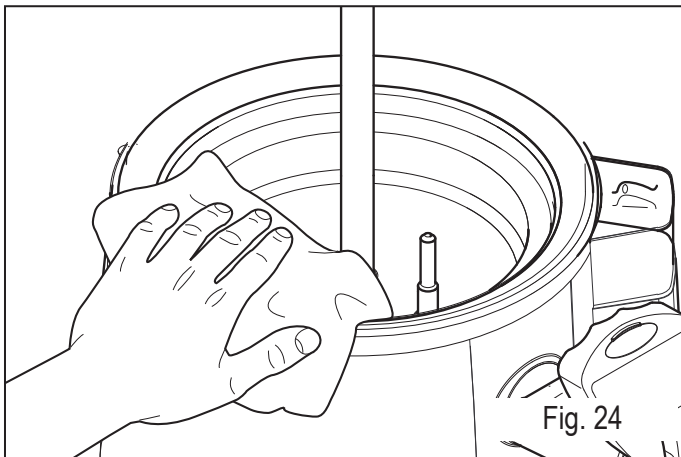


Fig. 24

- refit the tap;
- pour a little water inside the pan;

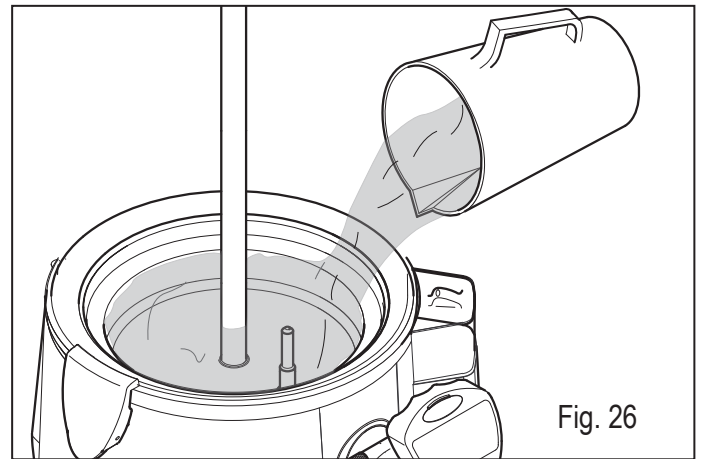


Fig. 26

- use the tap to drain out all of the water from the pan so as to eliminate any small product residues inside the dispensing channel.

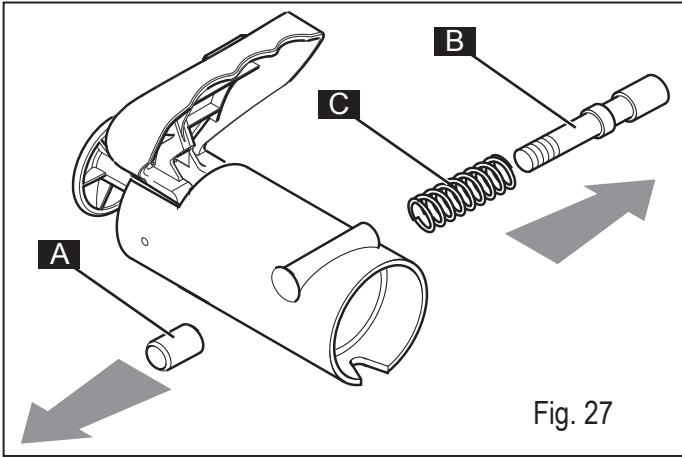


Warning! The use of abrasive and/or metal sponges to clean the pan is prohibited; only use a damp cloth and/or non-abrasive sponge for cleaning.

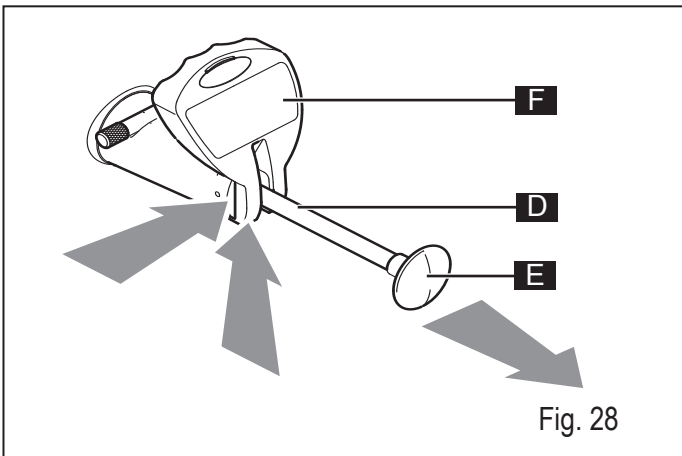
7.6. Disassembling the tap

To clean the inside of the tap more thoroughly, disassemble it as follows:

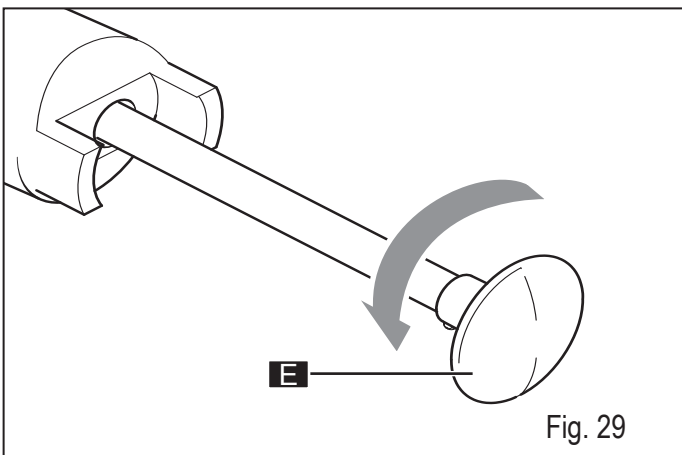
- remove the tap, following the steps listed in paragraph 7.4;
- place the tap on a clean, flat surface, then loosen and remove the screw (A) fastening the button to the machine, then slide out the pin (B) and relevant spring (C) from the seating;



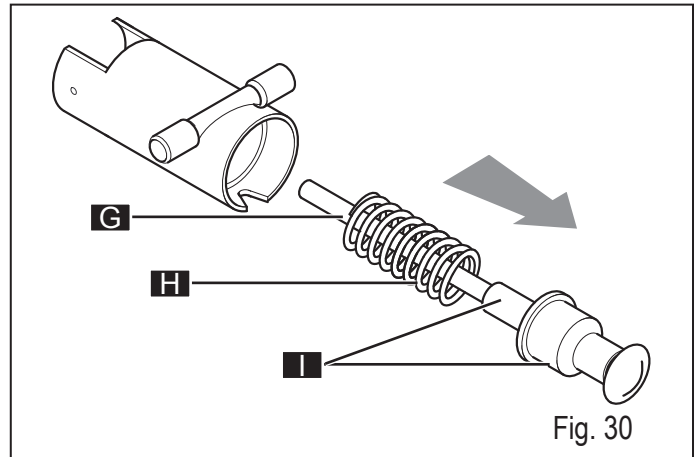
- pull the rod (D) all the way out from the knob (E) then push the lever (F) upwards from the bottom until it comes out from the pin guide, as illustrated in the figure;



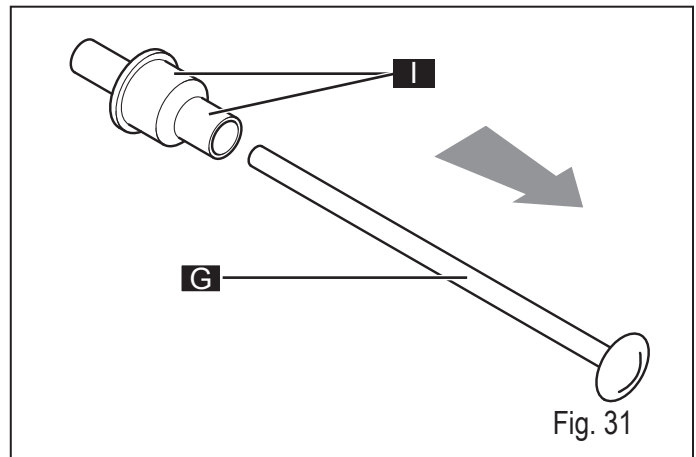
- unscrew the knob (E) by turning it anticlockwise while holding the rod in place;



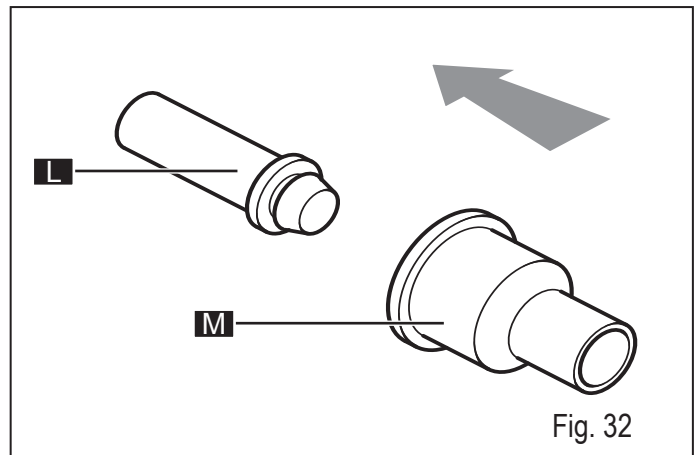
- pull out the rod (G) and spring (H) from the tap body (the pin/gasket assembly (I) will slide out together with the rod);



- detach the rod (G) from the pin/gasket assembly (I);



- disassemble (by pulling) the pin (L) from the gasket (M).



7.7. Washing and sanitizing the components

All of the component parts previously disassembled (tap, mixer, mixing auger, gasket and bowl) must be carefully washed and sanitised.

To carry out this procedure correctly proceed as follows:

- fill a container with detergent and hot water with a temperature of 50-60°C (122-140°F);
- wash the disassembled components with the detergent solution;
- rinse with hot water;
- clean only with warm water and a sanitising product made from sodium hypochlorite diluted in water to obtain an active chloride concentration of 0.02%;
- immerse the disassembled component parts in the sanitising solution;
- leave the components inside the container of sanitising solution for about 30 minutes;
- rinse with clean water;
- clean the bowl lid, (see paragraph 7.11);
- place the components on a clean surface and dry them.

7.8. Assembling the washed components.

All washed and sanitised component parts must be re-assembled with care and then subsequently refitted to the machine, following the relevant steps.

7.8.1. Assembling the bowl



Warning: make sure that the gasket is correctly fitted; an incorrectly fitted gasket will cause the product to leak out; risk of scalding!

Before assembling the bowl in the machine, check that the seal is correctly assembled.

Fig. 33 shows a seal correctly assembled; here the seal perfectly adheres to the bowl edge.

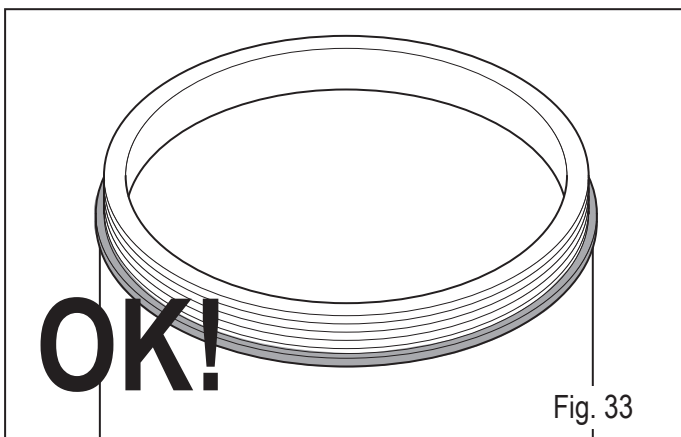
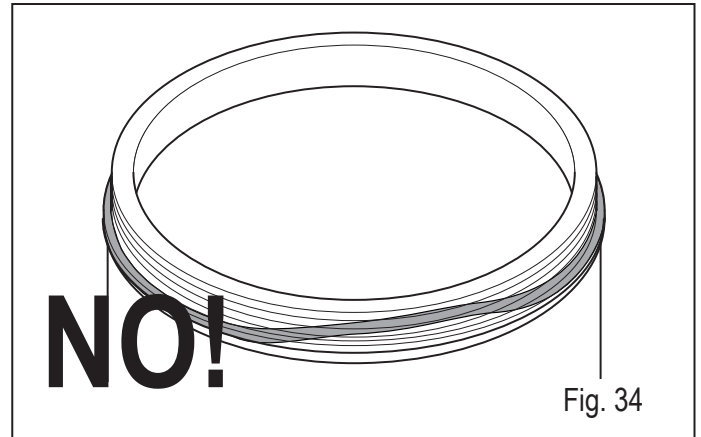
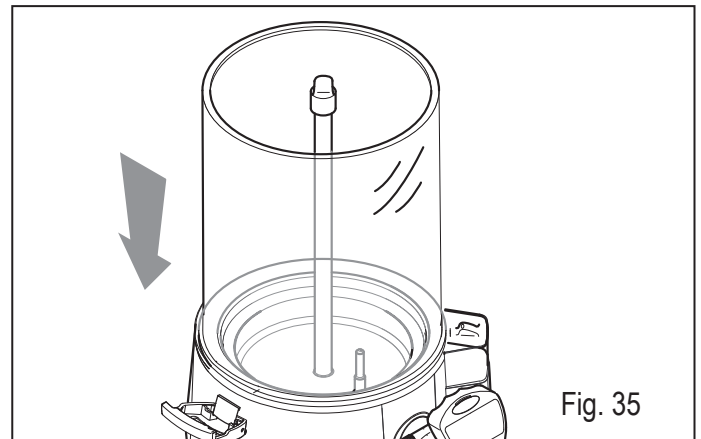


Fig. 34 shows a seal which is not correctly assembled; here the seal does NOT perfectly adhere to the bowl edge.



5-liter and 10-liter models: (1.32 and 2.64 Gal US):

- fit the bowl back into place, pushing firmly downward, after moistening the seal with water;



DO NOT USE GREASE OR VASELINE.



Warning: make sure that the bowl is correctly fitted to the machine; an incorrectly fitted bowl will cause the product to leak out; risk of scalding!

Fig. 36 shows a bowl correctly assembled; here the bowl perfectly adheres to the machine edge.

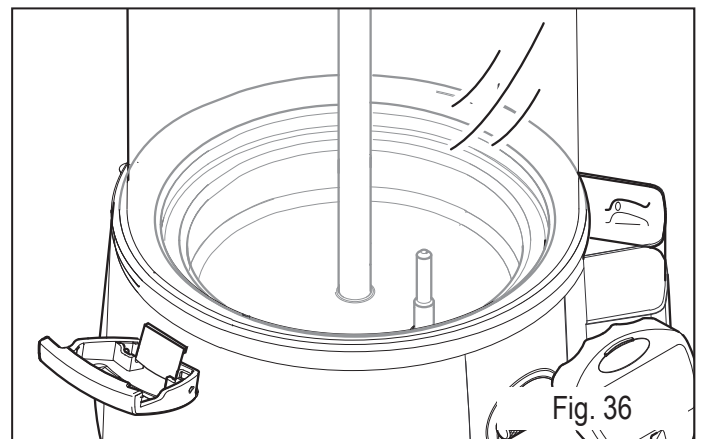
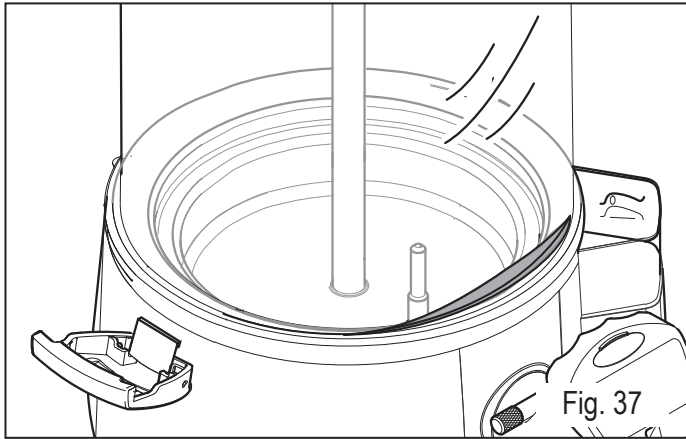
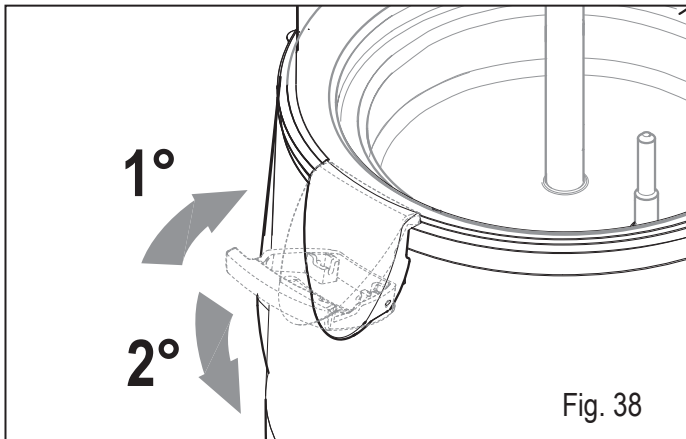


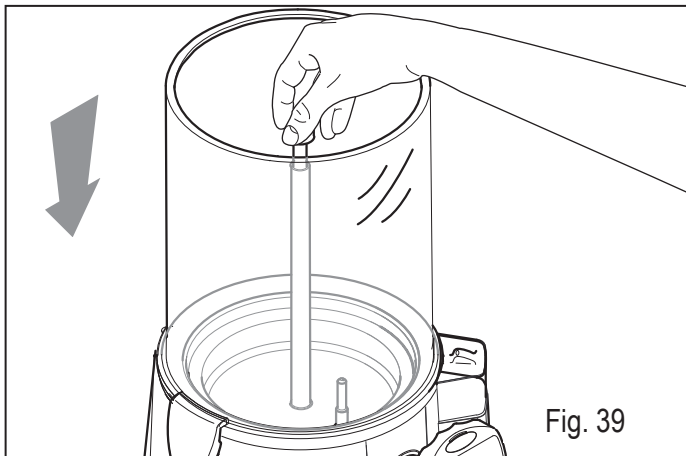
Fig. 37 shows a bowl which is not correctly assembled; here the bowl does NOT perfectly adhere to the machine edge.



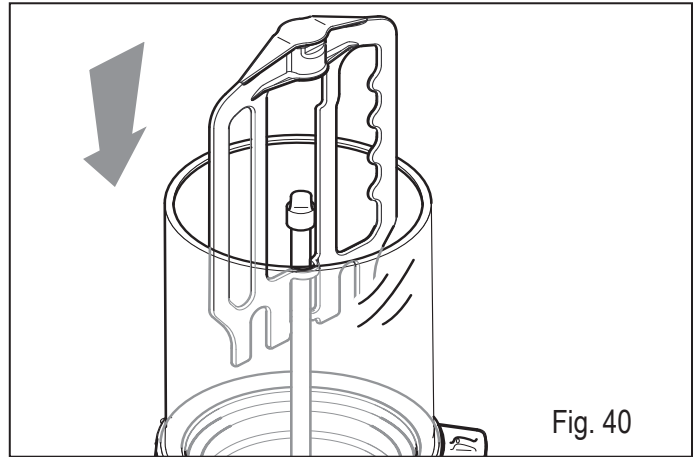
- Fix the bowl to the machine body using the relevant hook-on handles, as illustrated in the figure;



- insert the mixer auger into its seating;



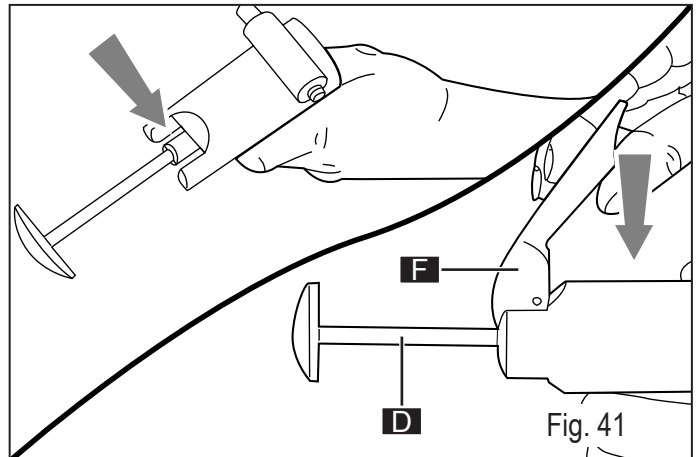
- insert the mixer into its seating following the steps described in paragraph 7.3 in reverse order.



7.8.2. Assembling the tap

To reassemble the tap, carry out in reverse all of the disassembly steps illustrated previously (Fig. 32 to Fig. 27).

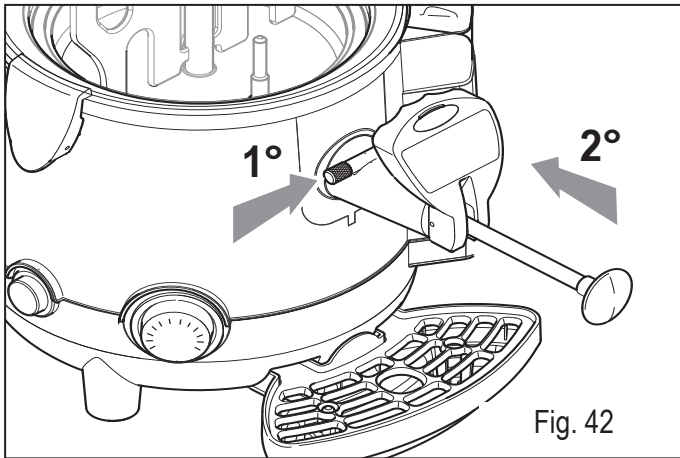
To fit the lever (F) push the rod (D) from the inside until the guides protrude; then insert the lever (F) and slowly release the rod (D).



7.8.3 Fitting the tap

To fit the tap correctly back in place proceed as follows:

- hold down the button, making sure that the rod is completely extracted;
- introduce the tap into the seat provided and push until the pushbutton returns to its initial position.



7.9. Internal sanitization



Warning! the thermostat must be set to **-OFF-**.

Carry out the following steps:

- prepare the sanitising solution (see paragraph 7.7);
- fill the bowl with the sanitising solution;
- leave the solution to act for about 30 minutes;
- empty out the sanitising solution from the bowl;
- then rinse out the bowl and inside surfaces thoroughly to eliminate all residues of sanitizing solution.

7.10. Cleaning the drip tray

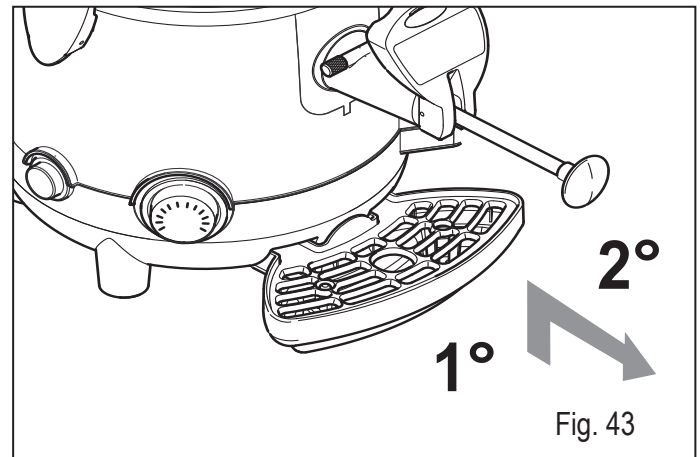


The drip tray should be emptied and cleaned daily.



Note: the tray needs to be emptied out and cleaned every time that the red float fitted to the grid rises; this is to stop liquid from leaking out.

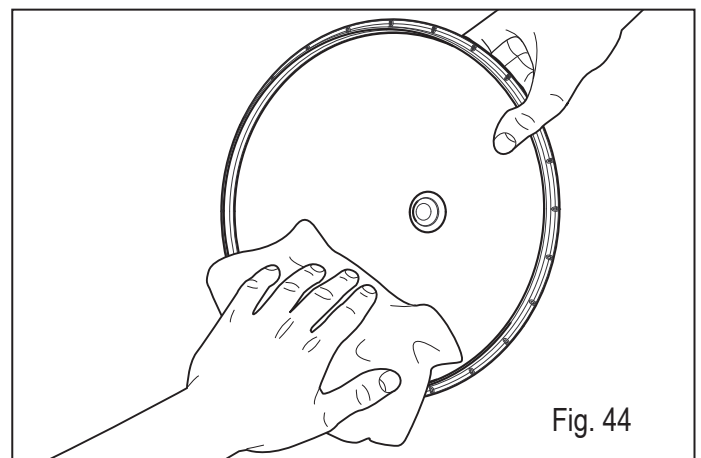
- lift the tray with grid and pull it outwards to remove it from its seating;



- wash the tray and grid separately with lukewarm water.;
- dry all of the components;
- reposition the grid on top of the tray;
- fit the tray back in place and press down to secure it to the machine.

7.11. Cleaning the bowl lid

- Remove the bowl lid from the machine;
- clean the surface using a damp cloth and/or a non-abrasive sponge soaked in sanitising product.
- rinse thoroughly using clean water.



7.12. Emptying the boiler



Warning: while the boiler is being emptied, the machine must be unplugged.



Warning: the boiler may be emptied only when the bowl is empty and the machine has cooled down sufficiently.



The use of water from the boiler tank for food purposes is strictly prohibited.

To empty the boiler proceed as follows:

- unplug the machine;
- remove the drip tray, as described in the relevant paragraph 7.8;
- remove the cap (A);

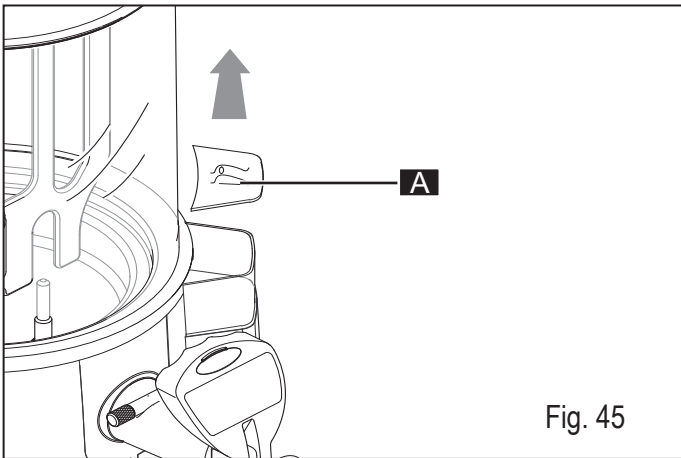


Fig. 45

- place the machine on a flat surface and with the boiler tank water level indicator tray turned towards to the outer edge of the support surface;
- place a container (B) with a capacity of more than 3 litres (0.8 US gals) underneath the bleeder cap (C);
- use a coin or Allen wrench to unscrew the bleeder cap (C).

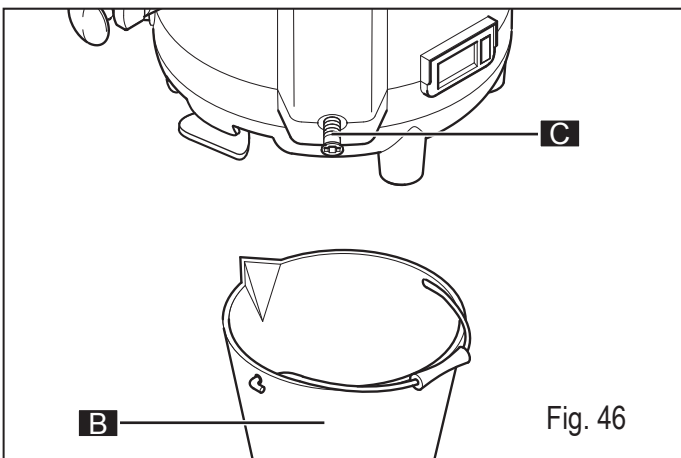


Fig. 46

- pull out the cap (C) with a firm movement and wait for all the water to empty out from the boiler tank.

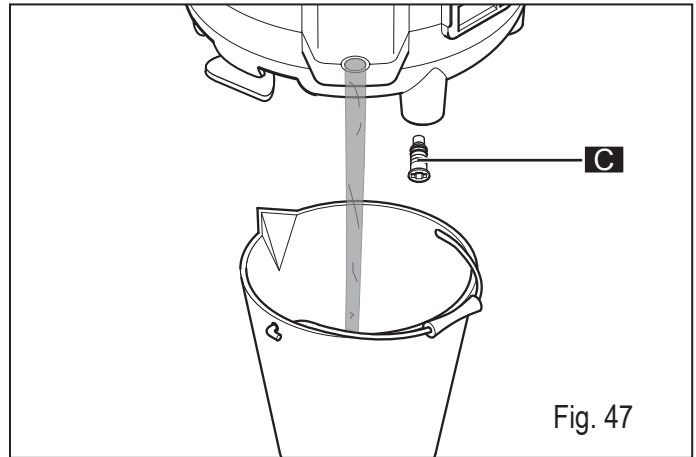


Fig. 47

7.13. Cleaning and de-scaling the boiler tank



The boiler tank needs to be de-scaled on a regular basis; this operation is recommended at least once every 3 months.

- Follow the steps for draining out the boiler tank, see paragraph 7.11;
- insert and secure the boiler tank bleeder cap;
- insert water plus scale remover for coffee machines into the tank (follow the instructions on the scale remover package);
- leave the solution to act for the time indicated in the instructions of the solution itself;
- empty out the solution from inside the boiler tank, see paragraph 7.11;
- rinse out the tank with plenty of water, by filling and emptying it, see paragraphs 6.1 and 7.11.

7.14. Replacing the thermometer battery

Cautionary notes:

- do not insert a used battery or one of a different type;
- if the machine will remain unused for a long period, remove the battery from its compartment and store it in a suitable place;
- in normal conditions of use, a new battery will have a life of about one year;
- spent batteries must be disposed of in accordance with the laws in the user's country.

To ensure that it works properly, each thermometer is powered separately by one 1.5 V button battery (code GPA76).



Warning: Only handle the thermometer with your hands. Do not use any type of tool that could damage the thermometer.

To replace the battery proceed as follows:

- using a screwdriver, remove the front cover;

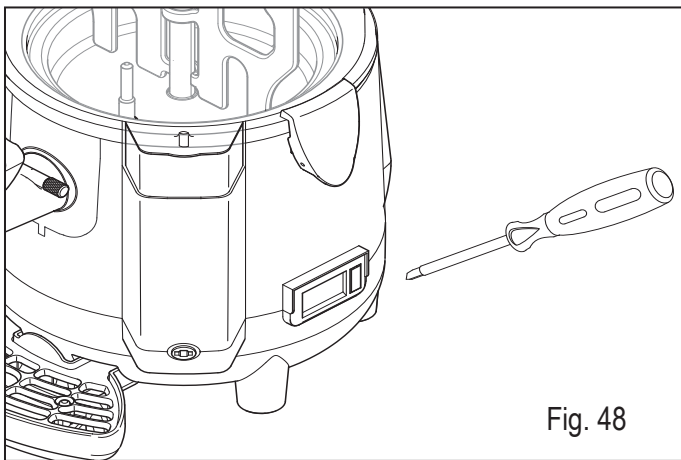


Fig. 48

- remove the used battery and fit a new one in its place, taking care to comply with the polarities indicated;

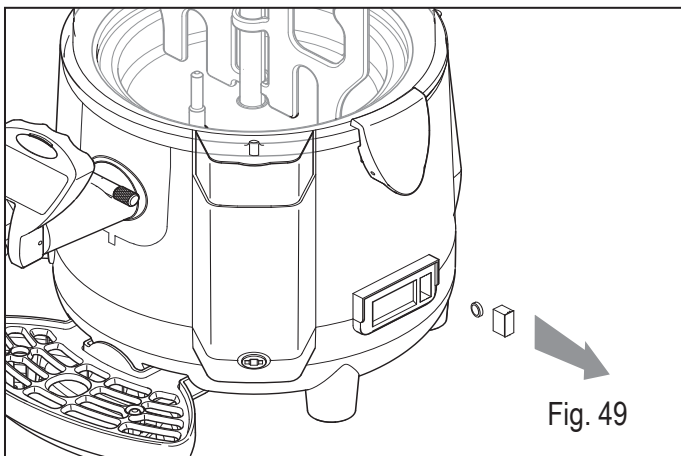


Fig. 49

- close the cover of the battery compartment.



Note: the cover must be closed by hand; should you encounter any difficulty in closing the cover, check whether the battery has been correctly positioned.

7.15. Resetting the temperature sensor



The temperature sensor can only be reset by a specialized technician, who must organize all of the operating sequences and the use of the correct equipment to operate in strict compliance with the current laws to this regard.



Warning: after the temperature sensor has intervened to shut down the machine, it is indispensable to drain out any product contained inside the bowl and to clean all components before restoring the machine functions.



Warning: before resetting the temperature sensor, switch off the machine using the relevant switch and unplug it from the electricity mains, then wait for the machine to cool down.



The operator is strictly prohibited from resetting the boiler tank minimum water level temperature sensor.

- Use a suitable tool to loosen and remove the protective screw (A);

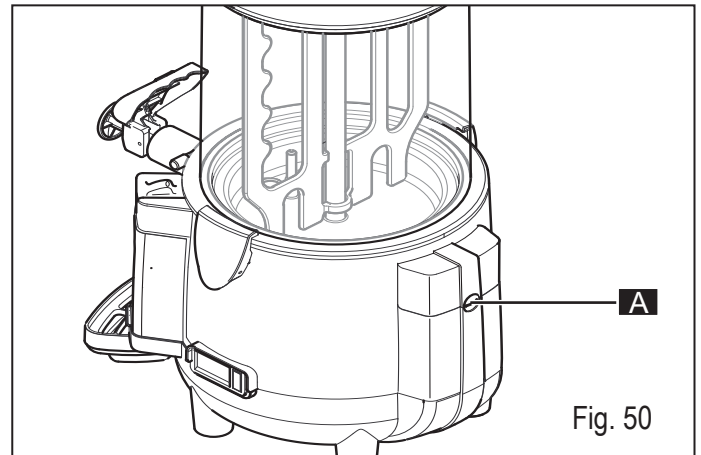


Fig. 50

- use a suitable tool to press the button inside to restore normal machine operation.

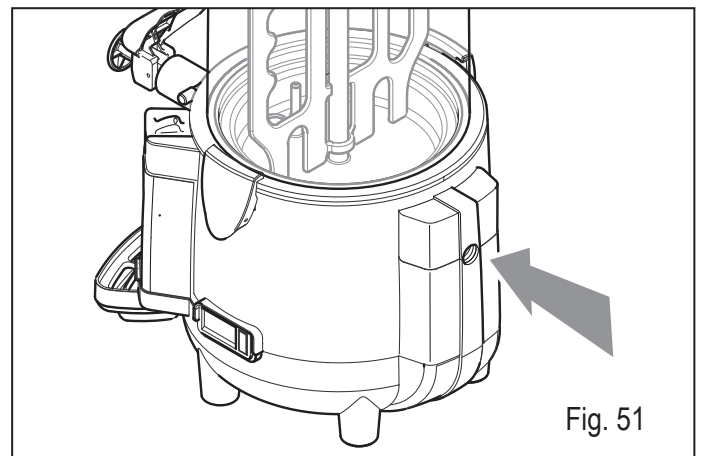


Fig. 51

7.16. Periodic maintenance



The machine must be periodically checked (at least once a year) by a specialised technician. This periodic check serves to ensure that all the components installed and the machine itself are maintained at a high level of safety.



Any worn components must be replaced by an original spare part.



It is forbidden to use the machine when even only one of its components is faulty or worn. Users are forbidden to perform periodic maintenance.

8. SCRAPPING




Electrical and electronic equipment needs to be disposed of according to the European Directive 2002/96/CE and in compliance with the standards and regulations in force for the country in which the machine is used.



Such equipment may not be disposed of as normal municipal solid waste but must rather be separately collected to optimise recovery and recycling of the materials used to manufacture them.



All products are marked with the crossed out wheeled bin  symbol as a reminder of separate collection obligations.

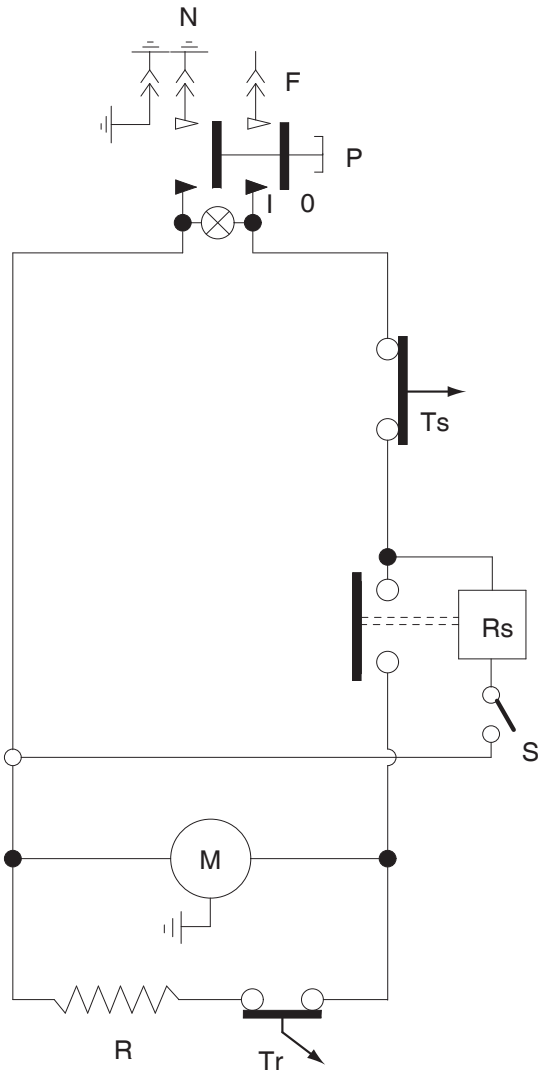
Correct observance of all of the provisions for the disposal of end-of-life products will contribute to safeguarding the environment.

9. TROUBLESHOOTING

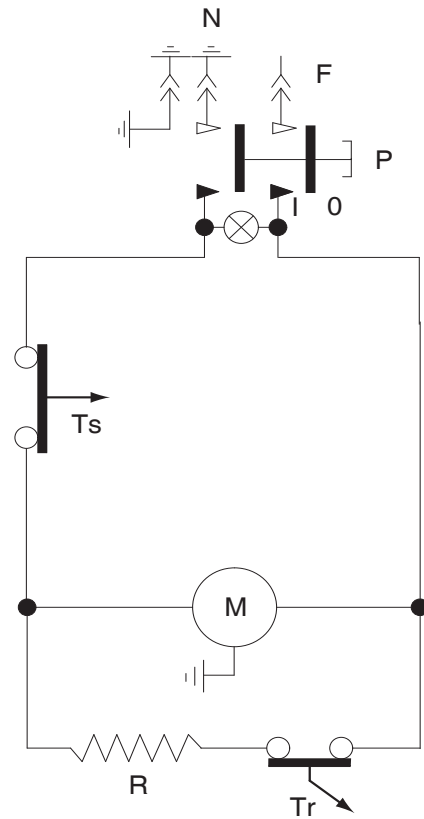
Problem	Cause	Remedy
Does not heat	No power	Make sure that the machine is plugged in properly
	Switch set to -OFF-	Set the switch to -ON-.
	Thermoprobe intervention	Reset the thermal protector as directed in section 6.1.
	Thermostat on "0"	Adjust the thermostat
Mixing paddle does not turn	No power	Make sure that the machine is plugged in properly
	The driving shaft is not properly in place	Remove the shaft and then insert it correctly as directed in section 7.5.2.
	Motor fault	Contact service personnel
	On/off switch on (0).	Press the switch on
Tap leaks	It has not been fit correctly	Empty the machine and fit the tap as directed in section 7.5.3.
	The outlet and rubber are dirty	Empty the machine and clean the entire tap thoroughly; fit it back on the machine as directed in section 7.5.1.
	The sealing gasket needs replacing	Contact service personnel
Water is escaping from the level tank	Temperature too high	Lower the temperature
	The sealing gasket of the level tube needs replacing	Contact service personnel
	The water level is above the MAX indication when the machine is at room temperature	Allow the machine to cool down and empty the boiler until reaching the level indicated
Product leaks from the bottom of the transparent bowl	The bowl has not been fit correctly in place	Empty the machine, remove the bowl and fit it in place according to the instructions provided in section 7.5.2.
	The seal needs replacing	Contact service personnel
The thermometer does not show the temperature	Flat battery	Replace the battery, paragraph 7.9.
	Probe malfunction	Call a specialized technician
Machine shutdown	The water level in the boiler tank has fallen below the minimum level with resulting machine shutdown	Top up the boiler tank, if a level sensor is fitted Call for a specialized technician to reset the machine
	No water in the boiler tank	Top up the boiler tank, if a level sensor is fitted Call for a specialized technician to reset the machine
If the machine malfunctions due to causes other than those listed in this table or the proposed remedies do not solve the problem, contact a specialized technician		

10. BASIC WIRING DIAGRAM

115 Volts Model



230 Volts Model



ITEM	DESCRIPTION
P	MAIN POWER SWITCH
Rs	BOILER TANK SENSOR RELAY
S	BOILER TANK WATER SENSOR
Ts	SAFETY THERMOSTAT
M	MIXER MOTOR
Tr	ADJUSTMENT THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT

ITEM	DESCRIPTION
P	MAIN POWER SWITCH
Ts	SAFETY THERMOSTAT
M	MIXER MOTOR
Tr	ADJUSTMENT THERMOSTAT
R	HEATING ELEMENT

INHALT

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3	7. REINIGUNG UND WARTUNG.....	10
1.1. Hersteller.....	3	7.1. Reinigung und Desinfektion	10
1.2. Zuständige Personen	3	7.2. Leerung des Behälters	11
1.3. Aufbau der Betriebsanleitung.....	3	7.3. Ausbau des Behälters	11
1.3.1. Zweck und Inhalt.	3	7.4. Ausbau des Hahns.....	12
1.3.2. Zweckbestimmung.....	3	7.5. Reinigung des Topfs.....	13
1.3.3. Aufbewahrung	3	7.6. Zerlegen des Hahns.....	14
1.3.4. Symbole.....	3	7.7. Reinigung und Desinfektion der Teile	15
2. MASCHINENBESCHREIBUNG	4	7.8. Zusammenbau der gewaschenen Teile.	15
2.1. Gebrauch der Maschine.....	4	7.8.1. Zusammenbau des Behälters.....	15
2.2. Wichtigste Bauteile.....	4	7.8.2. Zusammenbau des Hahns.	16
2.3. Technische Angaben	4	7.8.3. Einbau des Hahns.	17
3. SICHERHEIT	5	7.9. Desinfektion des Inneren	17
3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften	5	7.10. Reinigung der Tropfschale	17
3.2. Abschaltfunktionen.....	5	7.11. Reinigung des Behälterdeckels.....	17
3.3. Schilder	5	7.12. Leerung des Heizkessels	18
3.4. Notsituationen	5	7.13. Reinigung und Entkalkung des Heizkessels	18
4. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	6	7.14. Austausch der Thermometer- Batterie	19
4.1. Verpackung	6	7.15. Neueinstellung der Thermosonde	19
4.2. Transport und Handhabung	6	7.16. Periodische Wartung.....	20
4.3. Lagerung.....	6	8. ABRÜSTUNG	20
5. INSTALLATION	6	9. PROBLEME - URSACHEN	
5.1. Mitgeliefertes Zubehör	7	– MASSNAHMEN	21
5.2. Montage-Aufstellung	7	10. SCHALTPLAN	22
5.3. Entsorgung der Verpackung.....	7		
5.4. Stromanschluss.....	7		
6. BETRIEB	8		
6.1. Inbetriebnahme	8		
6.2. Abgabe des Produkts.....	9		

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Angaben zum Hersteller befinden sich auf der ersten und/oder letzten Seite des Handbuchs.

1.2. Zuständige Personen

Für den Umgang mit der Maschine sind zwei Personen mit verschiedenen Aufgabenbereichen vorgesehen:

Bediener

Person mit geeigneten technischen Kenntnissen in der Zubereitung der Produkte, die die Maschine zur Herstellung heißer Schokolade unter Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften verwendet.

Nach dem Lesen dieser Anleitung ist diese Person in der Lage, folgende Arbeiten korrekt auszuführen:

- Einfüllen bzw. Wechseln des Verbrauchsprodukts;
- Herauslassen des Produkts;
- Reinigung und Desinfektion der Maschine.

Fachtechniker

Person, die genaue Kenntnisse über Installation, Gebrauch und Wartung der Maschine besitzt und im Einzelnen folgende Anforderungen erfüllt:

- Fähigkeit zur Instandsetzung der Maschine bei größeren Betriebsstörungen und fundierte Kenntnis der Betriebsanleitung und aller Sicherheitsinformationen,
- Verständnis des Inhalts der Betriebsanleitung und richtige Interpretation der Zeichnungen und Pläne,
- Kenntnis der wichtigsten Vorschriften in Bezug auf Hygiene, Unfallverhütung, Technologie und Sicherheit,
- Spezifische Erfahrungen in der Wartung von Schokoladenmaschinen,
- Korrektes Verhalten im Notfall und Kenntnisse hinsichtlich Beschaffung und korrekter Anwendung der persönlichen Schutzausrüstungen.



Die Maschine darf nicht von Personen benutzt werden, die diese Anforderungen nicht erfüllen.

1.3. Aufbau der Betriebsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.

1.3.1. Zweck und Inhalt

Dieses Handbuch hat den Zweck, dem Kunden alle nötigen Informationen in Bezug auf Installation, Wartung und Gebrauch der Schokoladenmaschine zu liefern.

Die Schokoladenmaschine gibt es in 2 Ausführungen: Behälter zu 5 und zu 10 Litern (1.32 und 2.64 Gal US), wobei sich die Abbildungen immer auf die 10-Liter-Ausführung (2.64 Gal US) beziehen, aber dennoch auch für die 5-Liter-Ausführung (1.32 Gal US) gelten.



Bevor Arbeiten jeglicher Art mit bzw. an der Maschine ausgeführt werden, müssen Bediener und Fachtechniker die Anweisungen in diesem Handbuch aufmerksam lesen.

Bestehen Zweifel über das richtige Verständnis der Anweisungen, sollte der Hersteller kontaktiert werden.



Es sind keinerlei Arbeiten mit bzw. an der Maschine zulässig, wenn dieses Handbuch nicht gelesen oder der Inhalt nicht verstanden wurde.

1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Bediener und Fachtechniker gerichtet.

Bediener dürfen keine Arbeiten ausführen, die den Fachtechnikern vorbehalten sind.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die wegen Missachtung dieses Verbots entstanden sind.

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil des gekauften Produkts und muss dieses immer, auch im Falle eines Besitzerwechsels, begleiten.

1.3.3. Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung in Maschinennähe aufbewahren.

Damit diese Betriebsanleitung auf Dauer vollständig und lesbar bleibt, empfiehlt es sich, folgende Hinweise zu beachten:

- Sorgfältig mit dem Handbuch umgehen, damit es unversehrt bleibt und auch nicht teilweise beschädigt wird.
- Keine Teile des Handbuchs grundlos entfernen, herausreißen oder abändern.
- Das Handbuch vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt aufbewahren, damit es stets unversehrt und in all seinen Teilen leserlich bleibt.



Falls dieses Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, muss sofort ein neues Exemplar beim Hersteller oder beim Vertragshändler im Verwendungsland der Maschine angefordert werden.

1.3.4. Symbole

ALLGEMEINE GEFAHR



Gefahr, auch Lebensgefahr, für den Bediener. In diesem Fall mit größter Vorsicht vorgehen und alle Vorkehrungen für sicheres Arbeiten treffen.

STROMSCHLAG-GEFAHR



Zeigt dem Personal an, dass beim beschriebenen Arbeitsgang die Gefahr von Stromschlägen besteht, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

HINWEIS



Hinweis oder Bemerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Textabschnitte müssen ganz besonders beachtet werden.

VERBOT



Dieses Zeichen weist auf Handlungen hin, die unbedingt zu vermeiden sind, weil sie eine Gefahr für den Bediener und in der Nähe befindliche Personen darstellen.

BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN



Dieses Zeichen bedeutet, dass es verboten ist, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Produkten zu löschen.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG



Dieses Symbol bedeutet, dass eine persönliche Schutzausrüstung getragen werden muss, da Unfallgefahr besteht.

FACHTECHNIKER



Weist auf Arbeitsgänge hin, die nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden dürfen.

BEWEGTE MASCHINENTEILE



Weist auf durch bewegte Maschinenteile bedingte Gefahren hin. Die Maschine ausschalten, bevor Arbeiten jeglicher Art daran vorgenommen werden.

2. MASCHINENBESCHREIBUNG

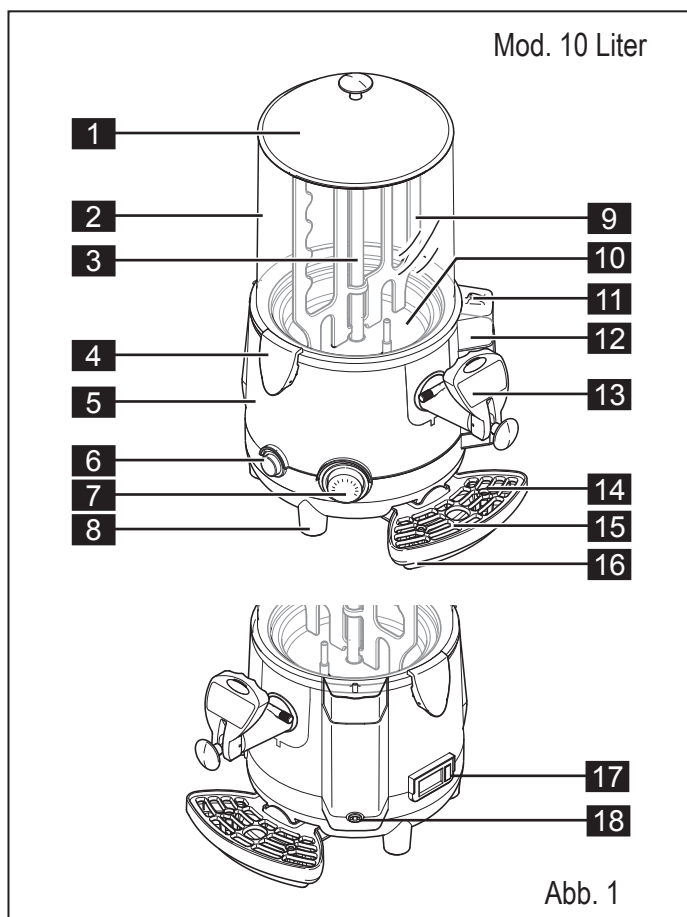
2.1. Gebrauch der Maschine

Ihre professionelle Maschine dient zur Herstellung von heißer Schokolade

2.2. Wichtigste Bauteile

Die Hauptteile der Maschine sind:

- 1 Behälterdeckel
- 2 Behälter (zu 5 und 10 Litern [1.32 und 2.64 Gal US])
- 3 Mitnehmerwelle
- 4 Klemmgriffe am Behälter
- 5 Gehäuse
- 6 Schalter
- 7 Thermostat zur Temperaturregulierung der Schokolade (°C - °F)
- 8 Gehäuseunterteil
- 9 Rührer
- 10 Topf
- 11 Heizkesseldeckel mit Wasserstandsanzeige
- 12 Heizkessel mit Wasserstandsanzeige
- 13 Zapfhahnanlage (Getränkeshahn)
- 14 Anzeige für maximalen Füllstand Tropfschale
- 15 Tropfschalengitter
- 16 Tropfschale
- 17 LCD-Display mit Temperaturanzeige (°C - °F)
 - Standard bei 115V
 - Optional bei 230V
- 18 Wasserablass- Deckel



2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

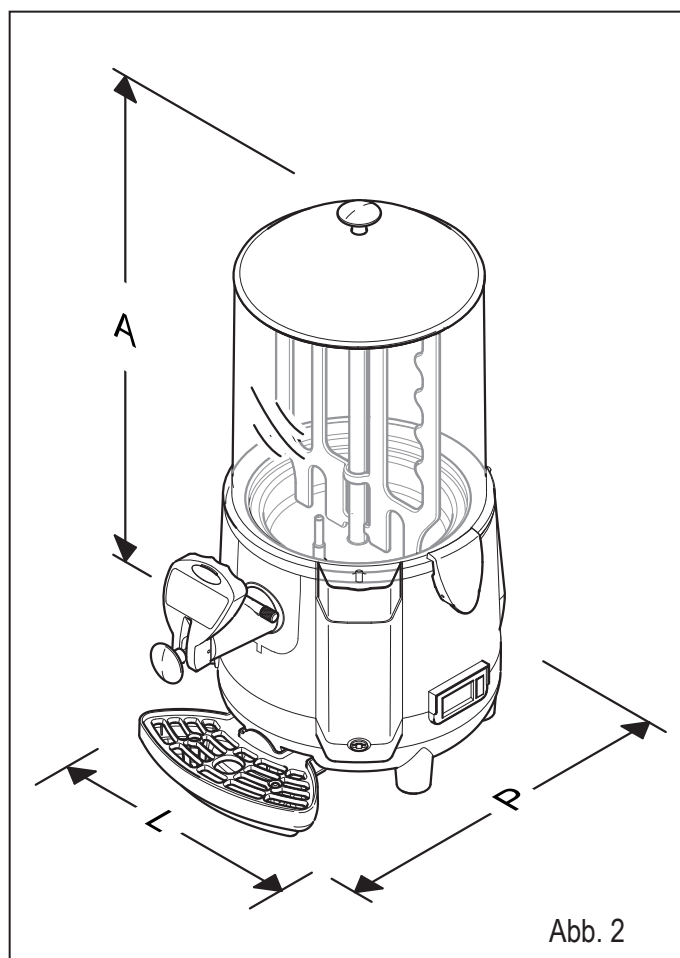
MODELL	5 Liter (1.32 Gal US)	10 Liter (2.64 Gal US)
Abmessungen (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Gewicht (leerer Behälter)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Max. Leistungsaufnahme (W)	Siehe Datenschild an der Seitenwand der Maschine.	
Betriebsspannung (V)		
Betriebs - Umgebungstemperatur	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Behälterzahl	1	1
Fassungsvermögen der einzelnen Wasserbehälter (l).	5 Liter (1.32 Gal US)	10 Liter (2.64 Gal US)
Schalldruckpegel	<< 70 dB _A	
Klasse.	N	



ANMERKUNG: Der Hersteller behält sich das Recht auf unangekündigte Änderungen an der Maschine vor.



ACHTUNG! Änderungen und/oder Aufrüstungen mit Zubehörteilen bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung des Herstellers und sind von diesem auszuführen.



3. SICHERHEIT



3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Die Betriebsanleitung vollständig durchlesen.
- Den Netzstromanschluss entsprechend den im Benutzerland geltenden Sicherheitsvorschriften ausführen.
- Die Steckdose für den Anschluss der Maschine muss
 - für den Maschinenstecker geeignet sein,
 - für die auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine aufgeführten Daten ausgelegt sein,
 - an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein;
 - an ein System mit Differentialschutz und Überlastschalter angeschlossen werden.
 - an ein Stromnetz angeschlossen sein, das den im Land geltenden Sicherheitsnormen entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht
 - mit Flüssigkeiten irgendwelcher Art in Berührung kommen: Brand- und/oder Stromschlaggefahr,
 - gequetscht werden und/oder in Berührung mit scharfen Gegenständen kommen,
 - zum Ziehen der Maschine verwendet werden,
 - weiterverwendet werden, wenn es beschädigt ist,
 - mit feuchten oder nassen Händen berührt werden,
 - während des Betriebs der Maschine zusammengewickelt werden.
 - ohne Genehmigung abgeändert werden.
- Es ist verboten,
 - die Maschine anders als im Kapitel 5 beschrieben zu installieren.
 - die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo eventuell mit Wasserstrahlen gearbeitet wird,
 - die Maschine in der Nähe von brennbaren bzw. explosionsgefährlichen Stoffen zu benutzen,
 - Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Styropor, Nägel für Kinder unzugänglich aufzubewahren, da diese Gefahren bergen können,
 - Kindern das Spielen oder den Aufenthalt in der Nähe der Maschine zu gestatten,
 - nicht die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden,
 - technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen,
 - die Maschine in Flüssigkeiten jeglicher Art zu tauchen,
 - die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
 - die Maschine für andere Zwecke, als die in der Betriebsanleitung beschriebenen zu verwenden,
 - die Maschine bei schlechtem Gesundheitszustand oder unter Einfluss von Drogen, Alkohol, Medikamenten usw. zu benutzen,
 - die Maschine auf anderen Maschinen zu installieren,
 - die Maschine in explosionsfähiger und aggressiver Atmosphäre oder bei hoher Konzentration von Staub und ölhaltigen Schwebstoffen zu benutzen,
 - die Maschine in feuergefährdeter Umgebung zu benutzen,
 - die Maschine zur Ausschank von Stoffen zu verwenden, für die sie nicht geeignet ist.
 - das Gerät bei auf ON stehendem Schalter oder in der Steckdose stekendem Stecker zu reinigen oder zu warten.
- Die Maschine ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnis der Maschine mangelt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den Betrieb der Maschine eingewiesen wurden.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit der Maschine spielen.
- Vor der Reinigung der Maschine sicher stellen, dass der Netzstecker abgezogen ist und abwarten, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist.
- Die Maschine darf nie mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art gereinigt werden.
- Instandsetzungsarbeiten jeglicher Art müssen von einer vom Hersteller zugelassenen Kundendienststelle und/oder von geschulten Fachleuten ausgeführt werden.
- Die Maschine darf nicht in der Nähe von Heizungsanlagen (wie Öfen oder Heizkörper) aufgestellt werden.
- Im Brandfall Kohlendioxid-Löschpulver (CO₂) benutzen. Kein Wasser oder Löschpulver verwenden.



Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jede Form der Gewährleistung und der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- und/ oder Sachschäden ab.

Als unsachgemäß wird betrachtet:

- Jeder vom vorgesehenen verschiedenen Gebrauch und/oder jede von dieser Anleitung abweichende Technik.
- Alle Arbeiten mit bzw. an der Maschine, die im Gegensatz zu den Angaben in dieser Anleitung stehen.
- Jeder Gebrauch nach unerlaubten Änderungen an Maschinenteilen und/oder den Sicherheitssystemen.
- Jeder Gebrauch nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen; - die Installation der Maschine im Freien.

3.2. Abschaltfunktionen

Das Abschalten der Maschine erfolgt über den Ein-/Ausschalter.

3.3. Schilder

KEINES DER SCHILDER AN DER MASCHINE DARF ENTFERNT, VERDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. DIES GILT INSBESONDERE FÜR DIE SCHILDER MIT SICHERHEITSFUNKTION. SOLLTE EIN GERÄTESCHILD BESCHÄDIGT SEIN, FORDERN SIE BEIM HERSTELLER ERSATZ AN.

3.4. Notsituationen



Achtung: In jeder Notsituation, den Schalter in die OFF-Position bringen, um das Gerät auszuschalten.



Im Falle eines Brandes muss der Platz um das Gerät herum sofort frei geräumt werden, um ein Eingreifen von ausgebildetem und mit geeigneten Schutzmitteln ausgestattetem Personal zu ermöglichen. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Feuerlöcher, verwenden Sie niemals Wasser oder unbekannte Substanzen zum Löschen.

TRANSPORT UND LAGERUNG



Für alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das auch auf das Heben und Transportieren von verpackten und unverpackten Maschinen spezialisiert ist. Es muss alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln je nach den Merkmalen und dem Gewicht des Transportguts und unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten.



4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit in einem Karton versandt. Dieser Karton besteht aus der Schachtel und ihrem Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L)	Tiefe (P)	Höhe (H)	Gewicht
Mod. 5 Liter (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Mod. 10 Liter (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)

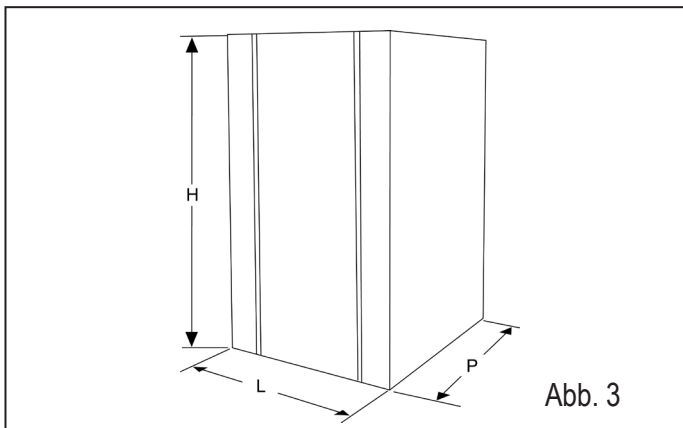


Abb. 3



Anmerkung: Die Abmessungs- und Gewichtsangaben sind unverbindlich.

4.2. Transport und Handhabung



Sicherstellen, dass sich beim Heben und Handhaben der Last niemand im Aktionsbereich aufhält. Unter schwierigen Bedingungen Personal für die Überwachung der auszuführenden Bewegungen bereitstellen.

Die manuelle Beförderung der Maschine ist von einer Person durchzuführen. Die verpackte Maschine anheben und vorsichtig transportieren. Unehbene Transportwege vermeiden und auf den Platzbedarf bzw. auf hervorstehende Teile achten.



Achtung: Es ist verboten, zusätzliche Einschnitte an der Verpackung vorzunehmen.

Beschädigungen der Maschine durch den Transport und die Handhabung sind nicht durch die GARANTIE gedeckt. Reparaturen oder Ersatz beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

Wenn die Maschine schon in Betrieb war, darf sie erst senkrecht gestellt werden, nachdem:

- Im Behälter vorhandenes Produkt entfernt wurde (siehe Absatz 7.2);
- Das Wasser aus dem Heizkessel abgelassen wurde (siehe Absatz 7.12).



Achtung! Die Maschine darf erst nach ausreichender Abkühlung bewegt werden.

4.3. Lagerung



Bevor die Maschine gelagert bzw. nach längerer Lagerung in Betrieb gesetzt wird, muss sie gründlich gereinigt und desinfiziert werden.



Bevor das Gerät zur Lagerung abgestellt wird, immer den Heizkessel entleeren.

Achtung: Bei der Lagerung nicht mehr als 5 Maschinen aufeinander stapeln.

Bei längerer Stillsetzung der Maschine sind folgende Vorkehrungen in Bezug auf Ort und Dauer der Lagerung zu treffen:

- In einem geschlossenen Raum lagern.
- Vor Schlägen und Belastungen schützen.
- Vor Feuchtigkeit und großen Temperaturschwankungen schützen.
- Vor Korrosion schützen

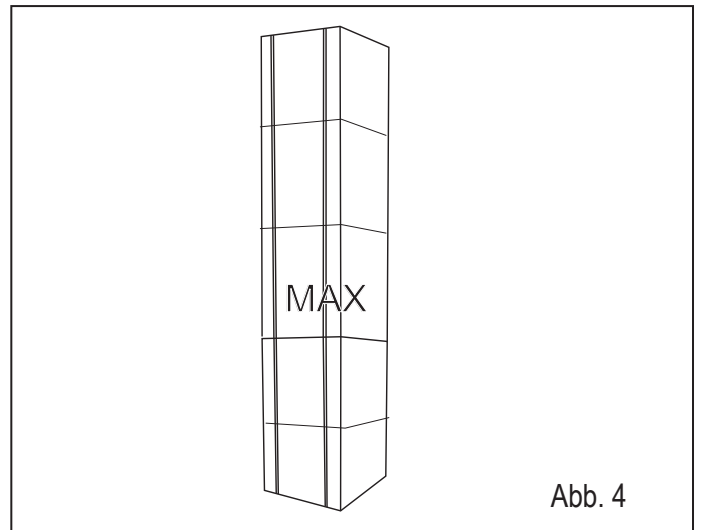


Abb. 4

5. INSTALLATION



Für alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das alle Arbeitsläufe und den Einsatz von entsprechenden Arbeitsmitteln unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten muss.

Die Maschine muss in einem beleuchteten und belüfteten Raum mit stabilem und ebenem Boden installiert werden (Neigung < 2°).

Während der Installation die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen aufstellen.



Die Maschine bedarf der Überwachung und muss deshalb an Stellen installiert werden, wo sie vom zuständigen Personal im Auge behalten werden kann.



Achtung: Es ist verboten, die Maschine an Orten aufzustellen, wo sie von anderen Personen als den in Paragraph 1.2 bezeichneten erreicht, berührt bzw. betätigt werden kann.

Die Temperatur des Raums, in dem die Maschine aufgestellt wird, sollte zwischen 10°C und 32°C liegen.

5.1. Mitgeliefertes Zubehör

- **Rohrbürste:** Für die vorschriftsmäßige Reinigung des Schokoladenauslasskanals.

5.2. Montage-Aufstellung

Überprüfen Sie, dass

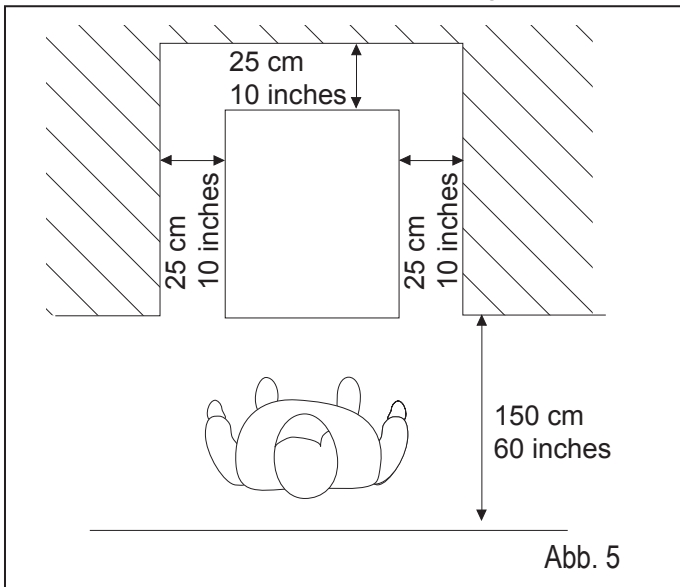
- der Raum für die Installation der Maschine vorbereitet ist,
- der Raum ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch einwandfrei, und dass die Steckdose leicht zugänglich ist;
- die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, eben und stabil ist,
- das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm (7.8 inch) vom Rand der Arbeitsplatte steht.



Um die Maschine herum muss genügend freier Raum gelassen werden, damit das Personal ungehinderten Zugang zur Maschine hat und den Ort bei Bedarf auch unverzüglich verlassen kann.

In Abbildung 5 sind die Mindestabstände für die Installation ersichtlich.

Hinweis: Im oberen Teil müssen 25 cm (10 Zoll) frei gelassen werden.



In Abb. 5 ist der Platzbedarf für den Zugang angegeben:

- Zu den Schaltern auf der linken Seite;
- Zu den Baugruppen im Fall von Störungen der Maschine.



Wichtiger Hinweis: Um das Gerät anzuheben, fassen Sie es nicht am Zapfhahn, am Abflussrohr, an der Wasserstandsanzeige, an den Klemmgriffen des Behälters oder am Behälter selbst, sondern am Unterteil des Gehäuses; eventuell auftretende Schäden, die aus der Nichtbeachtung dieses Hinweises resultieren, sind nicht durch die Gerätegarantie gedeckt.

Nach dem Abstellen der verpackten Maschine in der Nähe des Bestimmungsorts wie folgt vorgehen:

- Den oberen Teil der Verpackung öffnen;
- Die Maschine aus der Verpackung heben;
- Dann die Maschine am vorbereiteten Ort aufstellen.



Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist eine gründliche Reinigung der Bauteile erforderlich; für weitere Einzelheiten siehe den betreffenden Paragraphen.

5.3. Entsorgung der Verpackung

Es wird empfohlen, beim Öffnen die Verpackungsteile nach Materialart zu sortieren und sie nach den im Bestimmungsland der Maschine geltenden Vorschriften zu entsorgen.

Wir empfehlen, die Verpackung für spätere Verlagerungen oder Transporte aufzubewahren.

5.4. Stromanschluss



Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass:

- Die Stromspannung mit den Werten auf dem Typenschild übereinstimmt;
- Der Schalter in der OFF-Position ist.

Der erste Stromanschluss des Gerätes muss von einem Fachmann vorgenommen werden, spätere Stromanschlüsse des Gerätes liegen in der Verantwortung des Kunden.

Die Maschine muss mit dem am Stromkabel montierten Stecker an das Stromnetz angeschlossen werden. Dabei sind zu beachten:

- Die örtlichen Vorschriften und technischen Bestimmungen zum Zeitpunkt der Installation,
- Die technischen Daten auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine.



ACHTUNG: Die Steckdose für den Stromanschluss muss problemlos vom Bediener erreichbar sein, damit die Maschine bei Bedarf leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ist das Netzkabel beschädigt, darf Ersatz ausschließlich beim Hersteller oder einem Fachtechniker angefordert werden.



Es ist verboten:

- Verlängerungskabel jeglicher Art zu benutzen;
- Den Originalstecker auszutauschen;
- Adapter zu verwenden.

6. BETRIEB

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die korrekte Installation der Maschine durch einen Fachtechniker zu prüfen.

6.1 Inbetriebnahme

Zur die Inbetriebnahme der Maschine wie folgt vorgehen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter ausgeschaltet ist;
- Nehmen Sie den Deckel ab;

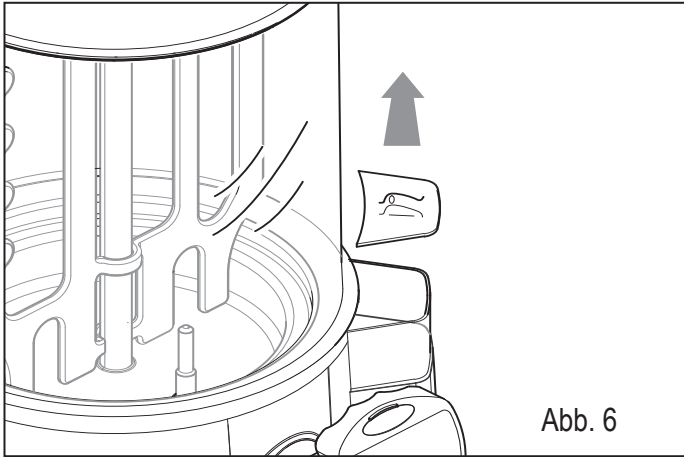


Abb. 6

- Gießen Sie so viel Wasser in den Heizkessel, bis die maximale Füllmenge (bis zur Wasserstandsanzeige –Max-) erreicht ist;

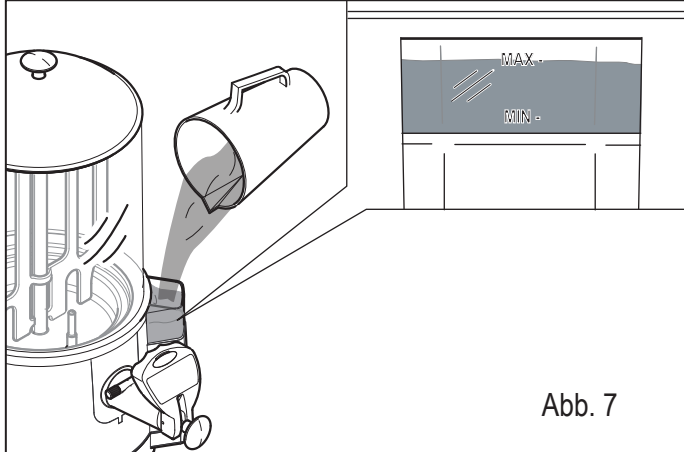


Abb. 7



Achtung: Beim Füllen des Kessels das Wasser langsam einfüllen und einige Sekunden lang überprüfen, dass der Füllstand das Niveau MAX erreicht hat und gleich bleibt.



Beim ersten Befüllen des leeren Kessels beträgt die zum Auffüllen des Kessels erforderliche Wassermenge etwa 3,25 Liter (0,86 GAL US).

- Nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie das nach den Angaben des Herstellers zubereitete Getränk in den Behälter.
- Füllen Sie keinesfalls mehr Wasser in den Behälter, als durch die-Max-Anzeige angegeben ist;

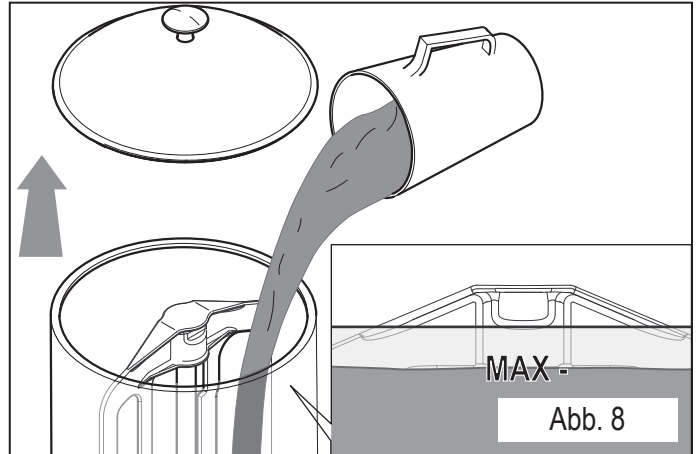


Abb. 8

- Verschießen Sie den Behälter nach dem Einfüllen des Produkts mit dem Deckel.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stromstecker in der Steckdose steckt;
- Drücken Sie den Schalter, um das Gerät zu starten; im Behälterinneren beginnt das Mischen des Produkts.
Leuchte an: -Gerät ON-
Leuchte aus: -Gerät OFF-

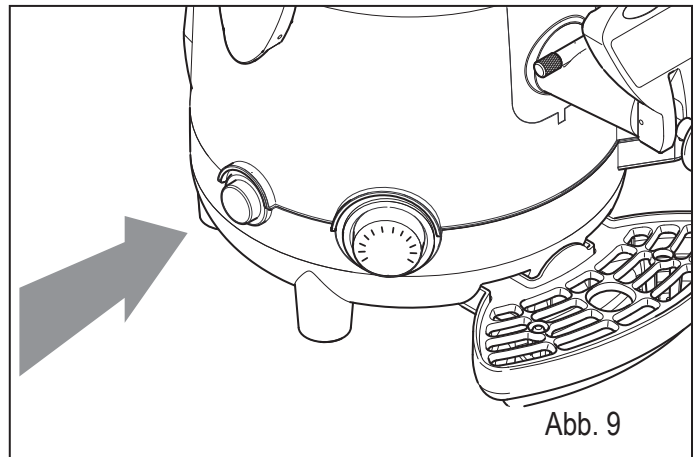


Abb. 9

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, um das Produkt im Behälter zu erhitzen.

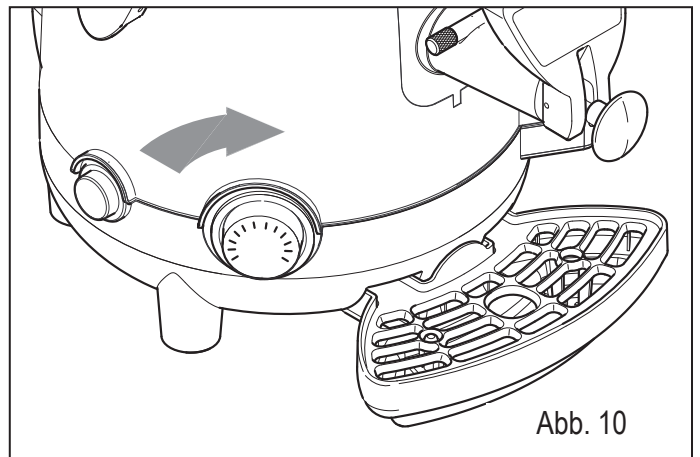


Abb. 10

- Bei Geräten mit LCD-Display ist es möglich zu überprüfen, welche Temperatur das Produkt im Behälter erreicht hat.



Achtung: vor dem Befüllen des Behälters und/oder des Heizkessels vorher den Hauptschalter der Maschine ausschalten (Led erlischt).



Achtung: Kontrollieren Sie ständig, dass der Wasserstand nicht unter den Mindeststand (Wasserstandsanzeige –Min-) sinkt, um zu verhindern, dass sich das Gerät blockiert.

- Version 115V

Ein Wasserstandsensor sorgt dafür, dass sich das Gerät blockiert, sobald die Wassermenge unter den nötigen Wasserstand sinkt; um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, muss Wasser in den Heizkessel nachgefüllt werden. Sollte auch nach dem Auffüllen des Wassers eine Wiederinbetriebnahme des Gerätes nicht möglich sein, wenden Sie sich an einen Fachmann.

- Version 230V:

Das Gerät ist nicht mit einem Wasserstandsensor ausgestattet, so dass bei einem Absinken des Wassers unter den minimal nötigen Wasserstand das Eingreifen eines Fachmanns nötig wird, um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen.



ACHTUNG: Die Maschine nie ohne Wasser im Heizkessel in Betrieb nehmen, um eine Schädigung des Widerstands zu vermeiden. Auf jeden Fall schaltet ein Temperaturfühler die Stromversorgung des Widerstands ab, wenn kein Wasser im Heizkessel ist. Zur Wiederherstellung des Betriebs ist ein Fachtechniker heranzuziehen.



Achtung: Während der Funktionssperre wird das Gerät weiterhin mit Strom versorgt.



Für ein einwandfreies Funktionieren des Gerätes füllen Sie ausschließlich destilliertes Wasser in den Heizkessel.

6.2 Abgabe des Produkts



Achtung: Das Getränk kommt mit einer hohen Temperatur aus dem Gerät; es besteht Verbrennungsgefahr.

Zum Ausschicken des Produkts wie folgt vorgehen:



Es wird empfohlen den Zapfhahnstab soweit als möglich herauszuziehen, damit das Getränk gut abfließen kann.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Hahn;
- Betätigen Sie den Hebel am Zapfhahn (das Getränk wird sowohl beim Ziehen, als auch beim Drücken des Hebels ausgeschickt) bis die Tasse nach Wunsch gefüllt ist.
- Lassen Sie den Hebel am Zapfhahn langsam los, bis er wieder seine Ausgangsposition (Hahn geschlossen) erreicht.

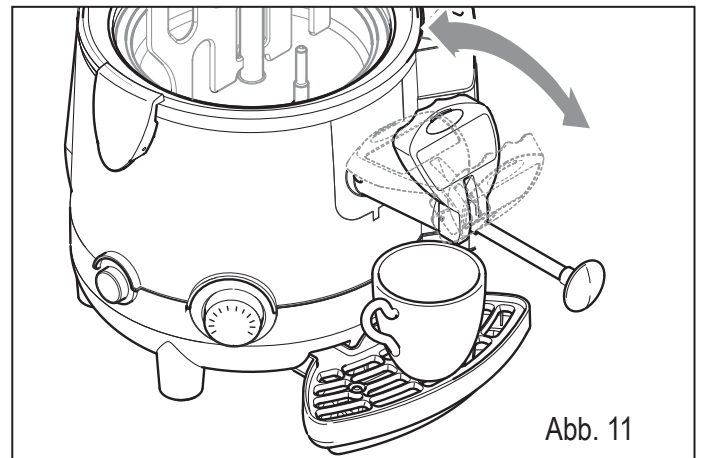


Abb. 11



Wenn das Produkt besonders dickflüssig ist, wird empfohlen, den Stab in der maximal ausgezogenen Position zu halten; eventuelle Verstopfungen der Ausflussöffnung können durch Vor- und Rückwärtsbewegen des Stabs beseitigt werden, wobei die Maschine festgehalten werden muss, wie in der Abbildung gezeigt.

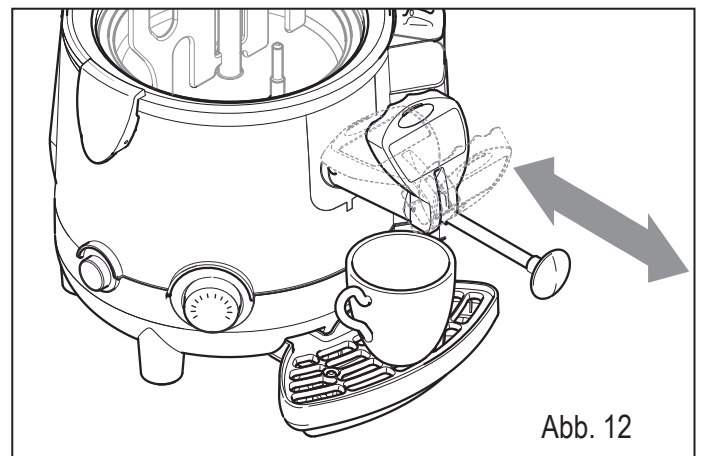


Abb. 12



Achtung: Berühren Sie nicht den Behälter und seinen Deckel während das Gerät in Betrieb ist, da diese Teile heiß werden. Benutzen Sie immer den Knauf um den Deckel vom Behälter zu entfernen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG



Die Reinigung und Wartung des Gerätes muss bei abgeschaltetem Gerät (Schalter in OFF-Position) und bei abgezogenem Stecker ausgeführt werden.



Achtung: Versichern Sie sich jedes Mal, wenn Sie den Behälter mit einem Produkt füllen (Lebensmittel oder Reinigungsmittel), dass die Mitnehmerwelle eingesetzt ist.



Achtung: Vor Durchführung von Reinigungsarbeiten jeglicher Art, die Maschine ausreichend abkühlen lassen.



Achtung: es ist strikt untersagt, Scheuerschwämme und/oder Metallkratzer zur Reinigung der Maschine und ihrer Bauteile zu verwenden. Dazu darf ausschließlich ein feuchtes Tuch und/oder ein nicht scheuernder Schwamm verwendet werden.



Achtung: Die mitgelieferte Flaschenbürste ist nur zur Reinigung des Verbindungskanals zwischen Behälter und Hahn zu verwenden (siehe Abschnitt 7.5, Abb. 25). Sie darf nicht für andere Bauteile benutzt werden.



Bevor Arbeiten jeglicher Art zur Reinigung und Wartung der Maschine vorgenommen werden, die persönlichen Schutzausrüstungen (Schutzhandschuhe, Schutzbrille, usw.) anlegen, die durch die im Verwendungsland der Maschine geltenden Sicherheitsvorschriften vorgegeben sind.

Bei der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Schutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösungsmittel und brennbares Material verwenden;
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ihrer Komponenten verwenden;
- Flüssigkeiten nicht in der Umwelt freisetzen;
- Die Maschinenteile nicht im Geschirrspüler reinigen;
- Die Maschinenteile nicht im Backofen und/oder in der Mikrowelle trocknen;
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen;
- Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten;
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein Desinfektionsmittel auf der Basis von Schwefel- Hypochlorit verwenden, das mit Wasser zu verdünnen ist, bis eine aktive Chlorkonzentration von 0,02% erreicht ist;
- Zum Schluss alle Schutzsysteme wieder korrekt rücksetzen und die entfernten bzw. geöffneten Abdeckungen wieder anbringen bzw. schließen.

Reinigung und Desinfektion sollten zu einer regelmäßigen Gewohnheit und mit größter Sorgfalt durchgeführt werden, damit die Qualität des Getränks und die Erfüllung der erforderlichen Hygienevorschriften gewährleistet werden.



Die Reinigung und Desinfektion aller Behälter beim Wechsel des Produkts muss mindestens alle 2 (zwei) Tage und in jedem Fall nach den im Einsatzland geltenden Hygienevorschriften vorgenommen werden. Diese Arbeiten müssen häufiger durchgeführt werden, wenn die Eigenschaften des verwendeten Produkts dies erfordern; für weitere Einzelheiten den Lieferanten des Produkts befragen.



Sowohl das Material als auch die Form der Metall- und Kunststoffteile, sowie der an ihnen verwendeten Gummiteile erleichtern die Reinigung des Gerätes, verhindern aber bei ungenügender Reinigung nicht, dass sich Bakterien ansammeln und Schimmel entsteht.

7.1. Reinigung und Desinfektion

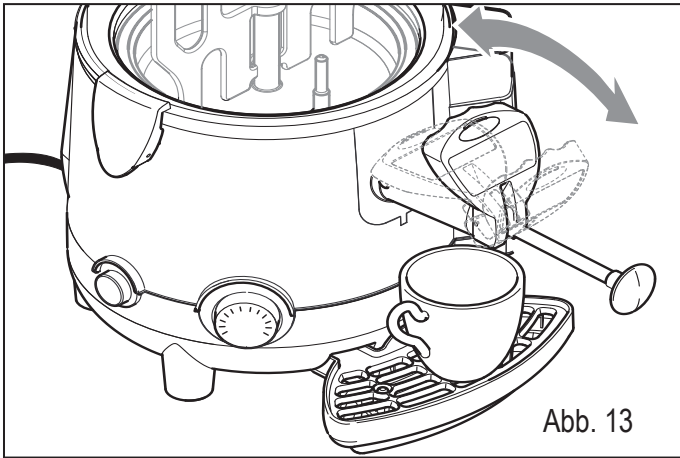
Bei der Reinigung und Desinfektion wie folgt vorgehen:

- Entleeren sie den Behälter, (siehe Absatz 7.2);
- Entfernen Sie den Behälter vom Gerät, (siehe Absatz 7.3);
- Entfernen Sie den Hahn vom Gerät, (siehe Absatz 7.4);
- Reinigen Sie den Topf, (siehe Absatz 7.5);
- Bauen Sie den Zapfhahn auseinander, nachdem Sie ihn vom Gerät entfernt haben, (siehe Absatz 7.6);
- Reinigen und desinfizieren Sie die Geräteteile, (siehe Absatz 7.7);
- Bauen Sie den Behälter wieder auf das Gerät, (siehe Absatz 7.8.1);
- Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch und/oder weichen Schwamm, die mit einem Reinigungsmittel getränkt sind, das Zapfhahnrohr, (siehe Absatz 7.8.2);
- Bauen Sie den Zapfhahn an das Gerät, (siehe Absatz 7.8.3);
- Reinigen und desinfizieren Sie die inneren Geräteteile, (siehe Absatz 7.9);
- Reinigen Sie die Tropfschale, (siehe Absatz 7.10);
- Reinigen Sie den Behälterdeckel mit einem feuchten Tuch und/oder einem weichen Schwamm, (siehe Absatz 7.11).
- Entleeren Sie den Heizkessel, (siehe Absatz 7.12);
- Reinigen und entkalken Sie den Heizkessel, (siehe Absatz 7.13);

7.2. Leerung des Behälters

Bevor Sie den Behälter reinigen, müssen Sie ihn entleeren.

Entleeren Sie den Behälter bei angeschaltetem Gerät vollständig, indem Sie den Hebel des Zapfhahns betätigen.



Füllen Sie den Behälter mit Wasser und stellen Sie den Temperaturregler auf 50°C (122°F); setzen Sie das Gerät für mindestens 15/20 Minuten in Betrieb. Wenn Sie diese Zeit erhöhen werden sämtliche Produktreste, die an der Behälterwand anhaften, abgelöst.

Entleeren Sie den Behälter, indem Sie den Hebel des Zapfhahns betätigen.



Achtung: Die Flüssigkeit kommt mit einer hohen Temperatur aus dem Gerät; es besteht Verbrennungsgefahr.

7.3. Ausbau des Behälters



Achtung: Bevor Sie das Gerät auseinander nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgeschaltet (Schalter in OFF-Position), das Gerät vom Stromnetz getrennt (Stecker aus der Steckdose gezogen) und das Gerät ausreichend abgekühlt ist.



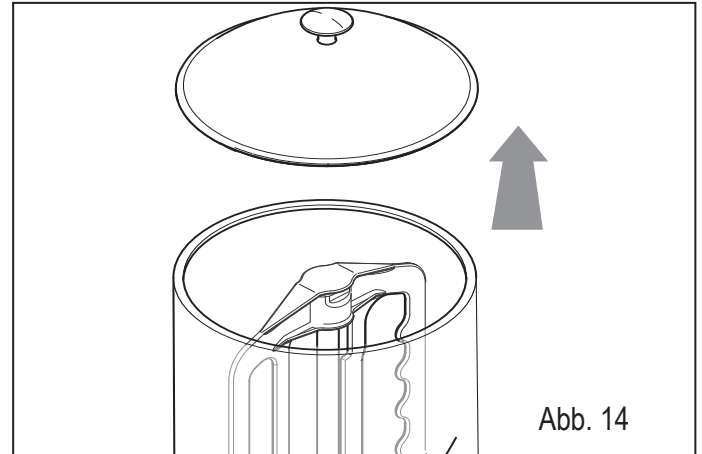
Es ist verboten, das Gerät auseinander zu nehmen, wenn sich das Getränk oder eine andere Flüssigkeit in seinem Behälter befindet.



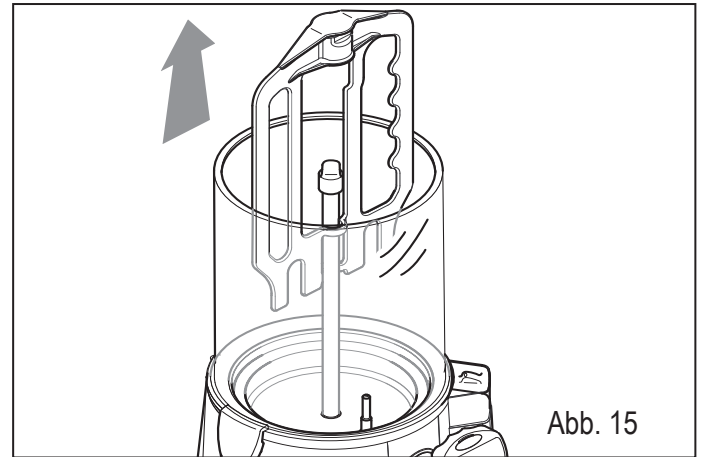
Das Auseinandernehmen des Behälters und seiner Teile ist für eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion zwingend erforderlich.

Zum vorschriftsmäßigen Ausbau des Behälters wie folgt vorgehen:

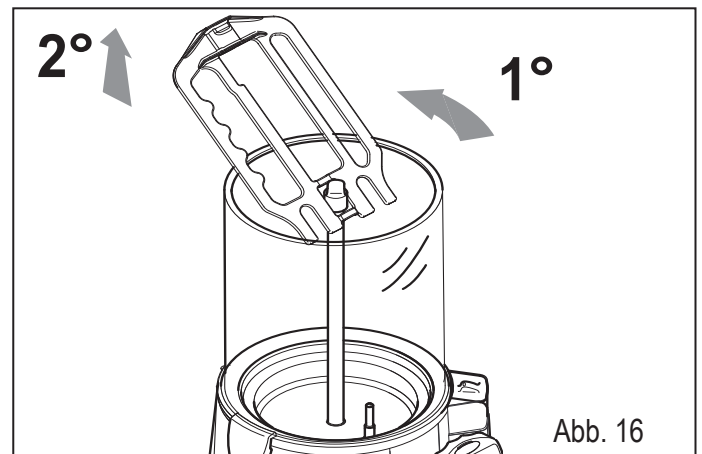
- Den Deckel abnehmen;



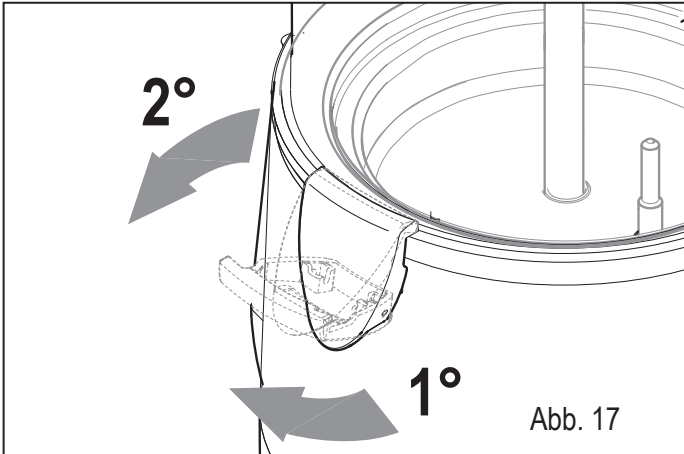
- Ziehen Sie den Rührer gerade hoch bis seine Öse am oberen Ende der Mitnehmerwelle, anliegt;



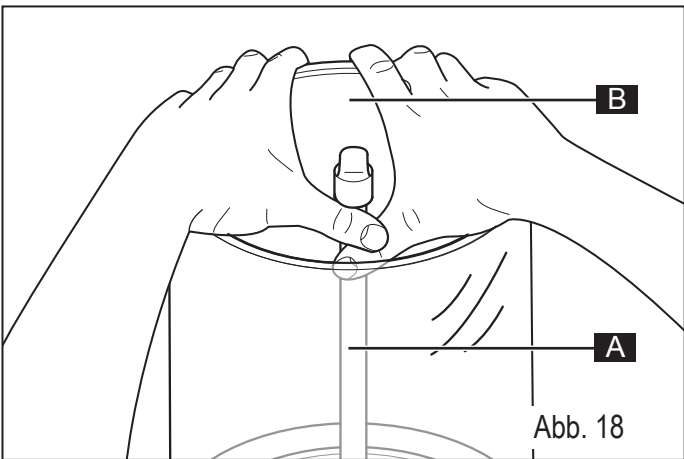
- Um den Rührer vollständig aus dem Behälter zu entfernen, kippen Sie ihn leicht an und ziehen Sie ihn aus dem Behälter, wie in der Abbildung dargestellt ist;



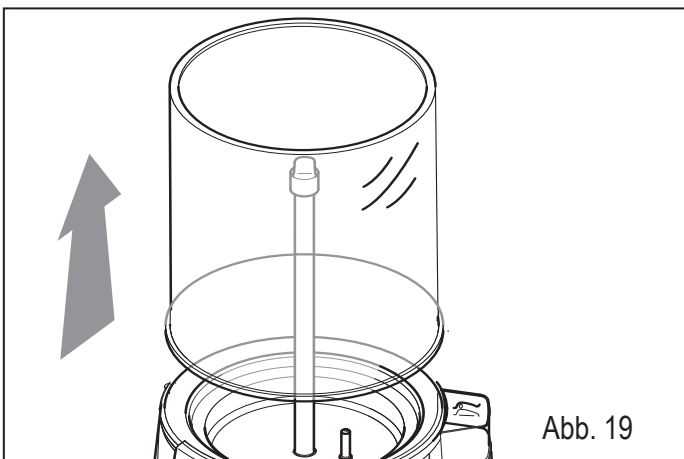
- Klinken Sie die Haltegriffe des Behälters wie in der Abbildung dargestellt aus, um ihn vom Gehäuseunterteil abnehmen zu können;



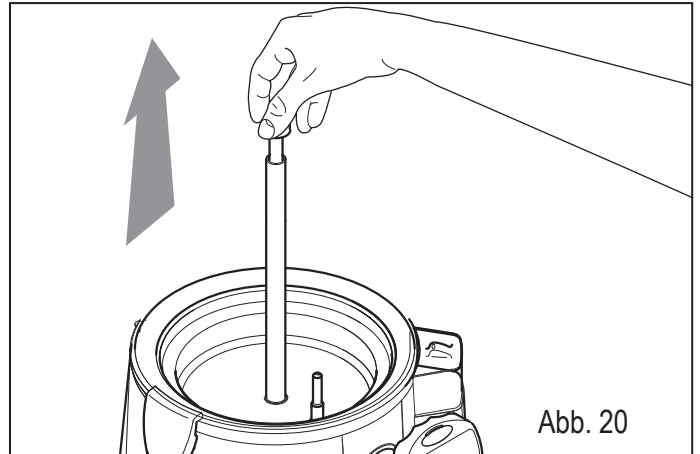
- Nehmen Sie den Behälter vom Gehäuse ab, indem Sie mit zwei Fingern den festen Stahlteil des Rührers (A) nach oben drücken und mit den anderen Fingern den äußeren Rand des Behälters (B) fassen. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig aus seiner Halterung im unteren Geräteteil;



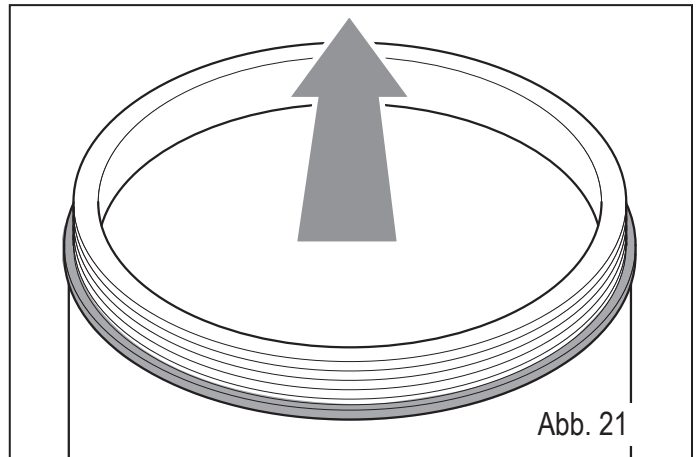
- Ziehen Sie den Behälter mit beiden Händen nach oben;



- Ziehen Sie die Mitnehmerwelle mit einer Hand heraus, indem Sie sie am Drehzapfen anfassen;



- Stellen Sie den Behälter auf einer ebenen Fläche ab und entfernen Sie mit beiden Händen die Dichtung, indem Sie sie wie in der Abbildung dargestellt nach oben ziehen.



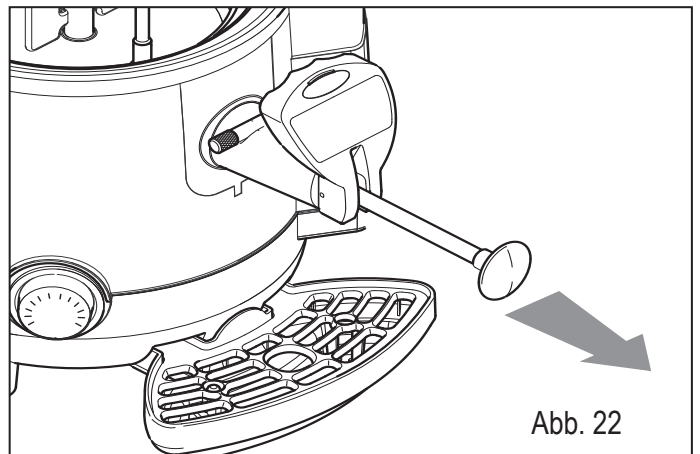
7.4. Ausbau des Hahns



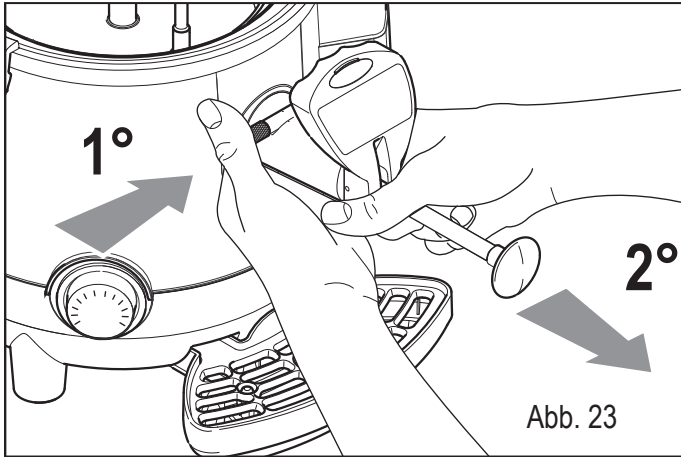
Es ist verboten, den Zapfhahn abzubauen, wenn sich das Getränk oder eine andere Flüssigkeit im Behälter befindet.

Zum Ausbau des Hahns wie folgt vorgehen:

- Ziehen Sie den Hebel des Zapfhahns vollständig heraus;



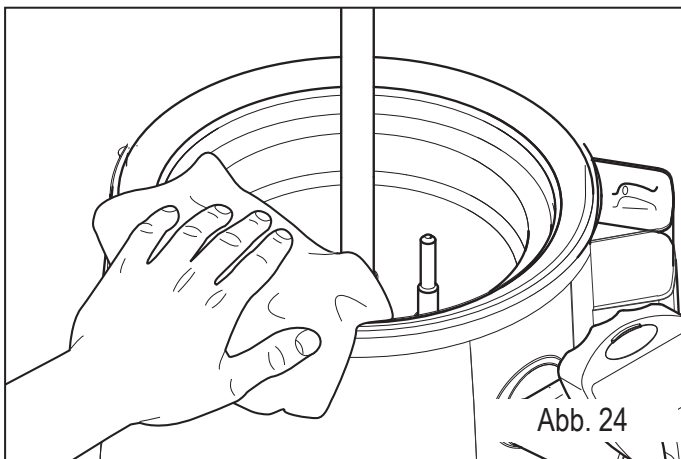
- Halten Sie mit einer Hand den Druckknopf (A) gedrückt, der den Hahn am Gerät festhält, und ziehen Sie gleichzeitig mit der anderen Hand den Hahn (B) ab, wie in der Abbildung dargestellt ist;



7.5. Reinigung des Topfes

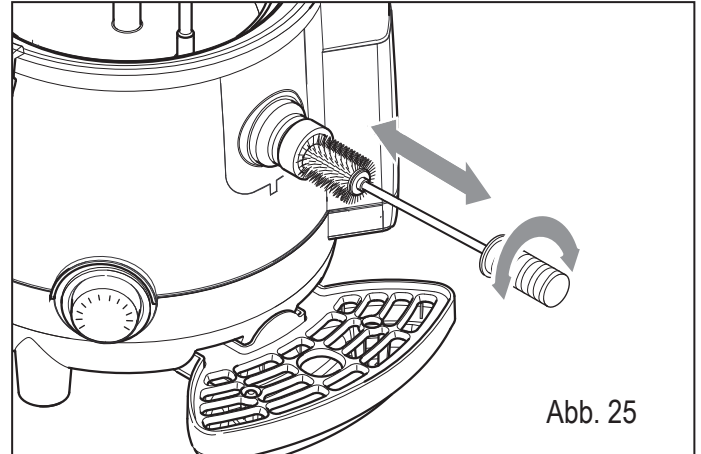
Es ist nötig, alle Teile, die am Topf montiert sind, abzunehmen.

- Entleeren sie den Behälter, siehe Absatz 7.2;
- Entfernen Sie den Behälter vom Gerät, siehe Absatz 7.3;
- Entfernen Sie den Hahn vom Gerät, siehe Absatz 7.4;
- Reinigen Sie den gesamten Topf mit einem feuchten Tuch und/oder weichem Schwamm;

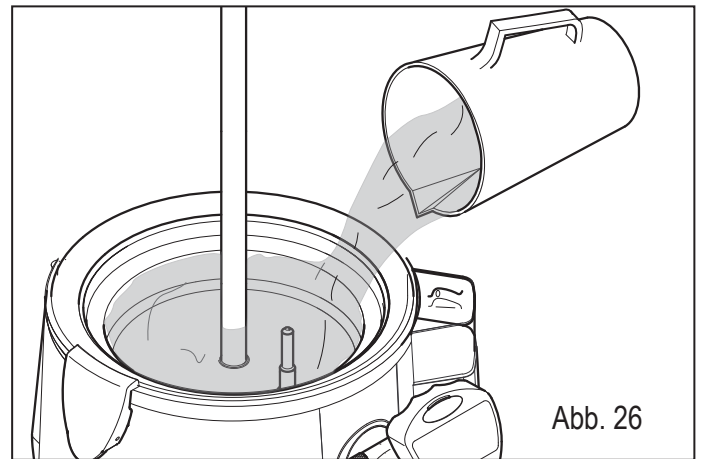


Achtung! Es ist strikt untersagt, Scheuerschwämme und/oder Metallkratzer zur Reinigung des Topfes zu verwenden. Dazu darf ausschließlich ein feuchtes Tuch und/oder ein nicht scheuernder Schwamm verwendet werden.

- Reinigen Sie das Verbindungsrohr zwischen dem Behälter und dem Zapfhahn mit einer Rohrbürste, wie in der Abbildung dargestellt ist;



- Bauen Sie den Zapfhahn wieder an.
- Füllen Sie etwas Wasser in den Topf;

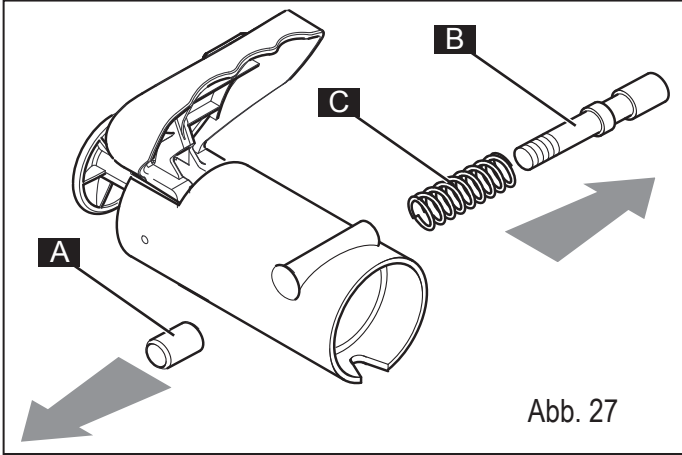


- lassen Sie das Wasser durch den Zapfhahn ablaufen, damit sämtliche Produktreste aus dem Verbindungsrohr zwischen dem Behälter und dem Zapfhahn entfernt werden;

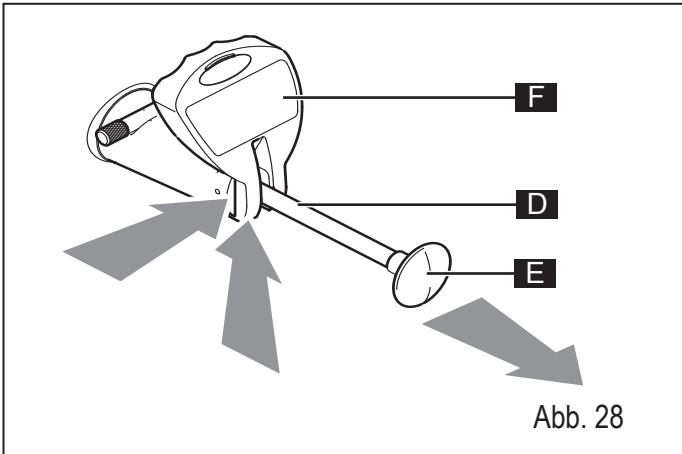
7.6. Zerlegen des Hahns

Für eine gründlichere Reinigung der Innenteile des Hahns wie folgt vorgehen:

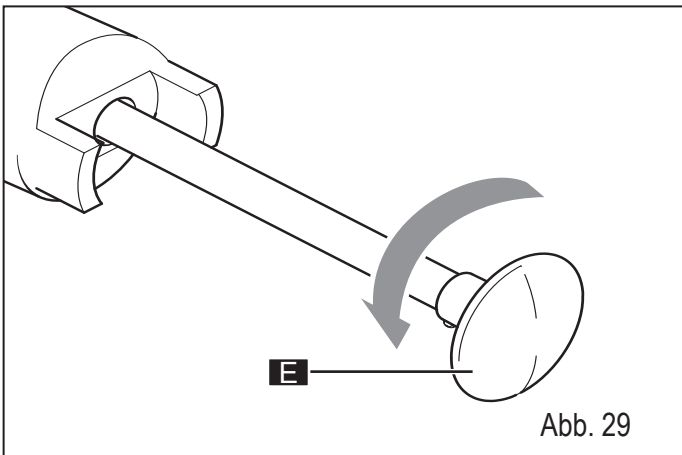
- Entfernen Sie den Zapfhahn vom Gerät, wie im Absatz 7.4 „Entfernen des Zapfhahns“ dargestellt ist.
- Legen Sie den Zapfhahn auf einer ebenen und sauberen Fläche ab; schrauben Sie die Befestigungsschraube (A) los, mit der der Druckknopf am Gerät befestigt ist, und entfernen Sie sie, indem Sie den Stift (B) mit der entsprechenden Feder (C) herausziehen;



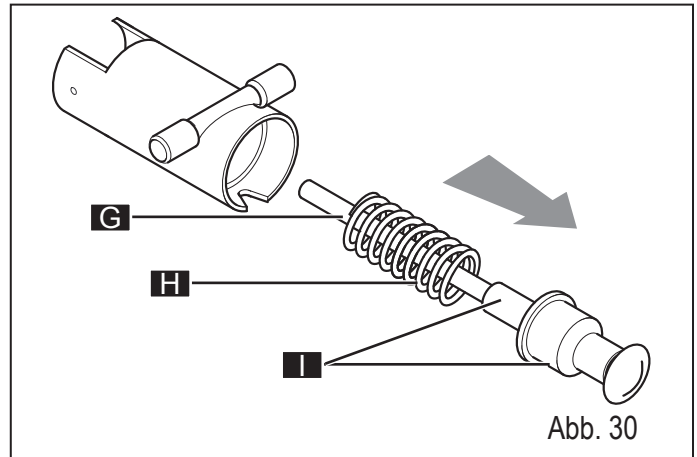
- Ziehen Sie den Stab (D) am Knauf (E) vollständig aus seiner Halterung heraus, und drücken Sie gleichzeitig den Hebel (F) von unten nach oben, bis er sich aus den Führungen des Zapfens löst, wie in der Abbildung dargestellt ist;



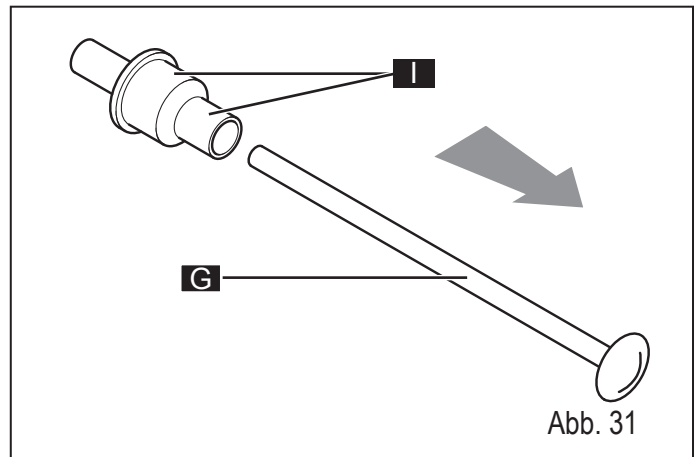
- Drehen Sie den Knauf (E) entgegen des Uhrzeigersinns ab, indem Sie den Stab festhalten;



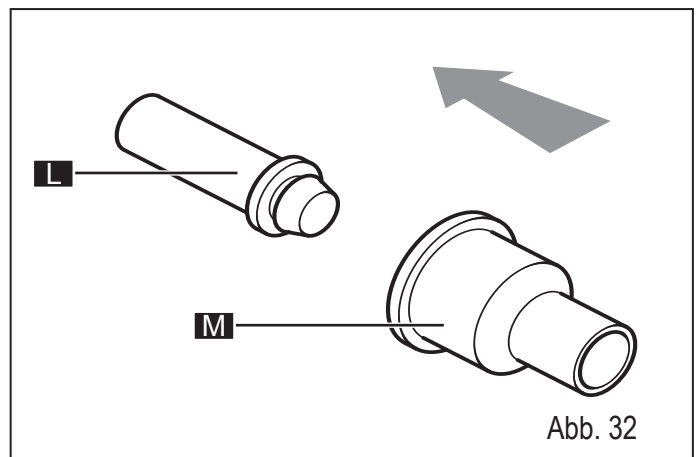
- Ziehen Sie den Stab (A) und die Feder (D) aus dem Hahngehäuse (das Element Zapfen/Dichtung (E) gleitet zusammen mit dem Stab heraus);



- Ziehen Sie den Stab (G) aus dem Element Zapfen/Dichtung (I);



- Ziehen Sie den Zapfen (L) aus der Dichtung (M).



7.7. Reinigung und Desinfektion der Teile

Alle abgebauten Teile (Rührer, Mitnehmerwelle, Dichtung und Behälter) müssen sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

Zur korrekten Durchführung dieses Arbeitsgangs folgendermaßen vorgehen:

- Füllen Sie einen Behälter mit 50-60°C (122-140°F) warmem Wasser und etwas Spülmittel;
- Säubern Sie die abgebauten Teile mit der Reinigungslauge.
- Spülen Sie die Teile mit warmem Wasser ab;
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wasser und ein Desinfektionsmittel auf der Basis von Schwefel- Hypochlorit verwenden, das mit Wasser zu verdünnen ist, bis eine aktive Chlorkonzentration von 0,02% erreicht ist;
- Tauchen Sie die abgebauten Teile in die Desinfektionslösung;
- Lassen Sie die Teile ca. 30 Minuten in der Lösung;
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Reinigen Sie den Behälterdeckel (siehe Absatz 7.11);
- Legen Sie dann die Teile auf eine saubere Fläche und trocknen Sie sie ab.

7.8. Zusammenbau der gewaschenen Teile.

Alle gereinigten und desinfizierten Teile müssen mit Sorgfalt wieder zusammengebaut und nacheinander an das Gerät angebaut werden, Befolgen Sie die jeweiligen Anweisungen.

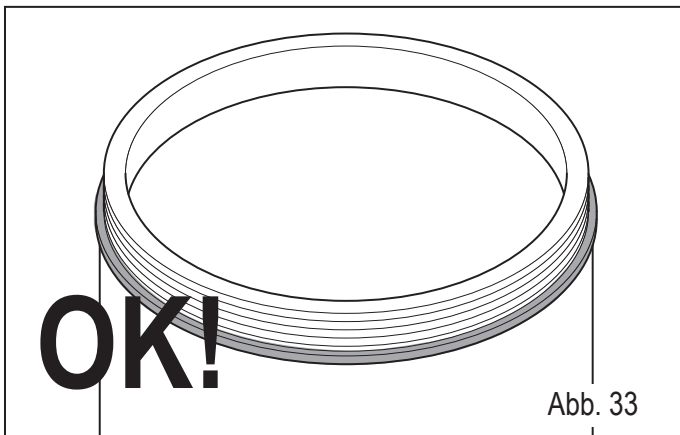
7.8.1. Zusammenbau des Behälters



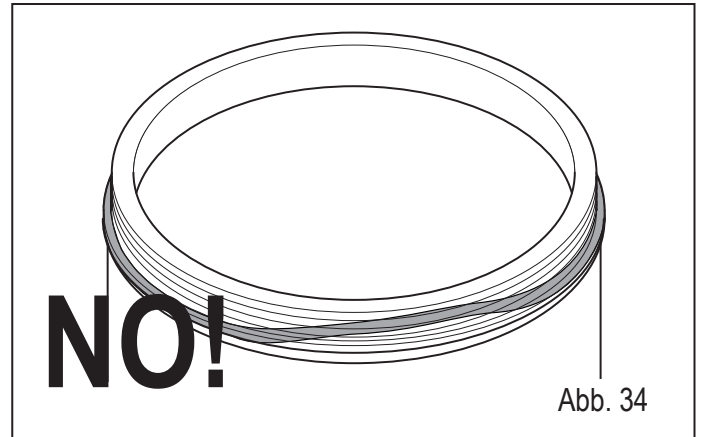
Achtung: Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung ordnungsgemäß angebracht wurde; bei einer fehlerhaft angebrachten Dichtung kann Flüssigkeit austreten, es besteht Verbrennungsgefahr!

Bevor der Behälter an der Maschine montiert wird, muss kontrolliert werden, ob die Dichtung richtig angebracht ist.

In Abb. 33 ist eine richtig angebrachte Dichtung gezeigt; sie liegt gleichmäßig am ganzen Rand des Behälters an.

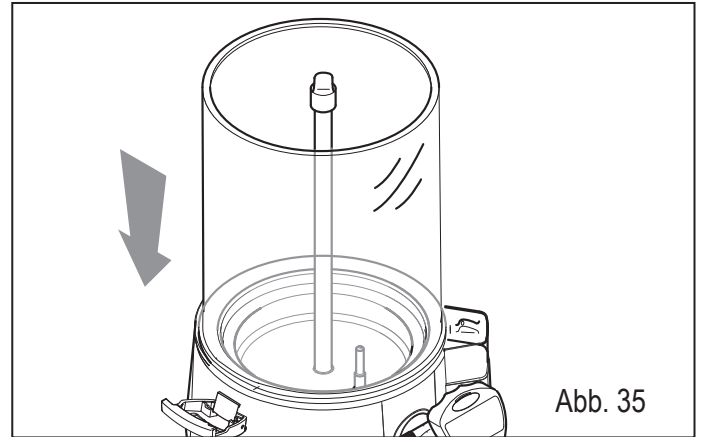


In Abb. 34 ist eine falsch angebrachte Dichtung gezeigt; in diesem Fall liegt die Dichtung NICHT perfekt am ganzen Rand des Behälters an.



Bei den Modellen 5 Liter und 10 Liter: (1.32 y 2.64 Gal US):

- Die Dichtung mit Wasser anfeuchten, dann den Behälter wieder einsetzen und kräftig nach unten drücken.

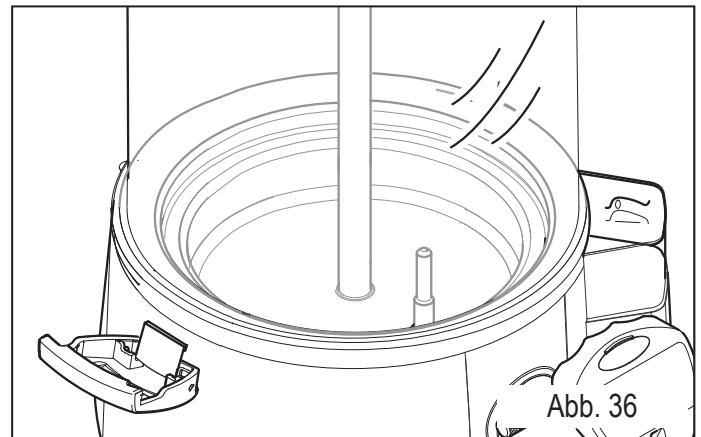


KEIN FETT ODER VASELINE BENUTZEN

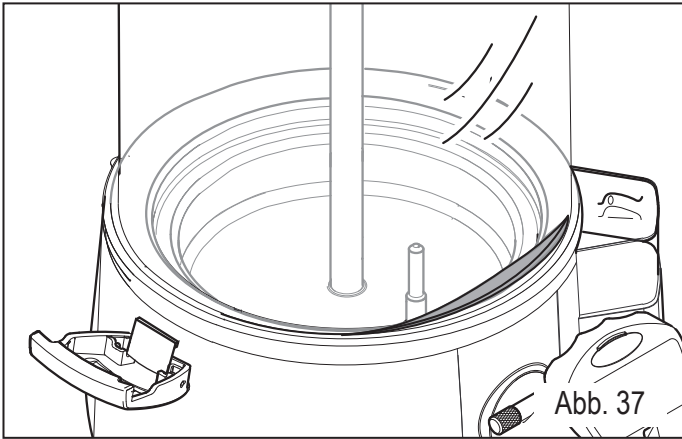


Achtung: Vergewissern Sie sich, dass der Behälter ordnungsgemäß auf dem Gerät befestigt wurde; bei einem fehlerhaft aufgesetzten Behälter kann Flüssigkeit austreten; es besteht Verbrennungsgefahr!

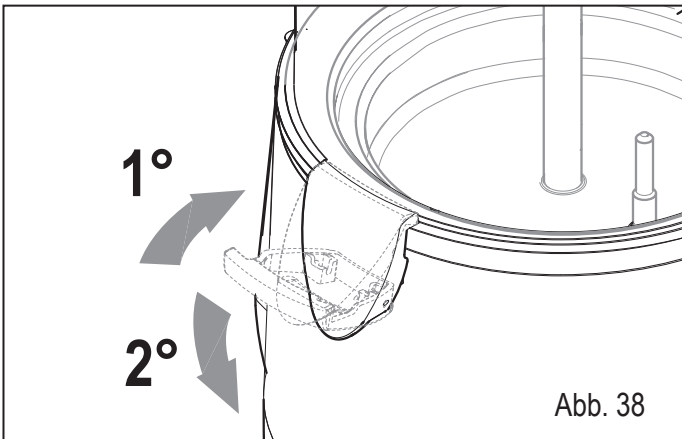
In Abb. 36 ist ein richtig angebrachter Behälter gezeigt; er liegt gleichmäßig am ganzen Rand der Maschine an.



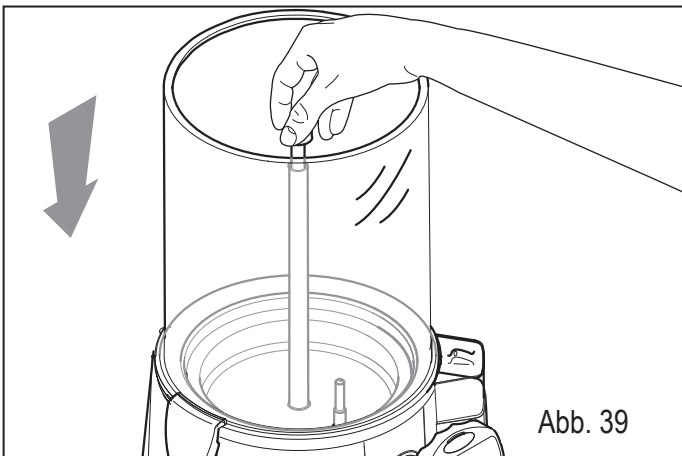
In Abb. 37 ist ein falsch angebrachter Behälter gezeigt; in diesem Fall liegt der Behälter NICHT perfekt am ganzen Rand der Maschine an.



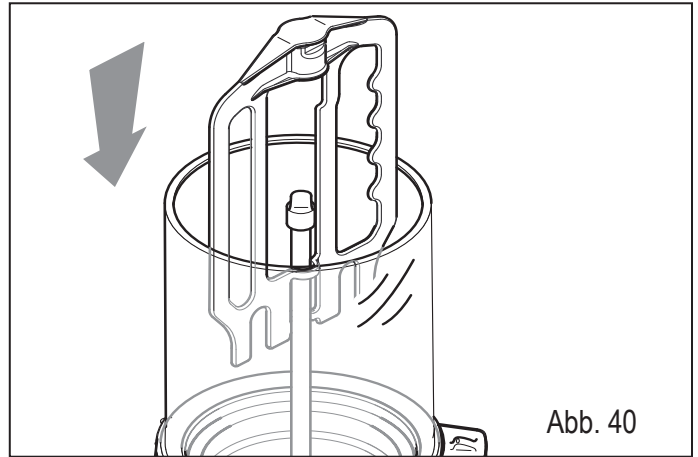
- Befestigen Sie den Behälter mittels den Klemmgriffen am Gerätegehäuse, wie in der Abbildung dargestellt ist;



- Setzen Sie die Mitnehmerwelle in ihre Halterung ein;



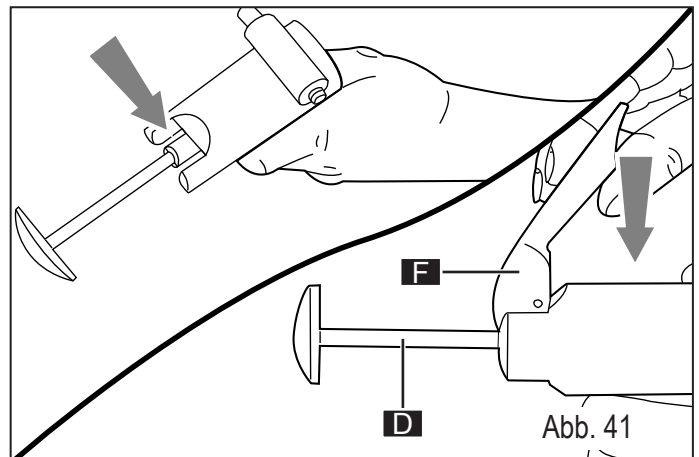
- Setzen Sie den Rührer in seine Halterung ein, indem Sie in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, als im Absatz 7.3 beschrieben ist.



7.8.2. Zusammenbau des Hahns

Zum Zusammenbau des Hahns die in Abb. 32 bis Abb.27 gezeigten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

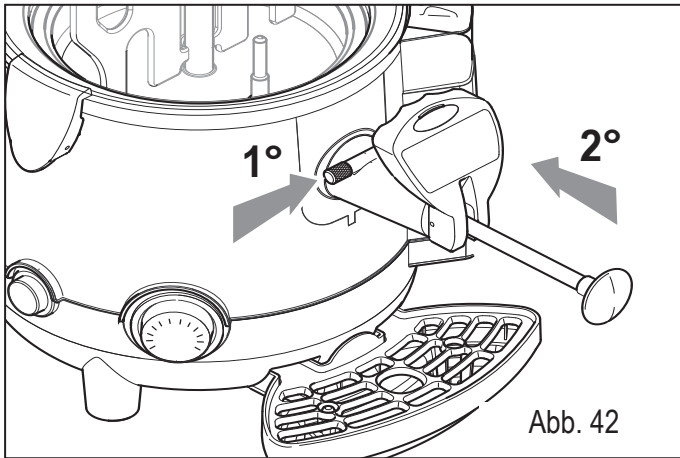
Zum Anbringen des Hebels (F) den Stab (D) von der Innenseite drücken, bis die Führungen heraustreten; dann den Hebel (F) einsetzen und den Stab (D) langsam loslassen.



7.8.3 Einbau des Hahns

Zum vorschriftsmäßigen Wiedereinbau des Hahns wie folgt vorgehen:

- Halten Sie den Druckknopf gedrückt und vergewissern Sie sich, dass der Stab vollständig herausgezogen ist;
- Setzen Sie den Hahn ein und drücken Sie, bis der Knopf in die Ausgangsposition zurückgeht.



7.9. Desinfektion des Inneren



Achtung! Der Thermostat muss ausgeschaltet sein (-OFF-Position).

Wie folgt vorgehen:

- Bereiten Sie die Desinfektionslösung vor (siehe Abschnitt 7.7);
- Füllen Sie den Behälter mit der Desinfektionslösung;
- Lassen Sie die Lösung ca. 30 Minuten wirken;
- Entleeren Sie den Behälter;
- Anschließend müssen der Behälter und das Innere gründlich ausgespült werden, um Desinfektionsmittelreste zu beseitigen.

7.10. Reinigung der Tropfschale

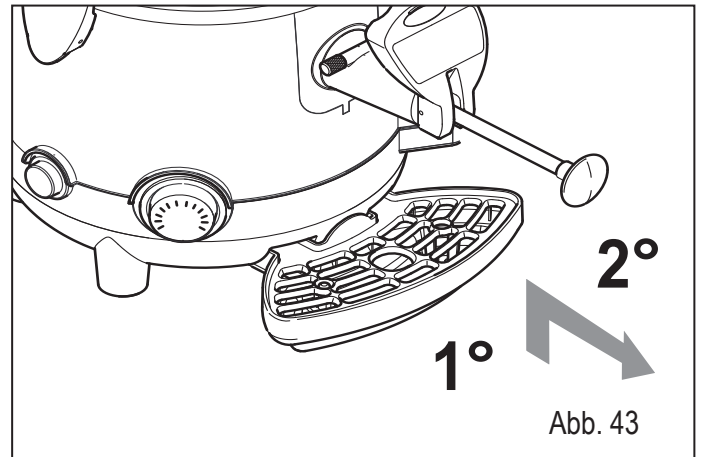


Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.



Hinweis: Die Tropfschale muss jedes Mal entleert und gereinigt werden, wenn sich der rote Schwimmer im Gitter (Anzeige für den maximalen Füllstand) nach oben bewegt, um ein Überlaufen der Flüssigkeit zu verhindern.

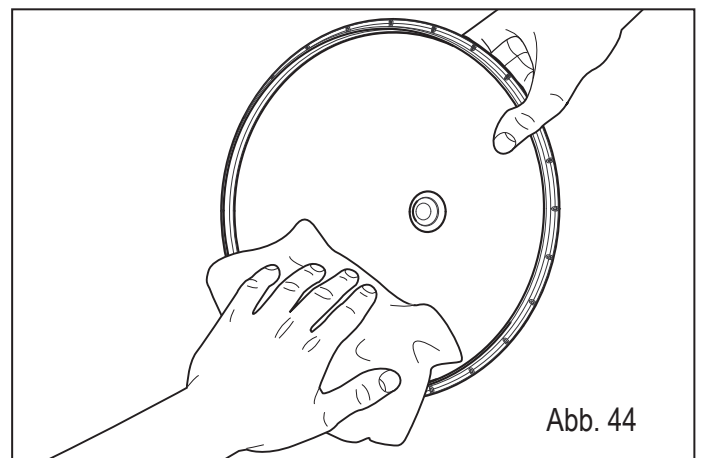
- Heben Sie die Tropfschale mit dem Gitter an und nehmen Sie sie aus ihrer Haltung, indem Sie sie nach außen ziehen;



- Reinigen Sie die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser.
- Trocknen Sie alle Teile ab.
- Setzen Sie das Tropfgitter wieder auf die Schale.
- Stecken Sie die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz.
- Setzen Sie die Schale ein und drücken Sie sie nach unten, damit sie in der Maschine einrastet.

7.11. Reinigung des Behälterdeckels

- Entfernen Sie den Deckel vom Gerät;
- Säubern Sie ihn mit einem feuchten, mit Desinfektionsmittel getränkten Tuch und/oder einem weichen Schwamm.
- Spülen Sie reichlich mit Wasser nach.



7.12. Leeren des Heizkessels



Achtung: Vor dem Leeren des Heizkessels den Netzstecker abziehen.



Achtung! Das Leeren des Heizkessels darf erst vorgenommen werden, wenn der Behälter leer und die Maschine ausreichend abgekühlt ist.



Es ist verboten, das Wasser aus dem Heizkessel zu Ernährungszwecken zu verwenden.

Zum Leeren des Heizkessels wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker abziehen;
- Die Tropfschale entfernen, wie im Absatz 7.8 beschrieben ist;
- Den Deckel abnehmen (A);

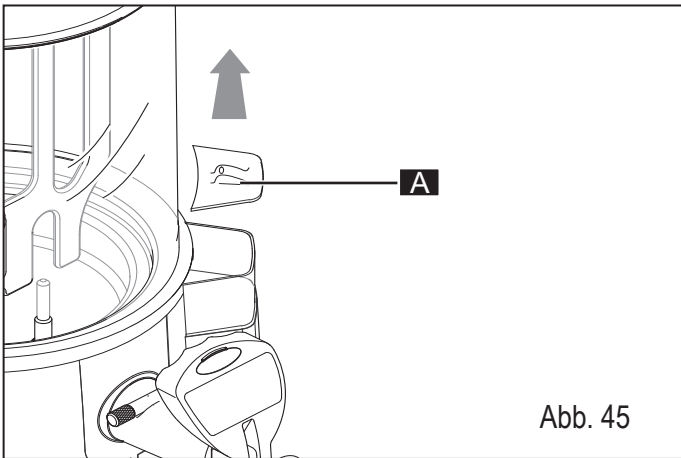


Abb. 45

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab und drehen Sie es so, dass der Heizkessel mit dem Wasserstandanzeiger zum Rand der Fläche zeigt;
- Halten Sie einen Auffangbehälter (B) mit einem Fassungsvermögen von mehr als 3 Litern (0,8 Gal US) unter den Deckel des Wasserablasses (C);
- Mit einer Münze oder einem Inbusschlüssel, schrauben Sie den Deckel des Wasserablasses (C) auf.

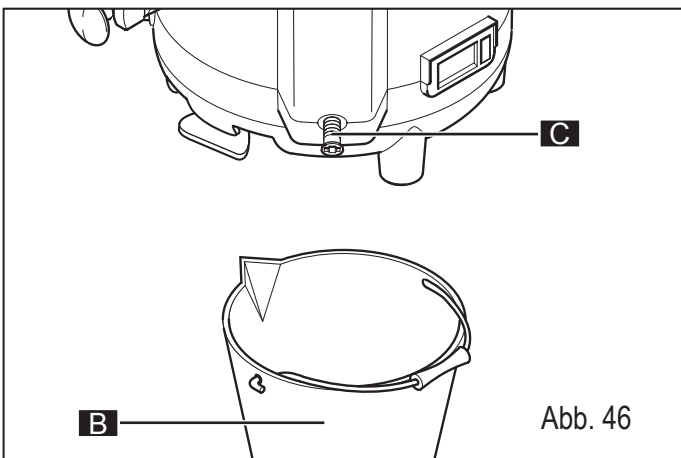


Abb. 46

- Ziehen Sie den Deckel (C) ab und warten Sie, bis das Wasser aus dem Heizkessel vollständig abgelaufen ist.

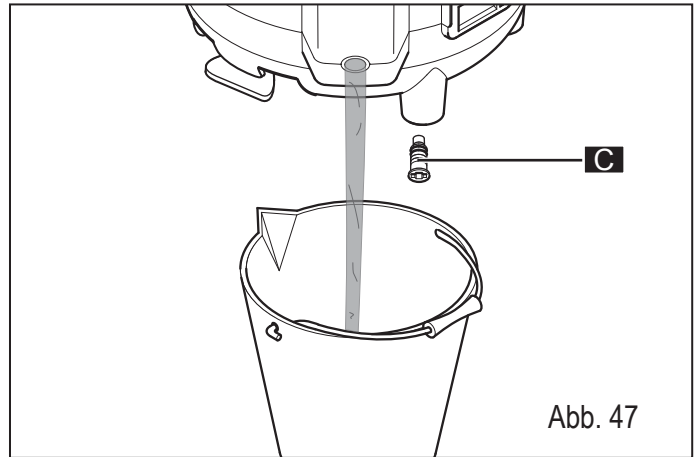


Abb. 47

7.13. Reinigung und Entkalkung des Heizkessels



Die Entkalkung des Heizkessels sollte regelmäßig vorgenommen werden; es wird empfohlen, mindestens alle 3 Monate zu entkalken.

- Entleeren Sie den Heizkessel, siehe Absatz 7.11;
- Setzen Sie den Deckel des Wasserablasses auf und schrauben Sie ihn zu;
- Füllen Sie Wasser mit einer Entkalkerlösung für Kaffeemaschinen ein (verwenden Sie die Entkalkerlösung wie auf der Produktverpackung beschrieben);
- Lassen Sie die Lösung so lange wirken, wie auf der Verpackung angegeben;
- Leeren Sie den Heizkessel, siehe Absatz 7.11;
- Spülen Sie den Heizkessel ausgiebig, indem Sie mehrmals klares Wasser in den Heizkessel einfüllen und dieses wieder ablassen, siehe Absatz 6.1 und 7.11;

7.14. Austausch der Thermometer - Batterie

Hinweis:

- Verwenden Sie keine gebrauchten Batterien oder andere Batterie-Typen;
- Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, nehmen Sie die Batterie aus ihrem Fach und verwahren Sie sie an einem geeigneten Ort;
- Bei normaler Benutzung hält eine neue Batterie etwa ein Jahr;
- Die verbrauchte Batterie muss entsprechend den Vorschriften entsorgt werden, die im Verwendungsland der Maschine gelten.

Zur einwandfreien Funktion wird jeder Thermometer unabhängig durch eine 1,5 V Knopfatterie Best.-Nr. GPA76 gespeist.



Achtung: alle Vorgänge an der Maschine dürfen ausschließlich von Hand vorgenommen werden. Verwenden Sie keiner Werkzeuge, welcher Art auch immer, da andernfalls der Thermometer beschädigt werden könnte.

Zum Austausch der Batterie ist wie folgt vorzugehen:

- Entfernen Sie mithilfe eines Schraubenziehers die Frontklappe;

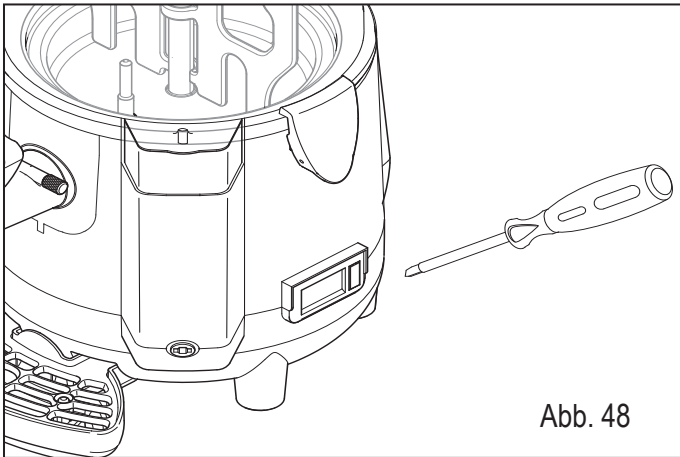


Abb. 48

- Die Batterie in der Aufnahme ersetzen und dabei auf die richtige Polung achten;

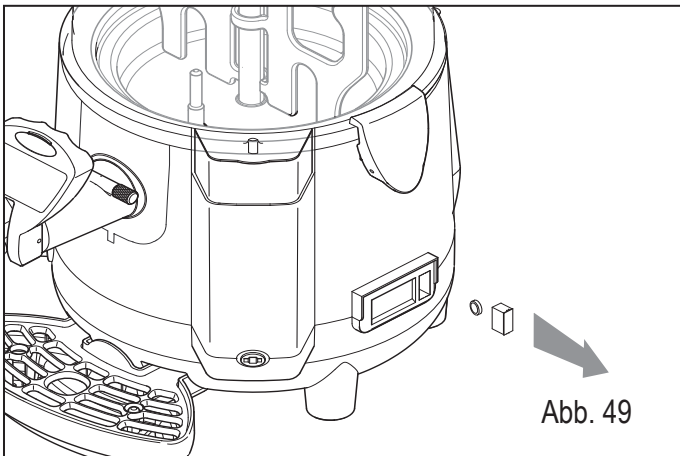


Abb. 49

- Das Batteriefach wieder mit dem Deckel verschließen.



Hinweis: Der Deckel muss von Hand geschlossen werden. Sollten Sie dabei auf Schwierigkeiten stoßen, kontrollieren Sie, ob die Batterie richtig eingelegt ist.

7.15. Neueinstellung der Thermosonde



Die Neueinstellung der Thermosonde darf ausschließlich von einem Fachmann vorgenommen werden, der für den Ablauf zuständig ist, entsprechendes Werkzeug zu seiner Verfügung hat und nach den geltenden Sicherheitsvorschriften handelt.



Achtung: Nachdem die Thermosonde zu einem Blockieren des Gerätes geführt hat, ist es unerlässlich, das Produkt aus dem Behälter zu entfernen und alle Geräteteile zu reinigen, bevor die Funktion der Thermosonde wieder hergestellt wird.



Achtung: Bevor die Neueinstellung der Thermosonde vorgenommen wird, muss das Gerät ausgeschaltet (Schalter in OFF-Position), vom Stromnetz getrennt (Stecker aus der Steckdose gezogen) und ausreichend abgekühlt sein.



Die Neueinstellung der Thermosonde bei minimalem Wasserstand ist verboten.

- Entfernen Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Sicherungsschraube (A);

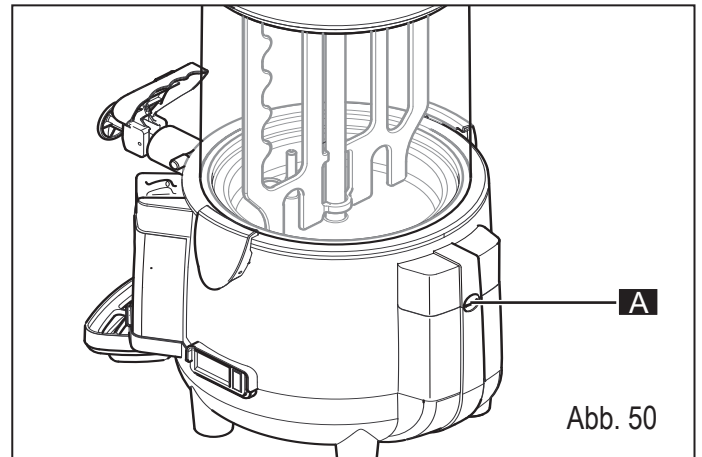


Abb. 50

- Drücken Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Taste im Inneren, um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen;

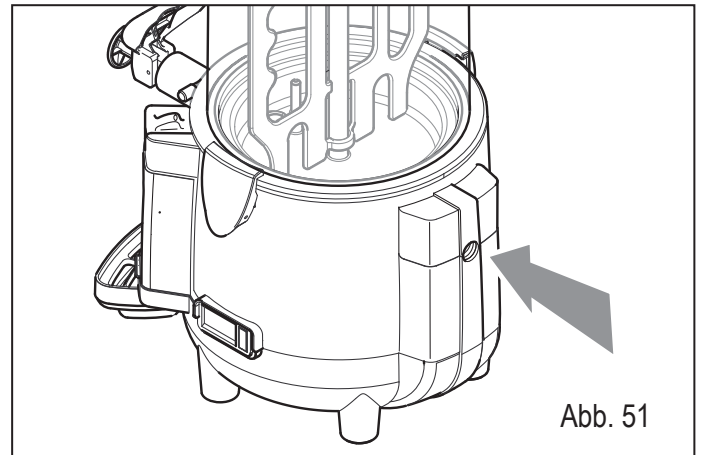


Abb. 51

7.16. Periodische Wartung



Die Maschine muss periodisch, jedoch mindestens einmal pro Jahr von einem Fachtechniker überprüft werden. Diese regelmäßige Kontrolle dient zur Aufrechterhaltung eines hohen Sicherheitsniveaus der installierten Bauteile und der Maschine selbst.



Verschlossene Bauteile müssen durch ein neues Original-Teil ersetzt werden.



Die Verwendung der Maschine ist untersagt, wenn auch nur ein einzelnes Bauteil defekt oder verschlissen ist. Die periodische Wartung darf nicht vom Bediener vorgenommen werden.

8. ABRÜSTUNG




Elektrische und elektronische Geräte müssen entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE und den im Verwendungsland der Maschine bestehenden Vorschriften entsorgt werden.



Solche Geräte dürfen NICHT zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um eine optimale Wiederverwendung und das Recycling der Materialien, aus denen sie gebaut sind, zu ermöglichen.



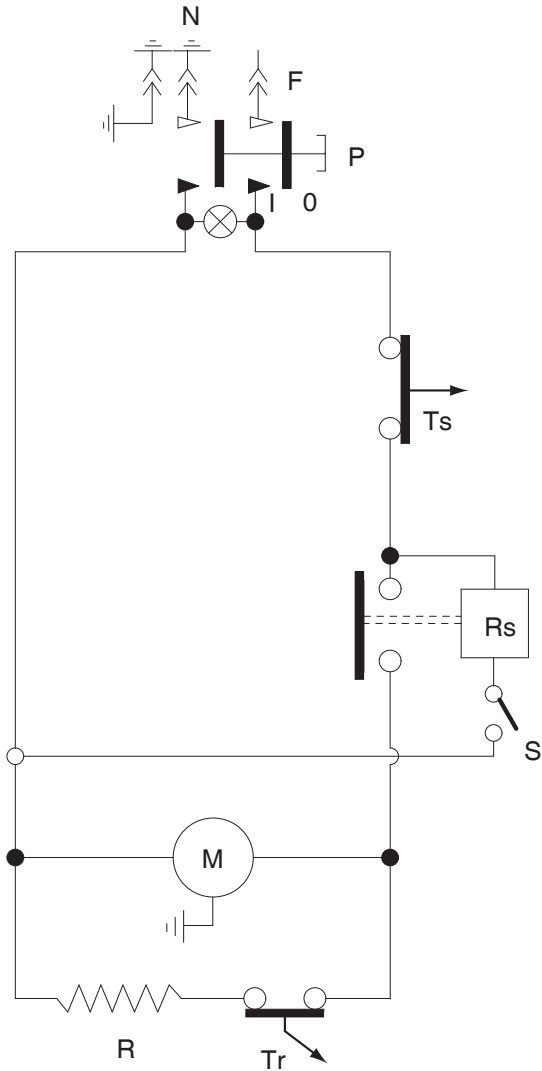
Das Symbol  mit dem durchgekreuzten Abfallkorb ist auf allen Produkten angebracht, um an die Pflicht zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die genaue Beachtung aller Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zum Umweltschutz.

9. PROBLEME - URSACHEN - MASSNAHMEN

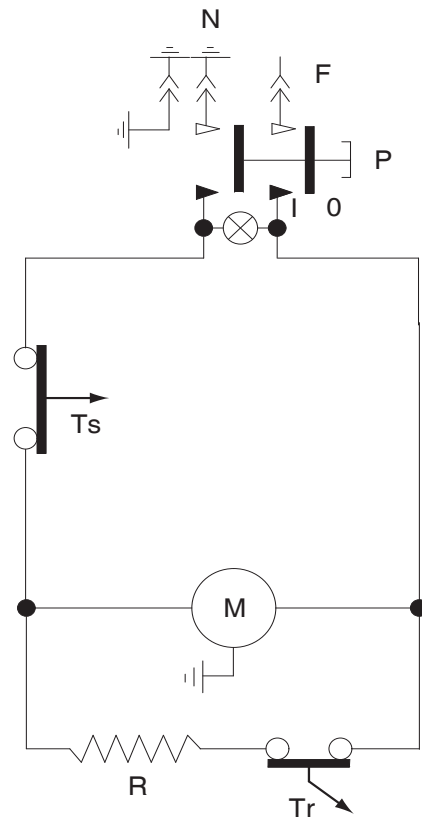
Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Maschine heizt nicht	Spannung fehlt	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist
	Schalter in OFF-Position	Bringen Sie den Schalter in die ON- Position
	Thermosonde hat angesprochen	Den Überhitzungsschutz rücksetzen, wie in Paragraf 6.1 beschrieben
	Thermostat auf "0"	Den Thermostaten einstellen
Rührwerk dreht nicht	Spannung fehlt	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist
	Die Mitnehmerstange sitzt nicht richtig	Die Mitnehmerstange herausnehmen und vorschriftsmäßig wieder einsetzen, wie in Paragraf 7.5.2 beschrieben
	Probleme am Motor	Den Kundendienst befragen
	Hauptschalter auf (0)	Den Hauptschalter drücken
Der Hahn leckt	Nicht richtig montiert	Die Schokoladenmaschine leeren und den Hahn wieder anbringen, wie in Paragraf 7.5.3 beschrieben
	Abgabeöffnung und Gummidichtung verschmutzt	Die Schokoladenmaschine leeren, den ganzen Hahn gründlich reinigen und wieder zusammenbauen, wie in Paragraf 7.5.1 beschrieben
	Die Dichtung ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
Aus der Wasserstandsanzeige läuft Wasser aus	Temperatur zu hoch	Temperatur niedriger einstellen
	Die Dichtung der Wasserstandsanzeige ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
	Wasserstand über dem MAX-Pegel, wenn die Maschine auf Raumtemperatur ist	Die Maschine abkühlen lassen und den Heizkessel so weit leeren, bis der angegebene Füllstand erreicht ist
Aus dem Boden des durchsichtigen Behälters tritt Produkt aus	Der Behälter ist nicht vorschriftsmäßig montiert	Die Schokoladenmaschine leeren, den Behälter abnehmen und nach der Anleitung in Paragraf 7.5.2 wieder anbringen
	Die Dichtung ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
das Thermometer zeigt die Temperatur nicht an	Batterie leer	Ersetzen Sie die Batterie, siehe Absatz 7.9.
	Sonde funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen Fachmann
Das Gerät blockiert	Der Wasserstand ist im Heizbehälter unter den Mindeststand gesunken und hat zum Blockieren des Gerätes geführt	Füllen Sie den Heizkessel wieder mit Wasser auf, wenn ein Wasserstandsensoren vorhanden ist Wenden Sie sich an einen Fachmann, der die Wiederinbetriebnahme vornimmt
	Im Heizkessel befindet sich kein Wasser	Füllen Sie den Heizkessel wieder mit Wasser auf, wenn ein Wasserstandsensoren vorhanden ist Wenden Sie sich an einen Fachmann, der die Wiederinbetriebnahme vornimmt
Wenn die Ursachen der Betriebsstörung nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn mit den vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem nicht gelöst werden kann, einen Fachtechniker zu Rate ziehen		

10. SCHALTPLAN

115 Volt



230 Volt



POS.	BESCHREIBUNG
P	SCHALTER
Rs	SENSORRELAIS HEIZKESSEL
S	WASSERSENSOR HEIZKESSEL
Ts	SICHERHEITSTHERMOSTAT
M	RÜHRERMOTOR
Tr	THERMOSTATREGULIERUNG
R	WIDERSTAND

POS.	BESCHREIBUNG
P	SCHALTER
Ts	SICHERHEITSTHERMOSTAT
M	RÜHRERMOTOR
Tr	THERMOSTATREGULIERUNG
R	WIDERSTAND

INDEX

1. INFORMATIONS GENERALES	3	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
1.1. Fabricant	3	7.1. Procédure Nettoyage et Désinfection	10
1.2. Préposés	3	7.2. Vider le réservoir	11
1.3. Structure du manuel.....	3	7.3. Démontez le réservoir	11
1.3.1. But et contenu	3	7.4. Démontez le robinet.....	12
1.3.2. Destinataires.....	3	7.5. Nettoyage réservoir.....	13
1.3.3. Conservation du manuel.....	3	7.6. Démontez le robinet.....	14
1.3.4. Symboles utilisés.....	3	7.7. Nettoyage et désinfection des composants	15
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE	4	7.8. Assembler les composants lavés.....	15
2.1. Utilisation de la machine	4	7.8.1. Assembler le réservoir.....	15
2.2. Principaux composants	4	7.8.2. Assembler le robinet.....	16
2.3. Caractéristiques techniques.....	4	7.8.3. Monter le robinet.....	17
3. SECURITE	5	7.9. Stériliser la partie interne	17
3.1. Normes générales de sécurité	5	7.10. Nettoyer la cuvette d'écoulement.....	17
3.2. Fonctions d'arrêt	5	7.11. Nettoyage couvercle cuve.....	17
3.3. Plaquettes	5	7.12. Vider la chaudière	18
3.4. Situations d'urgence.....	5	7.13. Nettoyage et décalcification chaudière	18
4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE	6	7.14. Remplacer la pile du thermomètre	19
4.1. Emballage	6	7.15. Rétablissement thermo sonde	19
4.2. Transport et soulèvement.....	6	7.16. Entretien périodique	20
4.3. Stockage	6	8. DEMOLITION.....	20
5. INSTALLATION	6	9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE.....	21
5.1. Accessoires fournis	7	10. SCHEMA ELECTRIQUE.....	22
5.2. Montage - Mise en place.....	7		
5.3. Mise à la décharge de l'emballage.....	7		
5.4. Branchement électrique	7		
6. FONCTIONNEMENT	8		
6.1. Mise en service	8		
6.2. Pour obtenir un chocolat chaud	9		

1. INFORMATIONS GENERALES

1.1. Fabricant

Les informations relatives au fabricant sont reportées dans la première et/ou dans la dernière page de cette notice.

1.2. Préposés

Les personnes autorisées à accéder à la machine appartiennent à deux catégories distinctes :

Opérateur

Cette personne possède les connaissances techniques pour la préparation des produits et utilise le distributeur de chocolats chauds dans le respect des réglementations en vigueur en matière d'hygiène.

Après lecture de ce manuel, il est en mesure d'effectuer :

- les opérations normales de chargement et/ou remplacement des produits consommables;
- la distribution du produit ;
- le nettoyage et la stérilisation de la machine.

Technicien spécialisé

Toute personne qui, après lecture de ce manuel, est spécialisée dans l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine. Ce technicien spécialisé :

- est en mesure d'effectuer des interventions de réparation en cas de pannes; il est à connaissance du présent manuel et de toutes les informations relatives à la sécurité;
- est en mesure de comprendre le contenu de ce manuel et d'interpréter correctement les Dessins et Schémas;
- est à connaissance des principales Normes hygiéniques, de prévention contre les accidents du travail, technologiques et de sécurité;
- a une expérience spécifique dans l'entretien des distributeurs de chocolats chauds;
- sait comment se comporter en cas d'urgence, où trouver les moyens de protection individuelle et comment les utiliser.



Il est interdit de confier l'utilisation de la machine aux personnes qui ne répondent pas aux conditions requises.

1.3. Structure du manuel

Le Client doit lire très attentivement les informations reportées dans ce manuel.

1.3.1. But et contenu

Ce Manuel a le but de donner au Client toutes les informations nécessaires à l'installation, l'entretien et l'utilisation du distributeur.

Les versions de la machine à chocolat sont 2: cuve de 5 et 10 litres (1.32 et 2.64 Gal US), mais les figures se réfèrent toujours à la version de 10 litres (2.64 Gal US), car elles sont valables aussi pour la version de 5 litres (1.32 Gal US).



Avant d'effectuer une opération sur la machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions contenues dans cette publication.

En cas de doutes sur la correcte interprétation des instructions, faire appel au Fabricant pour obtenir les éclaircissements nécessaires.



Il est interdit d'effectuer une opération sans avoir lu et bien compris et bien compris le contenu de ce manuel.

1.3.2. Destinataires

Ce Manuel s'adresse aux opérateurs et aux techniciens spécialisés.

Les opérateurs ne doivent pas exécuter les opérations réservées aux techniciens spécialisés.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la violation de cette interdiction.

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de l'appareil que vous venez d'acheter ; il doit toujours accompagner la machine même en cas de changement de propriété.

1.3.3. Conservation du manuel

Ce manuel d'instructions doit être conservé à proximité de la machine.

Pour le conserver en bon état et le faire durer dans le temps, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes :

- ayez soin de ce manuel: ne l'abîmez pas en le consultant.
- ne déchirez jamais de page ou de bouts de page. Ne réécrivez rien sur le manuel, sous aucun prétexte.
- conservez ce manuel à l'abri de l'humidité et de la chaleur pour préserver la qualité de l'ouvrage et une totale lisibilité.



Si vous perdez cette notice ou si elle s'est abîmée, demandez immédiatement une autre copie au constructeur ou au distributeur agréé du pays d'utilisation de la machine.

1.3.4. Symboles utilisés

DANGER GENERIQUE



Indique un danger avec risque, voire même mortel, pour l'utilisateur. Dans ce cas, faites très attention. Mettez en oeuvre toutes les interventions pour opérer de manière sûre.

DANGER D'ELECTROCUTION



Signale aux personnes intéressées que si l'opération décrite n'est pas effectuée dans le respect de la réglementation de sécurité, l'opérateur s'expose à un risque d'électrocution.

MISE EN GARDE



Indique une mise en garde ou une remarque sur des fonctions-clés ou sur des informations utiles. Faites très attention aux paragraphes indiqués par ce symbole.

INTERDICTION



Indique des opérations qui sont absolument à éviter car elles représentent un danger pour l'utilisateur et les personnes qui opèrent à proximité.

INTERDICTION D'ETEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU



Indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou avec toute substance qui en contient.

PROTECTION PERSONNELLE



Apposé contre un paragraphe, ce symbole impose à l'opérateur le port de protections personnelles car ce dernier s'expose à un risque implicite d'accident.

TECHNICIEN SPECIALISE



Signale les interventions qui doivent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés.

ORGANES EN MOUVEMENT



Signale un danger lié aux organes en mouvement présents dans la machine. Eteignez la machine avant d'effectuer toute opération.

2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

2.1. Utilisation de la machine

La machine professionnelle que vous venez d'acheter est conçue pour la production de chocolats chauds.

2.2. Principaux composants

Les principaux composants de la machine sont :

- 1 Couvercle réservoir
- 2 Réservoir (de 5 et 10 litres [1.32 et 2.64 Gal US])
- 3 Arbre agitateur
- 4 Poignées enclenchement cuve
- 5 Corps machine
- 6 Interrupteur général
- 7 Thermostat de réglage température chocolat (°C - °F)
- 8 Corps inférieur
- 9 Agitateur
- 10 Réservoir
- 11 Couvercle bac indication niveau eau chaudière
- 12 Bac indication niveau eau chaudière
- 13 Groupe distribution produit (robinet)
- 14 Indicateur niveau maximum de la cuve de récupération des gouttes
- 15 Grille cuve de récupération des gouttes
- 16 Cuve de récupération des gouttes
- 17 Affichage LCD visualisation température produit (°C - °F)
- Standard sur version 115V
- En option sur version 230V
- 18 Bouchon évacuation eau chaudière

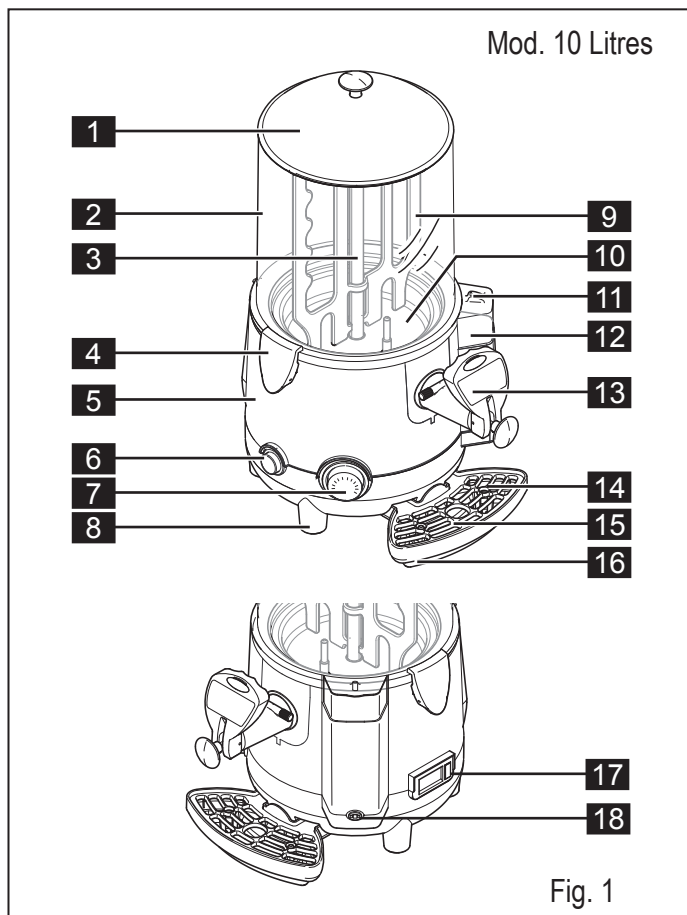


Fig. 1

2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

MODÈLE	5 Litres (1.32 Gal US)	10 Litres (2.64 Gal US)
Dimensions (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Poids (réservoir vide)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Puissance maximale absorbée (W)	Voir plaquette signalétique, sur le côté de la Tension de service machine	
Tension d'exercice (V)	Voir plaquette signalétique, sur le côté de la Tension de service machine	
Température ambiante de fonctionnement	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Nombre de réservoirs.	1	1
Capacité des réservoirs d'eau (l).	5 Litres (1.32 Gal US)	10 Litres (2.64 Gal US)
Bruit	<< 70 dB _A	
Classe.	N	



Nota bene: le fabricant se réserve le droit d'apporter des éventuelles modifications à la machine sans avis préalable.



Attention! Toute modification et/ou montage d'accessoires doivent être explicitement approuvés et réalisés par le Fabricant.

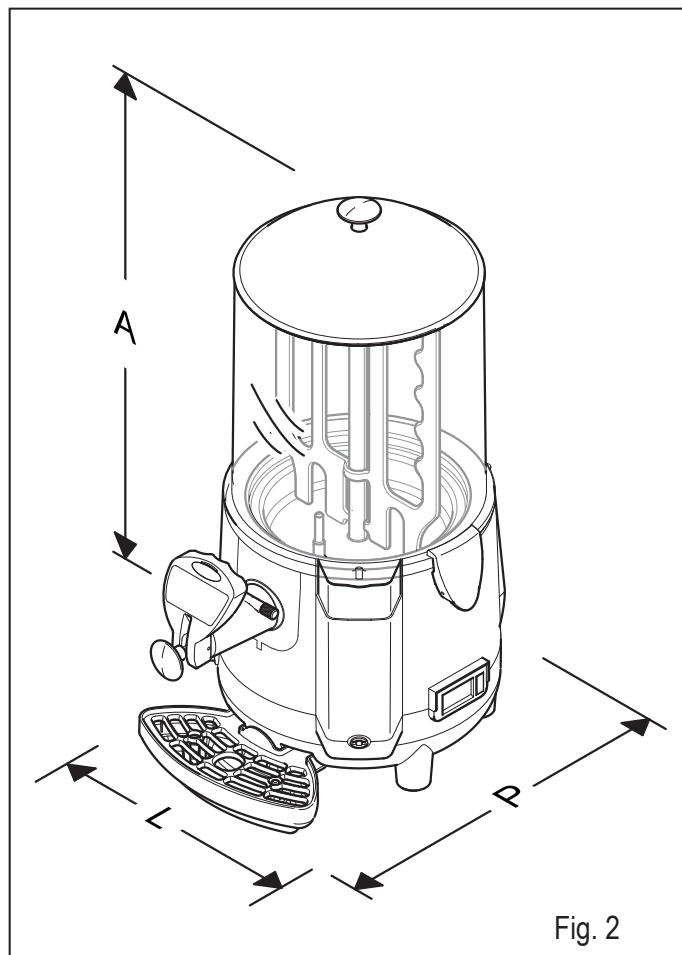


Fig. 2

3. SECURITE



3.1. Normes générales de sécurité

- Lisez attentivement tout le manuel d'instructions.
- Effectuez le raccordement à la ligne électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise à laquelle relier la machine doit être:
 - conforme au type de fi che installée sur la machine;
 - dimensionnée pour respecter les caractéristiques qui figurent sur la plaque signalétique de la machine ;
 - équipée d'une mise à la terre;
 - branchée à une installation avec différentiel et magnétothermique.
 - reliée à une installation certifiée selon les Normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas:
 - entrer au contact de liquides : danger d'électrocution et/ou d'incendie ;
 - être écrasé et/ou entrer au contact de superficies coupantes ;
 - être utilisé pour déplacer la machine ;
 - être utilisé si vous constatez qu'il est abîmé ;
 - être manipulé si vos mains sont humides ou mouillées ;
 - être enroulé sur lui-même quand la machine est en marche ;
 - être modifié.
- Il est interdit de :
 - installer la machine selon une procédure différente de celle décrite Chapitre 5.
 - Installer la machine dans un lieu où l'on pourrait utiliser un jet d'eau;
 - utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosibles;
 - laisser des sacs en plastique, de la frigolite, des clous etc. à la portée des enfants étant donné que ces matériaux représentent des sources de danger potentiel;
 - laisser les enfants jouer et stationner à proximité la machine;
 - utiliser des pièces de rechange non recommandées par le Fabricant ;
 - apporter toute modification technique au distributeur automatique ;
 - immerger la machine dans un liquide, quel qu'il soit ;
 - laver la machine avec de l'eau, au tuyau ;
 - utiliser la machine dans des modes différents de ceux décrits dans le manuel ;
 - utiliser la machine si l'utilisateur est dans une condition physique et psychique altérée, sous l'influence de drogues, alcool, médicaments etc.;
 - installer la machine sur d'autres appareils ;
 - utiliser la machine dans un milieu explosible, agressif ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air;
 - utiliser la machine dans un milieu à risque d'incendie ;
 - utiliser la machine pour distribuer des substances non adaptées aux caractéristiques de celle-ci ;
 - nettoyer ou effectuer l'entretien de la machine avec l'interrupteur général sur la position -ON- et avec la fiche branchée dans la prise de courant.
- La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans connaissance ni expérience de la machine, sauf sous surveillance ou si elles ont été instruites sur le fonctionnement de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec la machine.

- Avant de nettoyer la machine, s'assurer que la fiche soit débranchée de la prise de courant ; attendre que la machine se soit suffisamment refroidie.
- Ne pas laver la machine avec de l'essence et/ou solvants quelle qu'en soit leur nature.
- Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par un Centre d'Assistance Agréé par le Fabricant et/ou par des personnes spécialisées et ayant reçu la formation nécessaire.
- Ne placez pas la machine à proximité d'une installation de chauffage (radiateurs, chaudières etc.).
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO2). N'utilisez pas d'eau, ni d'extincteurs à poudres.



Tout usage impropre entraîne l'annulation de toute forme de garantie ainsi que le déclin de la responsabilité du Fabricant quant aux dommages matériels et personnels occasionnés.

Par « usage impropre », nous entendons :

- toute utilisation autre que celle prévue et/ou tout emploi de techniques autres que celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur la machine qui contraste avec les indications reportées dans ce manuel ;
- toute utilisation après modification de composants et/ou variations de dispositifs de sécurité ;
- toute utilisation après une réparation effectuée avec des composants non autorisés par le Fabricant ;
- l'installation de l'appareil à l'extérieur.

3.2. Fonctions d'arrêt

L'interrupteur général remplit les fonctions d'arrêt de la machine.

3.3. Plaquettes

AUCUNE PLAQUETTE DE LA MACHINE NE DOIT ETRE DEMONTEE, DIS-SIMULEE OU ABIMEE. CETTE INTERDICTION VAUT TOUT PARTICULIEREMENT POUR LES PLAQUETTES QUI REMPLISSENT UNE FONCTION DE SECURITE.

EN CAS D'ENDOMMAGEMENT D'UNE PLAQUETTE PRESENTE SUR LA MACHINE, DEMANDER SA SUBSTITUTION AU CONSTRUCTEUR.

3.4. Situations d'urgence



Attention: dans toute situation d'urgence, pour arrêter la machine, frapper de façon décidée l'interrupteur général en position -OFF-.



En cas d'incendie, évacuer immédiatement la zone pour permettre l'intervention du personnel spécialisé et muni des moyens de protection adéquats. Utiliser toujours des extincteurs homologués, et ne jamais utiliser d'eau ou de substances de nature incertaine.

4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 4 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés dans le soulèvement et la manutention de machines emballées et déballées ; en fonction des caractéristiques et du poids de l'objet à transporter, ceux-ci devront organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour opérer dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.



4.1. Emballage

La machine est expédiée prête à l'emploi, emballée dans une boîte en carton. La boîte en carton est formée d'une base et d'un couvercle ; leur fermeture est assurée par deux ceclages en plastique.

DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur (H)	Poids
Mod. 5 Litres (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Mod. 10 Litres (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)

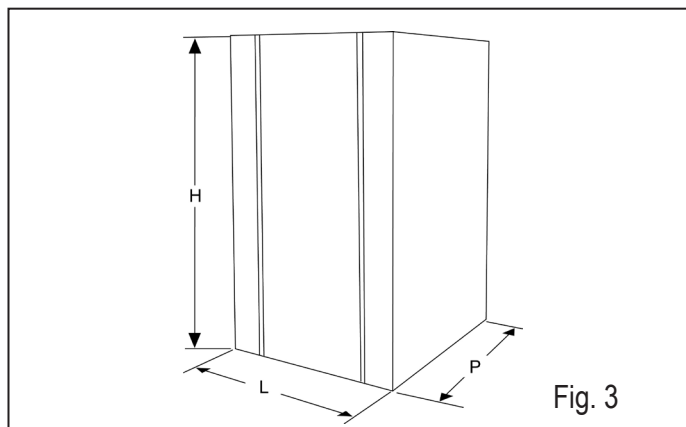


Fig. 3



Nota bene : les dimensions et le poids de l'emballage sont indicatifs.

4.2. Transport et soulèvement



Assurez-vous que personne ne stationne dans le rayon d'action des opérations de soulèvement et transport de la charge. Si les conditions sont difficiles, faites appel à des personnes chargées de vous assister et de contrôler les mouvements à effectuer.

Le soulèvement manuel de la machine doit être effectué par au moins une personne. Soulevez la machine dans son emballage et transportez-la avec précaution ; évitez les parcours accidentés et faites attention aux dimensions hors tout et aux éventuelles parties dépassantes.



Attention: il est interdit de percer l'emballage.

Tout dommage à la machine provoqué pendant le transport et le soulèvement ne sont pas couverts par la GARANTIE.

Les réparations ou les substitutions sont à la charge du Client. Pour sa mise en service, la machine doit être placée en position verticale, uniquement après :

- avoir vidé le réservoir de produit (voir paragraphe 7.2);
- avoir vidé l'eau contenue dans la chaudière (voir paragraphe 7.12).



Attention! Ne déplacez la machine qu'après avoir vérifié qu'elle soit suffisamment refroidie.

4.3. Stockage



Avant de procéder au stockage de la machine et quand la machine est remise en marche après une période de stockage, effectuez un nettoyage et une stérilisation en profondeur de la machine.



Avant de procéder au stockage de la machine, vider la chaudière.

Attention : au moment du stockage, ne superposez pas plus de 5 machines à la fois.

Si la période d'inactivité est longue, emmagasinez la machine en adoptant toutes les mesures relatives au lieu et à la durée du stockage :

- emmagasinez la machine dans un lieu fermé ;
- protégez la machine contre tout choc et toute sollicitation ;
- protégez la machine contre l'humidité et contre les chocs thermiques ;
- évitez que la machine entre en contact avec des substances corrosives.

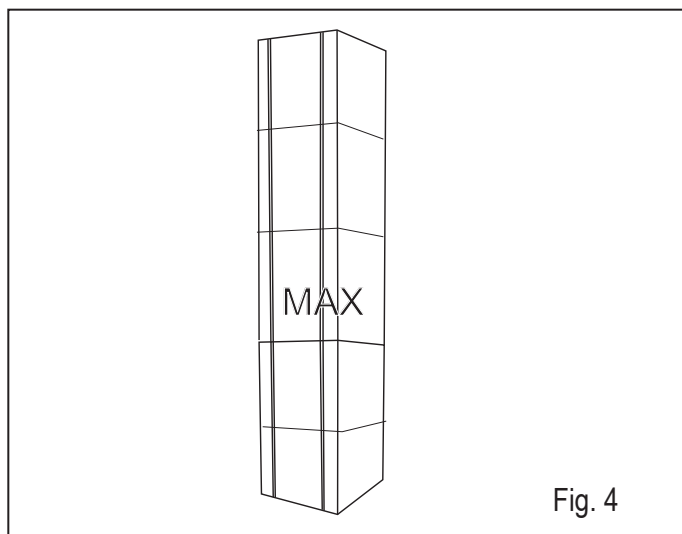


Fig. 4

5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 5 sont de compétence exclusive de techniciens spécialisés ; ceux-ci devront organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour intervenir dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.

La machine doit être installée à l'intérieur d'un édifice bien éclairé et aéré. Le sol doit être stable, solide et parfaitement horizontal (inclinaison inférieure à 2°). Pendant l'installation, positionner la machine loin de la portée des enfants et des personnes non autorisées.



Cet appareil requiert une surveillance. Il devra donc être installé dans un endroit où il pourra être observé par les personnes ayant reçu la formation appropriée.



Attention: il est interdit d'installer la machine dans des lieux où elle peut être atteinte, touchée et/ou actionnée par des personnes autres que celles spécifiées à la rubrique 1.2.

La machine doit fonctionner dans des milieux où la température est comprise entre 10°C et 32°C.

5.1. Accessoires fournis

- **Brosse:** pour nettoyer le canal de distribution du chocolat.

5.2. Montage - Mise en place

Vérifier:

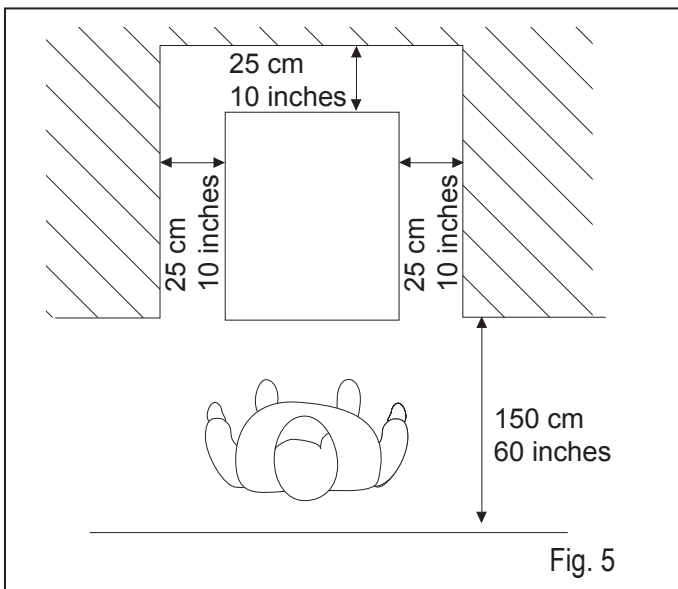
- que le local choisi ait été prédisposé pour l'installation de la machine;
- que le local soit suffisamment éclairé, aéré, désinfecté et que la prise de courant soit facilement accessible;
- que le plan sur lequel la machine est installée soit stable, solide et parfaitement horizontal
- que la machine soit positionnée à au moins 20 cm (7.8 inch) des bords de la surface utilisée.



L'opérateur doit pouvoir intervenir sur la machine sans aucune contrainte ; il doit également pouvoir abandonner les lieux en cas de nécessité : tous les espaces d'accès à la machine doivent donc être dégagés.

Voir en figure 5 les distances minimum pour l'installation

Note: Laisser un espace de 25 cm (10 pouces) sur la partie supérieure.



Voir en fig. 5 les distances minimum pour les accès:

- aux commandes, situées sur la partie latérale gauche de la machine ;
- aux groupes, pour l'intervention du technicien en cas de pannes.



Note importante: pour soulever la machine, ne pas utiliser le groupe de distribution produit (robinet), le tube d'évacuation, le bac d'indication du niveau de l'eau, les poignées d'enclenchement de la cuve ou la cuve-même, mais saisir le corps de la machine inférieure; tout dommage éventuel sur la machine dérivant du non respect de ces instructions n'est pas couvert par la garantie.

Après avoir placé la machine emballée à proximité de la zone d'installation, procéder comme suit:

- ouvrir la partie supérieure de l'emballage;
- soulever et extraire la machine de son emballage;
- positionner ensuite la machine sur son emplacement.



Avant de mettre la machine en service la première fois, procédez à un nettoyage en profondeur de ses composants ; pour plus de détails, voir la rubrique s'y rapportant.

5.3. Mise à la décharge de l'emballage

Au moment du déballage, il est recommandé de trier les matériaux de l'emballage et de les mettre à la décharge en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation de la machine.

Nous conseillons de conserver l'emballage pour les éventuels déplacements ou transports à venir.

5.4. Branchement électrique



cette opération doit être effectuée exclusivement par des techniciens spécialisés.

Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, vérifier que:

- la tension de la ligne électrique utilisée corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette du constructeur;
- l'interrupteur général soit positionné sur -OFF-.

Le premier branchement électrique de la Machine doit être réalisé par un technicien spécialisé alors que les branchements successifs seront réalisés au soin et sous la responsabilité du Client.

Reliez la machine à la ligne d'alimentation électrique par le biais de la fiche installée sur le cordon électrique, en tenant compte:

- des lois et des réglementations techniques en vigueur dans le pays où la machine est installée;
- des caractéristiques reportées sur la plaquette signalétique de la machine.



ATTENTION: La prise électrique pour le branchement de la machine doit se trouver dans un endroit facile d'accès, de manière à ce que l'utilisateur puisse la débrancher aisément de la ligne d'alimentation électrique en cas de nécessité.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, pour le remplacer, adressez-vous exclusivement au fabricant ou à un technicien spécialisé.



il est interdit:

- d'utiliser des rallonges;
- de remplacer la fiche d'origine;
- d'utiliser des adaptateurs.

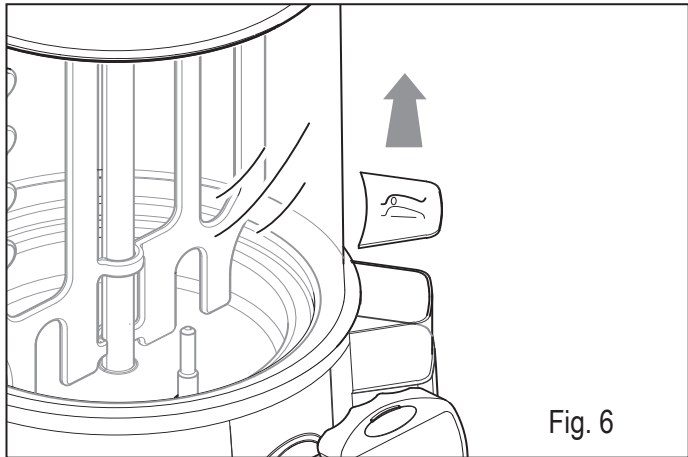
6. FONCTIONNEMENT

Avant de mettre la machine en marche la première fois, le technicien spécialisé doit d'abord vérifier son installation correcte.

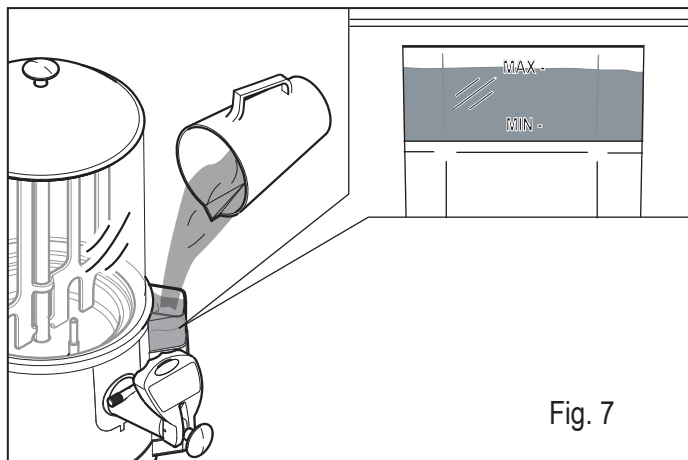
6.1 Mise en service

Pour effectuer la mise en service de la machine, procédez comme suit :

- vérifier que l'interrupteur général soit éteint;
- retirez le couvercle ;



- introduire de l'eau dans la chaudière à l'aide du bac indication niveau eau chaudière, jusqu'au niveau maximum indiqué par -MAX- sur le bac;

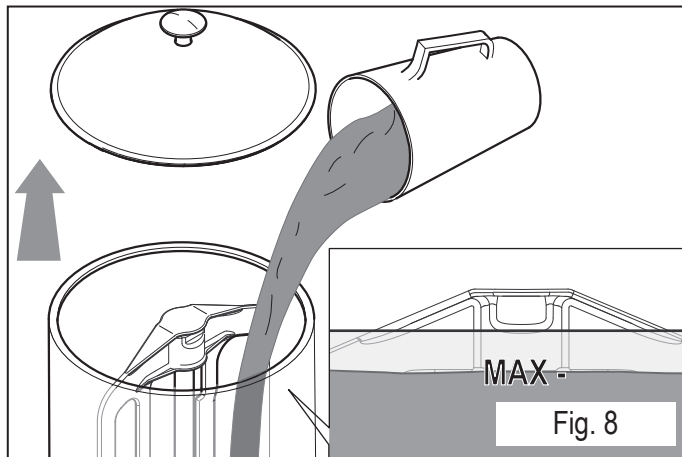


Attention: remplir la chaudière en versant lentement l'eau et contrôler pendant quelques secondes que le niveau de l'eau ait atteint le niveau -MAX- et qu'il soit stable.

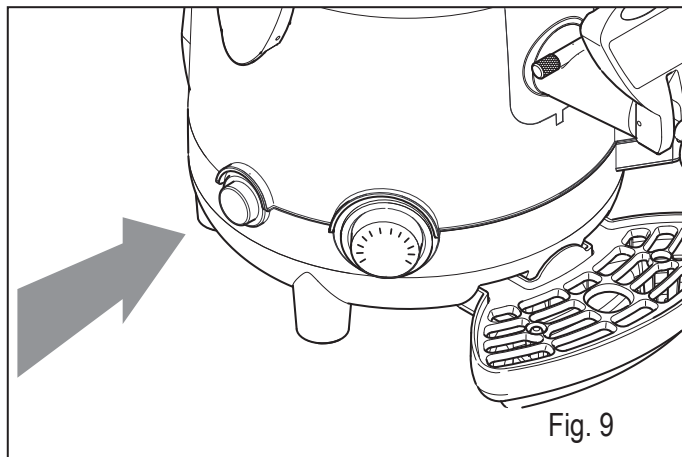


Lors du premier remplissage, avec la chaudière vide, la quantité d'eau nécessaire pour remplir la chaudière est d'environ 3,25 litres (0,86 GAL US).

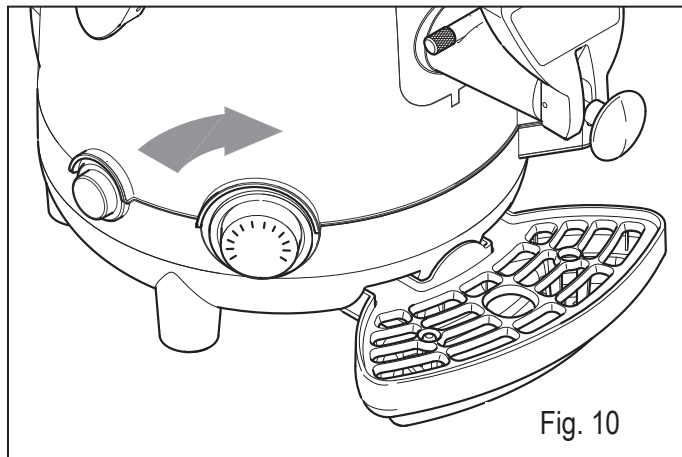
- retirez le couvercle et versez dans le réservoir la boisson préparée suivant les instructions du producteur.
- ne pas dépasser le niveau maximum indiqué par -MAX- sur le bac;



- après avoir versé le produit dans le réservoir, refermez-le avec le couvercle.
- vérifier que la fiche soit branchée à la prise de courant;
- frapper l'interrupteur général pour faire démarrer la machine; le produit à l'intérieur du récipient commence à se mélanger.
Témoin allumé: -MACHINE ON-
Témoin éteint: -MACHINE OFF-



- positionner le thermostat à la température requise pour réchauffer le produit dans le récipient.



- sur les machines munies d'un affichage LCD, il est possible de vérifier visuellement le niveau de la température du produit à l'intérieur du récipient.



Éteindre la Machine à travers l'interrupteur général (Témoin lumineux éteint).



Attention: contrôler que le niveau de l'eau ne descende jamais en-dessous du niveau minimum indiqué par -MIN-, afin d'éviter le blocage du fonctionnement de la machine.

- Version 115V:

Un capteur de niveau bloque le fonctionnement de la machine dès que le niveau de l'eau descend en-dessous de la valeur minimum ; pour rétablir le fonctionnement, il est nécessaire de remplir la chaudière. Si le fonctionnement ne se rétablit pas, même après avoir rempli la chaudière, s'adresser à un technicien spécialisé.

-Version 230V:

La machine n'est pas munie du capteur de niveau, par conséquent lorsque l'eau descend en-dessous de la valeur minimum, il est nécessaire de faire intervenir un technicien spécialisé pour rétablir le fonctionnement correct de la machine.



Attention: ne faites jamais fonctionner la machine sans eau dans la chaudière pour ne pas abîmer la résistance. Sachez toutefois qu'une thermosonde se charge de désactiver l'alimentation de la résistance si la chaudière est sans eau. Pour rétablir le fonctionnement, appuyer sur le bouton situé en dessous de la base de la machine.



Attention: la machine continue à être alimentée électriquement même pendant le blocage.



Pour un fonctionnement correct, introduire dans la machine seulement de l'eau déminéralisée.

6.2 Pour obtenir un chocolat chaud



Attention: le produit est distribué à une température élevée; risque de brûlures.

Pour obtenir un chocolat chaud, procéder comme suit :



Il est conseillé de maintenir la tige en position d'extraction maximum pour favoriser le flux désiré du produit.

- placez une tasse en dessous du robinet ;
- agir sur le levier du robinet (la distribution se fait aussi bien en appuyant qu'en tirant le levier) jusqu'à la quantité désirée de produit dans la tasse.
- relâcher graduellement le levier du robinet jusqu'à la position de repos (robinet fermé).

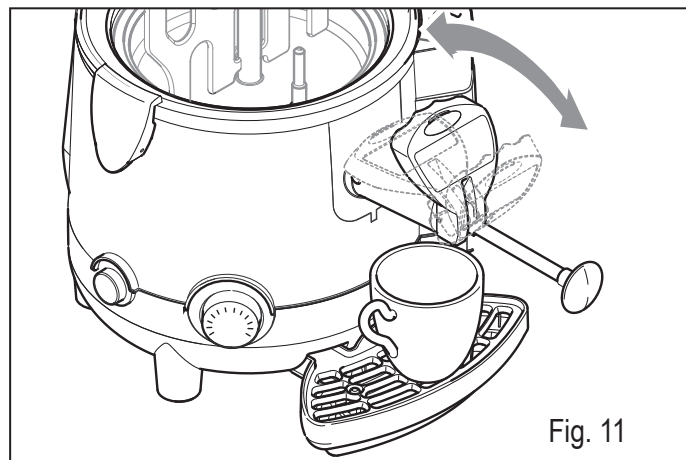


Fig. 11



Si le chocolat est particulièrement dense, il est recommandé d'extraire la tige au maximum; si l'orifice de distribution se bouche, débouchez-le en déplaçant la tige en avant et en arrière tout en tenant bien en place la machine, comme indiqué en figure 12.

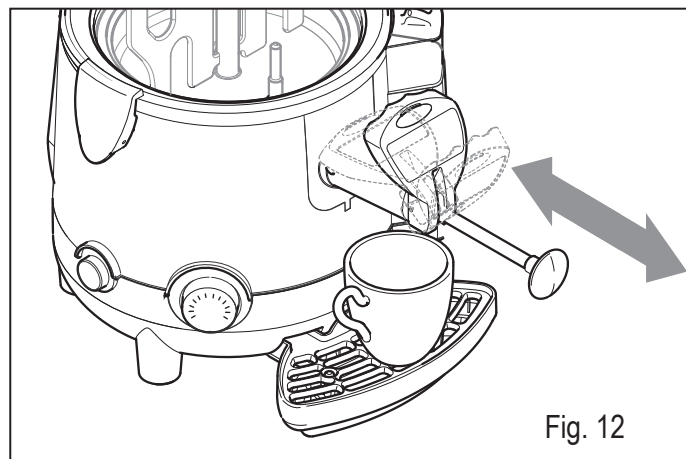


Fig. 12



Attention: pendant le fonctionnement de la machine, ne pas manipuler le récipient, ni son couvercle, car ils sont brûlants. Utiliser toujours le pommeau pour déplacer le couvercle du récipient.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Le nettoyage et l'entretien de la machine doivent être effectués avec l'interrupteur général en position -OFF- et avec la fiche débranchée de la prise de courant.



Attention: chaque fois que l'on remplit le récipient avec du produit (produit alimentaire ou produit désinfectant), vérifier que la tige agitateur soit présente.



Attention: avant d'effectuer le nettoyage, laissez la machine se refroidir suffisamment.



Attention: il est rigoureusement interdit d'utiliser des éponges abrasives et/ou métalliques pour le nettoyage de la machine et de ses composants; utiliser exclusivement un chiffon humide et/ou une éponge non abrasive pour effectuer ces opérations.



Attention: employer le goupillon fourni en dotation uniquement pour nettoyer le canal de liaison entre la cuve et le robinet (voir paragraphe 7.5 figure 25) et ne pas l'utiliser pour les autres composants.



Avant d'effectuer toute activité de nettoyage et d'entretien de La machine, il faut mettre les protections personnelles (gants, Lunettes, etc.) Prévues par les normes de sécurité en vigueur Dans le pays d'utilisation de la machine.

Pour effectuer les opérations de Nettoyage et d'Entretien, suivre les indications suivantes:

- Mettre des gants de protection pour la prévention des accidents ;
- Ne pas utiliser pas de solvants, ni de matériaux inflammables;
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou en métal pour nettoyer la machine et ses composants;
- Ne pas jeter les liquides dans la nature;
- Ne pas laver les composants de la machine dans un lave-vaisselle;
- Ne pas sécher les pièces de la machine dans un four conventionnel et/ou à micro-ondes;
- Ne pas immerger la machine dans l'eau;
- Ne pas laver la machine avec un tuyau d'arrosage;
- Pour le nettoyage utiliser exclusivement de l'eau tiède et un produit désinfectant à base de hypochlorite de sodium dilué dans de l'eau pour obtenir une concentration de chlore actif de 0,02%;
- Le nettoyage et l'entretien terminé, rétablir et fixer correctement toutes les protections et les protecteurs déposés ou ouverts.

Le nettoyage et la stérilisation sont des opérations qui doivent être exécutées avec un maximum d'attention pour garantir la qualité de la production et conformément aux normes hygiéniques.



Le nettoyage et la stérilisation de tous les réservoirs pour un changement de produit doivent être effectués au moins tous les 2 (deux) jours et conformément aux normes hygiéniques en vigueur dans le pays d'utilisation. Ces opérations doivent être effectuées plus fréquemment si les caractéristiques du produit utilisé l'exigent; pour plus de détails, contactez le fournisseur du produit.



Les matériaux métalliques, les matières plastiques, les caoutchoucs utilisés dans la fabrication de ces parties et leur forme particulière facilitent le nettoyage, mais n'empêchent pas la formation de bactéries et de moisissures en cas de nettoyage insuffisant.

7.1. Procédure de Nettoyage et de Désinfection

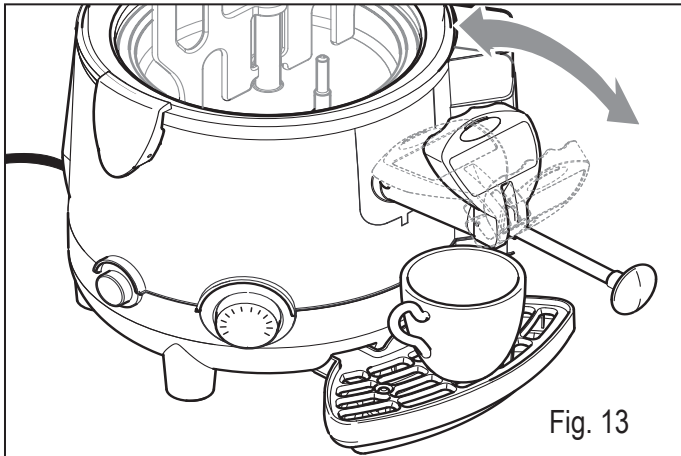
Lors des opérations de Nettoyage et de Désinfection, appliquer les règles suivantes:

- vider le récipient de son produit, (voir paragraphe 7.2);
- extraire le récipient de la machine, (voir paragraphe 7.3);
- retirer le robinet de la machine, (voir paragraphe 7.4);
- nettoyer le réservoir, (voir paragraphe 7.5);
- Démontez le robinet précédemment retiré de la machine, (voir paragraphe 7.6);
- effectuer le lavage et la désinfection des composants de la machine, (voir paragraphe 7.7);
- remonter le récipient sur la machine, (voir paragraphe 7.8.1);
- nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et/ou d'une éponge non abrasive et imbibée de produit désinfectant le raccord du robinet;
- réassembler le robinet, (voir paragraphe 7.8.2);
- monter le robinet sur la machine, (voir paragraphe 7.8.3);
- désinfecter la partie interne, (voir paragraphe 7.9);
- nettoyer la cuve de récupération des gouttes, (voir paragraphe 7.10);
- nettoyer couvercle récipient à l'aide d'un chiffon humide, (voir paragraphe 7.11).
- vider la chaudière, (voir paragraphe 7.12);
- effectuer le nettoyage et la décalcification de la chaudière, (voir paragraphe 7.13);

7.2. Vider le récipient

Avant de procéder au nettoyage du récipient, il est nécessaire de le vider du produit.

Avec la machine allumée, vider le produit contenu dans le récipient, en agissant sur le levier du robinet.



Remplir le récipient d'eau et positionner le thermostat à 50°C (122°F); faire fonctionner l'appareil pendant 15/20 minutes au minimum; en augmentant ce temps, tous les résidus attachés aux parois du récipient se détachent.

Vider entièrement le contenu du récipient en agissant sur le levier du robinet.



Attention: le produit est distribué à une température élevée; risque de brûlures.

7.3. Démontez le récipient



Attention: avant de procéder au démontage du récipient, vérifier que l'interrupteur général soit éteint, que la fiche soit débranchée de la prise de courant et que la machine se soit suffisamment refroidie.



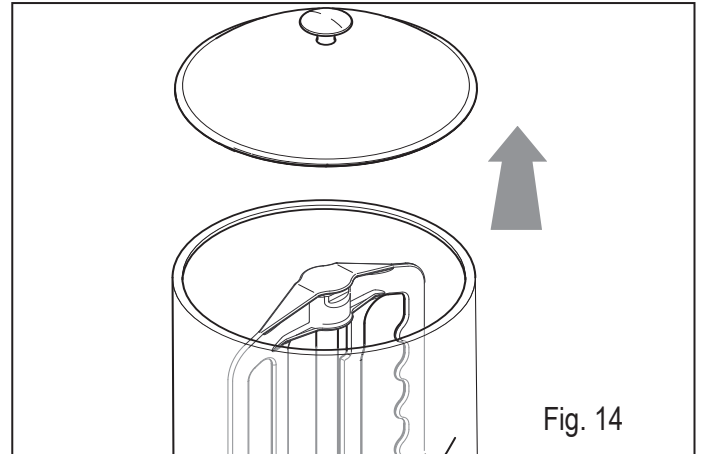
Il est interdit de démonter le récipient si il contient du produit ou tout autre liquide.



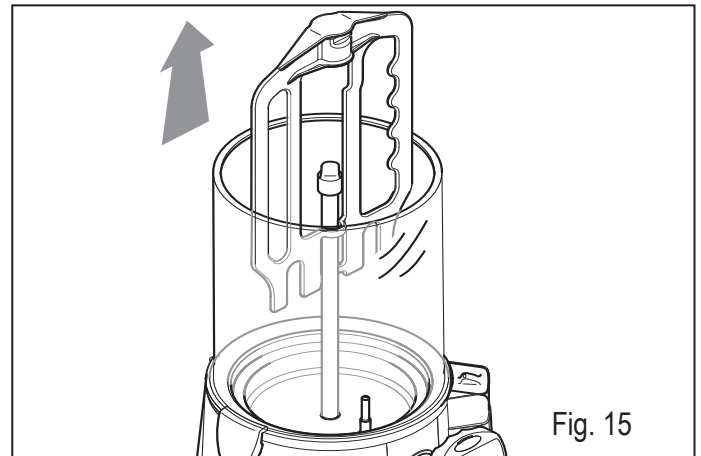
Le démontage du récipient et de ses composants est fondamental pour le nettoyage correct et la désinfection de la machine.

Pour démonter correctement un récipient, procéder comme suit:

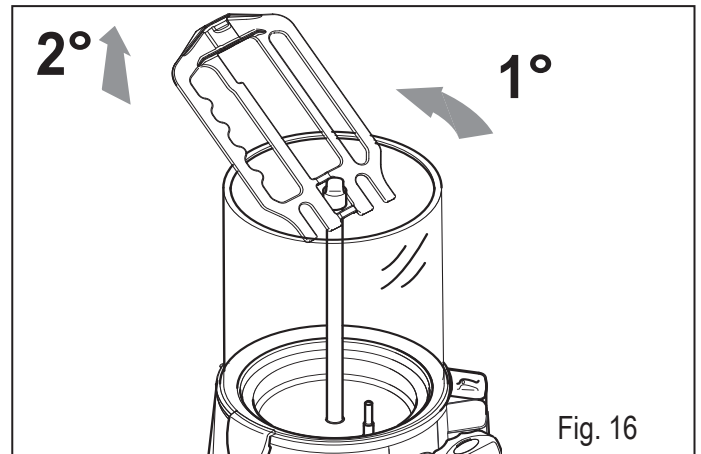
- retirer le couvercle.



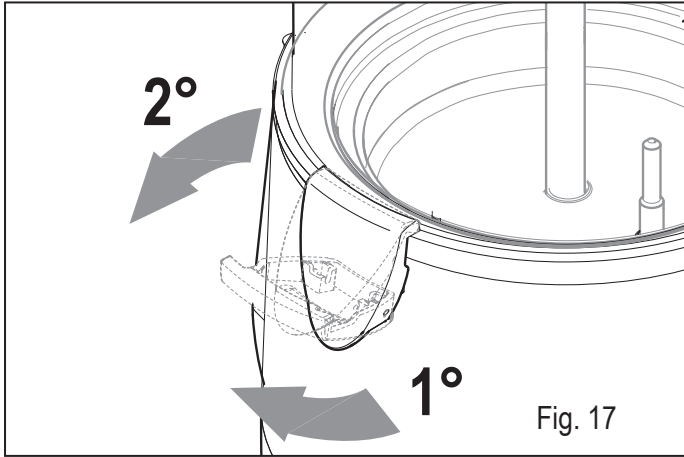
- extraire l'agitateur en le maintenant en axe avec la tige centrale jusqu'à l'ouverture inférieure de l'agitateur sur le tourillon de rotation;



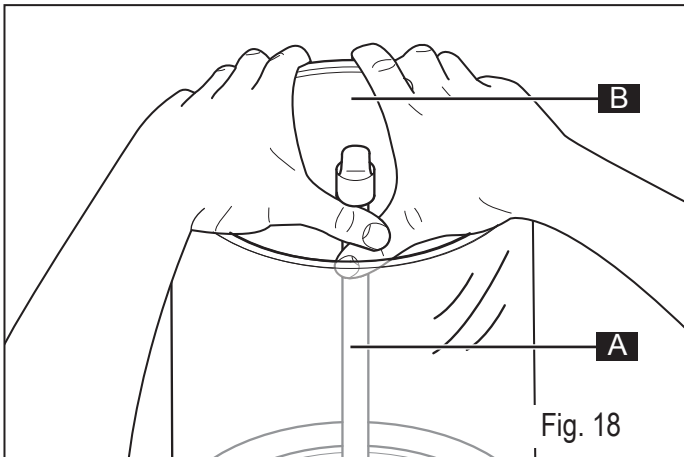
- incliner et extraire l'agitateur vers le haut, comme indiqué en figure, pour l'enlèvement total;



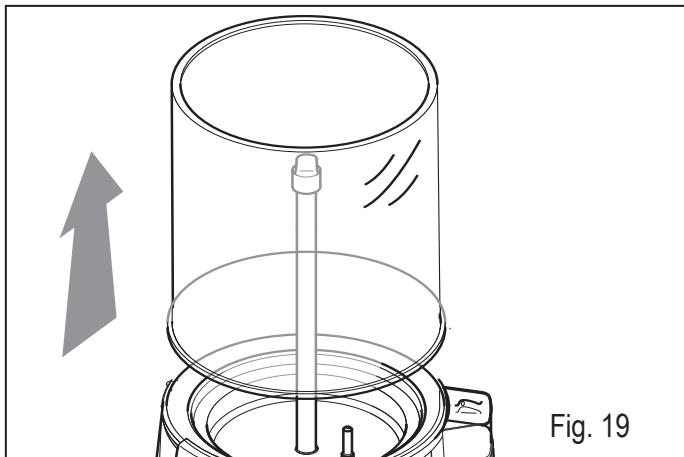
- décrocher les poignées d'enclenchement du récipient, comme illustré en figure, pour libérer ce dernier du corps machine;



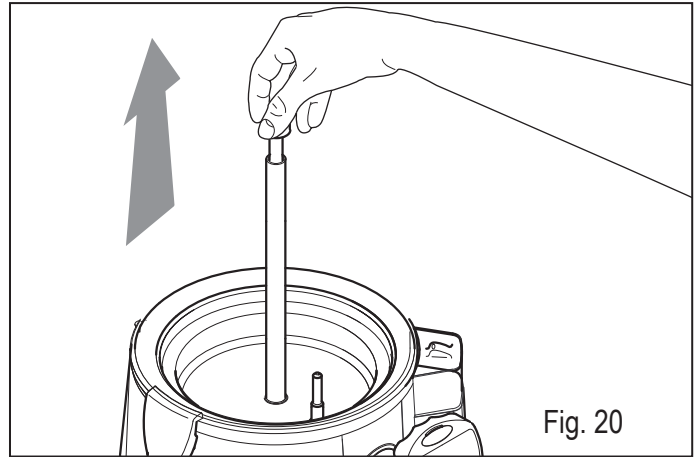
- libérer le récipient du corps machine en appuyant avec 2 doigts sur la partie fixe en acier de la tige de rotation de l'agitateur (A) et avec les autres doigts sur le bord externe du récipient (B). Augmenter graduellement la traction jusqu'à ce que le récipient se libère de son siège;



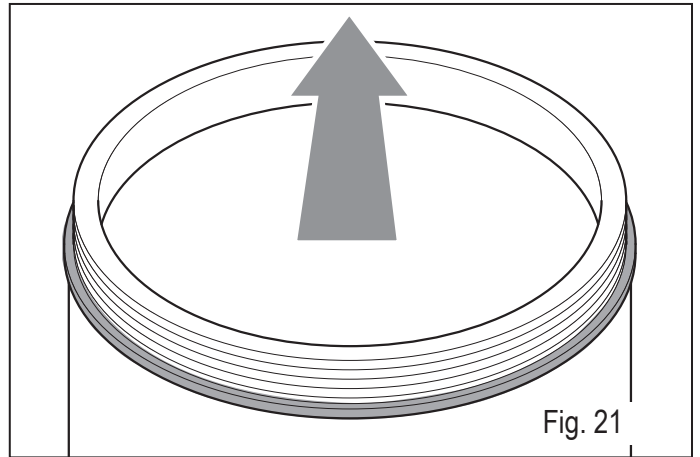
- extraire le récipient vers le haut à l'aide des deux mains;



- extraire l'arbre agitateur vers le haut, à l'aide des deux mains, en saisissant par le tourillon de rotation;



- positionner le récipient sur une surface plate et utiliser les deux mains pour enlever le joint en le faisant glisser vers le haut, comme indiqué par la flèche.



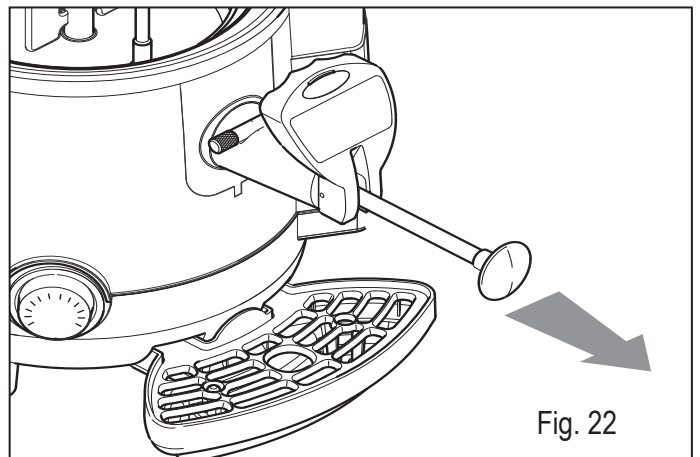
7.4. Démontez le robinet



Il est interdit de démonter le robinet si le récipient contient du produit ou autre liquide.

Pour démonter le robinet, procéder comme suit :

- placer la tige en position d'extraction maximum;



- frapper le poussoir (A) qui fixe le robinet et extraire simultanément le robinet (B), en agissant avec les deux mains, comme indiqué en figure;

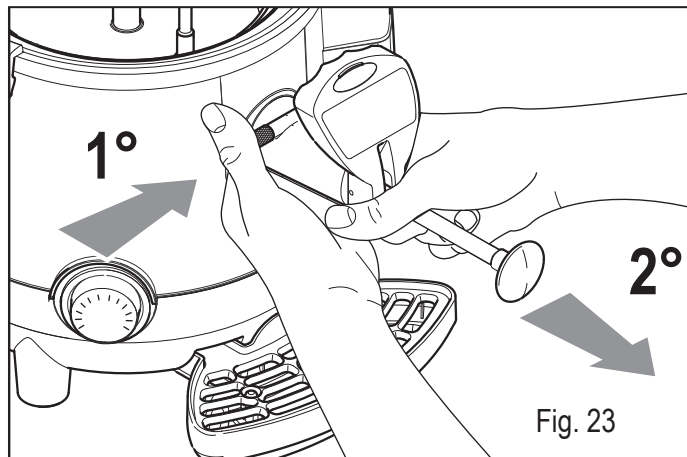


Fig. 23

- nettoyer le canal de connexion entre le récipient et le robinet, en utilisant un goupillon comme illustré en figure;

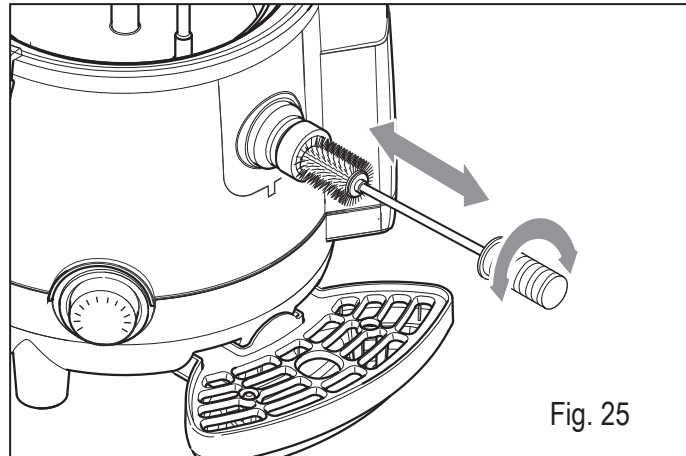


Fig. 25

7.5. Nettoyage réservoir

Il est nécessaire d'enlever tous les composants qui sont assemblés sur le réservoir.

- vider le récipient des résidus de produit, voir paragraphe 7.2;
- démonter le récipient de la machine, voir paragraphe 7.3;
- démonter le robinet de la machine, voir paragraphe 7.4;
- nettoyer toute la surface du réservoir à l'aide d'un chiffon humide et/ou d'une éponge non abrasive;

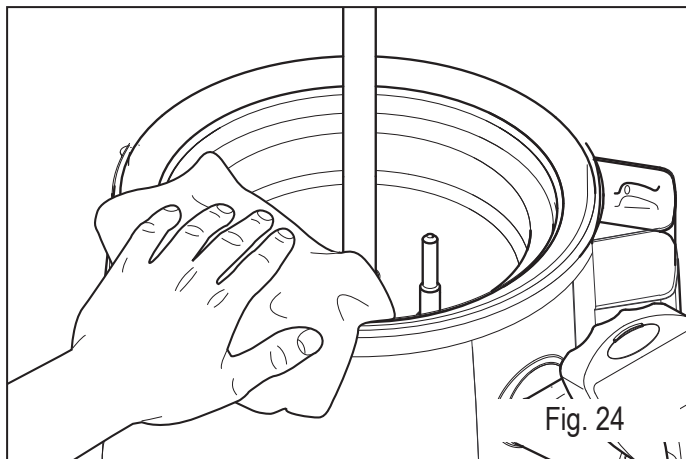


Fig. 24

- remonter le robinet.
- verser un peu d'eau à l'intérieur du réservoir;

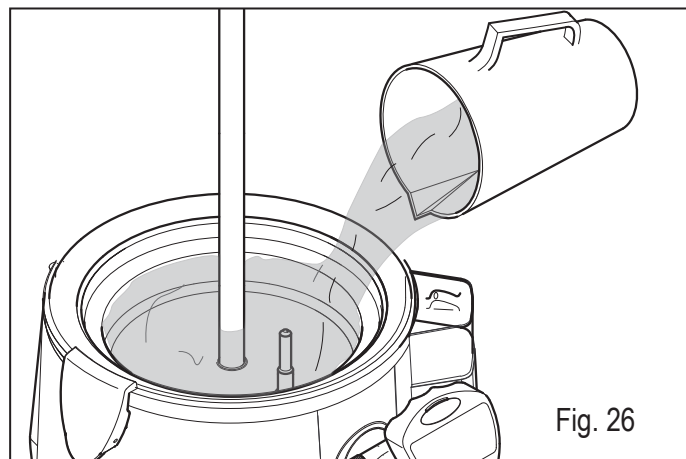


Fig. 26

- faire sortir toute l'eau du réservoir à travers le robinet, de façon à éliminer même les moindres résidus de produit qui sont éventuellement restés à l'intérieur du canal de distribution;

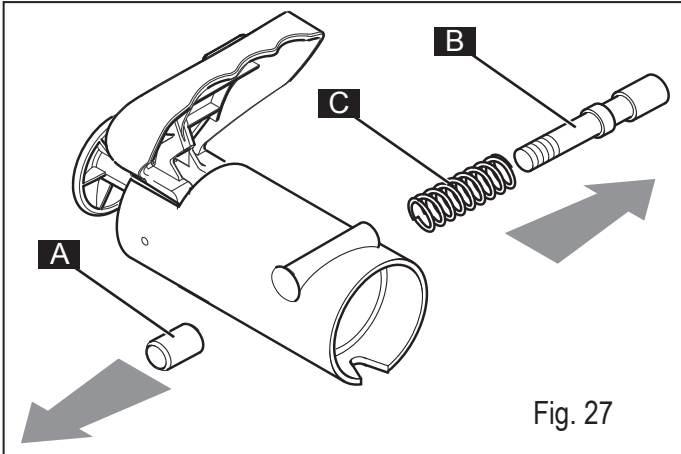


Attention! Interdiction d'utiliser des éponges abrasives et/ou métalliques pour le nettoyage du réservoir; utiliser exclusivement un chiffon humide et/ou une éponge non abrasive pour effectuer ces opérations.

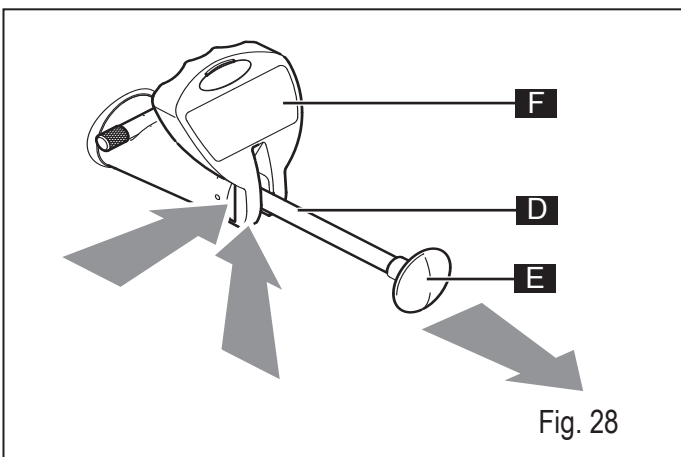
7.6. Démontez le robinet

Pour un nettoyage plus en profondeur de la partie interne du robinet, démontez-le comme suit:

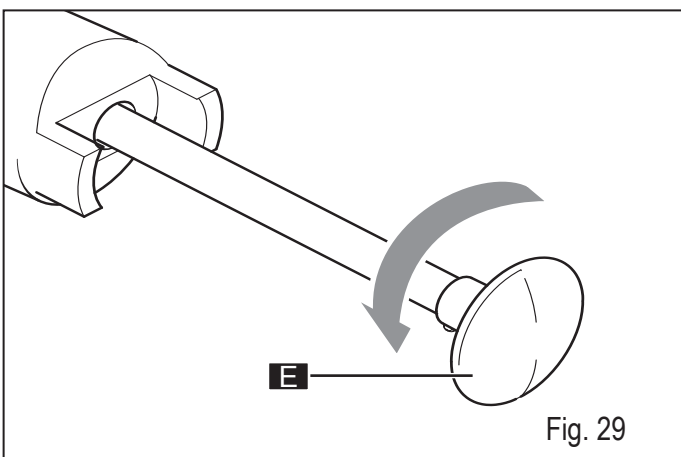
- extraire le robinet, en procédant selon les instructions reportées au paragraphe "7.4 – Démontage robinet".
- positionner le robinet sur une surface plate et propre, puis dévisser et retirer la vis (A) de fixation du poussoir à la machine en retirant le goujon (B) de son siège avec son ressort (C);



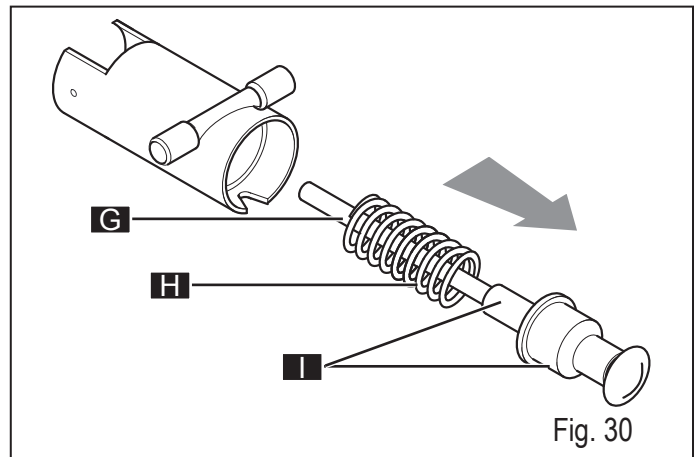
- tirer entièrement la tige (D) du pommeau (E) tout en poussant le levier (F) du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'il sorte des glissières du tourillon, comme illustré en figure;



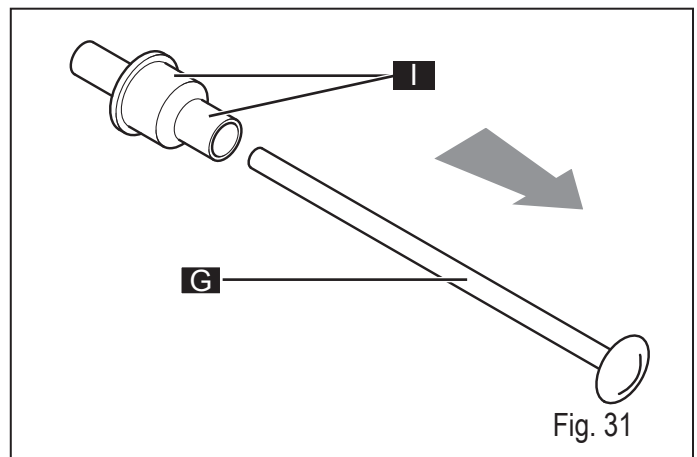
- dévisser le pommeau (E) en le tournant vers la droite, et en bloquant la tige;



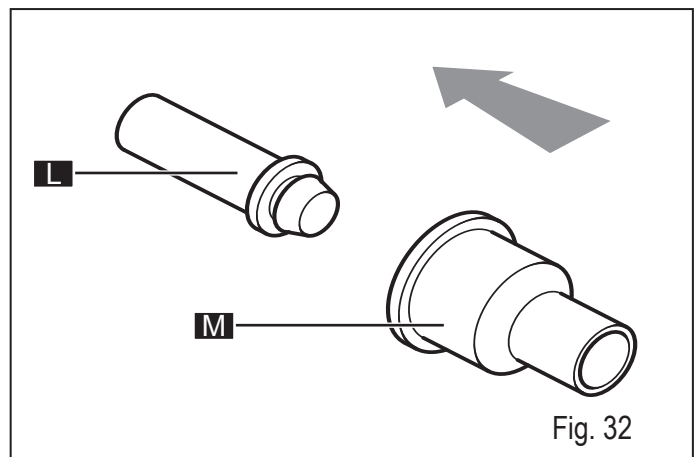
- extraire la tige (G) et le ressort (H) du corps du robinet (l'ensemble arbre/joint (I) sortiront avec la tige);



- extraire la tige (G) de l'ensemble arbre/joint (I);



- démonter (en le tirant) le bout (L) de la garniture (M).



7.7. Lavage et désinfection des composants

Tous les composants précédemment démontés (robinet, agitateur, tige agitateur, joint et récipient) doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés.

Pour effectuer correctement ces opérations, procédez comme suit :

- remplir un récipient avec du détergent et de l'eau chaude à 50-60°C (122-140°F);
- laver les composants démontés avec cette solution savonneuse ;
- rincer à l'eau chaude;
- pour le nettoyage utiliser exclusivement de l'eau tiède et un produit désinfectant à base de hypochlorite de sodium dilué dans de l'eau pour obtenir une concentration de chlore actif de 0,02%;
- plonger les matériaux démontés dans la solution désinfectante;
- laisser les composants dans la solution désinfectante pendant environ 30 min;
- rincez avec de l'eau propre;
- effectuer le nettoyage du couvercle récipient (voir paragraphe 7.11);
- poser les composants sur une table propre et séchez-les.

7.8. Assembler les composants lavés

Tous les composants lavés et désinfectés doivent être réassemblés avec soin puis remontés sur la machine, en suivant les procédures correspondantes.

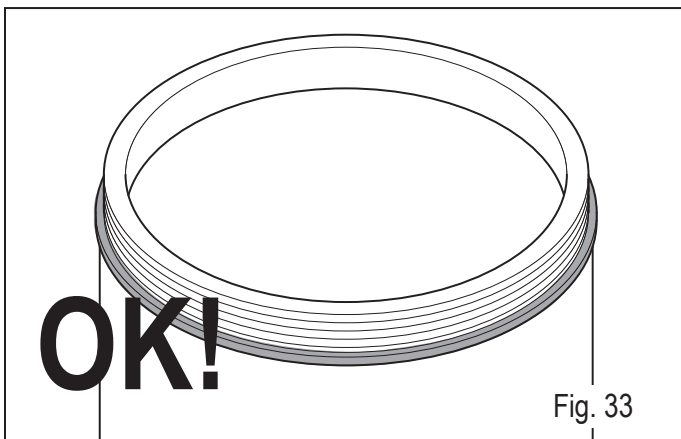
7.8.1. Assembler le récipient



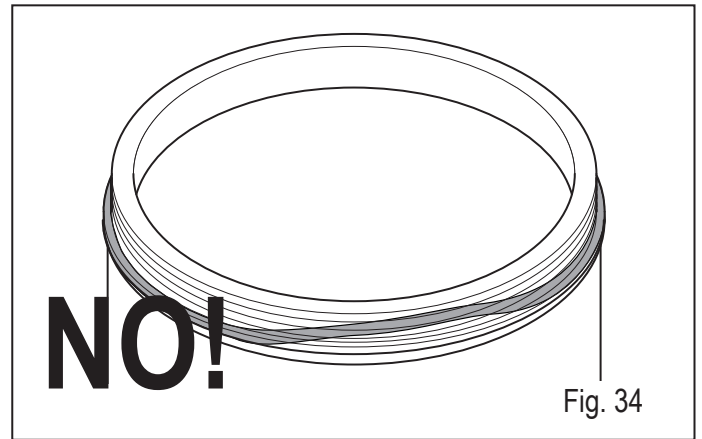
Attention: vérifier le montage correct du joint; un montage erroné du joint provoque des fuites de produit; risque de brûlures!

Avant d'assembler le réservoir sur la machine, contrôler que le joint soit correctement installé.

La Fig.33 montre un joint correctement installé; dans ce cas le joint adhère uniformément au bord du réservoir.

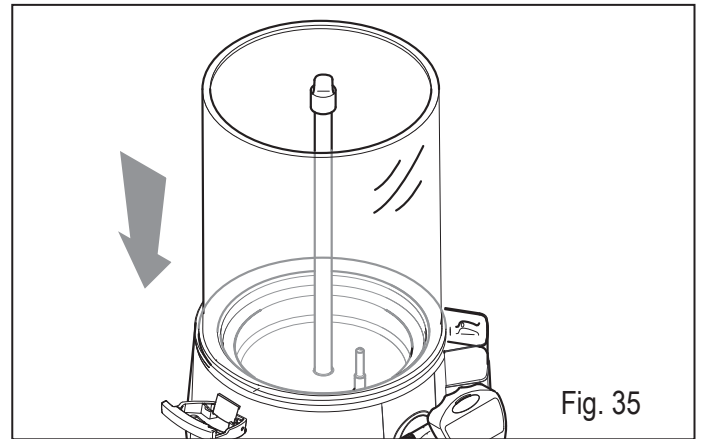


La Fig. 34 montre un joint qui n'est pas correctement installé; dans ce cas, le joint N'adhère PAS parfaitement au bord du réservoir.



Pour les modèles 5 Litres et 10 Litres (1.32 y 2.64 Gal US):

- remonter le récipient dans son logement, en poussant avec force vers le bas, après avoir humidifié le joint d'étanchéité avec de l'eau;

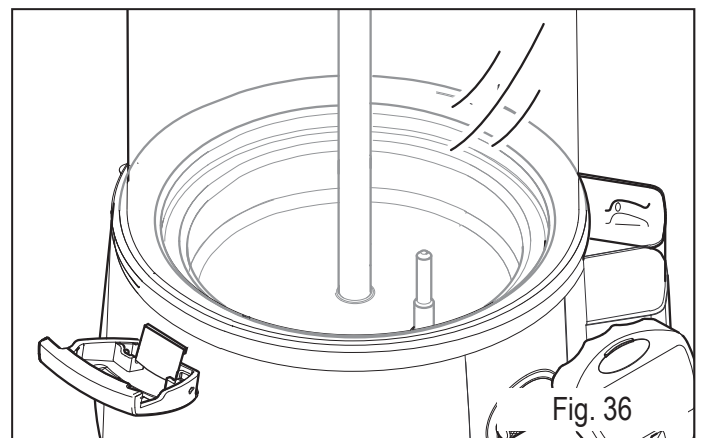


NE PAS UTILISER DE GRAISSE OU DE VASELINE

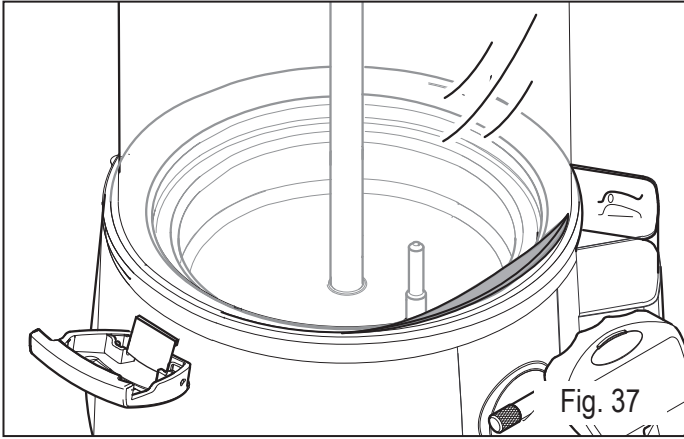


Attention: vérifier le montage correct du récipient sur la machine; un montage erroné du récipient provoque des fuites de produit; risque de brûlures!

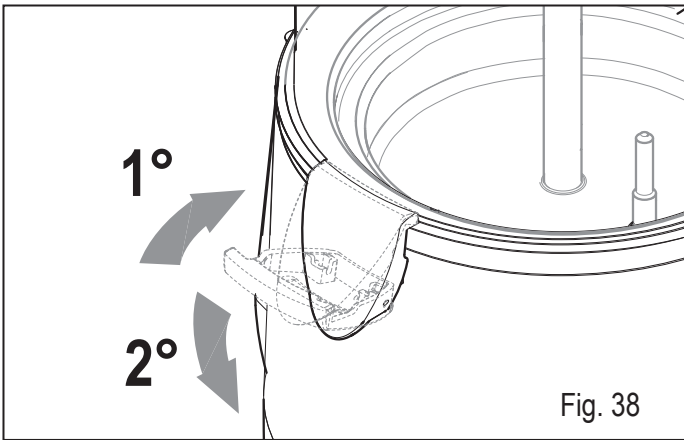
La Fig 36 montre un récipient correctement installé; dans ce cas, le récipient adhère uniformément au bord de la machine:



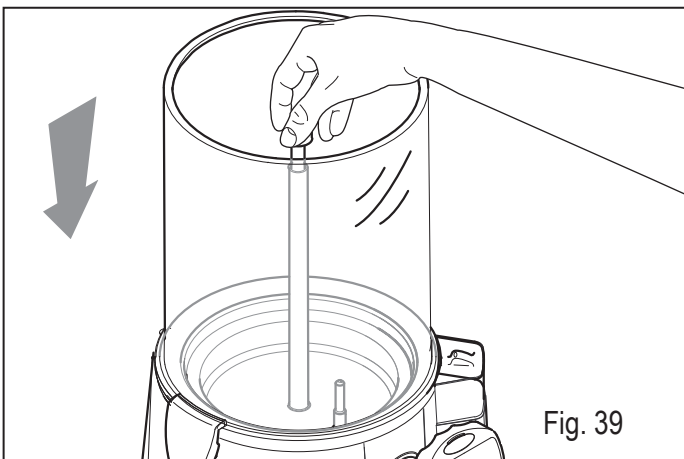
La Fig.37 montre un récipient qui n'est pas correctement installé; dans ce cas, le récipient N'adhère PAS parfaitement au bord de la machine.



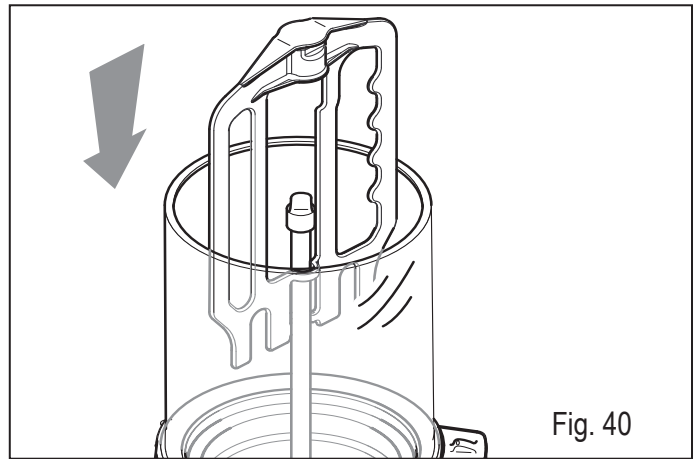
- fixer le récipient sur le corps de la machine à l'aide des poignées d'enclenchement, comme illustré en figure;



- introduire l'arbre agitateur dans son siège;



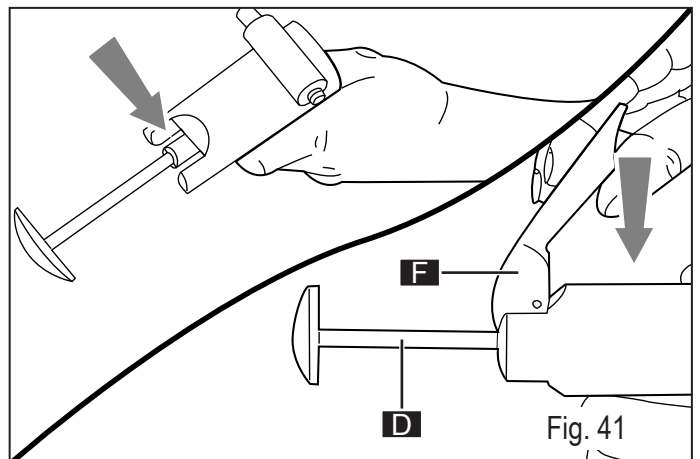
- introduire l'agitateur dans son siège, en procédant dans le sens inverse par rapport aux décrit au paragraphe 7.3.



7.8.2. Assembler le robinet

Pour réassembler le robinet, effectuez les opérations de démontage illustrées de la Fig. 32 à la Fig 27 en sens inverse.

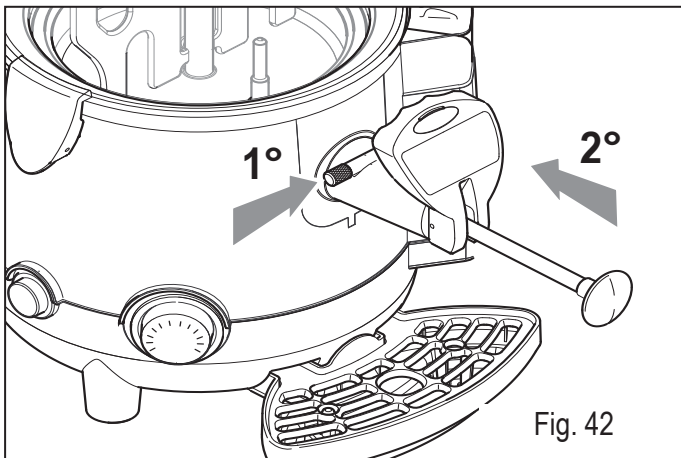
Pour le montage du levier (F), poussez la tige (D) de l'intérieur pour faire sortir les guides ; ensuite, introduisez le levier (F) et relâchez lentement la tige (D).



7.8.3 Monter le robinet

Pour remonter correctement le robinet, procédez comme suit :

- maintenir le poussoir appuyé en vérifiant que la tige soit entièrement extraite;
- introduire le robinet dans le logement prévu à cet effet en poussant jusqu'à ce que le bouton reprenne sa position initiale



7.9. Stériliser la partie interne



Attention! le thermostat doit être programmé sur -OFF-.

Procéder comme suit:

- préparer la solution désinfectante (voir paragraphe 7.7);
- remplir le récipient de solution désinfectante;
- laisser agir la solution pendant environ 30 min;
- vider le récipient de la solution désinfectante;
- rincer le récipient et la partie interne pour éliminer les résidus de produit stérilisant.

7.10. Nettoyer la cuvette d'écoulement

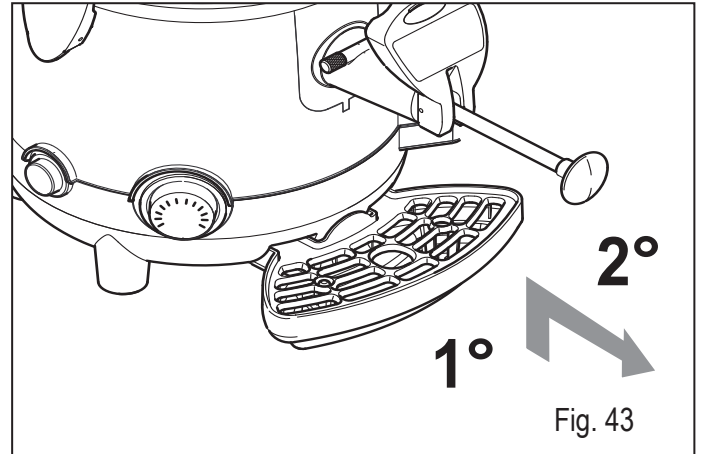


Une fois par jour, videz et nettoyez la cuvette d'écoulement.



Note: la cuvette doit être vidée et nettoyée chaque fois que le flotteur rouge installé dans la grille se soulève; cela pour éviter la sortie du liquide.

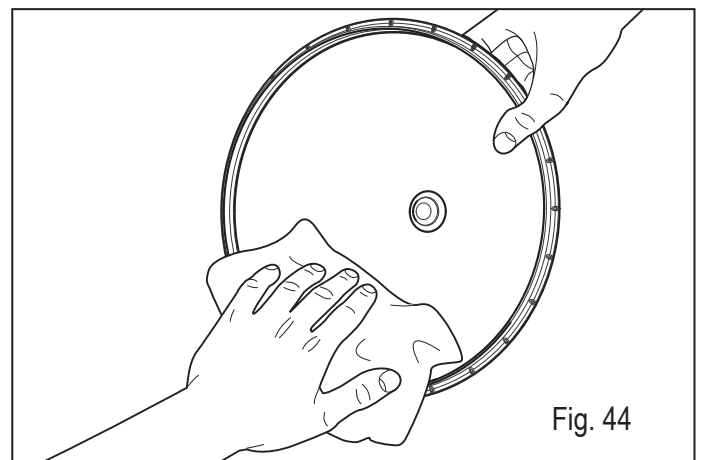
- soulever la cuvette avec la grille et l'extraire de son siège en la tirant vers l'extérieur;



- laver la cuvette et la grille séparément avec de l'eau tiède.
- sécher tous les composants.
- remplacer la grille au-dessus de la cuvette.
- placer le tube de purge dans la fente prévue à cet effet.
- reposer la cuvette dans son logement et appuyez vers le bas pour l'encastrer dans le corps machine.

7.11. Nettoyage couvercle récipient

- Retirer le couvercle cuve de la machine;
- nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide et/ou d'une éponge non abrasive imbibée de désinfectant.
- rincer abondamment avec de l'eau.



7.12. Vider la chaudière



Attention: au cours des opérations de vidage de la chaudière, débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



Attention! le vidage de la chaudière ne peut être effectué que si le récipient est vide et quand la machine est suffisamment refroidie.



Il est interdit d'utiliser l'eau prélevée dans la chaudière à des fins alimentaires.

Pour effectuer le vidage de la chaudière, procéder comme suit :

- retirer la fiche de la prise de courant;
- extraire la cuve de récupération des gouttes, comme décrit au paragraphe 7.8;
- retirer le couvercle (A);

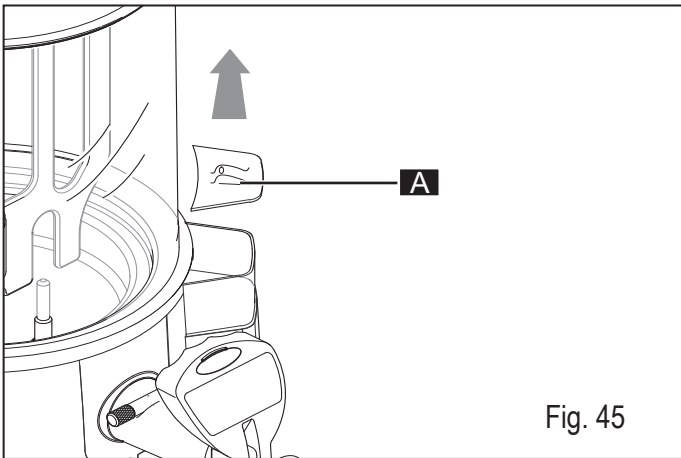


Fig. 45

- positionner la machine sur une surface plate et avec le bac d'indication du niveau de l'eau dans la chaudière dirigé vers le bord externe de la surface d'appui;
- positionner un récipient (B) avec une capacité supérieure à 3 litres (0,8 Gal US) sous le bouchon de vidage (C);
- à l'aide d'une monnaie ou d'une clé hexagonale, visser le bouchon de vidage (C).

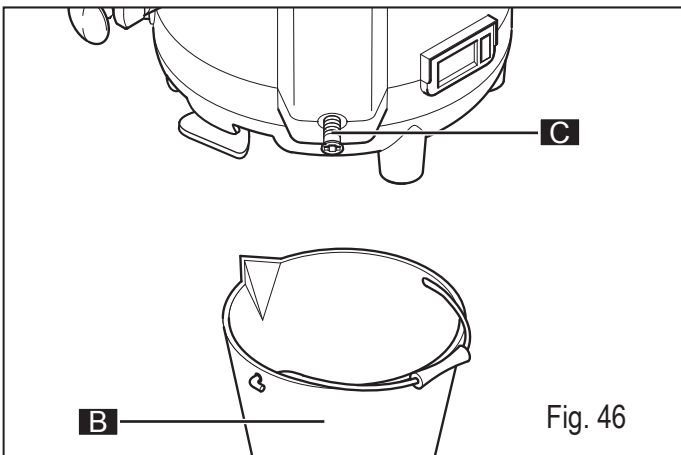


Fig. 46

- extraire avec force le bouchon (C) et attendre la vidange totale de l'eau dans la chaudière.

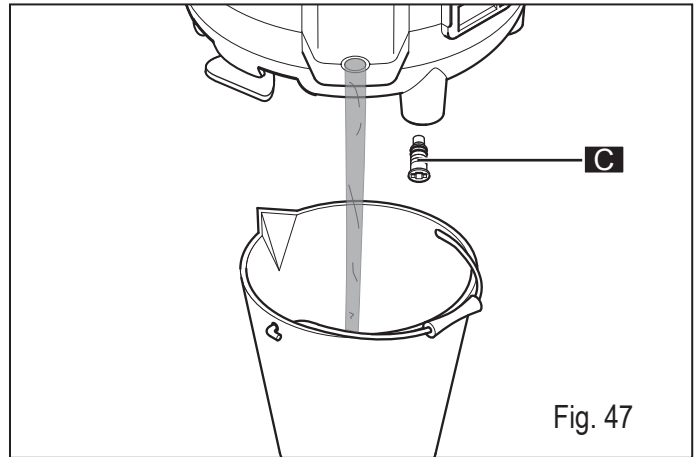


Fig. 47

7.13. Nettoyage et décalcification chaudière



La décalcification de la chaudière doit être effectuée périodiquement; il est conseillé de l'effectuer au moins une fois tous les 3 mois.

- effectuer la procédure de vidage de la chaudière, voir paragraphe 7.11;
- introduire et fixer le bouchon de vidage eau chaudière;
- introduire de l'eau avec de la solution désinfectante pour machines à café (suivre les instructions reportées sur la boîte du décalcifiant);
- laisser agir la solution pendant le temps indiqué dans les instructions de la solution;
- effectuer la vidange de la solution à l'intérieur de la chaudière, voir paragraphe 7.11;
- rincer abondamment avec de l'eau en effectuant des remplissages et des vidanges de la chaudière, voir paragraphe 6.1 et 7.11;

7.14. Remplacer la pile du thermomètre

Mise en garde:

- N'installez pas une pile usée ou une pile de type différent ;
- Si vous laissez la machine inutilisée pendant longtemps, retirez la batterie de son logement et conservez-la dans un lieu approprié ;
- La durée de vie d'une batterie neuve dans des conditions d'utilisation normales est d'environ un an ;
- La batterie à plat doit être mise à la décharge conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Pour fonctionner, un thermomètre est alimenté de manière indépendante par une pile bouton d'1,5V code GPA76.



Attention! N'intervenez sur le thermomètre qu'à mains nues. N'utilisez aucun type d'outil qui pourrait l'abîmer ou abîmer ses composants.

Pour remplacer la pile, procédez comme suit :

- enlevez le couvercle avec un tournevis ;

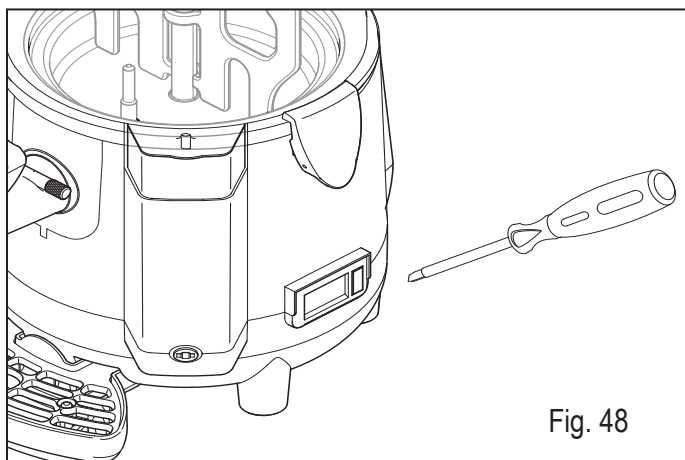


Fig. 48

- remplacez la pile en respectant la polarité indiquée ;

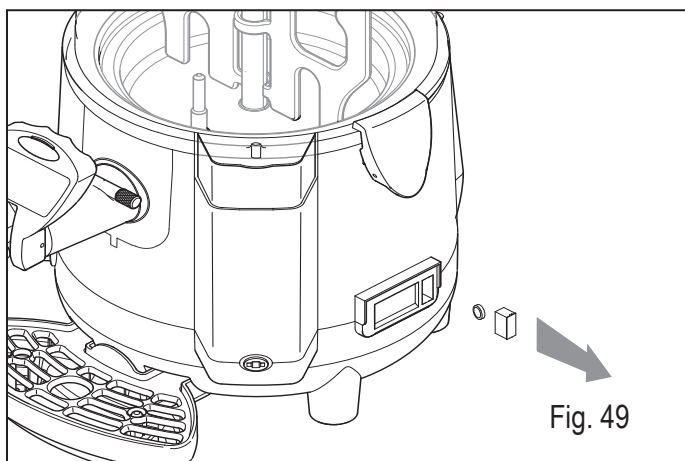


Fig. 49

- refermez le logement de la pile avec le couvercle.



Nota bene : le couvercle doit être fermé à la main ; si vous rencontrez des difficultés, vérifiez que la pile soit bien installée.

7.15. Rétablissement thermo sonde



Le rétablissement de la thermo sonde est de compétence exclusive du technicien spécialisé qui devra organiser toutes les séquences opérationnelles et l'emploi d'outillages adéquats pour travailler dans le plein respect des normes respectives en la matière.



Attention: après l'intervention de la thermo sonde qui a provoqué le blocage de la Machine, il est indispensable d'éliminer le produit contenu à l'intérieur du récipient et de procéder au nettoyage de tous les composants, avant de rétablir le fonctionnement de la Machine.



Attention: avant de procéder au rétablissement de la thermo sonde, éteindre la machine à travers l'interrupteur et débrancher la fiche électrique de la prise de courant et attendre que la Machine se refroidisse.



Le rétablissement de la thermo sonde niveau minimum eau chaude est interdit de la part de l'opérateur.

- à l'aide d'un outil adéquat, dévisser et retirer la vis de protection (A);

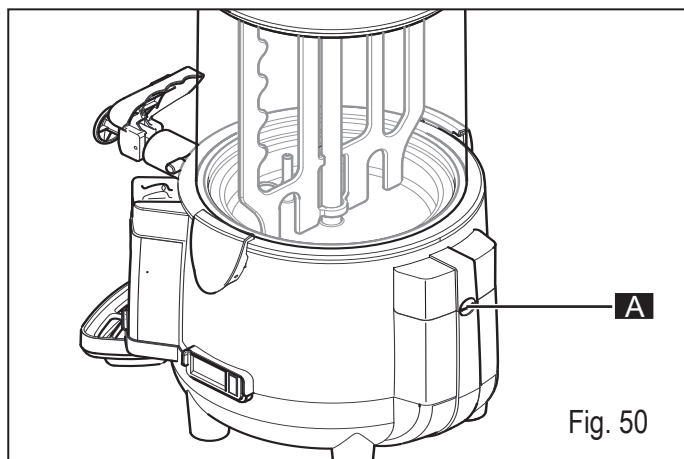


Fig. 50

- à l'aide d'un instrument adéquat, frapper le poussoir placé à l'intérieur pour rétablir le fonctionnement normal de la Machine;

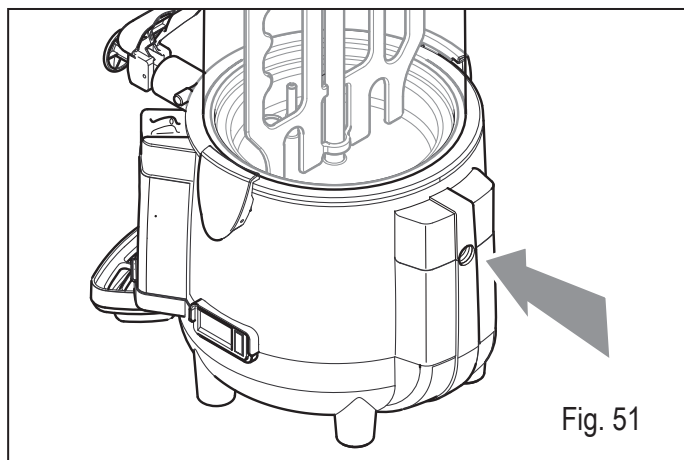


Fig. 51

7.16. Entretien périodique



La machine doit être vérifiée par un technicien spécialisé, périodiquement, au moins une fois par an. Ce contrôle périodique sert à conserver le haut niveau de sécurité de la machine et de tous ses composants.



Quand un composant est usé, il doit être remplacé par une nouvelle pièce originale.



L'utilisation de la machine est interdite avec un composant défectueux ou usé. L'entretien périodique est interdit à l'opérateur.

8. DEMOLITION




Les appareils électriques et électroniques doivent être éliminés selon la Directive Européenne 2002/96/CE et dans le respect des normes en vigueur dans le Pays d'utilisation de la machine.



Ces équipements NE PEUVENT PAS ETRE ELIMINES suivant le flux normal des déchets solides urbains, mais ils doivent être collectés séparément pour optimiser la réutilisation et le recyclage des matériaux de construction.



Le symbole  du panier barré est reporté sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte sélective.

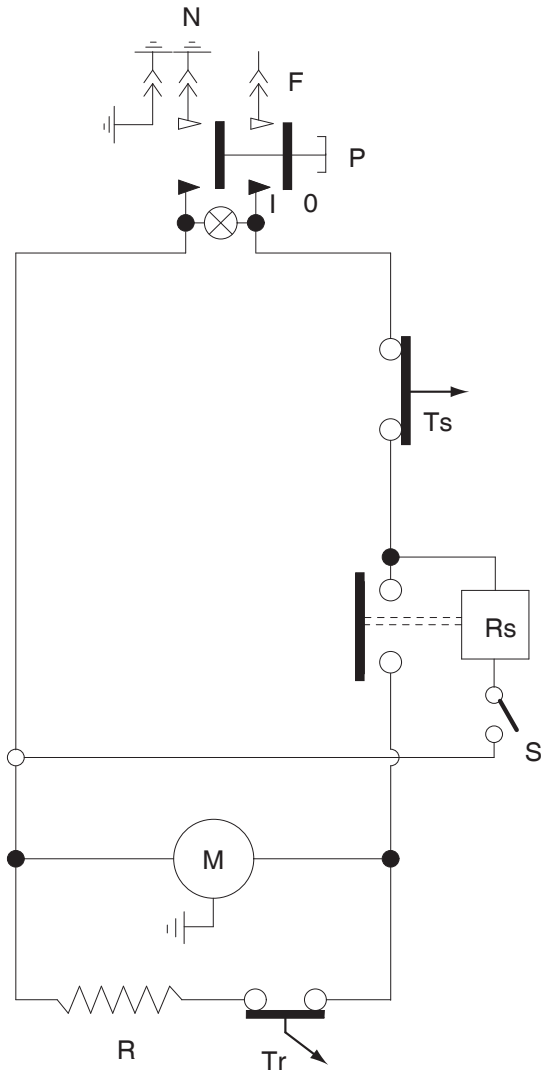
Le respect des lois en matière de gestion et d'élimination des déchets contribue à la protection de l'environnement.

9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE

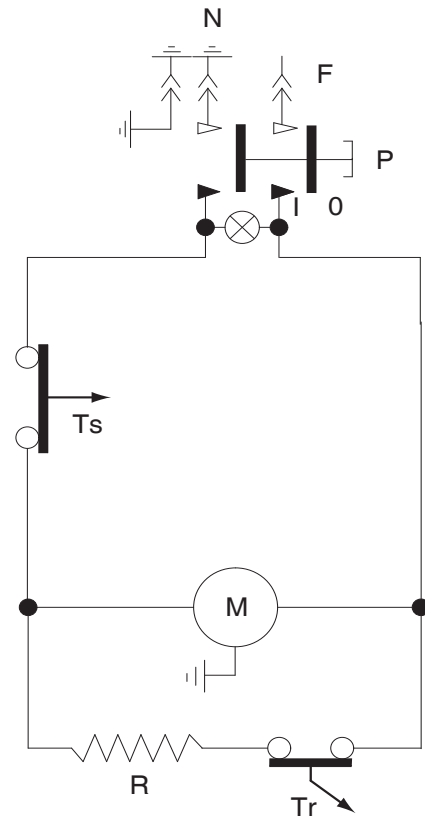
Problème	Cause	Remède
Le distributeur ne chauffe pas	Manque de tension	Assurez-vous que la fiche soit bien enfoncée dans la prise
	Interrupteur en position -OFF-	Déplacer l'interrupteur en position -ON-
	La thermosonde est intervenue	Contrôlez le protecteur thermique, voir rubr. 6.1.
	Le thermostat est sur "0"	Réglez le thermostat
Le batteur ne tourne pas	Manque de tension	Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans la prise
	L'axe moteur n'est pas dans son logement	Retirez l'axe puis remettez-le en place, voir rubr. 7.5.2.
	Problèmes du démarreur	Contactez le service d'assistance technique
	Interrupteur général sur (0)	Appuyez sur l'interrupteur général
Le robinet perd	Robinet mal installé	Videz le distributeur et remontez le robinet, voir rubr. 7.5.3.
	L'orifice par où sort le chocolat et le joint sont sales	Videz le distributeur. Nettoyez bien tout le robinet puis remontez-le, voir rubr. 7.5.1.
	Le joint d'étanchéité doit être remplacé	Contactez le service d'assistance technique
De l'eau sort de la cuve niveau	La température est trop élevée	Diminuer la température
	Le joint d'étanchéité de l'indicateur de niveau doit être remplacé	Contactez le service d'assistance technique
	Le niveau d'eau dépasse le repère MAX quand la machine est à température ambiante	Laissez la machine se refroidir et videz la chaudière pour atteindre le niveau indiqué
Du produit sort de la base du récipient transparent	Récipient mal installé	Démontez puis remontez le récipient, voir les instructions, rubr. 7.5.2.
	Le joint d'étanchéité doit être remplacé	Contactez le service d'assistance technique
Le thermomètre n'indique pas la température	Batterie déchargée	Remplacer la batterie paragraphe 7.9.
	Sonde défectueuse	Appeler un technicien spécialisé
Blocage de la température	Le niveau de l'eau dans la chaudière est descendu en-dessous de la valeur minimum entraînant le blocage de la machine	Remplir la chaudière, si le capteur de niveau est présent Appeler un technicien spécialisé qui pourra au rétablissement
	Absence d'eau dans la chaudière	Remplir la chaudière, si le capteur de niveau est présent Appeler un technicien spécialisé qui pourra au rétablissement
Si vous ne trouvez pas la cause du problème de votre machine dans cette table ou si le remède proposé ne résout pas le problème, contactez un technicien spécialisé		

10. SCHEMA ELECTRIQUE

115 Volts



230 Volts



POS.	DESCRIPTION
P	POUSOIR ALIMENTATION GENERALE
Rs	RELAIS CAPTEUR EAU CHAUDIERE
S	CAPTEUR EAU CHAUDIERE
Ts	THERMOSTAT DE SECURITE
M	MOTEUR AGITATEUR
Tr	THERMOSTAT DE REGLAGE
R	RESISTANCE

POS.	DESCRIPTION
P	POUSOIR ALIMENTATION GENERALE
Ts	THERMOSTAT DE SECURITE
M	MOTEUR AGITATEUR
Tr	THERMOSTAT DE REGLAGE
R	RESISTANCE

A series of horizontal dotted lines for writing.

