



**Cioccolatiera - Chocolatera**  
**Hot chocolate dispensing machine**  
**Schokoladenmaschine - Distributeur de chocolats chauds**

**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





**Versione Italiana ..... Pag.2 - IT**

Lingua originaria di riferimento per traduzione

**Versión española ..... Pag.2 - E**

**English version ..... Pag.2 - GB**

**Deutsche Version ..... Pag.2 - D**

**Version française ..... Pag.2 - F**

## SOMMARIO

<b>1. INFORMAZIONI GENERALI .....</b>	<b>3</b>	<b>6. FUNZIONAMENTO.....</b>	<b>7</b>
1.1. Costruttore .....	3	6.1 Messa in funzione .....	7
1.2. Addetti .....	3	6.2 Erogazione del prodotto .....	8
1.3. Struttura del manuale .....	3	6.3. Situazioni d'emergenza.....	8
1.3.1. Scopo e contenuto.....	3		
1.3.2. Destinatari. ....	3	<b>7. PULIZIA E MANUTENZIONE .....</b>	<b>9</b>
1.3.3. Conservazione.....	3	7.1. Svuotamento vasca .....	9
1.3.4. Simboli Utilizzati. ....	3	7.2. Smontaggio vasca.....	9
<b>2. DESCRIZIONE MACCHINA .....</b>	<b>4</b>	7.3 . Rimozione rubinetto .....	10
2.1. Utilizzo della macchina.....	4	7.3.1 . Smontaggio rubinetto. ....	10
2.2. Componenti Principali .....	4	7.4. Lavaggio e sanitizzazione componenti .....	11
2.3. Dati Tecnici .....	4	7.5. Assemblaggio componenti lavati.....	11
<b>3. SICUREZZA.....</b>	<b>5</b>	7.5.1. Assemblaggio rubinetto. ....	11
3.1. Norme Generali di sicurezza.....	5	7.5.2. Assemblaggio Vasca. ....	12
3.2. Funzioni d'arresto.....	5	7.5.3 . Montaggio rubinetto.....	13
3.3. Targhe .....	5	7.6. Sanitizzazione parte interna .....	13
<b>4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO.....</b>	<b>5</b>	7.7. Pulizia vasca raccogli gocce .....	13
4.1. Imballo.....	5	7.8. Svuotamento caldaia.....	14
4.2. Trasporto e movimentazione.....	6	<b>8. DEMOLIZIONE .....</b>	<b>14</b>
4.3. Stoccaggio .....	6	<b>9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI.....</b>	<b>15</b>
<b>5. INSTALLAZIONE .....</b>	<b>6</b>	<b>10. SCHEMA ELETTRICO .....</b>	<b>16</b>
5.1. Accessori in dotazione .....	6	<b>GARANZIA.....</b>	<b>17</b>
5.2. Montaggio-Piazzamento .....	6		
5.3. Smaltimento imballo.....	7		
5.4. Collegamento elettrico .....	7		

# 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 cioccolatiere;
- 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 cioccolatiere.



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

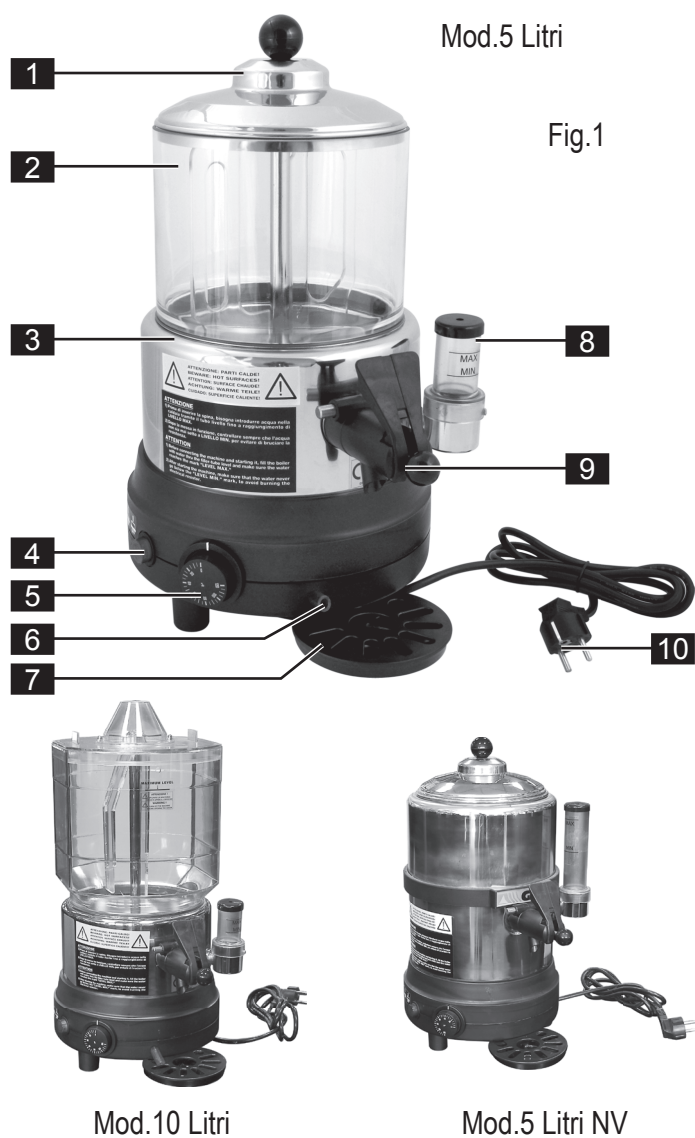
### 2.1. Utilizzo della macchina

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
- 3 Corpo macchina
- 4 Interruttore generale
- 5 Regolazione temperatura cioccolato
- 6 Tubo di scarico
- 7 Vasca raccogli gocce con griglia
- 8 Tubo livello acqua
- 9 Gruppo erogazione prodotto (rubinetto)
- 10 Cavo alimentazione



## 2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

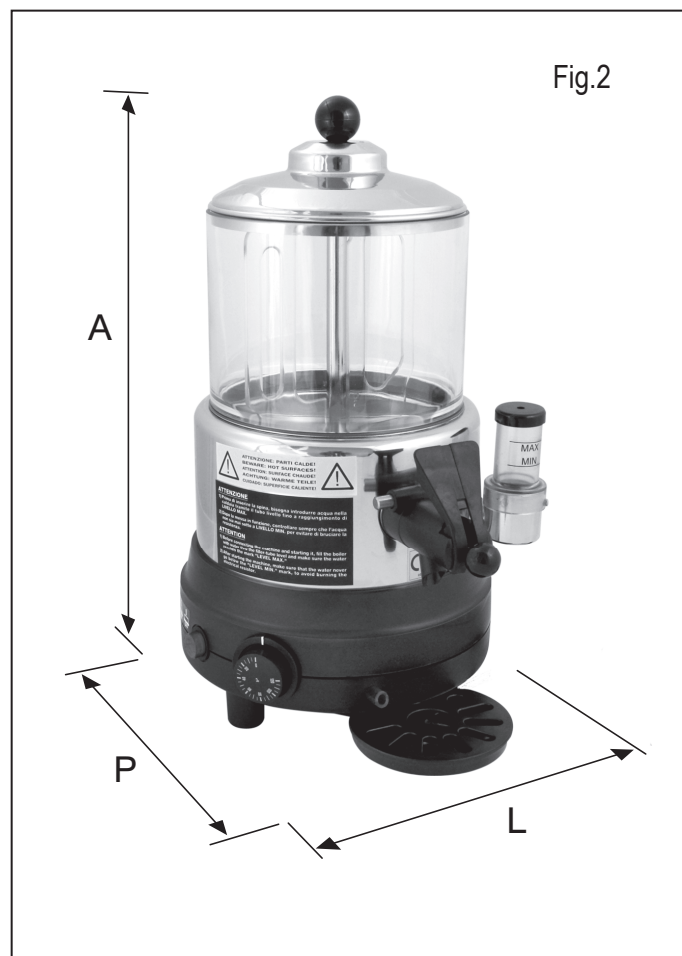
Modello	5 Litri	10 Litri	5 Litri NV
Dimensioni macchina (base x altezza).	Ø 26 x 47	Ø 26 x 55	Ø 26 x 49
Peso (kg). (vasca vuota)	6	6	7,7
Potenza Massima Assorbita (W).	Vedi targhetta dati tecnici posta sul fianco della macchina		
Tensione di funzionamento (V).			
Temperatura di funzionamento.	Min. 10°C Max. 32°C		
Numero vasche.	1	1	1
Capacità di ciascuna vasca acqua (l.).	5	10	5
Pressione sonora.	<< 70 dB <sub>A</sub>		
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.
- 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 Cap.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;
  - toccare il corpo della macchina quando questa è in funzione; **pericolo di scottature!**
- 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 Autorizzato 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 (CO<sub>2</sub>). 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 quel-

le 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.**

### 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. La scatola di cartone è composta da una base e da un coperchio; questi sono fermati tramite due reglette di nylon.

#### DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

	Larghezza (L)	Profondità (P)	Altezza (H)	Peso
Mod. 5 Litri	340 mm	340 mm	520 mm	7 kg
Mod. 10 Litri	340 mm	340 mm	580 mm	7 kg
Mod. 5 Litri NV	320 mm	320 mm	500 mm	8,7 kg

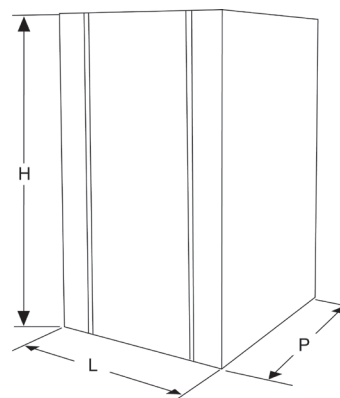


Fig.3



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

## 4.2. Trasporto e movimentazione



Assicurarsi che nessuno sostenga 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 eseguita da una persona.

Sollevare 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:

- 1 aver svuotato la vasca dal prodotto in essa contenuto (par.7.1);
- 2 aver svuotato la caldaia dall'acqua in essa contenuta (par.7.8).



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 sanificazione della macchina.

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.

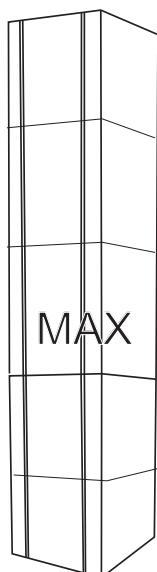


Fig.4

## 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.



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 ed i 32°C.

### 5.1. Accessori in dotazione

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

### 5.2. Montaggio-Piazzamento

L'operatore deve verificare quanto segue:

- che il locale sia stato predisposto all'installazione della macchina;
- il piano sul quale viene installato la macchina sia piano, solido e fermo;
- il locale sia sufficientemente illuminato, areato, igienico e la presa di corrente sia facilmente raggiungibile.



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 figura 5 le distanze minime per l'installazione.

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

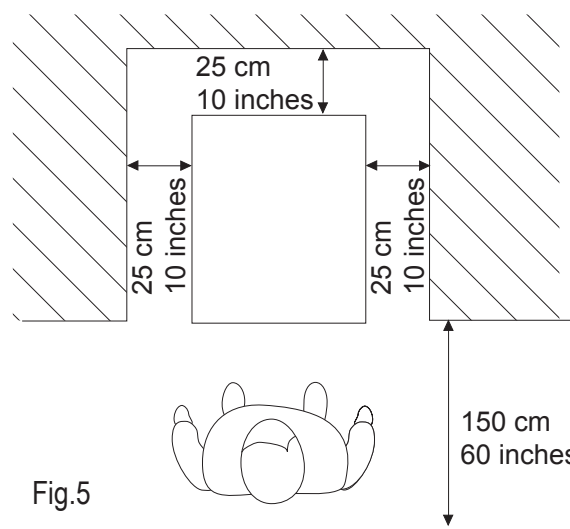


Fig.5



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 o il tubo livello acqua; 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:

1. aprire la parte superiore dell'imballo;
2. sollevare la macchina dall'imballo;
3. 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 l'interruttore generale sia posizionato su "0".

L'allacciamento elettrico della Macchina è realizzato 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.



È 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



**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 premere il pulsante posto sotto la base della macchina.



**Attenzione:** durante le operazioni di riempimento della vasca e/o della caldaia togliere la spina del cavo d'alimentazione dalla presa di corrente.

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

- Togliere il coperchietto;



Fig.6

- Introdurre acqua nella caldaia attraverso il tubo livello acqua, fino al raggiungimento del livello massimo indicato con "MAX" sul tubo stesso;

Controllare che il livello dell'acqua non scenda mai sotto il livello minimo indicato con "MIN".



Fig.7



**Attenzione:** introdurre nella caldaia solo acqua demineralizzata. Il livello deve essere eseguito con la macchina a temperatura ambiente.



È vietato introdurre nella caldaia acqua addizionata con anidride carbonica e/o acqua contenente additivi chimici.

- Togliere il coperchio e versare nella vasca la bevanda preparata secondo le istruzioni del produttore.



Fig.8

- Dopo aver versato il prodotto nella vasca, chiudere quest'ultima con il coperchio.
- Inserire la spina del cavo d'alimentazione nella presa di corrente.
- Premere l'interruttore generale per avviare la macchina; il prodotto all'interno della vasca comincia ad essere mescolato.



Fig.9

- Posizionare il termostato al massimo della sua regolazione per riscaldare il prodotto contenuto nella vasca.



Fig.10

## 6.2 Erogazione del prodotto



**Attenzione:** il prodotto che viene erogato ha una temperatura elevata; pericolo d'ustioni.

Per l'erogazione del prodotto procedere come segue:

- posizionare una tazza sotto al rubinetto;
- tirare la leva del rubinetto verso l'esterno.



Fig.11



Se il prodotto è particolarmente denso, si consiglia di tenere l'asta in posizione d'estrazione massima; eventuali ostruzioni del foro di erogazione possono essere rimosse facendo scorrere avanti e indietro l'asta, mantenendo ferma la macchina come mostrato in figura.



Fig.12

## 6.3. Situazioni d'emergenza



**ATTENZIONE:** in ogni situazione d'emergenza, per fermare la macchina, premere con decisione l'interruttore generale sulla posizione -0-.

In caso di congelamento spegnere la macchina e rivolgersi al centro assistenza o a un tecnico specializzato.



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.

## 7. PULIZIA E MANUTENZIONE



La pulizia e la manutenzione dei componenti esterni della macchina deve essere eseguita con l'interruttore generale sulla posizione -0- e con la spina disinserita dalla presa di corrente.



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



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 idoneo (conforme alle normative vigenti nel paese d'utilizzo) e tale da non danneggiare i componenti della macchina;
- alla fine dei lavori, ripristinare e fissare correttamente tutte le protezioni e i ripari rimossi o aperti.

La pulizia e la sanitizzazione 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 sanitizzazione di ogni vasca per cambio prodotto deve essere eseguita almeno ogni 2 (due) 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 inossidabili, 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.



È vietato pulire o eseguire la manutenzione della macchina con l'interruttore generale sulla posizione -1- e con la spina inserita nella presa di corrente.

### 7.1. Svuotamento vasca

Prima di procedere con la pulizia della vasca è necessario svuotarla del prodotto che è stato precedentemente preparato.

Nel caso si proceda alla pulizia antecedente il primo utilizzo, non occorre svuotare la vasca; consultare subito il paragrafo 7.2.

Con la macchina accesa, svuotare la vasca da tutto il prodotto che è presente all'interno.



Fig.13

Riempiere la vasca d'acqua e posizionare il termostato a 50°C; far funzionare l'apparecchio per 15/20 minuti.

Vuotare l'intero contenuto della vasca utilizzando il rubinetto.

Successivamente spegnere l'interruttore generale e togliere la spina dalla presa di corrente.

### 7.2. Smontaggio vasca



Attenzione: prima di procedere con lo smontaggio della vasca, scollegare la spina dalla presa di corrente; la macchina si deve essere raffreddata in modo adeguato.

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:

1 togliere il coperchio.



Fig.14

2 togliere l'agitatore facendo attenzione che l'asta centrale non fuoriesca dalla propria sede;



Fig.15

2 premere il pulsante che fissa il rubinetto alla macchina e contemporaneamente estrarre il rubinetto con sufficiente forza.



Fig.18

3 solo per mod. 5 Litri e 10 Litri: togliere la vasca sfilandola verso l'alto.



Fig.16



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

### 7.3.1 . Smontaggio rubinetto

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

a) Tirare completamente l'asta (A) dal pomello (B) e contemporaneamente spingere la leva (C), fino ad estrarla dalle guide del perno;

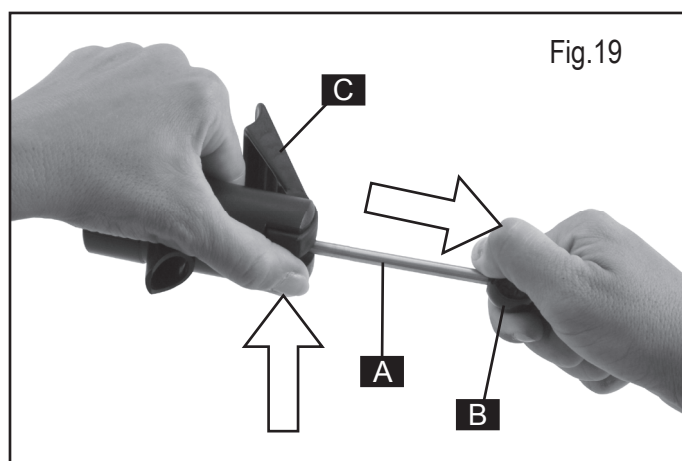


Fig.19



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

### 7.3 . Rimozione rubinetto

Per smontare il rubinetto procedere come segue:

1 estrarre l'asta in posizione di massima estrazione e ruotare la leva fino a farla appoggiare sull'asta;



Fig.17

b) svitare il pomello (B) ruotandolo in senso antiorario;

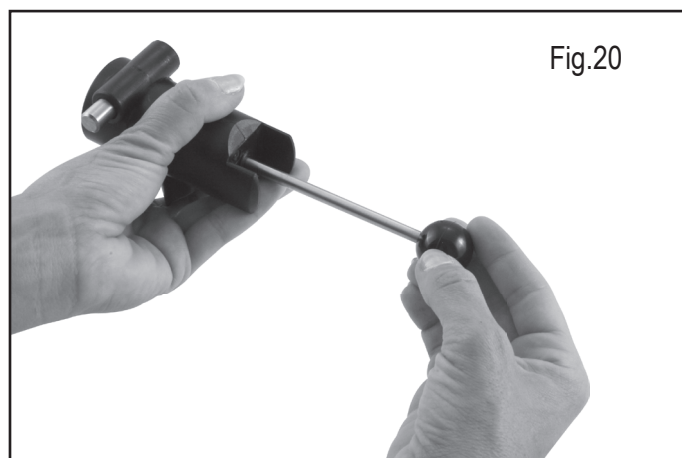
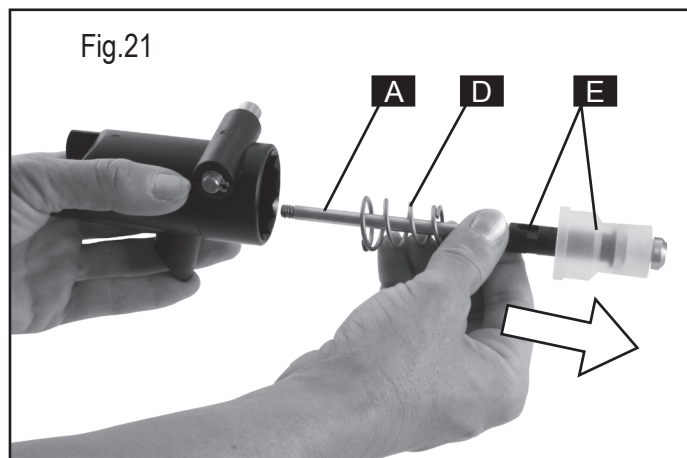
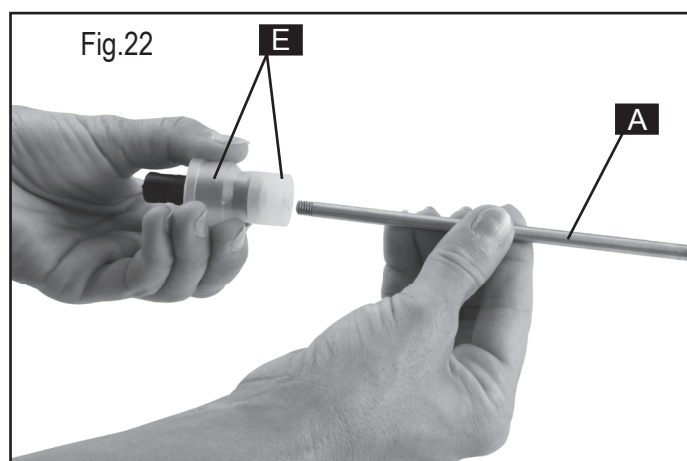


Fig.20

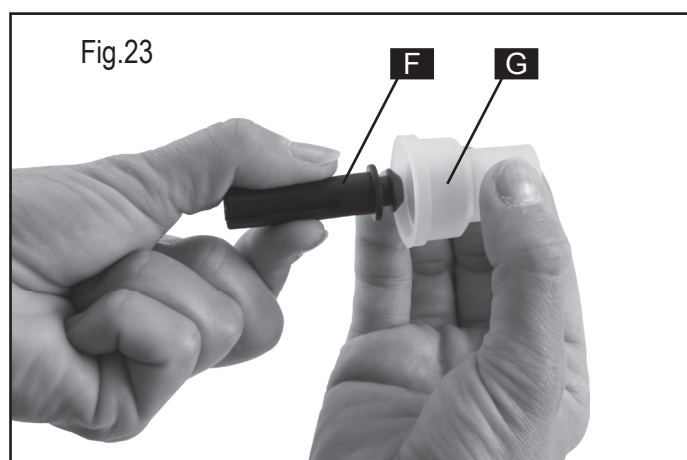
c) sfilare l'asta (A) e la molla (D) dal corpo rubinetto (l'assieme perno/guarnizione (E) usciranno unitamente all'asta);



d) sfilare l'asta (A) dall'assieme perno/guarnizione (E);



e) smontare (tirandolo) il perno (F) dalla guarnizione (G).



## 7.4. Lavaggio e sanitizzazione componenti

Tutti i componenti precedentemente smontati devono essere accuratamente lavati e sanitizzati.



**Attenzione:** la soluzione sanitizzante deve essere conforme con le norme vigenti al momento dell'utilizzo della macchina. Utilizzare il prodotto sanitizzante come descritto nelle istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto stesso.

Per eseguire correttamente questa procedura procedere come segue:

- 1 riempire un recipiente con detergente ed acqua calda (50-60°C);
- 2 lavare i componenti smontati con la soluzione detergente;
- 3 risciacquare con acqua calda assicurandosi che non rimangano tracce di lubrificanti;
- 4 riempire un altro recipiente con una soluzione sanitizzante preparata in acqua;
- 5 immergere i componenti smontati nella soluzione sanitizzante (usare il prodotto sanitizzante seguendo le istruzioni riportate sulla confezione);
- 6 risciacquare con acqua pulita;
- 7 porre i componenti su un piano pulito e asciugarli

Lavare la parte interna da tutti i residui di prodotto con un panno umido.



**Attenzione:** durante il lavaggio della parte interna non deve entrare acqua all'interno del tubo centrale; a tale scopo assicurarsi che il tubo sia chiuso dal buon fissaggio dell'asta centrale.

Lavare e sanitizzare il coperchio.

Per procedere alla pulizia del condotto d'uscita in acciaio del prodotto, posto nella parte fissa della macchina, utilizzare lo scovolino in dotazione.

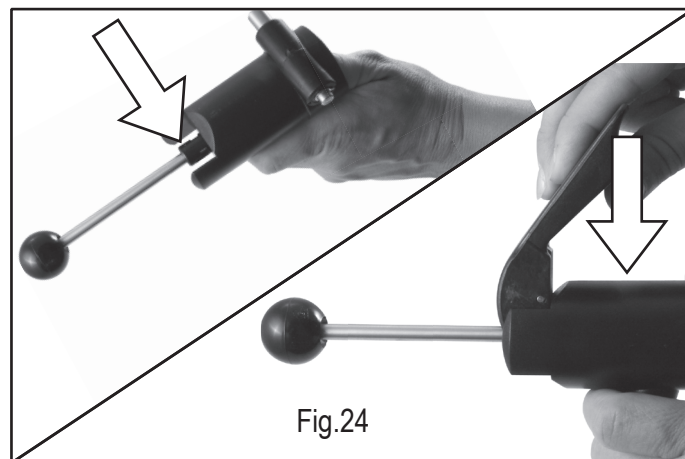
## 7.5. Assemblaggio componenti lavati.

Tutti i componenti lavati e sanitizzati devono essere riassemblati con cura.


### 7.5.1. Assemblaggio rubinetto

Per riassemblare il rubinetto procedere eseguendo al contrario le operazioni di smontaggio precedentemente illustrate (da Fig. 23 a Fig.20).

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



## 7.5.2. Assemblaggio Vasca

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

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

Nella Fig.25 viene mostrata una guarnizione correttamente posizionata; questa aderisce in modo uniforme su tutto il bordo della vasca.



Nella Fig. 26 viene mostrata una guarnizione montata in modo errato; in questo caso la guarnizione NON aderisce perfettamente su tutto il bordo della vasca.




**Per i modelli 5 Litri e 10 Litri:**

- rimontare la vasca nella propria sede, spingendo verso il basso con forza, dopo aver inumidito 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 ustioni!**

Nella Fig.28 viene mostrata una vasca montata correttamente; questa aderisce in modo uniforme su tutto il bordo della macchina:



Nella Fig. 29 viene mostrata una vasca montata in modo errato; in questo caso la vasca NON aderisce perfettamente su tutto il bordo della macchina.



- assicurarsi che l'asta centrale non sia sollevata. In caso contrario, sfilarla dal tubo centrale e reinserirla ruotandola leggermente e spingendola verso il basso fino a che non sarà entrata nella propria sede;



Fig.30

- infilare l'agitatore nella propria sede.



Fig.31

### 7.5.3 . Montaggio rubinetto

Per rimontare correttamente il rubinetto procedere come segue:

- tenere premuto il pulsante;
- introdurre il rubinetto nell'apposita sede spingendo fino a che il pulsante non ritorni nella posizione iniziale
- riportare l'asta e la leva nelle posizione d'uso.



Fig.32

### 7.6. Sanitizzazione parte interna

Prima di proseguire con l'avvio della macchina, si deve procedere alla sanitizzazione della parte interna.



**Attenzione! il termostato deve essere impostato su "0"-**

Operare come segue:

- 1 preparare la soluzione sanizzante in un contenitore (seguire le istruzioni riportate sulla confezione del sanizzante);
- 2 versare la soluzione sanizzante nella vasca;
- 3 lasciare agire per il tempo necessario (vedi istruzioni sanizzante);
- 4 Svuotare la vasca dal sanizzante tramite il rubinetto.

Successivamente si deve proseguire con un opportuno risciacquo della vasca e della parte interna per eliminare i residui di sanizzante.



**Attenzione: il risciacquo della vasca dalla soluzione sanizzante deve avvenire come riportato sulla confezione del sanizzante ed in modo conforme alle norme igieniche in vigore nel paese d'utilizzo della macchina.**

### 7.7. Pulizia vasca raccogli gocce

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

Tenendo stretto il tubo di scarico sollevare la vaschetta con la griglia ed estrarla dalla propria sede tirandola verso l'esterno.



Fig.33

Lavare la vaschetta e la griglia separatamente con acqua tiepida.


Asciugare tutti i componenti.


Riposizionare la griglia sopra la vaschetta.

Posizionare il tubo di scarico nell'apposita feritoia.

Inserire la vaschetta nella sua sede e premerla verso il basso per renderla solida con la macchina.

## 7.8. 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.

Per eseguire lo svuotamento della caldaia procedere come segue:

- 1) togliere la spina dalla presa di corrente;
- 2) rimuovere la vasca raccogli gocce;
- 3) rimuovere il coperchietto;



- 4) sollevare la macchina con due mani e rovesciare il contenuto della caldaia in un contenitore idoneo.



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

## 8. DEMOLIZIONE




Le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere smaltite secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE.



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.



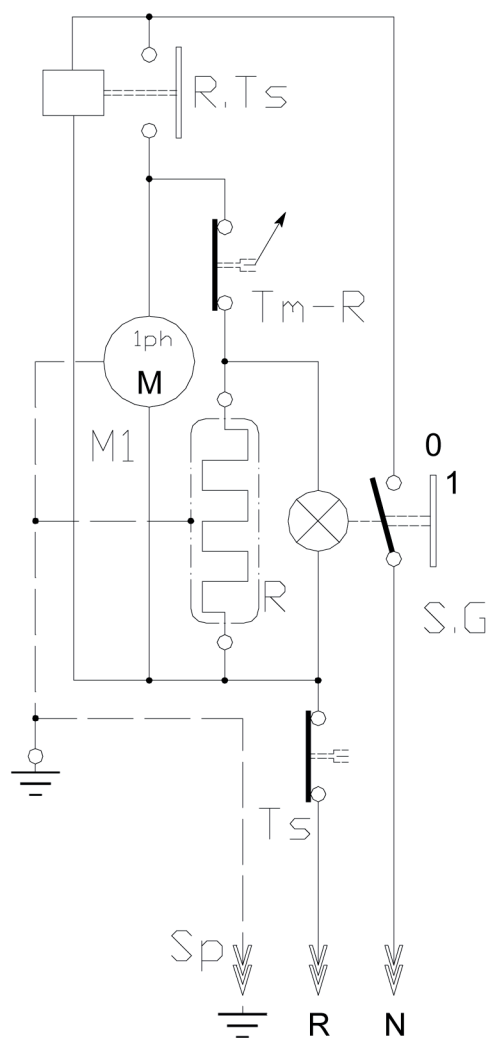
Il simbolo  del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.



## 9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI

Problemi	Cause	Rimedi
Non scalda	Manca corrente	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa.
	É intervenuto il termoprotettore	Resettare il termoprotettore come indicato nel paragrafo 6.1.
	Termostato a "0".	Regolare il termostato.
Agitatore non gira	Manca corrente	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 tubo livello	Temperatura troppo alta	Abbassare la temperatura
	La guarnizione di tenuta del tubo livello è da sostituire	Rivolgersi all'assistenza.
	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.
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



ITEM	DESCRIZIONE
M1	MOTORE AGITATORE
R	RESISTENZA
R-Ts	RELE'
S.G.	SELETTORE GENERALE
Sp	SPINA ALIMENTAZIONE GENERALE
Tm-R	TERMOSTATO RESISTENZA
Ts	TERMOSONDA

## 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 viziati 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.

## SUMARIO

<b>1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL.....</b>	<b>3</b>	<b>6. FUNCIONAMIENTO .....</b>	<b>7</b>
1.1. Fabricante .....	3	6.1 Puesta en funcionamiento.....	7
1.2. Personal encargado .....	3	6.2 Suministro del producto .....	8
1.3. Estructura del manual .....	3	6.3. Situaciones de emergencia.....	8
1.3.1. Objetivo y contenido.....	3		
1.3.2. Destinatarios.....	3	<b>7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>	<b>9</b>
1.3.3. Conservación.....	3	7.1. Vaciado de la cuba .....	9
1.3.4. Símbolos utilizados.....	3	7.2. Desmontaje de la cuba .....	9
<b>2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....</b>	<b>4</b>	7.3. Remoción del grifo .....	10
2.1. Uso previsto de la máquina.....	4	7.3.1. Desmontaje del grifo.....	10
2.2. Principales componentes .....	4	7.4. Lavado e higienización de los componentes .....	11
2.3. Datos técnicos.....	4	7.5. Ensamblaje de los componentes lavados.....	11
		7.5.1. Ensamblaje del grifo.....	11
<b>3. SEGURIDAD.....</b>	<b>5</b>	7.5.2. Ensamblaje de la cuba.....	12
3.1. Normas generales de seguridad .....	5	7.5.3. Montaje del grifo.....	13
3.2. Funciones de parada .....	5	7.6. Higienización de la parte interna .....	13
3.3. Placas .....	5	7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo .....	13
		7.8. Vaciado de la caldera.....	14
<b>4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO .</b>	<b>5</b>	<b>8. DESGUACE .....</b>	<b>14</b>
4.1. Embalaje .....	5		
4.2. Transporte y desplazamiento.....	6	<b>9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS....</b>	<b>15</b>
4.3. Almacenamiento .....	6		
<b>5. INSTALACIÓN.....</b>	<b>6</b>	<b>10. ESQUEMA ELECTRICO .....</b>	<b>16</b>
5.1. Accesorios entregados adjuntos .....	6		
5.2. Montaje y emplazamiento .....	6		
5.3. Tratamiento del embalaje.....	7		
5.4. Enlace eléctrico.....	7		

# 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 permitir 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.



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 cuba
- 2 Cuba
- 3 Cuerpo máquina
- 4 Interruptor general
- 5 Regulador temperatura chocolate
- 6 Tubo de descarga
- 7 Cubeta receptora de goteo con rejilla
- 8 Tubo nivel del agua
- 9 Unidad de suministro producto (grifo)
- 10 Cable de alimentación



## 2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

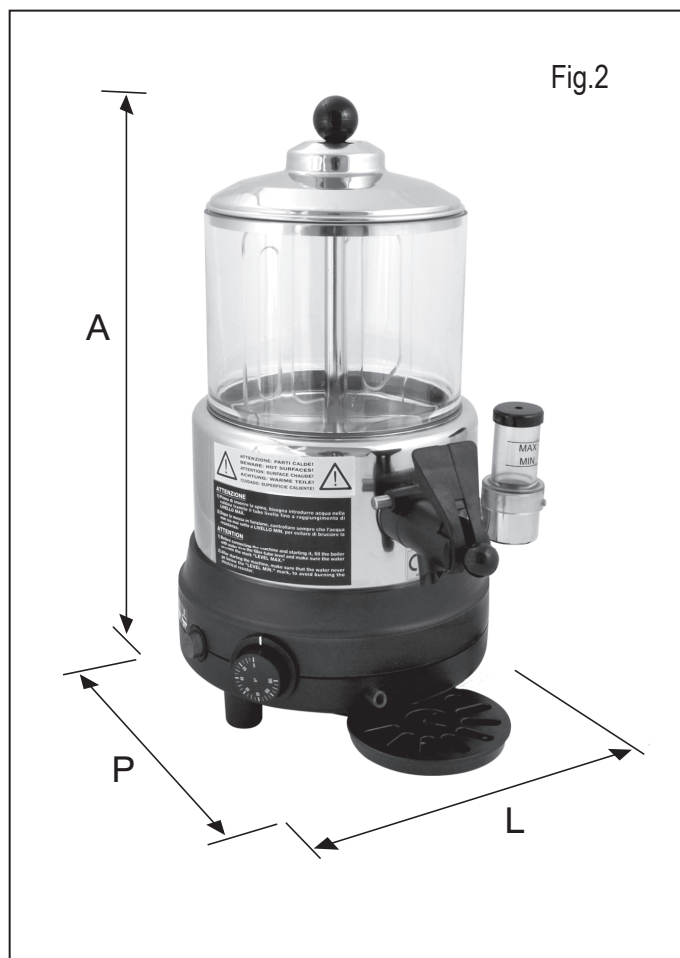
Modelo	5 litros	10 litros	5 litros NV
Dimensiones máquina (base x altura).	Ø 26 x 47	Ø 26 x 55	Ø 26 x 49
Peso (kg). (cuba vacía)	6	6	7, 7
Potencia máxima consumida (W).	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina		
Tensión de funcionamiento (V).	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina		
Temperatura de funcionamiento.	Min. 10°C Max. 32°C		
Número de cubas.	1	1	1
Capacidad de cada cuba agua (l).	5	10	5
Presión sonora.	<< 70 dB <sub>A</sub>		
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.
- 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 Cap. 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;
  - tocar el cuerpo de la máquina cuando ésta se encuentra en funcionamiento; **¡peligro de sufrir quemaduras!**
- 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 (CO<sub>2</sub>). 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.**

### 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	340 mm	340 mm	520 mm	7 kg
Mod. 10 litros	340 mm	340 mm	580 mm	7 kg
Mod. 5 litros NV	320 mm	320 mm	500 mm	8,7 kg

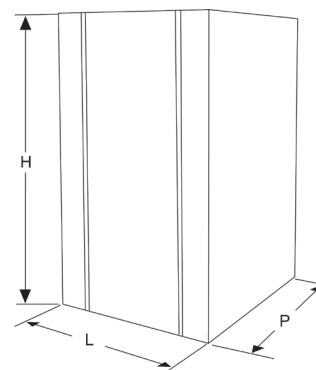


Fig.3



**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; evítese 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:

- 1 vaciado la cuba retirando completamente el producto que contiene (apar. 7.1);
- 2 vaciado la caldera retirando completamente el agua que contiene (apar. 7.8).



¡Atención! la máquina puede ser desplazada sólo después de haberse enfriado en medida 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 máquina misma.

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.



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

El operador debe efectuar las siguientes verificaciones:

- que el local haya sido preparado para instalar la máquina;
- que la superficie de emplazamiento sea sólida, plana y estable;
- que el local reúna los requisitos previstos en cuanto a iluminación, aireación e higiene y que la toma de corriente sea de fácil acceso.



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.

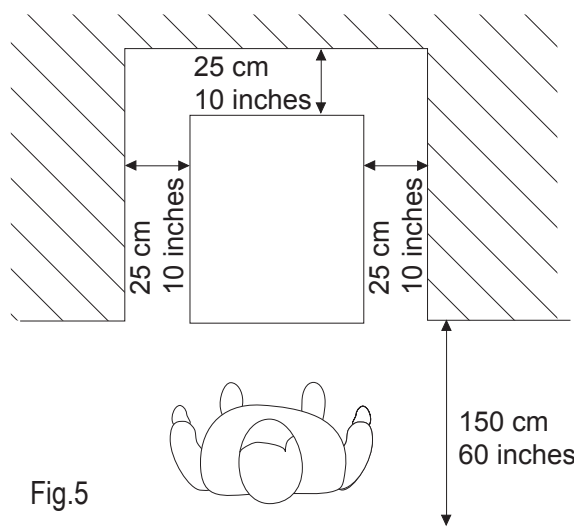


Fig.5



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 elevar la máquina no se la debe sujetar desde la unidad de suministro producto (grifo), ni desde el tubo de descarga ni desde el tubo de nivel del agua; los daños que pueda sufrir la máquina debido a la inobservancia de esta advertencia no quedan cubiertos por la garantía.

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

1. abrir la parte superior del embalaje;
2. elevar la máquina retirándola de su embalaje;
3. 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 introducir el enchufe en la toma de corriente se deberá controlar que el interruptor general se encuentre en posición "0".

El enlace eléctrico de la máquina deberá ser realizado a cargo y bajo la 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



**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.** Antes de efectuar las operaciones de llenado de la cuba y/o de la caldera desconectar el enchufe del cable de alimentación respecto de la toma de corriente.

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

- Retirar la tapa.



Fig.6

- Introducir agua en la caldera a través del tubo de nivel del agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado con "MÁX" en el tubo mismo.

Controlar que el nivel del agua no descienda nunca por debajo del nivel mínimo indicado con "MÍN".



Fig.7



**Atención.** Introducir en la caldera únicamente agua desmineralizada. El llenado debe efectuarse con la máquina a temperatura ambiente.



**Está prohibido introducir en la caldera agua con añadido de anhídrido carbónico y/o agua que contenga aditivos químicos.**

- Retirar la tapa y verter en la cuba la bebida preparada siguiendo las instrucciones del productor.



Fig.8

- Después de haber vertido el producto en la cuba, cerrar esta última con su tapa.
- Introducir el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente.
- Presionar el interruptor general para poner en funcionamiento la máquina; el producto presente en el interior de la cuba comienza a ser mezclado.



Fig.9

- Regular el termostato disponiéndolo en el valor máximo a fin de calentar el producto presente en la cuba.



Fig.10

## 6.2 Suministro del producto



**Atención.** El producto se suministra a una temperatura elevada con consiguiente peligro de sufrir quemaduras.

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

- posicionar una taza debajo del grifo;
- tirar la palanca del grifo hacia afuera.



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.



Fig.12

## 6.3. Situaciones de emergencia



**ATENCIÓN.** En caso de emergencia, para detener la máquina se debe presionar con energía el interruptor general disponiéndolo en posición -0-.

En caso de congelación, apagar la máquina y contactarse con el centro de asistencia o con un técnico especializado.



En caso de incendio se debe abandonar inmediatamente la zona para permitir la intervención de personal capacitado y equipado con medios de protección adecuados. Utilizar siempre extintores homologados. No emplear nunca agua ni otras sustancias no fiables.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



La limpieza y el mantenimiento de los componentes externos de la máquina deben efectuarse disponiendo previamente el interruptor general en posición -0- y desconectando el enchufe respecto de la toma de corriente.



**Atención.** Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, dejar enfriar la máquina en medida adecuada.



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;
- lavar utilizando exclusivamente agua tibia y un higienizante adecuado (conforme con lo dispuesto por las normativas vigentes en el país de uso) que no provoque daños en los componentes de la máquina;
- 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.



El uso de materiales inoxidables, plásticos y de gomas para la fabricación de dichos componentes, así como su forma particular, facilitan la ejecución de la limpieza pero no impiden la formación de bacterias y moho en caso de limpieza insuficiente.



Está prohibido limpiar o efectuar mantenimiento de la máquina con el interruptor general en posición -1- y con el enchufe conectado en la toma de corriente.

### 7.1. Vaciado de la cuba

Antes de efectuar la limpieza de la cuba es necesario vaciarla retirando el producto que ha sido precedentemente preparado.

En caso de efectuar una limpieza antes del primer uso no es necesario vaciar la cuba; véase el apartado 7.2.

Con la máquina encendida, vaciar la cuba retirando por completo el producto presente en su interior.



Fig.13

Llenar la cuba con agua y posicionar el termostato en 50 °C; hacer funcionar el aparato durante 15/20 minutos.

Vaciar la cuba haciendo salir por completo su contenido a través del grifo.

A continuación, disponer el interruptor general en apagado y retirar el enchufe respecto de la toma de corriente.

### 7.2. Desmontaje de la cuba



**Atención.** Antes de efectuar el desmontaje de la cuba retirar el enchufe desde la toma de corriente; la máquina debe haberse enfriado en medida adecuada.

El desmontaje de la cuba y de sus componentes es fundamental para efectuar una correcta limpieza e higienización de la máquina.

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

- 1 retirar la tapa;



Fig.14

2 retirar el agitador prestando atención a que el vástago central no sobresalga respecto de su propio alojamiento;



Fig.15

2 presionar el botón que fija el grifo a la máquina y simultáneamente extraer el grifo empleando para ello la fuerza necesaria.



Fig.18

3 sólo para mod. 5 litros y 10 litros: retirar la cuba extrayéndola hacia arriba.



Fig.16



Está prohibido desmontar el grifo en caso de presencia de producto o de cualquier otro líquido en el interior de la cuba.

### 7.3.1. Desmontaje del grifo

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

a) Tirar por completo el vástago (A) por el pomo (B) y, simultáneamente, empujar la palanca (C) hasta extraerla de las guías del perno;

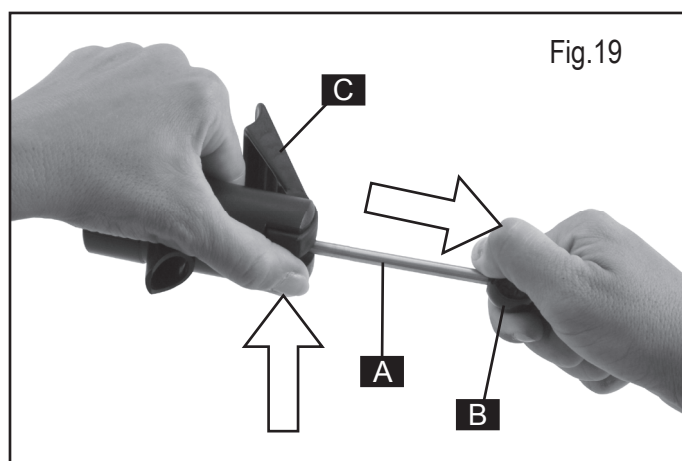


Fig.19



Está prohibido desmontar la cuba con presencia de producto o de cualquier otro líquido en su interior.

### 7.3. Remoción del grifo

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

1 situar el vástago en posición de extracción máxima y hacer girar la palanca hasta obtener que se apoye en el vástago mismo;



Fig.17

b) desenroscar el pomo (B) girándolo en sentido antihorario;

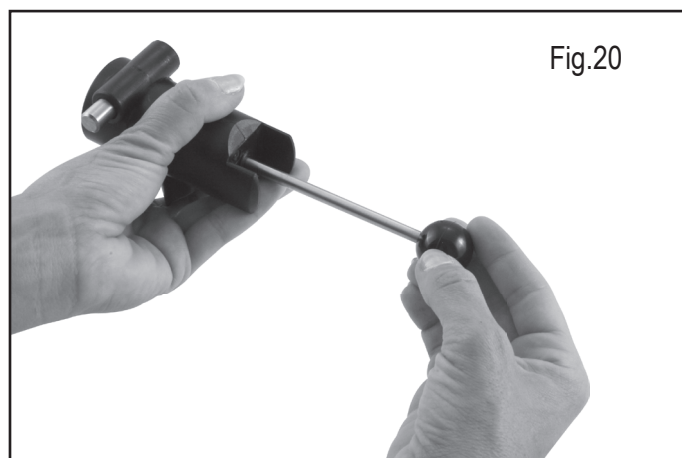
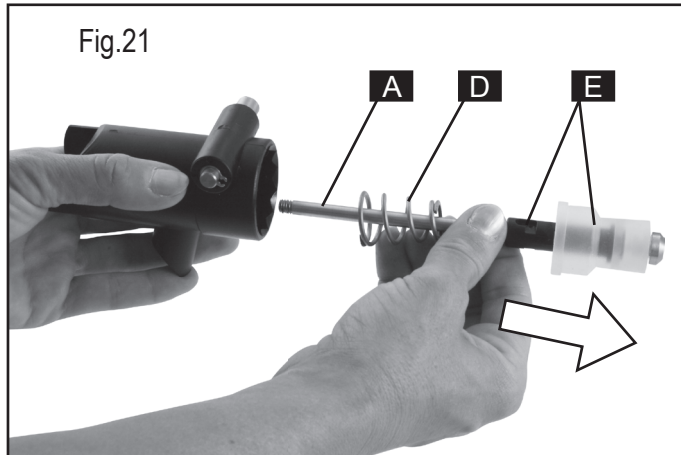
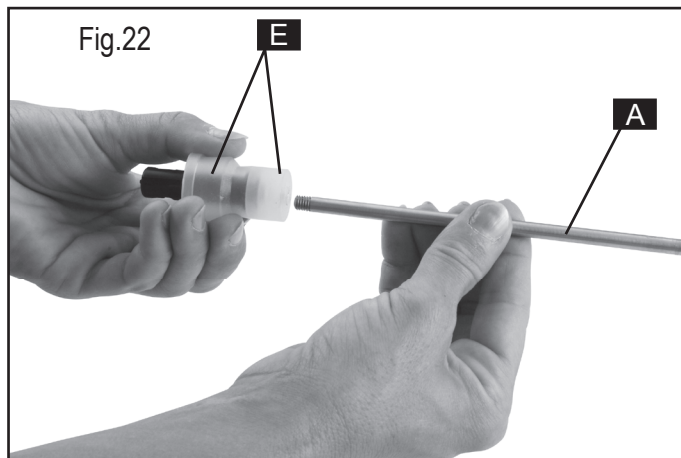


Fig.20

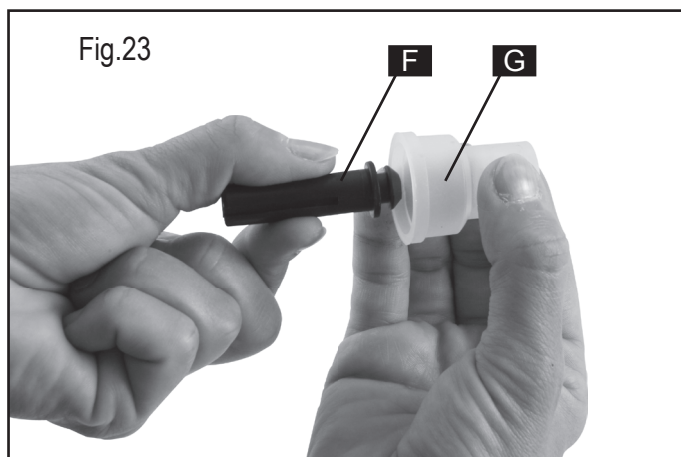
c) extraer el vástago (A) y el resorte (D) desde el cuerpo del grifo (el conjunto perno/guarnición (E) saldrá junto con el vástago);



d) extraer el vástago (A) desde el conjunto perno/guarnición (E);



e) desmontar (tirándolo) el perno (F) respecto de la guarnición (G).



## 7.4. Lavado e higienización de los componentes

Todos los componentes precedentemente desmontados deben ser cuidadosamente lavados e higienizados.



**Atención.** La solución higienizante debe reunir las características establecidas por las normas vigentes en el momento de uso de la máquina. Utilizar el producto higienizante aplicando las instrucciones expuestas en la etiqueta del producto mismo.

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

- 1 llenar un recipiente con detergente y agua caliente (50/60 °C);
- 2 lavar los componentes desmontados en esta solución detergente;
- 3 enjuagar con agua caliente y asegurarse que no hay residuos de lubricante;
- 4 llenar otro recipiente con una solución higienizante preparada en agua;
- 5 sumergir los componentes desmontados en la solución higienizante (usar el producto higienizante respetando las instrucciones de su envase);
- 6 enjuagar con agua limpia;
- 7 colocar los componentes sobre una superficie limpia y secarlos.

Limpiar la parte interna eliminando todos los residuos de producto mediante un paño húmedo.



**Atención.** Durante la limpieza de la parte interna no debe entrar agua dentro del tubo central; para ello será necesario asegurarse de que el tubo esté cerrado y el vástago central esté perfectamente fijado.

Lavar e higienizar la tapa.

Para efectuar la limpieza del conducto en acero de salida del producto, situado en la parte fija de la máquina, se deberá utilizar la escobilla suministrada adjunta.

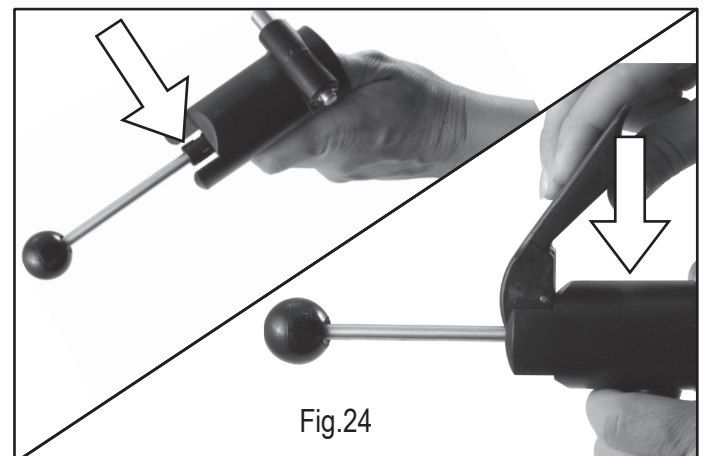
## 7.5. Ensamblaje de los componentes lavados.

Todos los componentes lavados e higienizados deben ser reinstalados con mucho cuidado.


### 7.5.1. 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. 23 a Fig.20.

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



## 7.5.2. Ensamblaje de la cuba

 **Atención.** Verificar el correcto montaje de la guarnición; un erróneo montaje de la misma provoca la salida del producto; ¡peligro de sufrir quemaduras!

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

La Fig.25 ilustra una guarnición montada correctamente; su adherencia es uniforme en todo el borde de la cuba.



La Fig. 26 ilustra una guarnición no correctamente montada; en este caso la adherencia de la guarnición NO es perfecta en todo el borde de la cuba.




**Para los modelos 5 litros y 10 litros:**

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



 **NO UTILIZAR GRASA NI VASELINA**

 **Atención:** verificar el correcto montaje de la cuba en la máquina; un erróneo montaje de la misma provoca la salida del producto; ¡ peligro de sufrir quemaduras !

La Fig.28 ilustra una cuba montada correctamente; su adherencia es uniforme en todo el borde de la máquina.



La Fig. 29 ilustra una cuba no correctamente montada; en este caso la adherencia de la cuba NO es perfecta en todo el borde de la máquina.



- controlar que el vástago central no esté elevado. En caso de estar levantado, extraerlo a través del tubo central y reintroducirlo girándolo levemente y empujándolo hacia abajo hasta obtener que entre en su propio alojamiento;



Fig.30

- introducir el agitador en su propio alojamiento.



Fig.31

### 7.5.3. Montaje del grifo

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

- mantener presionado el botón;
- introducir el grifo en el respectivo alojamiento empujándolo hasta obtener que el botón retorne a su posición inicial;
- disponer nuevamente el vástago y la palanca en posición de uso.



Fig.32

### 7.6. Higienización de la parte interna

Antes de proseguir con la puesta en funcionamiento de la máquina se debe efectuar la higienización de su parte interna.



¡Atención! El termostato debe estar dispuesto en "0"-

Operar de la siguiente manera:

- 1 preparar la solución higienizante en un contenedor (aplicar las instrucciones presentes en el envase del higienizante);
- 2 verter la solución higienizante en la cuba;
- 3 dejar actuar durante el tiempo necesario (véanse las instrucciones del higienizante);
- 4 vaciar la cuba haciendo salir por completo el higienizante a través del grifo.

A continuación se deben enjuagar adecuadamente la cuba y la parte interna a fin de eliminar los residuos de higienizante.



Atención. La eliminación de la solución higienizante desde el interior de la cuba debe efectuarse de la manera indicada en el envase del producto higienizante mismo, procediendo en conformidad con lo dispuesto por las normas higiénicas vigentes en el país de uso de la máquina.

### 7.7. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

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


Sujetando firmemente el tubo de descarga elevar la cubeta con la rejilla y extraerla tirando hacia afuera.




Fig.33

Lavar la cubeta y la rejilla por separado en agua tibia.  
 Secar los componentes lavados.  
 Reinstalar la rejilla sobre la cubeta.  
 Montar el tubo de descarga en la respectiva abertura.  
 Instalar la cubeta en su alojamiento y empujarla hacia abajo para fijarla a la máquina.

## 7.8. 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 cuba vacía y una vez que la máquina se ha enfriado en la medida adecuada.

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

- 1) extraer el enchufe desde la toma de corriente;
- 2) desmontar la cubeta receptora de goteo;
- 3) quitar la tapa;




Fig.34

- 4) elevar la máquina con ambas manos y volcarla para verter el contenido de la caldera en un contenedor adecuado.



Fig.35

 **Queda prohibido utilizar para fines alimentarios el agua que ha sido retirada de la caldera.**


## 8. DESGUACE



Los aparatos eléctricos y electrónicos deben ser eliminados de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE.

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.

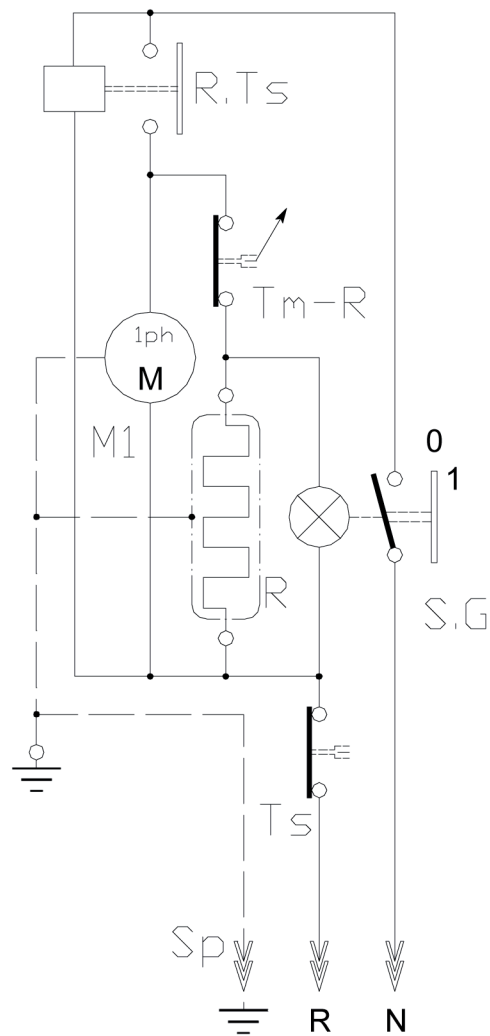
Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente



## 9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

Problemas	Causas	Remedios
NO CALIENTE	Falta corriente	Controlar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma.
	Ha intervenido el protector térmico	Reinicializar el protector térmico según instrucciones del apartado 6.1.
	Termostato en "0".	Regular el termostato.
AGITADOR NO GIRA	Falta corriente	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 A TRAVÉS DEL TUBO 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.
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



ITEM	DESCRIPCION
M1	MOTOR AGITADOR
R	RESISTENCIA
R-Ts	RELE
S.G.	INTERRUPTOR GENERAL
Sp	ENCHUFE ALIMENTACION GENERAL
Tm-R	TERMOSTATO RESISTENCIA
Ts	SENSOR



## INDEX

<b>1. GENERAL INFORMATION.....</b>	<b>3</b>	<b>6. OPERATION .....</b>	<b>7</b>
1.1. Manufacturer .....	3	6.1 Starting up.....	7
1.2. Authorized persons .....	3	6.2 Dispensing the product .....	8
1.3. Layout of the manual.....	3	6.3. Emergency situations.....	8
1.3.1. Purpose and contents.....	3		
1.3.2. Who must read the manual. ....	3	<b>7. CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>9</b>
1.3.3. How to keep the manual.....	3	7.1. Emptying the bowl .....	9
1.3.4. Symbols used.....	3	7.2. Removing the bowl.....	9
<b>2. MACHINE DESCRIPTION .....</b>	<b>4</b>	7.3. Removing the tap .....	10
2.1. Use of the machine .....	4	7.3.1. Disassembling the tap. ....	10
2.2. Main components.....	4	7.4. Washing and sanitizing the components.....	11
2.3. Technical Data.....	4	7.5. Assembling the washed components.....	11
		7.5.1. Assembling the tap.....	11
<b>3. SAFETY .....</b>	<b>5</b>	7.5.2. Assembling the Bowl. ....	12
3.1. General safety rules .....	5	7.5.3. Fitting the tap.....	13
3.2. Stop functions .....	5	7.6. Internal sanitization .....	13
3.3. Plates .....	5	7.7. Cleaning the drip tray .....	13
		7.8. Emptying the boiler .....	14
<b>4. HANDLING AND STORAGE .....</b>	<b>5</b>	<b>8. SCRAPPING.....</b>	<b>14</b>
4.1. Packaging .....	5		
4.2. Conveyance and handling.....	6	<b>9. TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>15</b>
4.3. Storage.....	6		
<b>5. INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>	<b>10. BASIC WIRING DIAGRAM.....</b>	<b>16</b>
5.1. Accessories supplied .....	6		
5.2. Installation-Positioning .....	6		
5.3. Disposal of packing materials .....	7		
5.4. Electrical connection .....	7		

# 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.



**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
- 3 Machine body
- 4 On/off switch
- 5 Chocolate temperature adjustment knob
- 6 Drainage tube
- 7 Drip tray with grill
- 8 Water level tube
- 9 Product dispenser (tap)
- 10 Power cord



## 2.3. Technical Data

The technical data and features are listed below

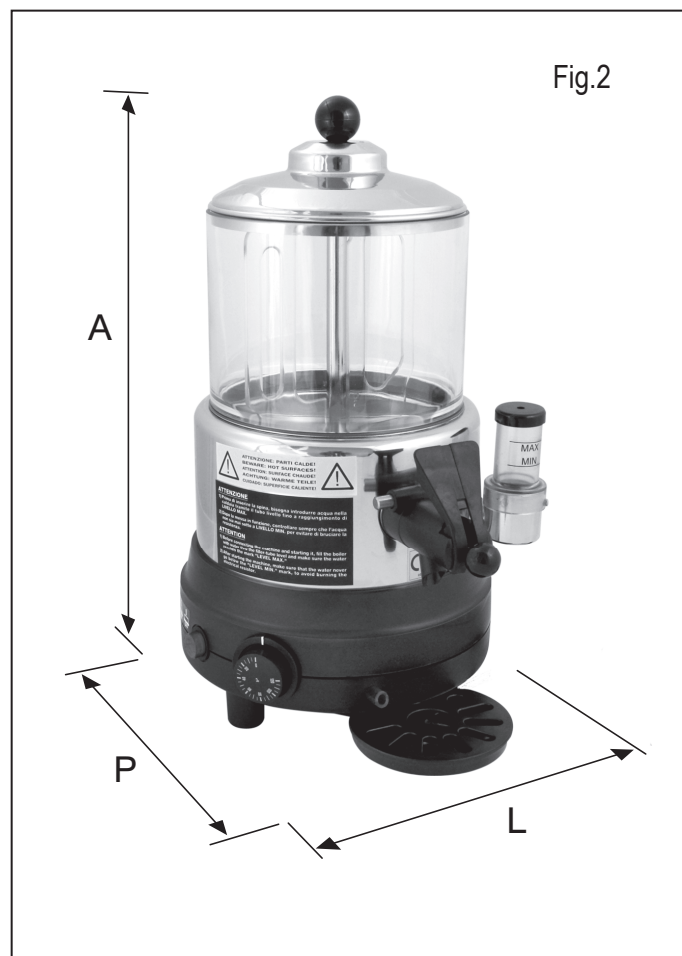
Model	5 Liters	10 Liters	5 Liters NV
Machine dimensions (base x height).	Ø 26 x 47	Ø 26 x 55	Ø 26 x 49
Weight (kg) (bowl empty)	6	6	7.7
Maximum Electrical Input (W)	See rating plate on side of machine		
Operating voltage (V).	See rating plate on side of machine		
Operating temperature.	Min. 10°C Max. 32°C		
Number of bowls.	1	1	1
Capacity of each bowl (l.)	5	10	5
Sound pressure level	<< 70 dB <sub>A</sub>		
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.



### 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.
- 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 Chap. 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;
  - touch the machine body when the machine is on; **danger of burns!**
- 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 (CO<sub>2</sub>) 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.**

### 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
Mod. 5 Liters	340 mm	340 mm	520 mm	7 kg
Mod. 10 Liters	340 mm	340 mm	580 mm	7 kg
Mod. 5 Liters NV	320 mm	320 mm	500 mm	8.7 kg

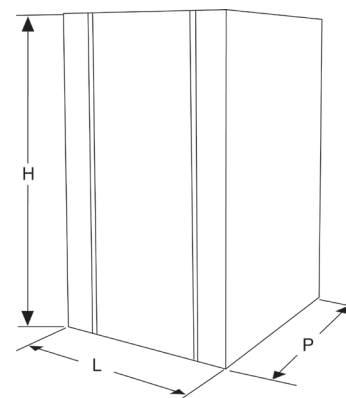


Fig.3



**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:

- 1 the bowl has been emptied of its contents (section 7.1);
- 2 the boiler has been emptied of water (section 7.8).



**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.

**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.

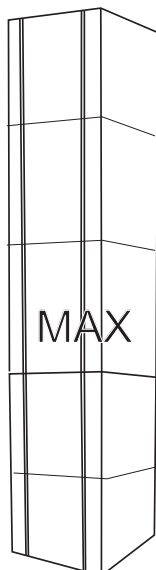


Fig.4

## 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°).



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.

The machine may only operate in places with an ambient temperature ranging between 10°C and 32°C.

### 5.1. Accessories supplied

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

### 5.2. Installation-Positioning

The installer must check that:

- the site has been duly prepared for machine installation;
- the surface the machine will be installed on is firm, flat and solid;
- the room is adequately lit, ventilated and hygienic and an electric outlet is within easy reach.



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.

Figure 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.

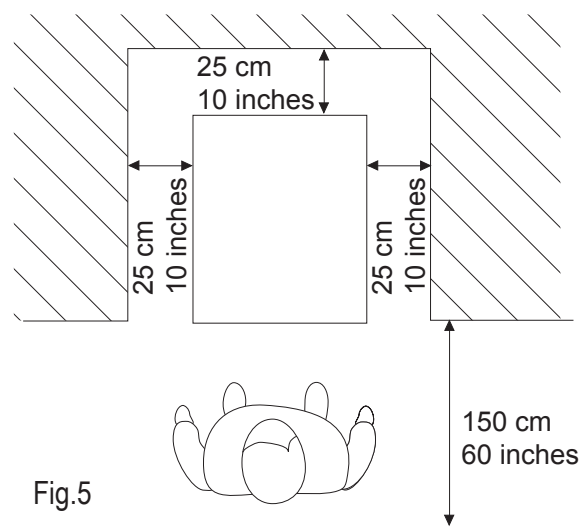


Fig.5





**Important note:** do not lift the machine by holding onto the product dispenser (tap), drainage tube or water level tube: any damage caused to the machine by failure to abide by this instruction shall not be covered by the warranty.

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

1. Open the front part of the packing container;
2. lift the machine out of the container;
3. 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 plugging in the machine, make sure that the on/off switch is on "0".

The Purchaser is responsible for making the electrical connection. 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



**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:** during bowl and/or boiler filling operations the machine must be unplugged.

To start up the machine carry out the following steps:

- Take off the lid;



Fig.6

- Fill the boiler by introducing water into the water level tube until reaching the "MAX" level indicated on the tube itself;

Make sure the water level never falls below the "MIN" level.



Fig.7



**Warning:** fill the boiler with demineralized water only. Fill or top up only when the machine is at room temperature.



Do not introduce water containing carbon dioxide and/or chemical additives into the boiler.

- Remove the lid and pour the beverage prepared according to the manufacturer's instructions into the bowl.



Fig.8

- After pouring the product into the bowl, fit the lid back in place.
- Plug in the machine.
- Press the on/off switch to start the machine: the machine will start mixing the product inside the bowl.



Fig.9

- Position the thermostat on the highest setting to heat the product contained in the bowl.



Fig.10

## 6.2 Dispensing the product



**Warning:** the dispensed beverage has a very high temperature; danger of scalding.

To dispense hot chocolate proceed as follows:

- place a cup beneath the tap;
- pull the tap lever outward.



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 figure.



Fig.12

## 6.3. Emergency situations



**WARNING:** in every emergency situation, to shut down the machine, firmly press the on/off switch into position -0-.

In case of freezing, switch off the machine and contact a service center or specialized technician.



If a fire breaks out, the area must be immediately cleared to make way for trained personnel provided with suitable safety equipment. Always use approved extinguishers, never use water or substances of dubious nature.

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE



Before undertaking any cleaning and maintenance of external machine components, make sure that the on/off switch is positioned on -0- and that the machine is unplugged.



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



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;
- for cleaning use only lukewarm water and a suitable sanitizing agent (conforming to current regulations in the user's country) that will not risk damaging machine components;
- 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 (two) 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 stainless materials, plastic and rubber used to manufacture said parts, as well as their particular shape, make them easy to clean but do not prevent the build-up of germs and mold in the event of inadequate cleaning.



It is forbidden to clean or service the machine when it is plugged in and the on/off switch is positioned on -1-.

### 7.1. Emptying the bowl

Before proceeding to clean the bowl, you must empty it of the previously prepared product.

If you are cleaning the machine before using it for the first time, there is no need to empty the bowl; go straight to section 7.2.

While the machine is switched on, empty the bowl completely of its contents.



Fig.13

Fill the bowl with water and set the thermostat on 50°C; let the machine run for 15-20 minutes.

Empty out the entire contents of the bowl using the tap.

Then switch off the machine and unplug it.

### 7.2. Removing the bowl



Warning: before removing the bowl, unplug the machine; the machine must be allowed to cool sufficiently.

Removal of the bowl and its components is fundamental to ensure correct machine cleaning and sanitization.

To remove the bowl correctly proceed as follows:

- 1 take off the lid.



Fig.14

2 take out the mixing paddle, making sure the central shaft does not come out of place;



Fig.15

2 press the pushbutton that locks the tap to the machine and at the same time pull the tap outward firmly to release it.




Fig.18

3 5-liter and 10-liter models only: lift the bowl off of the machine.



Fig.16

 It is forbidden to disassemble the tap if the product or any other liquid is present inside the bowl.

### 7.3.1. Disassembling the tap

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

a) Pull out the rod (A) completely by the knob (B) and simultaneously push the lever (C) until releasing it from the pin guides;

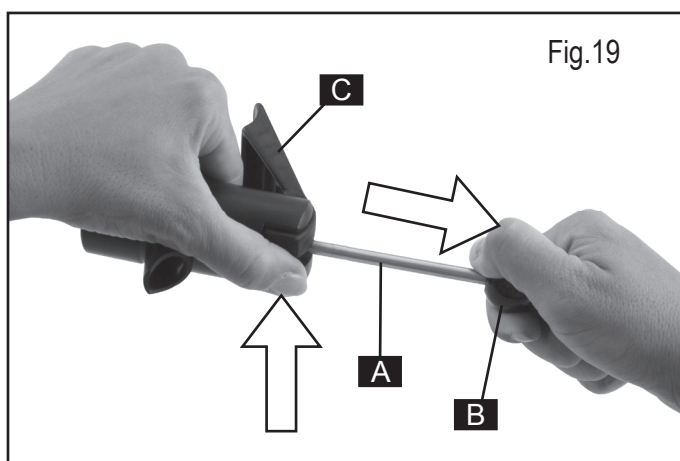


Fig.19

 The bowl must not be disassembled if it has any product or other liquid inside it.

### 7.3. Removing the tap

To remove the tap, proceed as follows:

1 pull the rod out all the way and rotate the lever until it is resting against the rod;



Fig.17

b) unscrew the knob (B) by turning it counterclockwise;

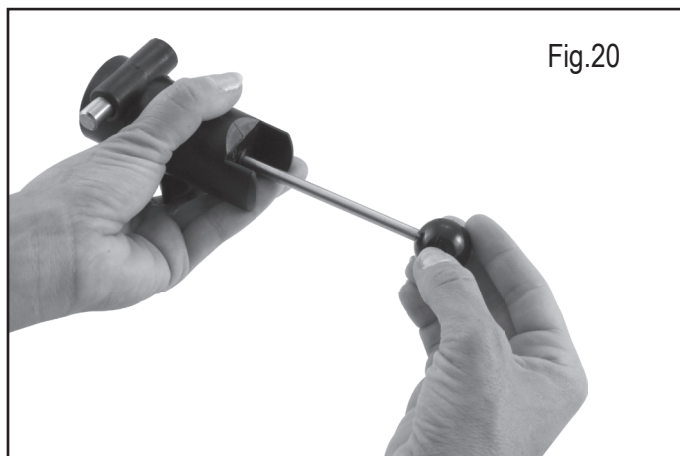
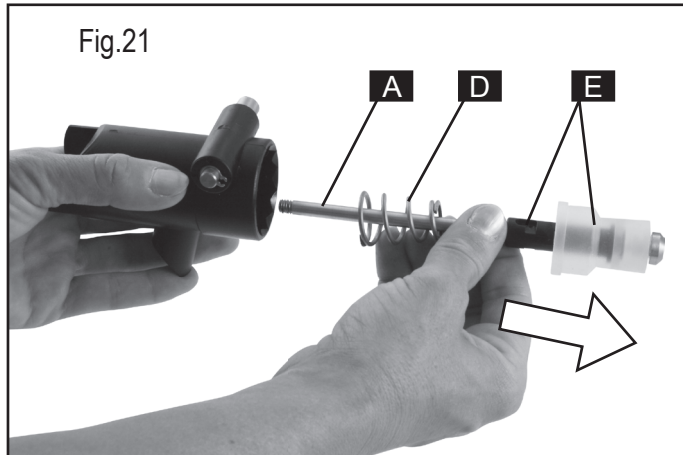
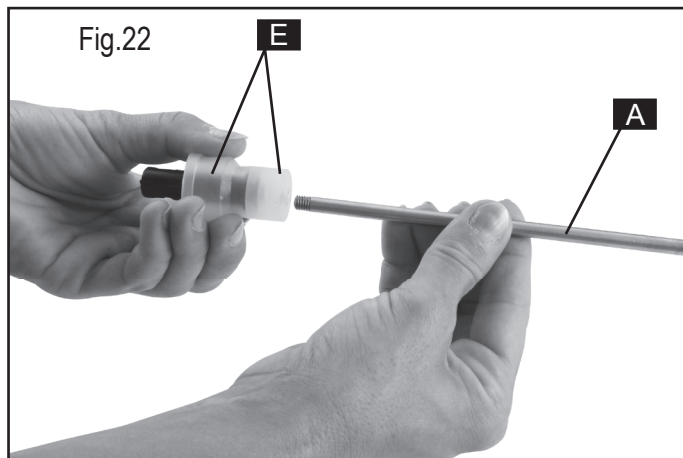


Fig.20

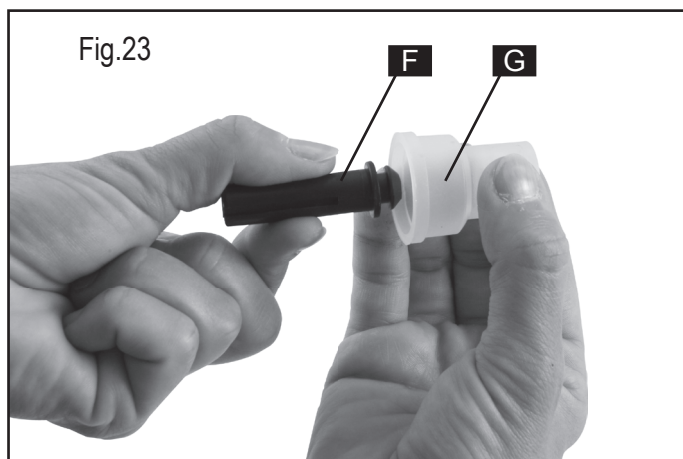
c) pull out the rod (A) and spring (D) from the tap body (the pin/gasket assembly (E) will slide out together with the rod);



d) detach the rod (A) from the pin/gasket assembly (E);



e) disassemble (by pulling) the pin (F) from the gasket (G).



## 7.4. Washing and sanitizing the components

All of the previously disassembled and removed components must be thoroughly washed and sanitized.

**!** Important: the sanitizing solution must comply with the regulations in force at the time the machine is used. Use the sanitizing product as directed on the product label.

To carry out this procedure correctly proceed as follows:

- 1 fill a container with detergent and hot water (50-60°C);
- 2 wash the disassembled components with the detergent solution;
- 3 rinse with hot water, making sure no traces of lubricant remain;
- 4 fill another container with a sanitizing solution prepared in water;
- 5 soak the disassembled components in the sanitizing solution (use the sanitizing product as directed on the package label);
- 6 rinse with clean water;
- 7 place the components on a clean surface and dry them.

Using a damp cloth, wipe the inside part clean of all product residue.

**!** Warning: while cleaning the inside part it is necessary to prevent water from getting inside the central tube; make sure the central shaft is fixed securely so as to seal off the tube opening.

Wash and sanitize the lid.

To clean the steel dispensing channel housed in the fixed part of the machine use the pipe cleaner provided.

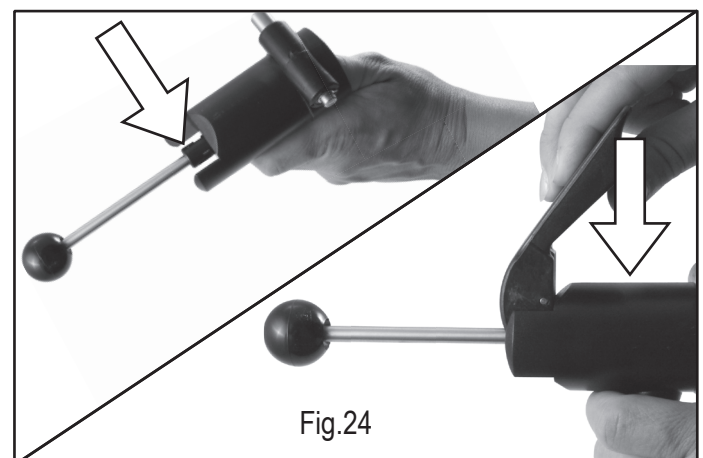
## 7.5. Assembling the washed components.

All washed and sanitized components must be carefully reassembled.

### 7.5.1. Assembling the tap

To reassemble the tap, carry out in reverse all of the disassembly steps illustrated previously (Fig. 23 to Fig. 20).

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



## 7.5.2. Assembling the Bowl



**Important:** check that the seal is correctly assembled; incorrect assembly of the seal will cause the product to leak; danger of burns!

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

Fig.25 shows a seal correctly assembled; here the seal perfectly adheres to the bowl edge.



Fig. 26 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:

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



**DO NOT USE GREASE OR VASELINE**



**Warning:** check that the bowl is correctly assembled in the machine; incorrect assembly of the bowl will cause the product to leak; danger of burns !

Fig.28 shows a bowl correctly assembled; here the bowl perfectly adheres to the machine edge.



Fig. 29 shows a bowl which is not correctly assembled; here the bowl does NOT perfectly adhere to the machine edge.



- make sure the central shaft is not raised. If it is, pull it out of the central tube and then reinsert it, turning it slightly and pushing downward until it is completely in place;



Fig.30

- fit the mixing paddle in place.



Fig.31

### 7.5.3. Fitting the tap

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

- keep the lock pushbutton pressed;
- introduce the tap into the seat provided and push until the pushbutton returns to its initial position;
- place the rod and lever back in the working position.



Fig.32

## 7.6. Internal sanitization

Before the machine is started up, the inside must be sanitized.



**Important! the thermostat must be set on "0"**-

Carry out the following steps:

- 1 prepare the sanitizing solution in a container (follow the directions provided on the sanitizing product package)
- 2 pour the sanitizing solution into the bowl;
- 3 allow to act for the time necessary (see directions on the product package).
- 4 Empty the sanitizing solution from the tank using the tap.

Then rinse out the bowl and inside surfaces thoroughly to eliminate all residues of sanitizing solution.



**Important: the bowl must be rinsed of sanitizing solution as directed on the sanitizing product package and in accordance with the standards of hygiene currently in force in the country where the machine is used.**

## 7.7. Cleaning the drip tray

The drip tray should be emptied and cleaned daily.

Holding the drainage tube firmly, lift the tray with the grid on top and pull it out.



Fig.33

Wash the tray and grid separately with lukewarm water.

Dry all of the components.

Reposition the grid on top of the tray.

Position the drainage tube in the opening provided.

Fit the tray back in place and press down to secure it to the machine.

## 7.8. 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.

To empty the boiler proceed as follows:

- 1) unplug the machine;
- 2) remove the drip tray;
- 3) remove the cap;



- 4) lift the machine using both hands and tilt it to empty the boiler contents into a suitable container.



**Do not use the water emptied from the boiler for food preparation.**

## 8. SCRAPPING




**Electric and electronic equipment must be disposed of in accordance with European Directive 2002/96/EC.**



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.

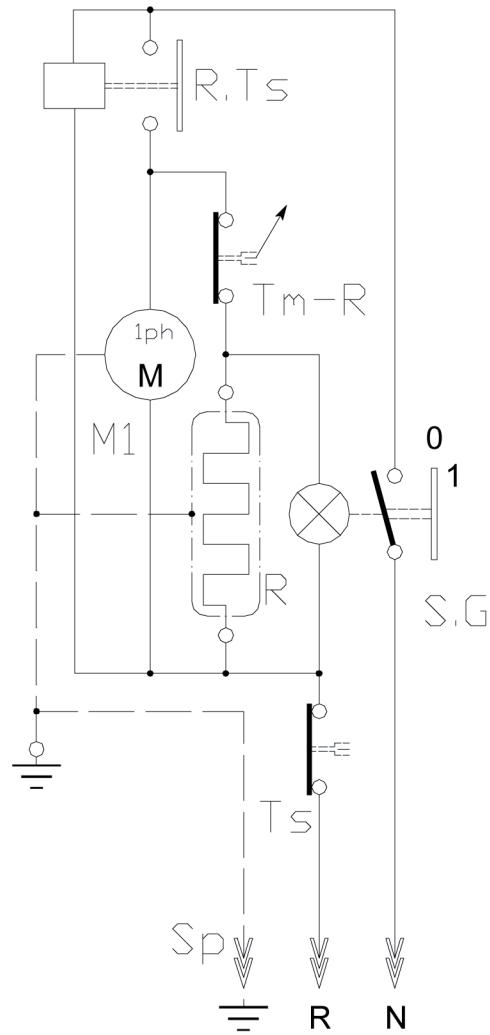
Correct observance of all of the provisions for the disposal of end-of-life products will contribute to safeguarding the environment.



## 9. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Remedy
Does not heat	Machine not powered	Make sure that the machine is plugged in properly.
	The thermal protector has tripped	Reset the thermal protector as directed in section 6.1.
	Thermostat on "0".	Adjust the thermostat.
Mixing paddle does not turn	Machine not powered	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa.
	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 leaks from the level tube	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.
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



ITEM	DESCRIPTION
M1	STIRRER MOTOR
R	HEATING ELEMENT
R-Ts	RELAY
S.G.	LOAD SWITCH
Sp	POWER PLUG
Tm-R	THERMOSTAT HEATING ELEMENT
Ts	SENSOR



# INHALT

<b>1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....</b>	<b>3</b>	<b>6. BETRIEB .....</b>	<b>7</b>
1.1. Hersteller.....	3	6.1 Inbetriebnahme .....	7
1.2. Zuständige Personen .....	3	6.2 Ausgabe des Produkts.....	8
1.3. Aufbau der Betriebsanleitung.....	3	6.3. Notsituationen .....	8
1.3.1. Zweck und Inhalt. ....	3	<b>7. REINIGUNG UND WARTUNG.....</b>	<b>9</b>
1.3.2. Zweckbestimmung.....	3	7.1. Leerung des Behälters .....	9
1.3.3. Aufbewahrung. ....	3	7.2. Ausbau des Behälters .....	9
1.3.4. Symbole.....	3	7.3. Ausbau des Hahns.....	10
<b>2. MASCHINENBESCHREIBUNG .....</b>	<b>4</b>	7.3.1. Zerlegung des Hahns. ....	10
2.1. Gebrauch der Maschine.....	4	7.4. Reinigung und Desinfektion der Teile.....	11
2.2. Hauptbestandteile .....	4	7.5. Zusammenbau der gewaschenen Teile. ....	11
2.3. Technische Angaben .....	4	7.5.1. Zusammenbau des Hahns. ....	11
<b>3. SICHERHEIT .....</b>	<b>5</b>	7.5.2. Zusammenbau des Behälters.....	12
3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften .....	5	7.5.3. Einbau des Hahns. ....	13
3.2. Abschaltfunktionen .....	5	7.6. Desinfektion der Innenseite.....	13
3.3. Schilder .....	5	7.7. Reinigung der Tropfschale .....	13
<b>4. TRANSPORT UND LAGERUNG.....</b>	<b>5</b>	7.8. Leerung des Heizkessels .....	14
4.1. Verpackung .....	5	<b>8. ABBAU .....</b>	<b>14</b>
4.2. Transport und Handhabung .....	6	<b>9. PROBLEME-URSACHEN-MASSNAHMEN</b>	<b>15</b>
4.3. Lagerung .....	6	<b>10. SCHALTPLAN .....</b>	<b>16</b>
<b>5. INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>		
5.1. Mitgeliefertes Zubehör .....	6		
5.2. Montage-Aufstellung .....	6		
5.3. Entsorgung der Verpackung.....	7		
5.4. Stromanschluss.....	7		

# 1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 1.1. Hersteller

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 Funktionen vorgesehen:

### Benutzer

Person mit geeigneten technischen Kenntnissen in der Zubereitung der Produkte zur Ausgabe von heißer Schokolade gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften.

Nach dem Lesen dieser Anleitung sollte diese Person folgende Arbeiten korrekt ausführen können:

- Füllen bzw. Wechseln des Verbrauchsprodukts;
- Ausgabe 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 Kenntnis über die Beschaffung und die korrekte 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.



Bevor irgendwelche Arbeiten mit bzw. an der Maschine ausgeführt werden, müssen Benutzer 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 Handbuches nicht gelesen oder der Inhalt nicht verstanden wurde.

### 1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Benutzer und Fachtechniker gerichtet.

Benutzer dürfen die den Fachtechnikern vorbehaltenen Arbeiten nicht ausführen.

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 erhalten 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 neu schreiben.
- 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 autorisierten Händler im Benutzungsland der Maschine angefordert werden.

### 1.3.4. Symbole

#### ALLGEMEINE GEFAHR



Gefahr, auch Lebensgefahr, für den Benutzer. In diesem Falls mit größter Vorsicht vorgehen und Vorkehrungen zum sicheren Arbeiten treffen.

#### GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG



Zeigt dem Personal an, dass beim beschriebenen Arbeitsgang die Gefahr von Stromschlägen bei Missachtung der Sicherheitsvorschriften besteht.

#### HINWEIS



Hinweis oder Bemerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen. Den zu diesem Symbol gehörenden Texten ganz besondere Beachtung schenken.

#### VERBOT



Dieses Zeichen weist auf Handlungen hin, die absolut zu vermeiden sind, weil sie eine Gefahr für den Benutzer und die Personen im Umkreis 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



Steht für die Gefahr durch die Teile der Maschine, die in Bewegung sind. Die Maschine ausschalten, bevor irgendeine Tätigkeit daran verrichtet wird.

## 2. MASCHINENBESCHREIBUNG

### 2.1. Gebrauch der Maschine

Ihre professionelle Maschine dient zur Herstellung von **heißer Schokolade**

### 2.2. Hauptbestandteile

Die Hauptteile der Maschine sind:

- 1 Behälterdeckel
- 2 Behälter
- 3 Maschinengehäuse
- 4 Hauptschalter
- 5 Einstellung Schokoladentemperatur
- 6 Auslassrohr
- 7 Tropfschale mit Gitter
- 8 Wasserstandsanzeige
- 9 Ausgabegruppe (Hahn)
- 10 Stromkabel



## 2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

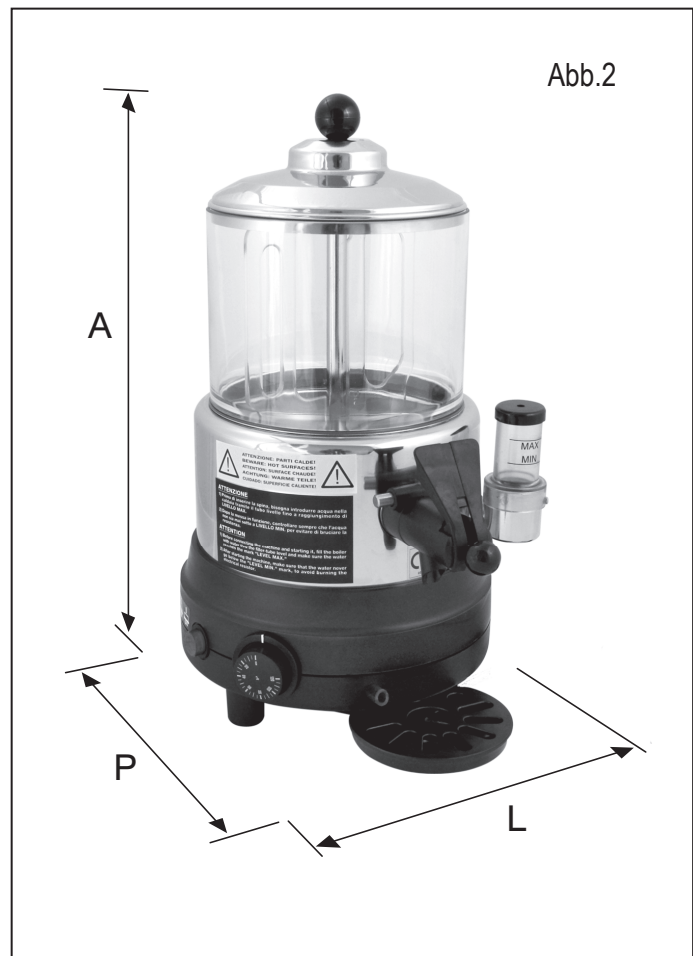
Modell	5 Liter	10 Liter	5 Liter NV
Abmessungen (Basis x Höhe).	Ø 26 x 47	Ø 26 x 55	Ø 26 x 49
Gewicht (kg) (leerer Behälter)	6	6	7,7
Max. Leistungsaufnahme (W)	Siehe Datenschild an der Seitenwand der Maschine.		
Betriebsspannung (V)	Siehe Datenschild an der Seitenwand der Maschine.		
Betriebstemperatur	Min. 10°C Max. 32°C		
Behälterzahl	1	1	1
Inhalt der einzelnen Wasserbehälter (l).	5	10	5
Schallemission	<< 70 dB <sub>A</sub>		
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.
- Das Netzkabel darf nicht
  - mit Flüssigkeiten irgendwelcher Art in Berührung gelangen: Gefahr von Bränden und/oder elektrischen Schlägen,
  - 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.
  - unerlaubt geändert werden.
- Es ist verboten,
  - die Maschine anders als im Kap. 5 beschrieben zu installieren,
  - die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo eventuell mit Wasserstrahlen gearbeitet wird,
  - die Maschine in der Nähe von entzündlichen bzw. explosionsfähigen Stoffen zu benutzen,
  - Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Polystyrol, Nägel für Kinder zugänglich aufzubewahren, da diese Gefahren bergen können,
  - Kinder in der Nähe der Maschine spielen oder sich aufhalten zu lassen,
  - nicht die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden,
  - technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen,
  - die Maschine in irgendeine Flüssigkeit zu tauchen,
  - die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
  - die Maschine für andere Zwecke, als die in der Betriebsanleitung beschriebenen zu verwenden,
  - die Maschine in 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 Schwebestoffen zu benutzen,
  - die Maschine in feuergefährdeter Umgebung zu benutzen,
  - die Maschine zur Ausgabe von Stoffen zu verwenden, für die sie nicht geeignet ist.
  - das Maschinengehäuse anzufassen, wenn die Maschine in Betrieb ist; **Verbrennungsgefahr!**
- Vor der Reinigung der Maschine sich vergewissern, dass der Netzstecker abgezogen ist; abwarten, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist.
- Die Maschine darf nie mit Benzin und/oder Lösungsmitteln, gleich welcher Art, gereinigt werden.
- Instandsetzungsarbeiten gleich welcher Art müssen von einer autorisierten Servicestelle des Herstellers 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 (CO<sub>2</sub>) 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 andere Gebrauch als der vorgesehene und/oder mit anderen Methoden, als die in dieser Anleitung vorgesehenen.
- 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 Verstellungen der Sicherheitssysteme.
- jeder Gebrauch nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen;
- die Installation der Maschine im Freien.

#### 3.2. Abschaltfunktionen

Die Abschaltfunktionen der Maschine erfolgen über den Ein-/Ausschalter.

#### 3.3. Schilder

KEINES DER SCHILDER AN DER MASCHINE DARF ENTFERNT, ABGEDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN. DIES GILT INSBESONDERE FÜR DIE SCHILDER MIT SICHERHEITSFUNKTION.

### 4. 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 geltenden einschlägigen Vorschriften vorbereiten.



#### 4.1. Verpackung

Die Maschine wird betriebsbereit in einer Kartonschachtel versandt. Die Kartonschachtel besteht aus Schachtelgehäuse und Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

#### ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

	Breite (L)	Tiefe (P)	Höhe (H)	Gewicht
Mod. 5 Liter	340 mm	340 mm	520 mm	7 kg
Mod. 10 Liter	340 mm	340 mm	580 mm	7 kg
Mod. 5 Liter NV	320 mm	320 mm	500 mm	8,7 kg

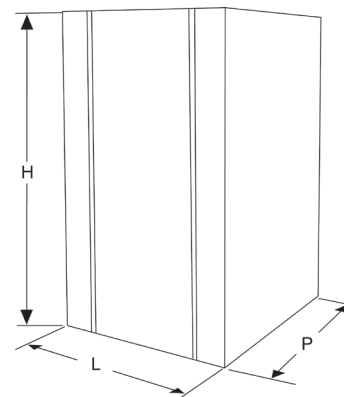


Abb.3



Anmerkung: Die Abmessungen und das Gewicht sind unverbindliche Angaben.

## 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 Fortbewegung der Maschine ist von einer Person durchzuführen.

Die verpackte Maschine anheben und vorsichtig transportieren. Unebene Transportwege vermeiden und auf den Platzbedarf bzw. auf hervorstehende Teile Acht geben.



**Achtung:** Die Verpackung nur einschneiden, wo es vorgesehen ist.

Beschädigungen an der Maschine durch den Transport und die Handhabung sind nicht durch die GARANTIE gedeckt.

Reparaturen oder Erneuerungen beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

Unter Betriebsbedingungen darf die Maschine erst senkrecht gestellt werden, nachdem:

- 1 das Produkt im Behälter entleert wurde (Par.7.1);
- 2 das Wasser aus dem Heizkessel abgelassen wurde (Par.7.8).



**Achtung!** Die Maschine darf erst nach ausreichender Abkühlung fortbewegt werden.

## 4.3. Lagerung



Bevor die Maschine gelagert wird bzw. wenn sie nach einer langen Lagerzeit in Betrieb gesetzt wird, gründlich reinigen und desinfizieren.

**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

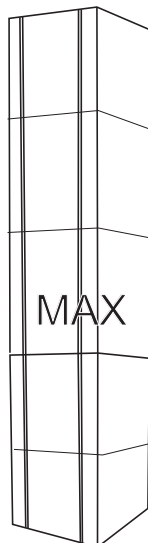


Abb.4

## 5. INSTALLATION



Für alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das alle Arbeitsläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln zum Arbeiten 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°).



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

- **Flaschenbürste:** für die vorschriftsmäßige Reinigung des Schokoladenausgabekanals.

### 5.2. Montage-Aufstellung

Der Bediener muss überprüfen, ob

- der Raum für die Installation der Maschine vorbereitet ist,
- die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, eben und stabil ist,
- der Raum ausreichend beleuchtet, belüftet und hygienisch sauber ist und die Steckdose leicht erreichbar ist.



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.

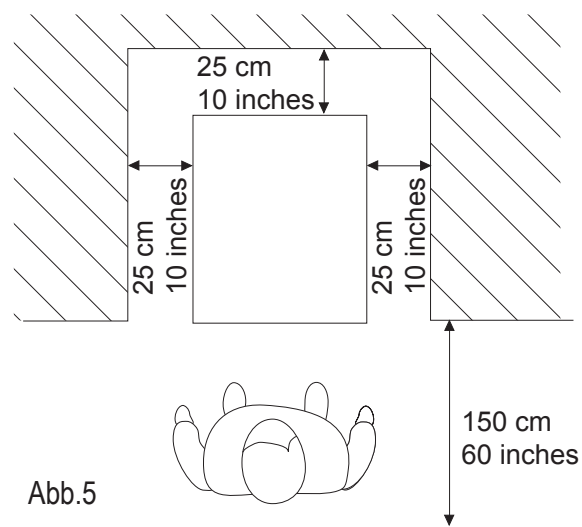


Abb.5





**Wichtiger Hinweis:** Zum Anheben die Maschine nicht an der Ausgabegruppe (Hahn), am Auslassrohr oder an der Wasserstandsanzeige anfassen; eventuelle Schäden an der Maschine wegen Nichtbeachtung dieser Warnung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

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

1. Den oberen Teil der Verpackung öffnen;
2. die Maschine aus der Verpackung heben;
3. dann die Maschine am vorbereiteten Ort aufstellen.



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

### 5.3 Entsorgung der Verpackung

Es wird empfohlen, beim Öffnen der Verpackung die Verpackungsmaterialien nach ihrer Art zu sortieren und sie nach den im Bestimmungsland der Maschine geltenden Vorschriften zu entsorgen.

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

### 5.4. Stromanschluss



Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bevor der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt wird, sicherstellen, dass der Hauptschalter auf „0“ steht.

Der Stromanschluss der Maschine erfolgt durch den Kunden und auf dessen Verantwortung.

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 Benutzer erreichbar sein, damit die Maschine bei Bedarf leicht vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ist das Netzkabel beschädigt, sollte man sich zur Erneuerung nur an den Hersteller oder eine Fachkraft wenden.



Es ist verboten:

- Verlängerungskabel, gleich welcher 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



**Achtung:** Die Maschine nie ohne Wasser im Heizkessel in Betrieb nehmen, um die Beschädigung des Widerstands zu vermeiden. Auf jeden Fall schaltet ein Temperaturfühler die Stromversorgung des Widerstands ab, wenn kein Wasser im Heizkessel ist. Zur Wiederaufnahme des Betriebs den Knopf unter der Basis der Maschine drücken.



**Achtung:** Während des Befüllens des Behälters oder des Heizkessels den Netzstecker abziehen.

Für die Inbetriebnahme der Maschine wie folgt vorgehen:

- Den Deckel abnehmen;



Abb.6

- über das Rohr der Wasserstandsanzeige Wasser in den Heizkessel einfüllen, bis der am Rohr mit "MAX" bezeichnete Höchstfüllstand erreicht ist;

Darauf achten, dass der Wasserstand nie unter den mit "MIN" bezeichneten Mindeststand absinkt.



Abb.7



**Achtung:** Nur entmineralisiertes Wasser in den Heizkessel einfüllen. Die Füllstandskontrolle muss bei Maschine auf Raumtemperatur durchgeführt werden.



Es ist verboten, mit Kohlensäure und/oder chemischen Zusatzstoffen versetztes Wasser in den Heizkessel einzufüllen.

- Den Deckel abnehmen und das nach den Angaben des Herstellers zubereitete Getränk in den Behälter füllen.



Abb.8

- Nach dem Einfüllen des Produkts den Behälter mit dem Deckel verschließen.
- Den Netzstecker in die Steckdose einsetzen.
- Den Hauptschalter drücken, um die Maschine einzuschalten; es beginnt das Umrühren des Produkts im Behälter.



Abb.9

- Den Thermostaten auf den höchsten Einstellwert stellen, um das Produkt im Behälter zu erhitzen.



Abb.10

## 6.2 Ausgabe des Produkts



**Achtung:** Das ausgegebene Produkt ist heiß; Verbrennungsgefahr.

Für die Ausgabe des Produkts wie folgt vorgehen:

- Eine Tasse unter den Hahn stellen;
- den Hahnhebel nach außen ziehen.



Abb.11



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



Fig.12

## 6.3. Notsituationen



**ACHTUNG:** In jeder Notsituation den Hauptschalter der Maschine unverzüglich auf -0- stellen.

Bei Vereisung die Maschine ausschalten und sich an den Kundendienst oder an einen Fachtechniker wenden.



Im Brandfall den Brandort unverzüglich verlassen, damit das Löschpersonal, das über zweckmäßige Schutzausrüstungen verfügt, eingreifen kann. Stets zugelassene Feuerlöscher und nie Wasser oder unbekannte Stoffe verwenden.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG



Für die Reinigung und Wartung der Außenteile der Maschine den Hauptschalter auf -0- stellen und den Netzstecker ziehen.



Achtung: Vor Durchführung irgendwelcher Reinigungsarbeiten die Maschine ausreichend abkühlen lassen.



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

Bei der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sollte man folgende Vorschriften beachten:

- Unfallschutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösemittel und entzündliches 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 geeignetes Desinfektionsmittel (gemäß den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen) verwenden, das die Maschinenteile nicht beschädigen kann.
- 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 garantiert werden.



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



Die Maschinenteile bestehen aus rostfreien Materialien, Kunststoff und Gummi und sind auch durch ihre besondere Form sehr reinigungsfreundlich. Sie verhindern jedoch nicht die Bildung von Bakterien und Schimmel bei mangelhafter Reinigung.



Es ist verboten, die Maschine zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen, wenn der Hauptschalter auf -1- steht und der Netzstecker eingesteckt ist.

### 7.1. Leerung des Behälters

Bevor mit der Reinigung des Behälters begonnen wird, muss das vorher zubereitete Produkt daraus entleert werden.

Bei der Reinigung vor dem Erstgebrauch den Behälter nicht leeren; gleich zum Paragraphen 7.2 weitergehen.

Bei eingeschalteter Maschine alles im Behälter vorhandene Produkt entleeren.



Abb.13

Den Behälter mit Wasser füllen und den Thermostaten auf 50°C stellen; das Gerät 15-20 Minuten laufen lassen.

Den ganzen Inhalt des Behälters über den Hahn ablassen.

Anschließend den Hauptschalter ausschalten und den Stecker abziehen.

### 7.2. Ausbau des Behälters



Achtung: Vor dem Ausbau des Behälters den Netzstecker abziehen; die Maschine muss ausreichend abgekühlt sein.

Der Ausbau des Behälters ist für eine einwandfreie Reinigung und Desinfektion der Maschine unbedingt erforderlich.

Für den vorschriftsmäßigen Ausbau des Behälters wie folgt vorgehen:

- 1 Den Deckel abnehmen;



Abb.14

2 das Rührwerk abnehmen, dabei darauf achten, dass die Mittelstange an ihrem Platz bleibt;



Abb.15

2 den Knopf, mit dem der Hahn an der Maschine befestigt ist, drücken und gleichzeitig den Hahn kräftig herausziehen.




Abb.18

3 nur bei den Mod. 5 Liter und 10 Liter: Den Behälter nach oben abziehen.



Abb.16

 Es ist verboten, den Hahn auszubauen, solange das Produkt oder irgendeine andere Flüssigkeit im Behälter ist.

### 7.3.1. Zerlegung des Hahns

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

a) Den Stab (A) mit dem Kugelgriff (B) ganz herausziehen und gleichzeitig den Hebel (C) drücken, bis er aus den Bolzenführungen herauskommt;

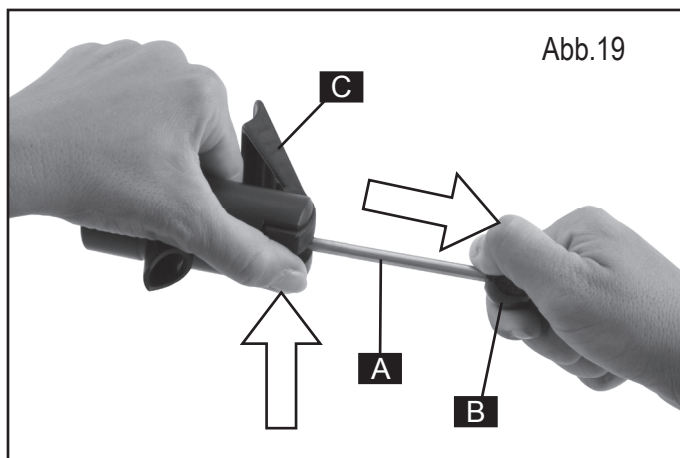


Abb.19

 Der Behälter darf nicht ausgebaut werden, wenn sich das Produkt oder irgendeine andere Flüssigkeit darin befindet.

### 7.3. Ausbau des Hahns

Für den Ausbau des Hahns wie folgt vorgehen:

1 Den Stab so weit wie möglich herausziehen und den Hebel umlegen, bis er am Stab anliegt;



Abb.17

b) den Kugelgriff (B) durch Drehen im Uhrzeigersinn abschrauben;

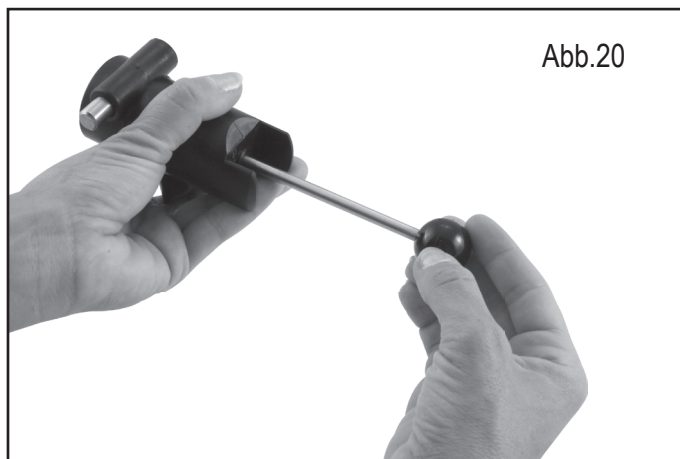
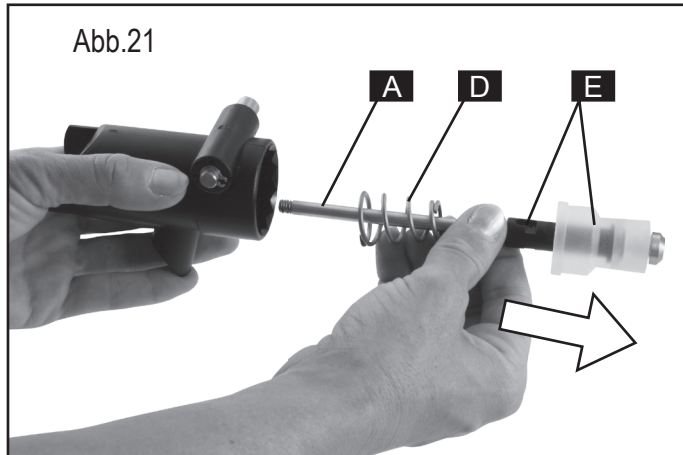
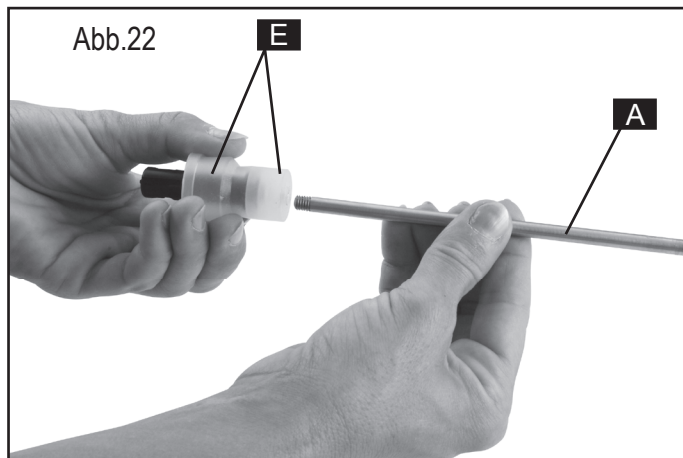


Abb.20

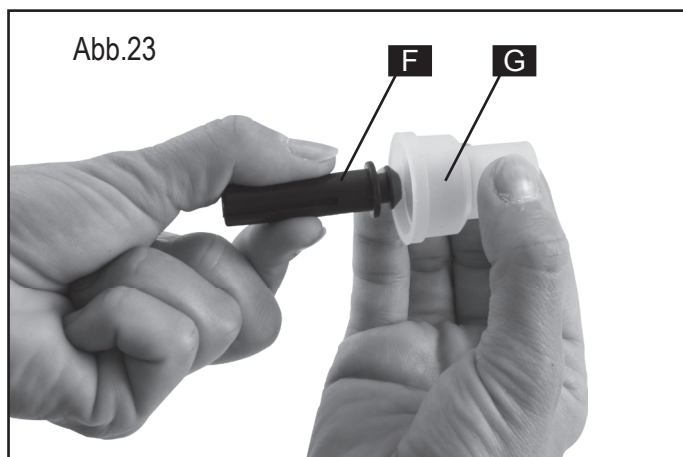
c) den Stab (A) und die Feder (D) aus dem Hahngehäuse ziehen (die Gruppe Bolzen/Dichtung (E) kommt zusammen mit dem Stab heraus);



d) den Stab (A) aus der Gruppe Bolzen/Dichtung (E) ziehen;



e) den Bolzen (F) von der Dichtung (G) abziehen.



## 7.4. Reinigung und Desinfektion der Teile

Alle vorher ausgebauten Teile sorgfältig waschen und desinfizieren.



**Achtung:** Die Desinfektionslösung muss die Vorschriften erfüllen, die zum Zeitpunkt der Verwendung der Maschine im Benutzerland gelten. Das Desinfektionsmittel entsprechend den aufgedruckten Herstellerangaben verwenden.

Zur korrekten Durchführung dieser Arbeit folgendermaßen vorgehen:

- 1 Einen Behälter mit Reinigungsmittel und heißem Wasser (50-60°C) füllen.
- 2 Die ausgebauten Teile mit der Reinigungslauge säubern.
- 3 Mit heißem Wasser nachspülen und sich vergewissern, dass keine Schmiermittelspuren zurückgeblieben sind.
- 4 Ein anderes Gefäß mit in Wasser zubereiteter Desinfektionslösung füllen.
- 5 Die ausgebauten Teile in die Desinfektionslösung legen (das Desinfektionsmittel entsprechend den Herstellerangaben verwenden).
- 6 Mit klarem Wasser nachspülen.
- 7 Dann die Teile auf eine saubere Fläche legen und abtrocknen.

Die Innenseite mit einem feuchten Lappen von allen Produktrückständen säubern.



**Achtung:** Bei der Wäsche der Innenseite darf kein Wasser in das Mittelrohr eindringen; daher sicherstellen, dass das Rohr durch einwandfreie Befestigung der Mittelstange geschlossen ist.

Den Deckel reinigen und desinfizieren.

Für die Reinigung des Edelstahl-Auslassrohrs am starren Teil der Maschine die mitgelieferte Flaschenbürste benutzen.

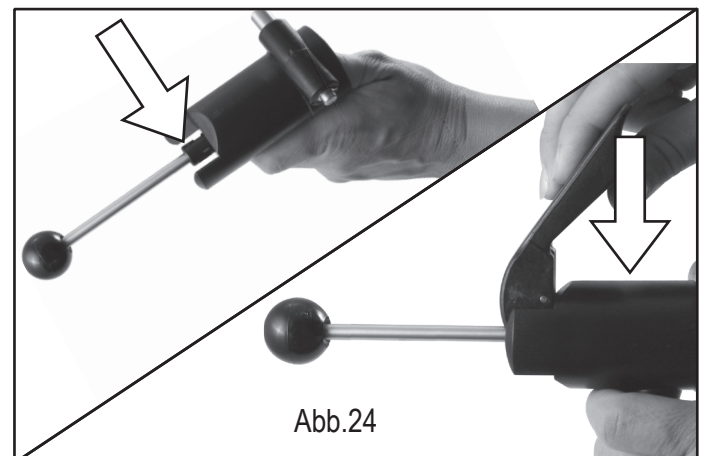
## 7.5. Zusammenbau der gewaschenen Teile.

Alle gewaschenen und sterilisierten Teile müssen sorgfältig wieder zusammengebaut werden.


### 7.5.1. Zusammenbau des Hahns

Für den Zusammenbau des Hahns die in Abb. 23 bis Abb.20 gezeigten Zerlegungsschritte im umgekehrten Sinn ausführen.

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



## 7.5.2. Zusammenbau des Behälters

 **Achtung:** Die vorschriftsmäßige Anbringung der Dichtung kontrollieren; eine falsche Anbringung der Dichtung kann zum Auslaufen von Produkt führen; Verbrennungsgefahr!

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

In Abb. 25 ist eine richtig angebrachte Dichtung gezeigt; sie liegt gleichmäßig am ganzen Rand des Behälters an.



In Abb. 26 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:**

- Die Dichtung mit Wasser anfeuchten, dann den Behälter wieder einsetzen, indem man ihn kräftig nach unten drückt;



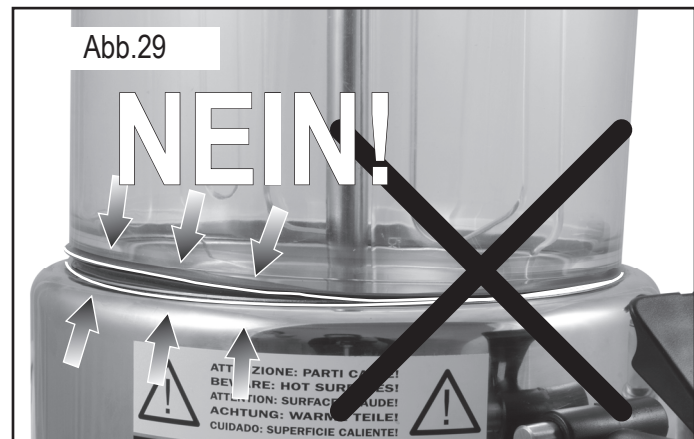
 **KEIN FETT ODER VASELINE BENUTZEN**

 **Achtung:** Die vorschriftsmäßige Montage des Behälters an der Maschine überprüfen; eine fehlerhafte Montage des Behälters führt zum Auslaufen des Produkts; Verbrühungsgefahr!

In Abb. 28 ist ein richtig angebrachter Behälter gezeigt; er liegt gleichmäßig am ganzen Rand der Maschine an.



In Abb. 29 ist ein falsch angebrachter Behälter gezeigt; in diesem Fall liegt der Behälter NICHT perfekt am ganzen Rand der Maschine an.



- sicherstellen, dass die Mittelstange nicht angehoben ist. Falls sie angehoben ist, vom Mittelrohr abziehen und unter leichtem Drehen wieder nach unten drücken, bis sie richtig an ihrem Platz ist;



Abb.30

- das Rührwerk einsetzen.



Abb.31

### 7.5.3. Einbau des Hahns

Zum vorschriftsmäßigen Wiedereinbau des Hahns wie folgt vorgehen:

- Den Knopf gedrückt halten;
- den Hahn einsetzen, indem man drückt, bis der Knopf in die Ausgangsposition zurückgeht;
- den Stab und den Hebel wieder in Betriebsposition bringen.



Abb.32

## 7.6. Desinfektion der Innenseite

Vor dem Start der Maschine muss die Desinfektion der Innenseite vorgenommen werden.



**Achtung! Der Thermostat muss auf "0" eingestellt sein.**

Wie folgt vorgehen:

- 1 das Desinfektionsmittel in einem Gefäß zubereiten (die Anleitung auf der Verpackung des Desinfektionsmittels befolgen)
- 2 das Desinfektionsmittel in den Behälter gießen;
- 3 die nötige Zeit einwirken lassen (siehe Anleitung Desinfektionsmittel).
- 4 das Desinfektionsmittel über den Hahn aus dem Behälter ablassen.

Anschließend müssen der Behälter und die Innenseite gründlich ausgespült werden, um die Desinfektionsmittelreste zu beseitigen.



**Achtung: Das Ausspülen der Desinfektionsmittellösung aus dem Behälter ist nach den Angaben auf der Verpackung des Desinfektionsmittels und in Übereinstimmung mit den im Benutzungsländ der Maschine geltenden Hygienevorschriften vorzunehmen.**

## 7.7. Reinigung der Tropfschale

Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.

Die Abflussleitung festhalten und die Schale mit dem Tropfgitter hochheben und nach außen herausziehen.



Abb.33

Die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser reinigen.

Alle Teile abtrocknen.

Das Tropfgitter wieder auf der Schale einsetzen.

Die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz stecken.

Die Schale einsetzen und nach unten drücken, damit sie in der Maschine einrastet.

## 7.8. Leerung des Heizkessels



**Achtung:** Vor der Leerung des Heizkessels den Netzstecker abziehen.



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

Für die Leerung des Heizkessels wie folgt vorgehen:

- 1) Den Netzstecker abziehen;
- 2) die Tropfschale abnehmen;
- 3) den Deckel abnehmen;



Abb.34

- 4) die Maschine mit beiden Händen anheben und den Inhalt des Heizkessels in einen geeigneten Behälter kippen.



Abb.35



Es ist verboten, das Wasser aus dem Heizkessel zur Zubereitung von Nahrung zu verwenden.


## 8. ABBAU



Elektrische und elektronische Geräte müssen nach der europäischen Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden.

Solche Geräte dürfen NICHT zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt gesammelt werden, um eine optimale Rückgewinnung und Wiederverwertung der Materialien, aus denen sie konstruiert sind, zu ermöglichen.



Das Symbol  mit dem durchgekreuzten Abfallkorb ist auf allen Produkten angebracht, um an die Pflicht zur getrennten Sammlung zu erinnern.

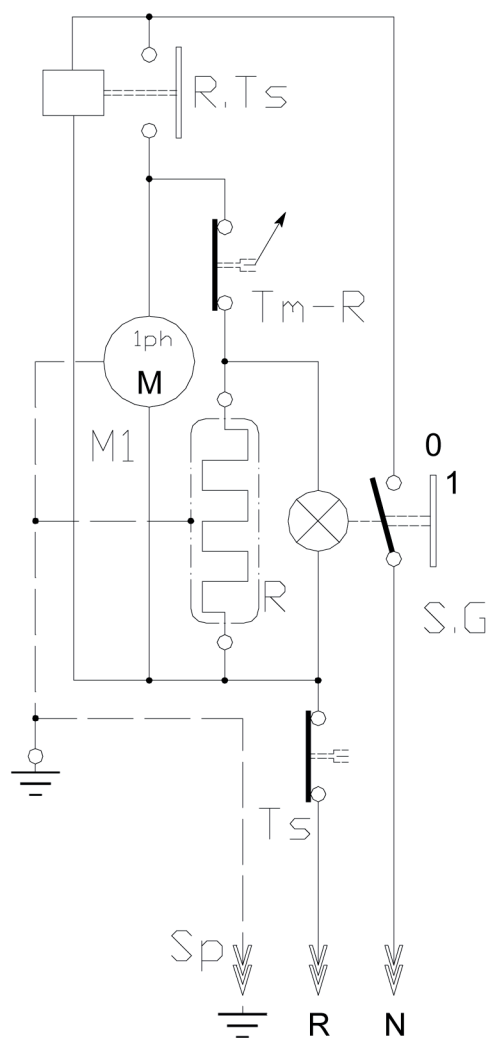
Die genaue Beachtung aller Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten ist ein Beitrag zum Umweltschutz.



## 9. PROBLEME - URSACHEN – MASSNAHMEN

Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Maschine heizt nicht	Kein Strom	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.
	Der Überhitzungsschutz hat angesprochen	Den Überhitzungsschutz rücksetzen, wie in Paragraf 6.1 beschrieben.
	Thermostat auf "0".	Den Thermostaten einstellen.
Rührwerk dreht nicht	Kein Strom	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.
	Ausgabeöffnung 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 tritt 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.
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



POS.	BESCHREIBUNG
M1	RÜHRWERKMOTOR
R	WIDERSTAND
R-Ts	RELAIS
S.G.	HAUPTSCHALTER
Sp	NETZSTECKER
Tm-R	THERMOSTAT WIDERSTAND
Ts	TEMPERATURSONDE



## INDEX

<b>1. INFORMATIONS GENERALES .....</b>	<b>3</b>	<b>6. FONCTIONNEMENT .....</b>	<b>7</b>
1.1. Fabricant .....	3	6.1 Mise en service .....	7
1.2. Préposés .....	3	6.2 Obtenir un chocolat chaud .....	8
1.3. Structure du manuel .....	3	6.3. Situations d'urgence.....	8
1.3.1. But et contenu. ....	3	<b>7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>9</b>
1.3.2. Destinataires.....	3	7.1. Vider le réservoir .....	9
1.3.3. Conservation du manuel.....	3	7.2. Démonter le réservoir.....	9
1.3.4. Symboles utilisés.....	3	7.3. Démonter le robinet.....	10
<b>2. DESCRIPTION DE LA MACHINE .....</b>	<b>4</b>	7.3.1. Démonter le robinet. ....	10
2.1. Utilisation de la machine .....	4	7.4. Laver et stériliser les composants.....	11
2.2. Principaux composants .....	4	7.5. Assembler les composants lavés.....	11
2.3. Caractéristiques techniques.....	4	7.5.1. Assembler le robinet.....	11
<b>3. SECURITE .....</b>	<b>5</b>	7.5.2. Assembler le réservoir.....	12
3.1. Normes générales de sécurité .....	5	7.5.3. Monter le robinet.....	13
3.2. Fonctions d'arrêt .....	5	7.6. Stériliser la partie interne .....	13
3.3. Plaquettes .....	5	7.7. Nettoyer la cuvette d'écoulement.....	13
<b>4. LEVAGE ET STOCKAGE .....</b>	<b>5</b>	7.8. Vider la chaudière .....	14
4.1. Emballage .....	5	<b>8. DEMOLITION.....</b>	<b>14</b>
4.2. Transport et levage .....	6	<b>9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE.....</b>	<b>15</b>
4.3. Stockage .....	6	<b>10. SCHEMA ELECTRIQUE.....</b>	<b>16</b>
<b>5. INSTALLATION .....</b>	<b>6</b>		
5.1. Accessoires fournis .....	6		
5.2. Montage - Mise en place.....	6		
5.3. Mise à la décharge de l'emballage.....	7		
5.4. Raccordement électrique .....	7		

# 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 remplissent pas les 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.



**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 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 recommandons 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 où la machine est utilisée.**

### 1.3.4. Symboles utilisés

#### DANGER GÉNÉRIQUE



Indique un danger avec risque, voire même mortel, pour l'utilisateur. Dans ce cas, faites très attention. Mettez en œuvre 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 créent 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 SPÉCIALISÉ



Signale les interventions qui peuvent 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 du réservoir
- 2 Réservoir
- 3 Corps machine
- 4 Interrupteur général
- 5 Bouton de réglage de la température du chocolat
- 6 Tube de purge
- 7 Cuvette d'écoulement avec grille
- 8 Indicateur du niveau d'eau
- 9 Robinet
- 10 Cordon d'alimentation



## 2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

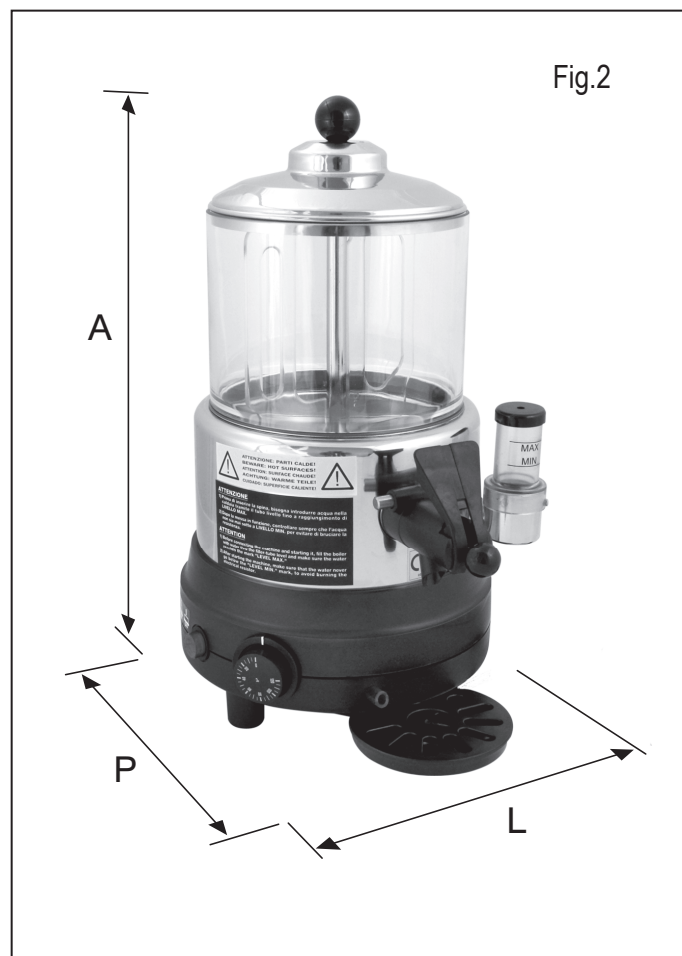
Modèle	5 Litres	10 Litres	5 Litres NV
Dimensions (base x hauteur).	Ø 26 x 47	Ø 26 x 55	Ø 26 x 49
Poids (kg). (réservoir vide)	6	6	7,7
Puissance maximale absorbée (W)	Voir plaquette signalétique, sur le côté de la machine		
Tension d'exercice (V)			
Température d'exercice.	Min. 10°C Max. 32°C		
Nombre de réservoirs.	1	1	1
Capacité des réservoirs d'eau (l).	5	10	5
Bruit	<< 70 dB <sub>A</sub>		
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.



### 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 fiche installée sur celui-ci ;
  - dimensionnée pour respecter les caractéristiques qui figurent sur la plaquette signalétique de la machine ;
  - être équipée d'une mise à la terre;
  - branchée à une installation avec différentiel et magnétothermique.
- 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 surfaces 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 en suivant une procédure différente de celle décrite rubrique 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 sont des sources de danger potentiel ;
  - laisser des 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 ;
  - toucher le corps de la machine quand celle-ci est en fonction : **danger de brûlures!**
- Avant de nettoyer la machine, s'assurer que la fiche est débranchée de la prise de courant ; attendre que la machine s'est suffisamment refroidie.
- Ne pas laver la machine avec de l'essence et/ou de 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 (CO<sub>2</sub>). 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 a 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.**

### 4. LEVAGE ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 4 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés dans le levage 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 cerclages en plastique.

##### DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur (H)	Poids
<b>Mod. 5 Litres</b>	340 mm	340 mm	520 mm	7 kg
<b>Mod. 10 Litres</b>	340 mm	340 mm	580 mm	7 kg
<b>Mod. 5 Litres NV</b>	320 mm	320 mm	500 mm	8,7 kg

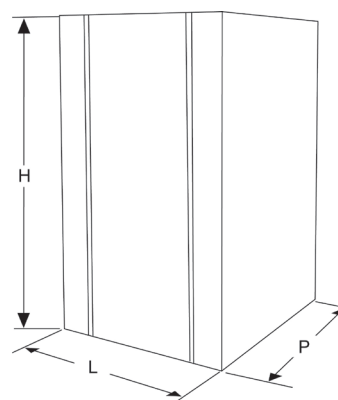


Fig.3



**Nota bene : les dimensions et le poids de l'emballage sont indicatifs.**

## 4.2. Transport et levage



Assurez-vous que personne ne stationne dans le rayon d'action des opérations de levage 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 levage 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 levage ne sont pas couverts par la GARANTIE.

Les réparations ou les remplacements sont à la charge du Client.

Pour sa mise en service, la machine doit être placée en position verticale, uniquement après :

- 1 avoir vidé le réservoir de produit (rubr. 7.1) ;
- 2 avoir vidé l'eau contenue dans la chaudière (rubr. 7.8).



Attention! Ne déplacez la machine qu'après avoir vérifié si elle s'est 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.

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.

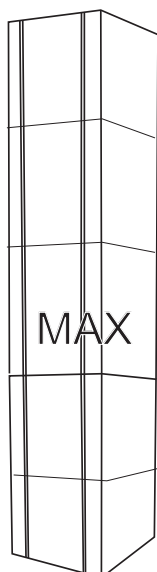


Fig.4

## 5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 5 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés ; 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.

La machine doit être installée à l'intérieur d'un édifice bien éclairé et aéré. Le sol doit être ferme, solide et parfaitement horizontal (pente inférieure à 2°).



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 endroits où elle peut être atteinte, touchée et/ou actionnée par des personnes autres que celles spécifiées 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

L'opérateur doit vérifier si:

- le local choisi a été préparé pour l'installation de la machine ;
- le plan sur lequel la machine est installée est ferme, solide et parfaitement horizontal ;
- le local est suffisamment éclairé, aéré, propre et la prise de courant est facile à atteindre.



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 figure 5 les distances mini pour l'installation

Note: Laisser un espace de 25 cm (10 pouces) dans la partie supérieure.

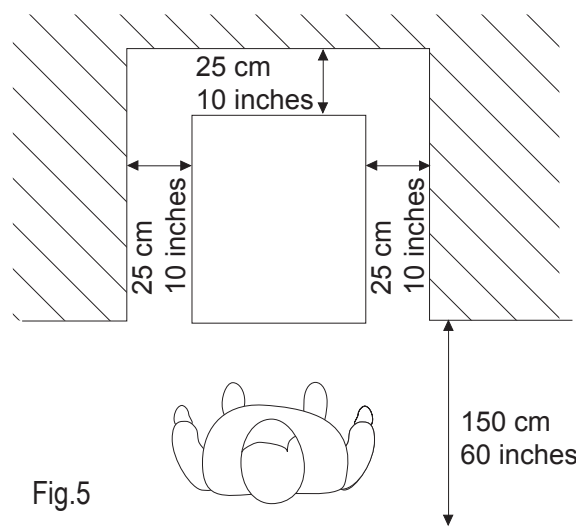


Fig.5



Voir fig. 5 les distances mini 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.



**Remarque importante :** pour soulever la machine, ne la prenez ni par le robinet, ni par le tube de purge, ni par l'indicateur de niveau ; tout dommage occasionné à la machine pour ne pas avoir respecté cette consigne n'est pas couvert par la garantie.

Après avoir placé la machine emballée à proximité de la zone d'installation, procédez comme suit:

1. ouvrez la partie supérieure de l'emballage ;
2. levez la machine pour la sortir de son emballage ;
3. positionnez 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 où la machine est installée.

Nous conseillons de conserver l'emballage pour les éventuels déplacements ou transports à venir.

### 5.4. Raccordement électrique



**Cette opération doit être effectuée exclusivement par des techniciens spécialisés.**

Avant d'enfoncer la fiche dans la prise de courant, vérifiez si l'interrupteur général est sur "0".

Le raccordement électrique de la machine est aux soins et sous la responsabilité du Client.

Reliez la machine à la ligne d'alimentation en énergie 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 raccordement 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 en énergie 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 si elle est correctement installée.

### 6.1 Mise en service



**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 :** avant de remplir le réservoir et/ou la chaudière, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

Pour effectuer la mise en service de la machine, procédez comme suit :

- Retirez le couvercle ;



Fig.6

- Remplissez la chaudière d'eau à travers l'indicateur du niveau d'eau, pour atteindre le niveau maximum indiqué par "MAX" ;

Contrôlez que le niveau de l'eau ne descend jamais en dessous du niveau mini indiqué par "MIN".



Fig.7



**Attention :** remplissez la chaudière uniquement avec de l'eau déminéralisée. Le niveau doit être effectué avec la machine à température ambiante.



**Il est interdit de remplir la chaudière avec de l'eau additionnée d'anhydride carbonique et/ou de l'eau contenant des additifs chimiques.**

- Retirez le couvercle et versez dans le réservoir la boisson préparée suivant les instructions du producteur.



Fig.8

- Après avoir versé le produit dans le réservoir, refermez-le avec le couvercle.
- Enfoncez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant.
- Appuyez sur l'interrupteur général pour mettre la machine en marche ; le produit dans le réservoir commence à être mélangé.



Fig.9

- Réglez le thermostat au maximum pour réchauffer le produit contenu dans le réservoir.



Fig.10

## 6.2 Obtenir un chocolat chaud



**Attention : le produit qui sort du distributeur est très chaud ; danger de brûlures.**

Pour obtenir un chocolat chaud, procédez comme suit :

- placez une tasse en dessous du robinet ;
- tirez le levier du robinet vers vous.



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 bougeant la tige en avant et en arrière tout en tenant bien en place la machine, comme indique la figure.



Fig.12

## 6.3. Situations d'urgence



**ATTENTION : dans toutes les situations d'urgence, pour arrêter la machine, mettez l'interrupteur général sur la position -0-.**

En cas de gel, éteignez la machine et adressez-vous à un centre d'assistance ou à un technicien spécialisé.



En cas d'incendie, vous devez libérer immédiatement la zone pour permettre l'intervention des personnes formées et équipées des moyens de protection adéquats. Utilisez toujours des extincteurs homologués ; n'utilisez jamais d'eau, ni de substances dont vous ne connaissez pas la nature avec certitude.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Le nettoyage et l'entretien des composants externes de la machine doivent être effectués avec l'interrupteur général sur la position -0- et le cordon d'alimentation débranché.



Attention : avant d'effectuer le nettoyage, laissez la machine se refroidir suffisamment.



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 où la machine est utilisée.

Quand on effectue les opérations de Nettoyage et d'Entretien, suivre les indications suivantes:

- Mettre des gants de protection pour la prévention des accidents ;
- N'utilisez pas de solvants, ni de matériaux inflammables ;
- N'utilisez pas d'éponges abrasives et/ou en métal pour nettoyer la machine et ses composants ;
- Ne jetez pas les liquides dans la nature ;
- Ne lavez pas les composants de la machine dans un lave-vaisselle ;
- Ne séchez pas les pièces de la machine dans un four conventionnel et/ou à micro-ondes ;
- N'immergez pas la machine dans l'eau ;
- Ne lavez pas la machine avec un tuyau d'arrosage ;
- Pour le nettoyage, utilisez exclusivement de l'eau tiède et un produit stérilisant approprié (conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation) qui ne peut abîmer les composants de la machine ;
- Le nettoyage et l'entretien terminé, rétablissez et fixez 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 inoxydables, les matériaux plastiques, les caoutchoucs utilisés dans la fabrication de ces pièces et leur forme particulière facilitent le nettoyage mais n'empêchent pas la formation de bactéries et de moisissures si le nettoyage est insuffisant.



Il est interdit de nettoyer ou d'effectuer l'entretien de la machine avec l'interrupteur général sur -1- et avec la fiche dans la prise de courant.

### 7.1. Vider le réservoir

Avant de procéder au nettoyage du réservoir, videz-le de tout le produit préparé précédemment.

Si vous effectuez le nettoyage avant la première mise en service, vous ne devez pas vider le réservoir ; passez immédiatement à la rubrique 7.2.

La machine sous tension, videz entièrement le réservoir de produit.



Fig.13

Remplissez le réservoir d'eau et placez le thermostat sur 50°C ; faites fonctionner l'appareil pendant 15/20 minutes.

Videz tout le contenu du réservoir en utilisant le robinet.

Ensuite, éteignez l'interrupteur général et retirez la fiche de la prise de courant.

### 7.2. Démontez le réservoir



Attention : avant de procéder au démontage du réservoir, débranchez la fiche de la prise de courant ; laissez la machine se refroidir suffisamment.

Le démontage du réservoir et de ses composants est fondamental pour un nettoyage et une stérilisation corrects de la machine.

Pour démonter correctement un réservoir, procédez comme suit :

1 retirez le couvercle.



Fig.14

2 retirez le batteur en faisant attention à ce que l'axe central ne quitte pas son logement ;



Fig.15

2 appuyer sur le bouton qui fixe le robinet à la machine et simultanément extrayez le robinet avec suffisamment de force.



Fig.18

3 uniquement pour les mod. 5 Litres et 10 Litres : retirez le réservoir par le haut.



Fig.16

 Il est interdit de démonter le robinet si le réservoir contient du produit ou un tout autre liquide.

### 7.3.1. Démontez le robinet

Pour un nettoyage plus en profondeur de la partie interne du robinet, démontez-le comme suit :

a) Tirez complètement la tige (A) par son extrémité (B) et, simultanément, poussez le levier (C), pour le faire sortir de son support ;

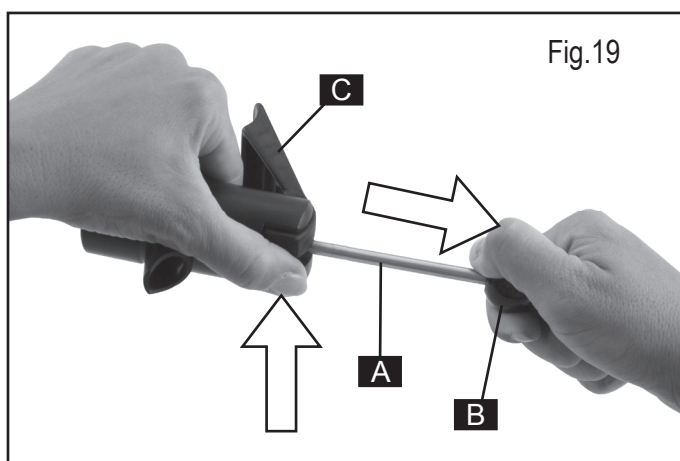



Fig.19

 Il est interdit de démonter le réservoir s'il contient encore du produit ou un tout autre liquide.

### 7.3. Démontez le robinet

Pour démonter le robinet, procédez comme suit :

1 extrayez la tige le plus possible et tournez le levier pour qu'il prenne appui sur la tige ;



Fig.17

b) dévissez l'extrémité (B) en la tournant dans le sens antihoraire ;

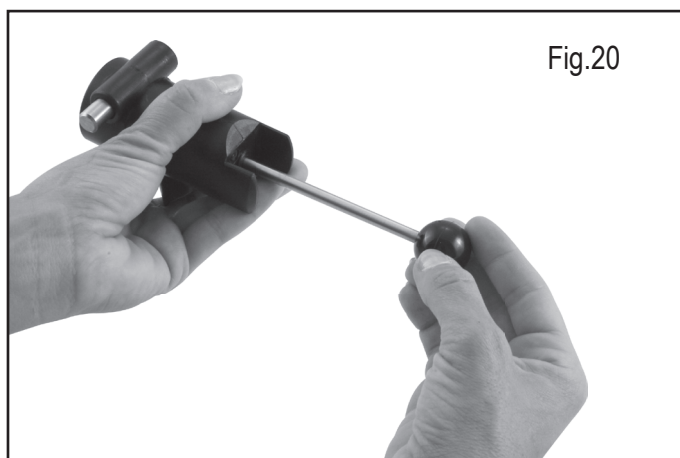
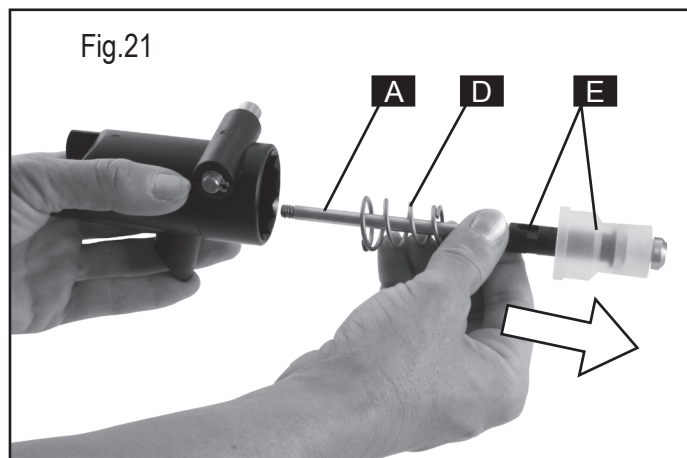
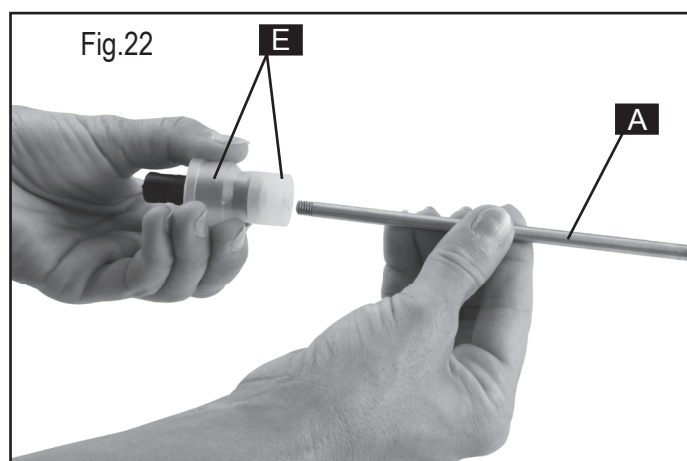


Fig.20

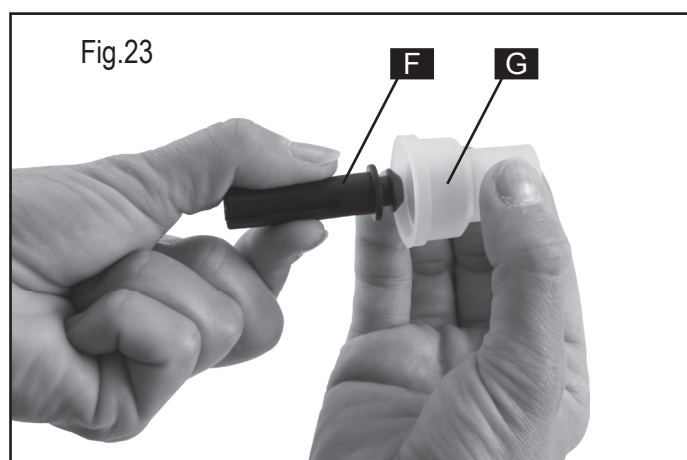
c) extrayez la tige (A) et le ressort (D) du corps du robinet (l'ensemble arbre/joint (E) sortiront avec la tige) ;



d) extrayez la tige (A) de l'ensemble arbre/joint (E) ;



e) démonter (en le tirant) le bout (F) de la garniture (G).



## 7.4. Laver et stériliser les composants

Tous les composants démontés doivent être soigneusement lavés et stérilisés.



**Attention : la solution stérilisante doit être conforme aux normes en vigueur au moment de l'utilisation de la machine. Utilisez le produit stérilisant en respectant les instructions reportées sur l'étiquette du produit.**

Pour effectuer correctement ces opérations, procédez comme suit :

- 1 remplissez un récipient avec de l'eau chaude (50-60°C) et du savon ;
- 2 lavez les composants démontés avec cette solution savonneuse ;
- 3 rincez avec de l'eau chaude et assurez-vous que tout résidu de lubrifiant soit éliminé ;
- 4 remplissez un autre récipient avec le produit stérilisant dilué dans de l'eau ;
- 5 plongez les composants dans la solution stérilisante (utilisez le produit stérilisant en suivant les instructions reportées sur l'étiquette) ;
- 6 rincez avec de l'eau propre ;
- 7 posez les composants sur une table propre et séchez-les.

Laver la partie interne de tous les résidus de produit avec un chiffon humide.



**Attention : l'eau ne doit pas entrer à l'intérieur du tube central pendant le lavage de la partie interne ; pour ce, assurez-vous que le tube est fermé c'est-à-dire que l'axe central est bien fixé.**

Lavez et stérilisez le couvercle.

Pour nettoyer le tube en acier par où sort le produit et qui se trouve sur la partie fixe de la machine, utilisez la petite brosse fournie avec la machine.

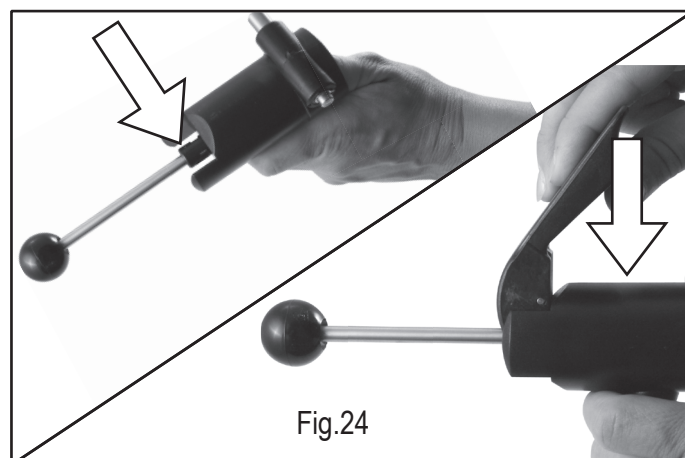
## 7.5. Assembler les composants lavés

Tous les composants lavés et stérilisés doivent être réassemblés avec soin.

### 7.5.1. Assembler le robinet

Pour réassembler le robinet, effectuez les opérations de démontage illustrées de la Fig. 20 à la Fig.23 en sens inverse.

Pour le montage du levier (C), poussez la tige (A) de l'intérieur pour faire sortir les guides ; ensuite, introduisez le levier et relâchez lentement la tige.



## 7.5.2. Assembler le réservoir



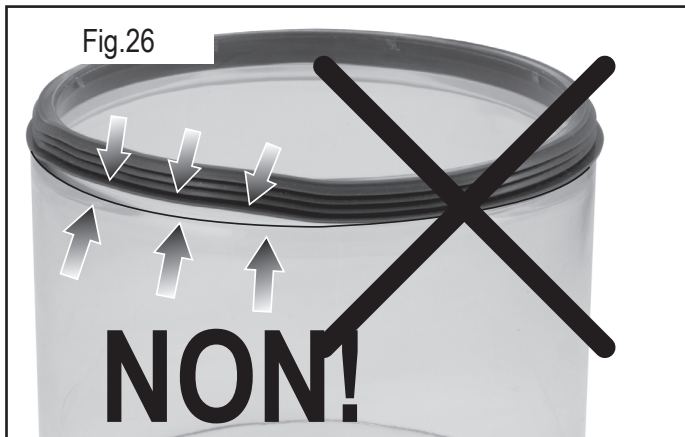
Attention : vérifier si le joint est bien monté ; une erreur de montage du joint provoque la fuite du produit ; danger de brûlures !

Avant d'assembler le réservoir sur la machine, il faut contrôler si le joint est bien monté.

La Fig.25 montre un joint correctement monté; en ce cas le joint adhère uniformément au bord du réservoir.



La Fig. 26 montre un joint qui n'est pas correctement monté; en ce cas, le joint N'adhère PAS parfaitement au bord du réservoir.



### Pour les modèles 5 Litres et 10 Litres :

- remonter le réservoir 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 si le réservoir est bien monté sur la machine; une erreur de montage du réservoir provoque la fuite du produit ; danger de brûlures !

La Fig.28 montre un réservoir correctement monté; en ce cas, le réservoir adhère uniformément au bord de la machine.



La Fig. 29 montre un réservoir qui n'est pas correctement monté; en ce cas, le réservoir N'adhère PAS parfaitement au bord de la machine.



- assurez-vous que l'axe central n'est pas soulevé. Sinon, sortez-le du tube central et réintroduisez-le en le tournant légèrement et en le poussant vers le bas jusqu'à ce qu'il rentre dans son logement ;



- introduisez le batteur dans son logement.



### 7.5.3. Monter le robinet

Pour remonter correctement le robinet, procédez comme suit :

- maintenez le bouton pressé ;
- introduisez le robinet dans le logement prévu à cet effet en poussant jusqu'à ce que le bouton reprenne sa position initiale
- replacez la tige et le levier en position d'utilisation.



### 7.6. Stériliser la partie interne

Avant de mettre la machine en service, procédez à la stérilisation de sa partie interne.



**Attention ! Le thermostat doit être mis sur "0"-**

Opérez comme suit :

- 1 préparez la solution stérilisante dans un récipient (suivez les instructions reportées sur l'emballage du produit stérilisant)
- 2 versez la solution stérilisante dans le réservoir ;
- 3 laissez agir le temps nécessaire (voir les instructions du produit stérilisant).
- 4 Videz le produit stérilisant contenu dans le réservoir par le robinet.

Ensuite, vous devez rincer le réservoir et la partie interne pour éliminer les résidus de produit stérilisant.



**Attention : le rinçage du réservoir du produit stérilisant doit avoir lieu conformément aux instructions reportées sur l'emballage du produit et les normes hygiéniques en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.**

### 7.7. Nettoyer la cuvette d'écoulement

Une fois par jour, videz et nettoyez la cuvette d'écoulement.

Maintenez fermement le tube de purge et soulevez la cuvette avec la grille : tirez-la vers vous pour la sortir de son logement.



Lavez la cuvette et la grille séparément avec de l'eau tiède.

Séchez tous les composants.

Remplacez la grille au-dessus de la cuvette.

Placez le tube de purge dans la fente prévue à cet effet.

Reposez la cuvette dans son logement et appuyez vers le bas pour l'encaster dans le corps machine.

## 7.8. Vider la chaudière



Attention : au cours des opérations de vidage de la chaudière, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.



Attention ! le vidage de la chaudière ne peut être effectué que si le réservoir est vide et quand la machine est suffisamment refroidie.

Pour effectuer le vidage de la chaudière, procédez comme suit :

- 1) retirez la fiche de la prise de courant ;
- 2) déposez la cuvette d'écoulement ;
- 3) retirez le couvercle ;



Fig.34

- 4) soulevez la machine des deux mains et déversez le contenu de la chaudière dans un récipient prévu à cet effet.



Fig.35



Il est interdit de prélever l'eau de la chaudière pour un usage alimentaire.


## 8. DEMOLITION



Les déchets d'équipements électriques doivent être éliminés conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE.

Ces équipements NE PEUVENT PAS ETRE ELIMINES suivant le flux normal des déchets solides urbains, mais doivent être collectés séparément pour optimiser la réutilisation et le recyclage des matériaux dans lesquels ils ont été construits.



Le symbole  du panier barré est reporté sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte sélective.

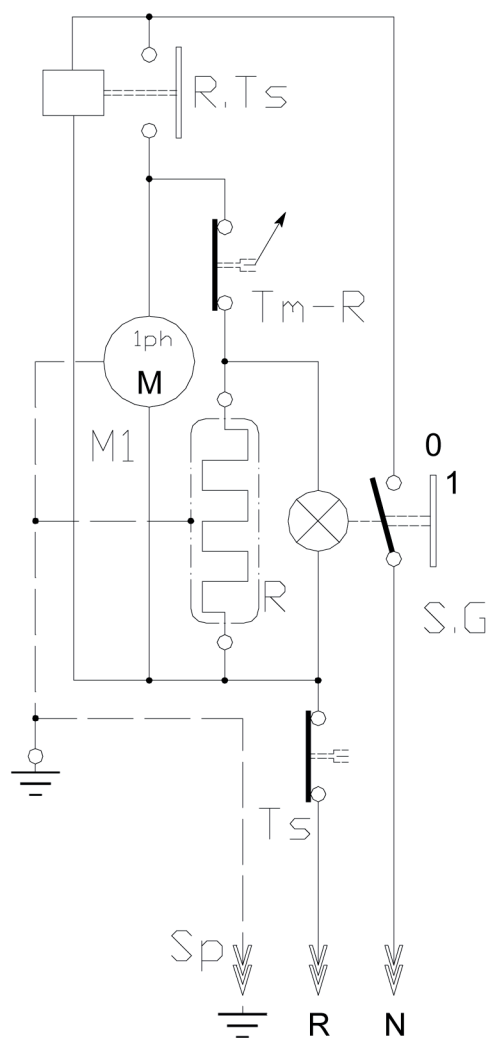
Le respect des lois en matière de gestion et d'élimination des déchets contribue à la protection de l'environnement.



## 9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE

Problème	Cause	Remède
LE DISTRIBUTEUR NE CHAUFFE PAS	Pas de courant	Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans la prise.
	Le protecteur thermique est intervenu.	Contrôlez le protecteur thermique, voir rubr. 6.1.
	Le thermostat est sur "0".	Réglez le thermostat.
LE BATTEUR NE TOURNE PAS	Pas de courant	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	Adressez-vous à l'assistance.
	Interrupteur général sur (0)	Appuyez sur l'interrupteur général.
LE ROBINET PERD	Il n'est pas bien monté.	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.	Adressez-vous à l'assistance technique.
DE L'EAU SORT DE L'INDICATEUR DE NIVEAU	La température est trop élevée.	Abaissez la température.
	Le joint d'étanchéité de l'indicateur de niveau doit être remplacé.	Adressez-vous à l'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 RÉSERVOIR TRANSPARENT.	Le réservoir n'est pas bien monté.	Videz le distributeur. Démontez puis remontez le réservoir, voir les instructions, rubr. 7.5.2.
	Le joint d'étanchéité doit être remplacé.	Adressez-vous à l'assistance technique.
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



POS.	DESCRIPTION
M1	MOTEUR AGITATEUR
R	RESISTANCE
R-Ts	RELAIS
S.G.	SELECTEUR GENERAL
Sp	FICHE ALIMENTATION GENERALE
Tm-R	THERMOSTAT RESISTANCE
Ts	SENSEUR

