

Chocolady

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

MODE D'EMPLOI

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Lea cuidadosamente essas instruções de uso antes de utilizar la máquina

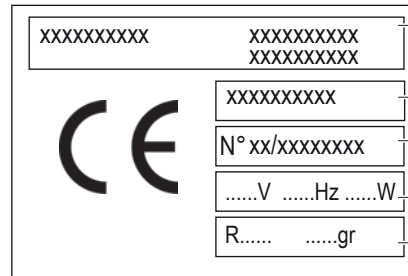


Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:

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

- **2006/42/CE** **Directiva “Máquinas”**
- **2006/95/CE** **Directiva “Baja Tensión”**
- **2004/108/CE** **Directiva “EMC”**
- **97/23/CE** **Directiva “PED”**
- **2004/1935/CE** **Reglamento “Materiales y objetos en contacto con los productos alimentarios”**

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



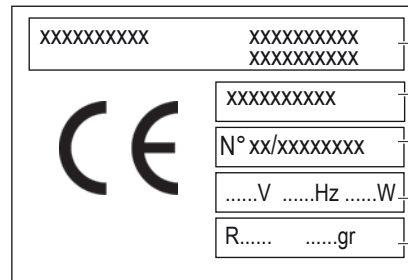
- Nombre del fabricante y número de identificación a efectos del IVA
- Modelo máquina
- Año de fabricación/número de serie
- Características eléctricas
- Tipo de gas refrigerador empleado y cantidad

For machines with CE marking:

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

- **2006/42/CE** **“Machinery” Directive**
- **2006/95/CE** **“Low Voltage” Directive**
- **2004/108/CE** **“EMC” Directive**
- **97/23/CE** **“PED” Directive**
- **2004/1935/CE** **Regulation “Materials and items in contact with foodstuffs”**

The rating plate on each machine bears the following information:



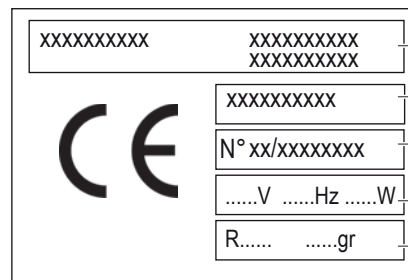
- Manufacturer's name
- Machine model
- Year of production/serial number
- Electrical specifications
- Type and quantity of coolant gas

Pour les machines portant la marque CE:

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

- **2006/42/CE** **Directive “Machines”**
- **2006/95/CE** **Directive “Basse Tension”**
- **2004/108/CE** **Directive “EMC”**
- **97/23/CE** **Directive “PED”**
- **2004/1935/CE** **Règlementation “Matériaux et objets en contact avec les produits alimentaires”**

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



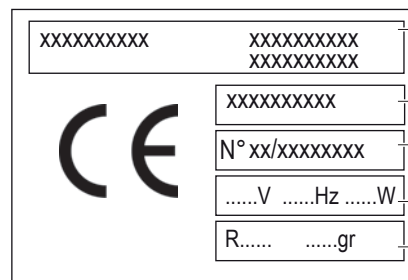
- Nom du constructeur et raison sociale
- Modèle machine
- Année de fabrication/número de série
- Caractéristiques électriques
- Type de gaz réfrigérant employé et quantité

Para as máquinas com a marca CE assinala-se o seguinte:

O fabricante declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que, a máquina à qual faz referência o presente manual (ver placa de identificação aplicada na tampa da presente), cumpre com os requisitos previstos pelas seguintes directivas:

- **2006/42/CE** **Directiva “Máquinas”**
- **2006/95/CE** **Directiva “Baixa Tensão”**
- **2004/108/CE** **Directiva “EMC”**
- **97/23/CE** **Directiva “PED”**
- **2004/1935/CE** **Regulamento “Materiais e objectos em contacto com os produtos alimentares”**

Cada máquina contém na placa de identificação as seguintes informações:



- Nome do fabricante e número de identificação para efeitos de IVA
- Modelo da máquina
- Ano de fabrico / número de série
- Características eléctricas
- Tipo de gás refrigerante empregue e quantidade

Versión españolaPag.2 - ES

English version Pag.2 - EN

Version française.....Pag.2 - FR

Versão portuguêsPag.2 - PT

INDICE

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL ...3	7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 10
1.1. Fabricante3	7.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección 10
1.2. Personal encargado3	7.2. Vaciado de la cuba 11
1.3. Estructura del manual3	7.3. Desmontaje de la cuba 11
1.3.1. Objetivo y contenido3	7.4 . Extracción del grifo..... 12
1.3.2. Destinatarios.....3	7.5. Limpieza de la olla 13
1.3.3. Conservación.....3	7.6. Desmontaje del grifo. 14
1.3.4. Símbolos utilizados.....3	7.7. Lavado e higienización de los componentes 15
2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA..... 4	7.8. Ensamblaje de los componentes lavados..... 15
2.1. Uso previsto de la máquina..... 4	7.8.1. Ensamblaje de la cuba. 15
2.2. Principales componentes 4	7.8.2. Ensamblaje del grifo. 16
2.3. Datos técnicos..... 4	7.8.3 . Montaje del grifo 17
3. SEGURIDAD 5	7.9. Higienización de la parte interna..... 17
3.1. Normas generales de seguridad 5	7.10. Limpieza de la cubeta receptora de goteo 17
3.2. Funciones de parada 5	7.11. Limpieza de la tapa de la cubeta 17
3.3. Placas 5	7.12. Vaciado de la caldera 18
3.4. Situaciones de emergencia..... 5	7.13. Limpieza y descalcificación de la caldera 18
4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO . 6	7.14. Sustitución de la pila del termómetro 19
4.1. Embalaje 6	7.15. Restablecimiento de la termosonda 19
4.2. Transporte y desplazamiento 6	7.16. Mantenimiento periódico 20
4.3. Almacenamiento 6	8. DESGUACE 20
5. INSTALACIÓN 6	9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS... 21
5.1. Accesorios entregados adjuntos 7	10. ESQUEMA ELECTRICO 22
5.2. Montaje y emplazamiento 7	
5.3. Tratamiento del embalaje..... 7	
5.4. Enlace eléctrico 7	
6. FUNCIONAMIENTO 8	
6.1 Puesta en funcionamiento..... 8	
6.2 Suministro del producto 9	

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

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

1.2. Personal encargado

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

Operador

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

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

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

Técnico especializado

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

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



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

1.3. Estructura del manual

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

1.3.1. Objetivo y contenido

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

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



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

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



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

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

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

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

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

1.3.3. Conservación

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

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

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



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

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



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

PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO



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

ADVERTENCIA



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

PROHIBICIÓN



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

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



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

PROTECCIÓN PERSONAL



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

TÉCNICO ESPECIALIZADO



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

ÓRGANOS MÓVILES



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

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

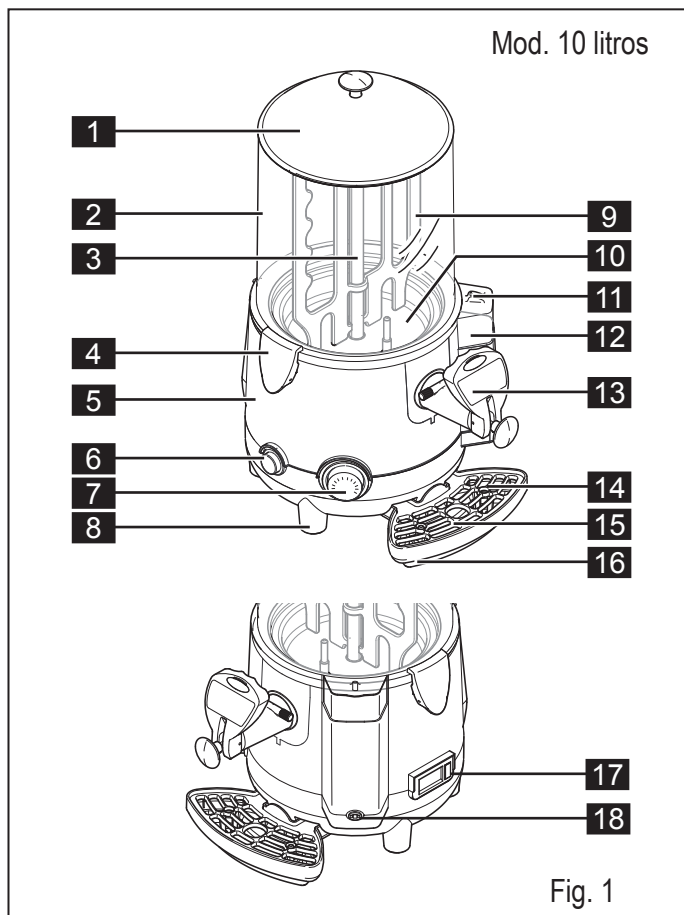
2.1. Uso previsto de la máquina

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

2.2. Principales componentes

Los principales componentes de la máquina son:

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



2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

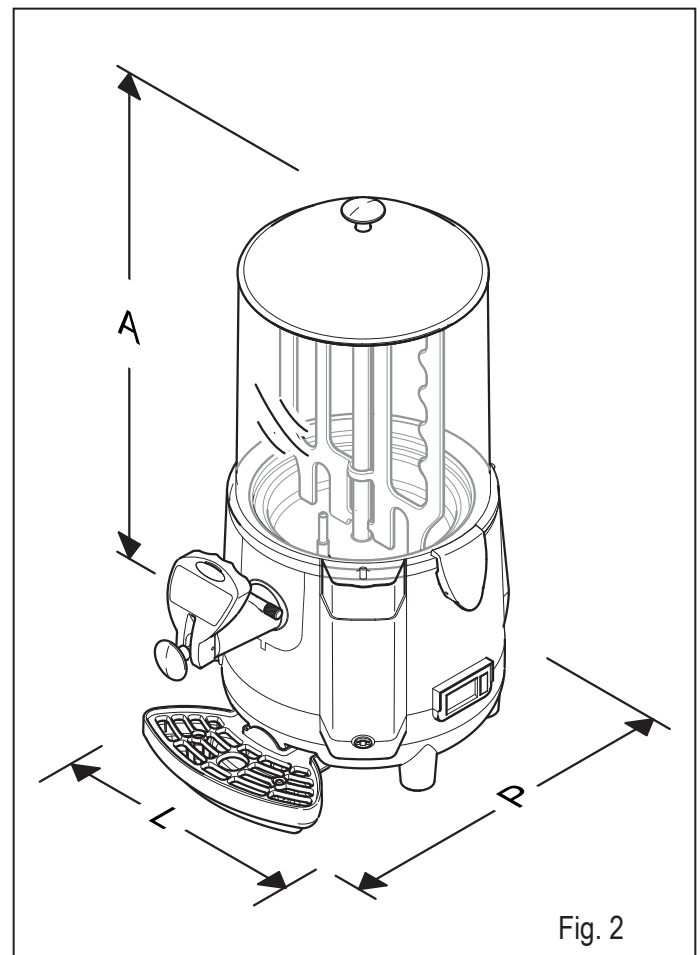
Modelo	5 litros (1.32 Gal US)	10 litros (2.64 Gal US)
Dimensiones máquina (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Peso (cuba vacía)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Potencia máxima consumida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



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



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



3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

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

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



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

Es de considerar como uso impropio:

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

3.2. Funciones de parada

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

3.3. Placas

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

3.4. Situaciones de emergencia



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



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

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



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



4.1. Embalaje

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

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

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

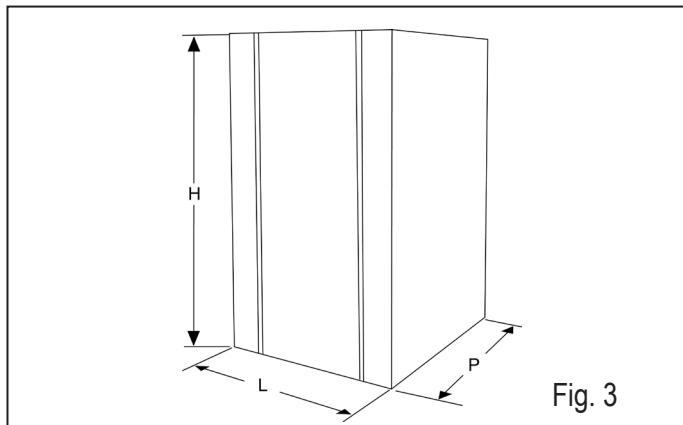


Fig. 3



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

4.2. Transporte y desplazamiento



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

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

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



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

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

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

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

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



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

4.3. Almacenamiento



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



Antes de almacenar la máquina, vacíe la caldera.

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

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

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

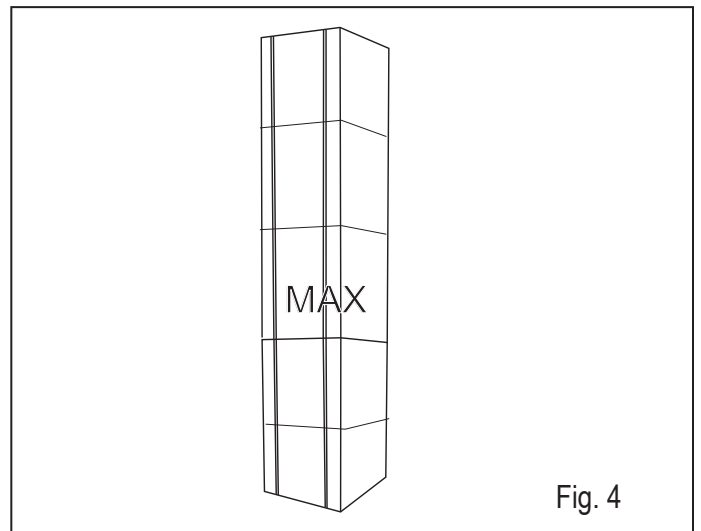


Fig. 4

5. INSTALACIÓN



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

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



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



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

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

5.1. Accesorios entregados adjuntos

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

5.2. Montaje y emplazamiento

Se debe comprobar lo siguiente:

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



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

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

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

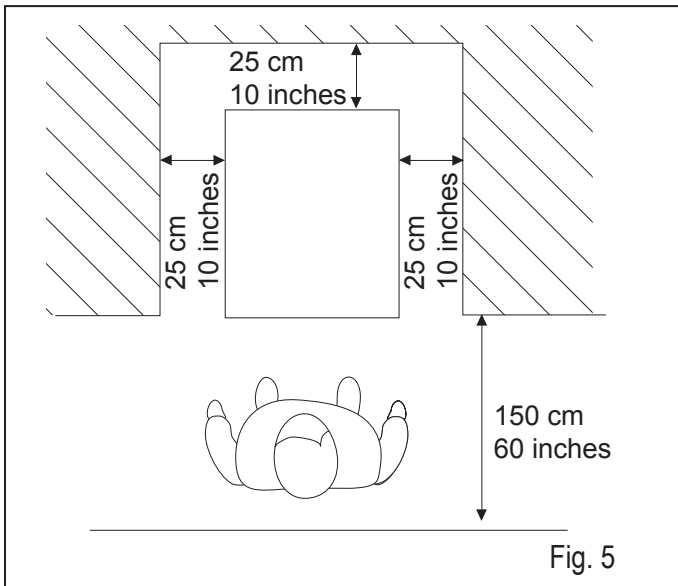


Fig. 5

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

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



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

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

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

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



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

5.3. Tratamiento del embalaje

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

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

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

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

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

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

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

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



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

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



Queda prohibido:

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

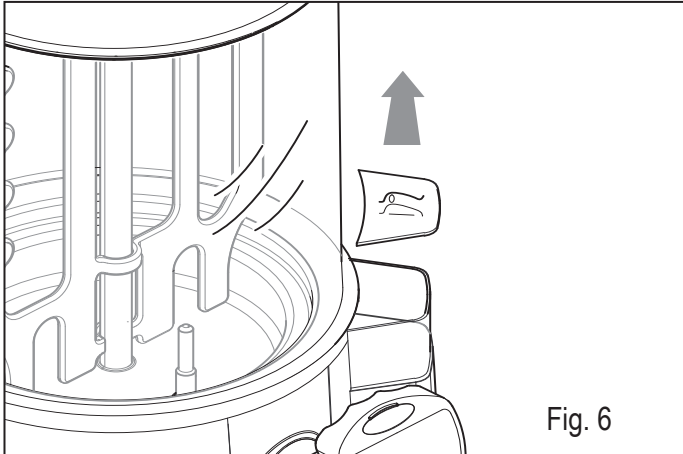
6. FUNCIONAMIENTO

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

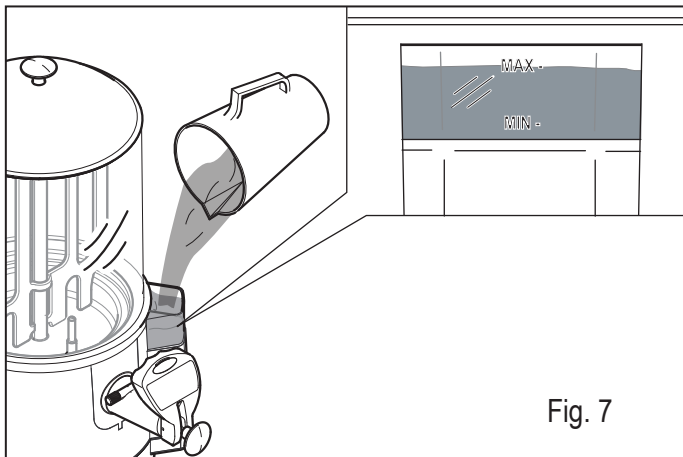
6.1 Puesta en funcionamiento

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

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



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

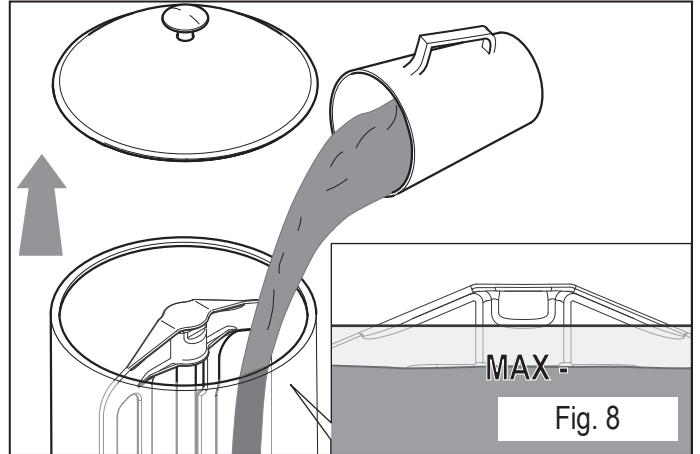


Atención: rellene la caldera echando el agua lentamente y compruebe durante algunos segundos que el nivel del agua haya alcanzado el nivel -MÁX- y sea estable.

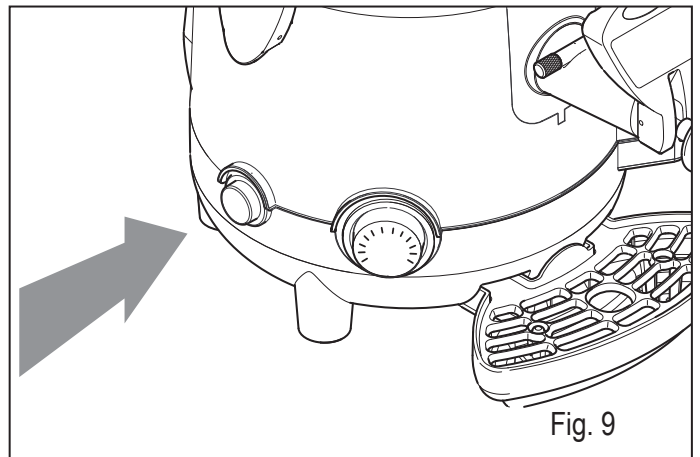


En el primer relleno, con la caldera vacía, la cantidad de agua necesaria para llenar la caldera es de unos 3,25 litros (0,86 GAL US).

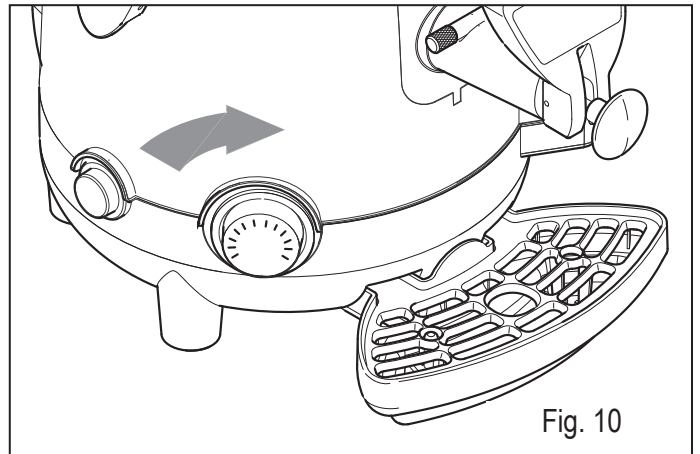
- retirar la tapa verter en la cuba la bebida preparada siguiendo las instrucciones del productor.
- no supere el nivel máximo indicado con -MAX- en la propia cubeta;



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



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



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



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



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

- Versión 115V:

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

- Versión 230V:

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



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



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



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

6.2 Suministro del producto



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

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



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

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

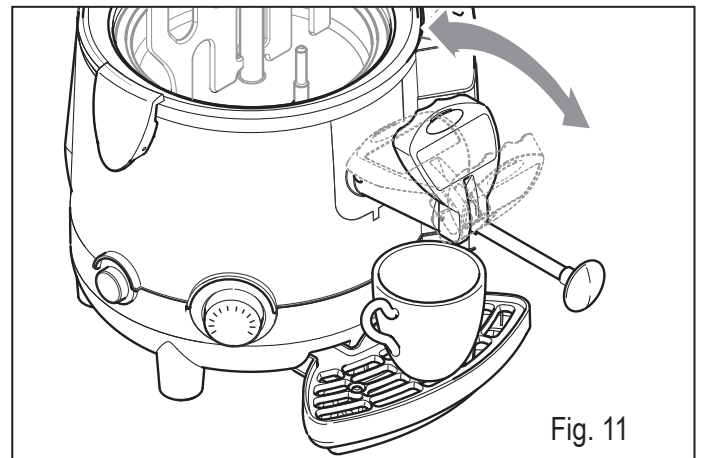


Fig. 11



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

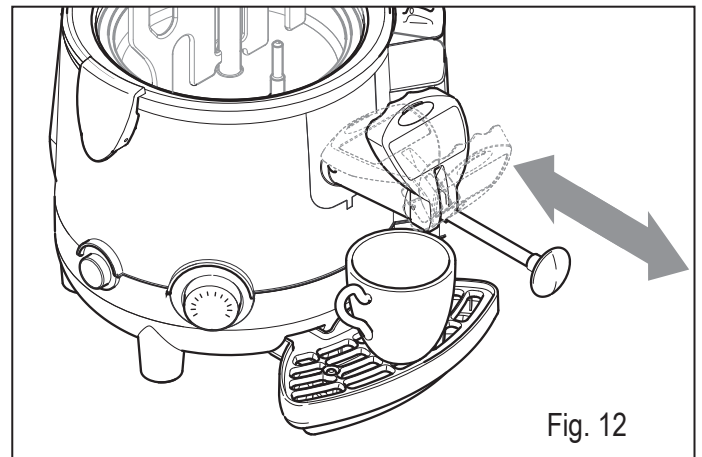


Fig. 12



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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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



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



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



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



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



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

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

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

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



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



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

7.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección

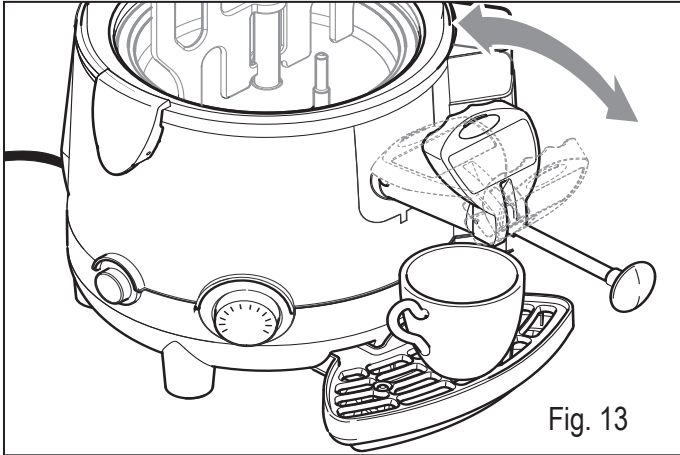
Al efectuar los trabajos de limpieza y desinfección, aplique lo que se describe a continuación:

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

7.2. Vaciado de la cuba

Antes de limpiar la cubeta es necesario vaciarla del producto.

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



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

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



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

7.3. Desmontaje de la cuba



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



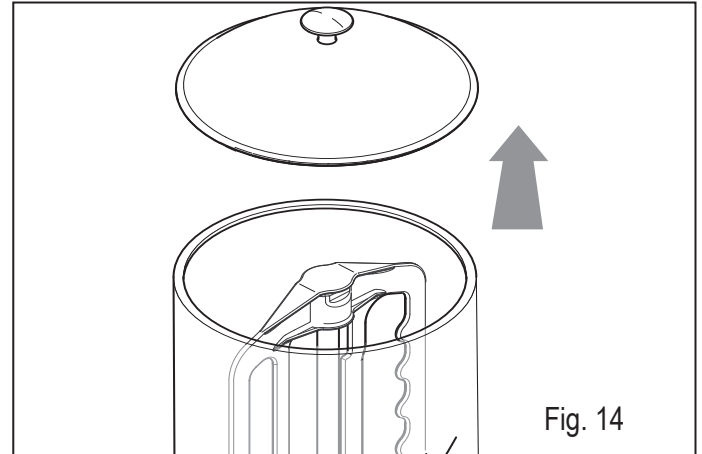
Está prohibido desmontar la cubeta si en su interior se encuentra aún producto o cualquier otro líquido.



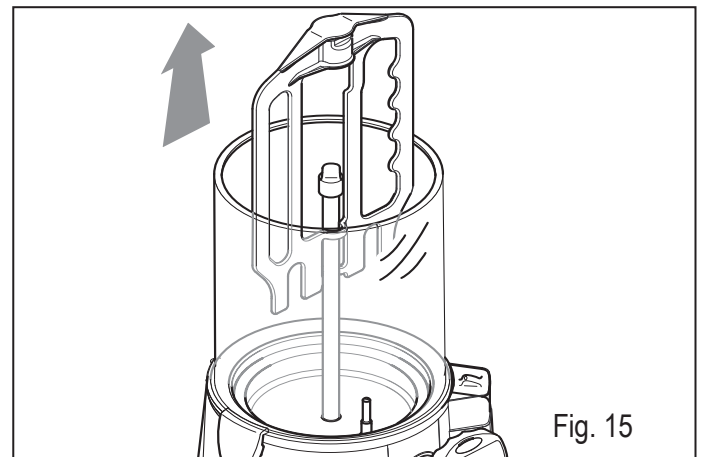
El desmontaje de la cubeta y de sus componentes es fundamental para la limpieza correcta y la desinfección de la máquina.

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

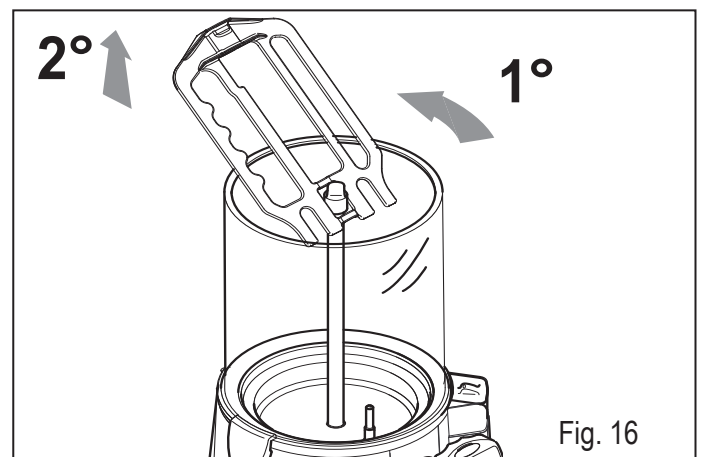
- retirar la tapa;



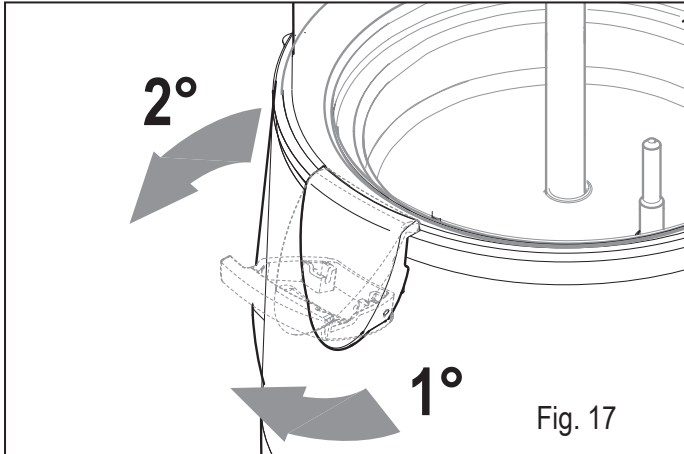
- extraiga hacia arriba el agitador manteniéndolo en eje con la varilla central hasta alcanzar la ranura inferior del propio agitador con el perno de rotación;



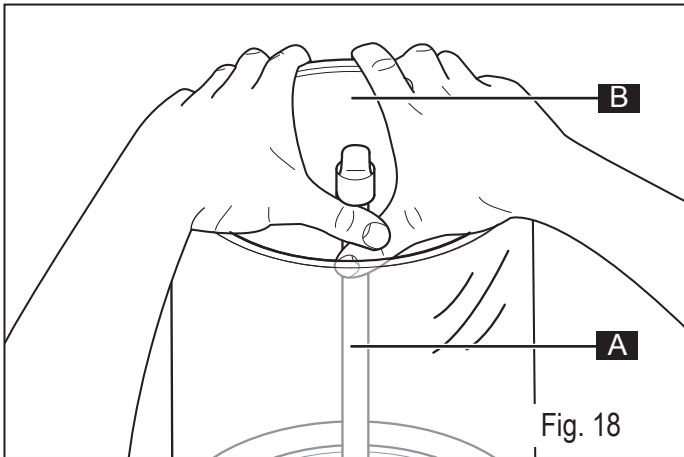
- incline y extraiga hacia arriba el agitador, como se indica en la figura, para su extracción completa;



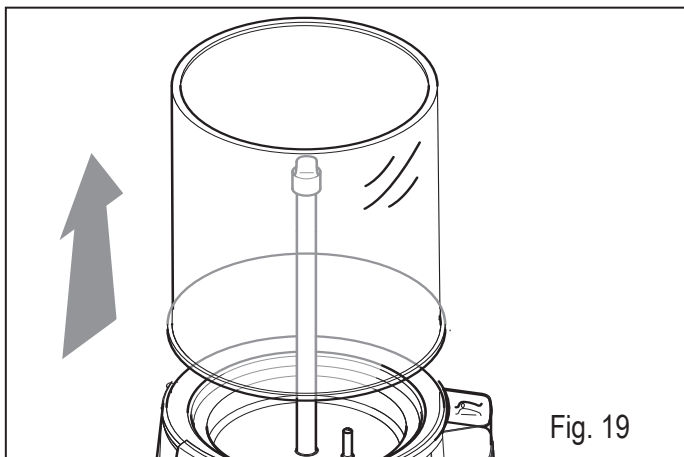
- desenganche las asas de enganche cubeta, como ilustra la figura, para liberar la cubeta del cuerpo de la máquina;



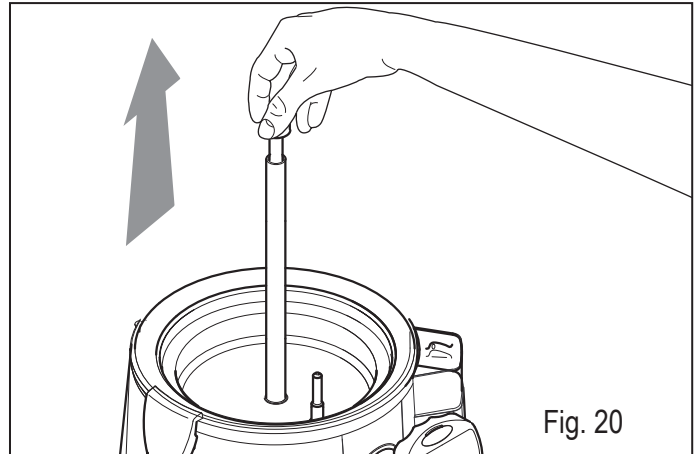
- desprenda la cubeta del cuerpo máquina haciendo palanca con 2 dedos sobre la parte fija de acero de la varilla de rotación del agitador (A) y con los otros dedos sobre el borde externo de la cubeta (B). Aumente gradualmente la tracción hasta que la cubeta no se haya desprendido de su alojamiento;



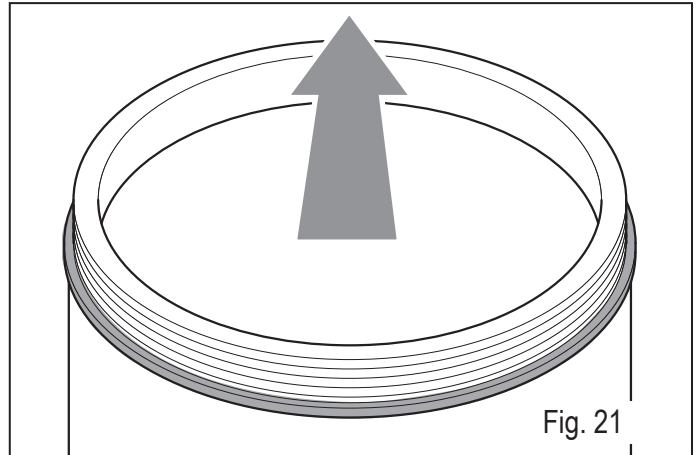
- con ambas manos, extraiga la cubeta hacia arriba;



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



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



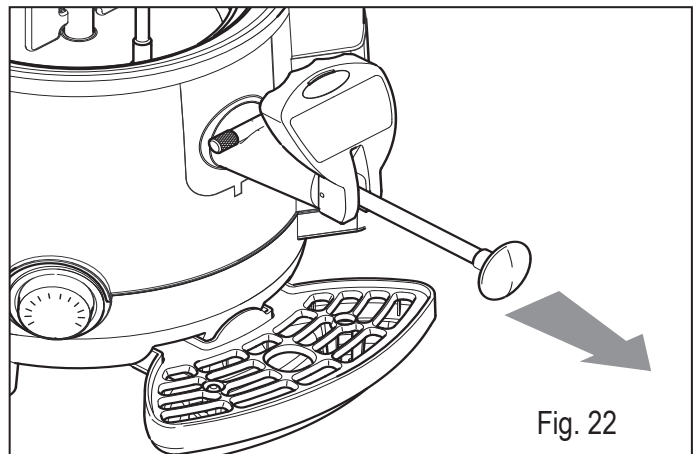
7.4. Extracción del grifo



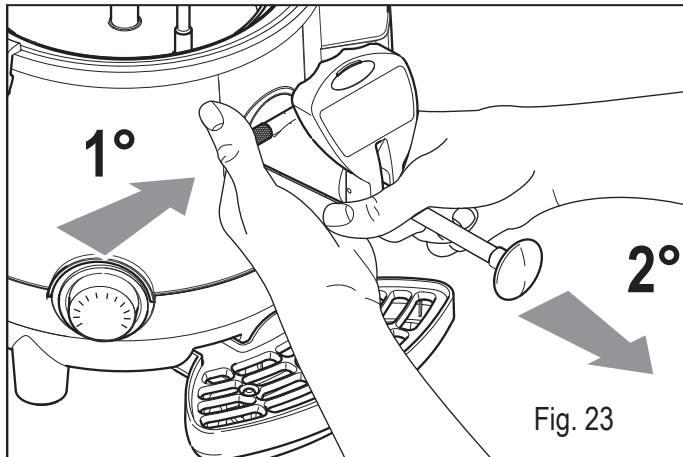
Está prohibido desmontar el grifo si dentro de la cubeta hay producto aún o cualquier otro líquido.

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

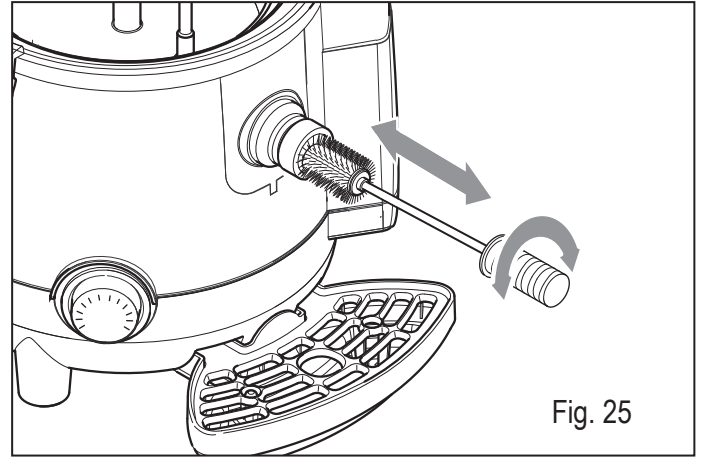
- lleve la varilla a la posición de máxima extracción;



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



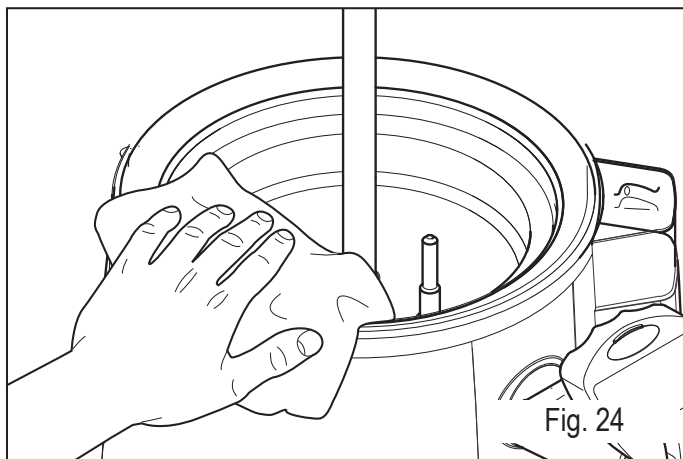
- limpie el canal de conexión entre la cubeta y el grifo usando una escobilla como se indica en la figura;



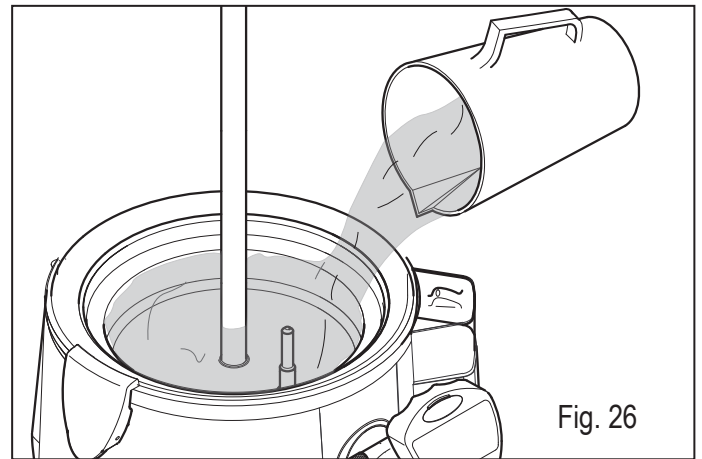
7.5. Limpieza de la olla

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

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



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

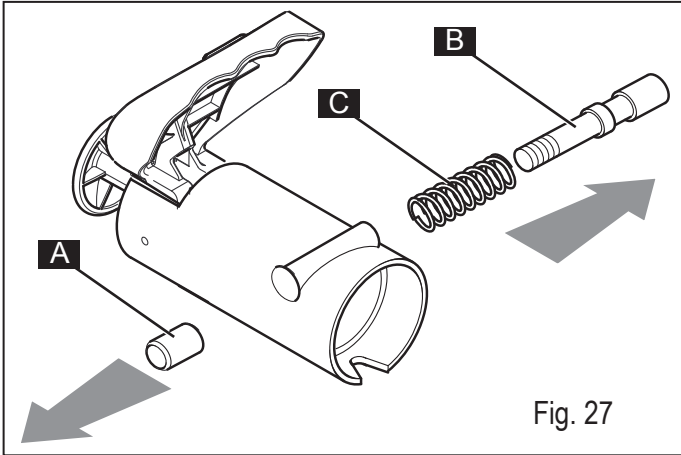


- haga que toda el agua de la olla se derrame mediante el grifo, para eliminar también los pequeños residuos de producto que hayan podido quedar dentro del canal de distribución;

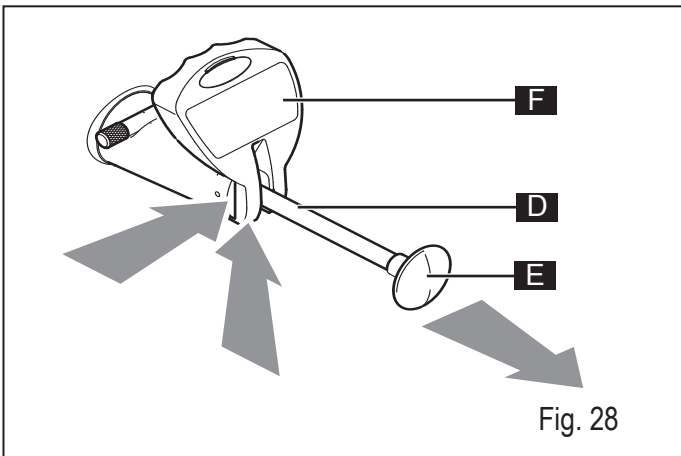
7.6. Desmontaje del grifo

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

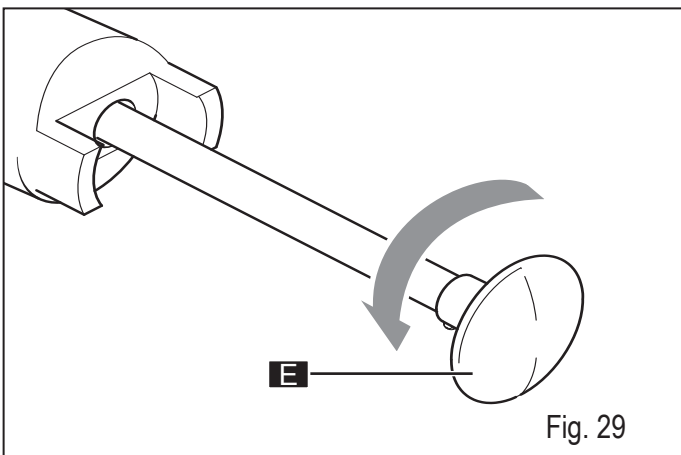
- extraiga el grifo según el procedimiento indicado en el párrafo correspondiente "7.4 – Extracción del grifo".
- coloque el grifo en una superficie plana y limpia, a continuación, desenrosque y extraiga los tornillos (A) de fijación del botón a la máquina sacando de su alojamiento el perno (B) con el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



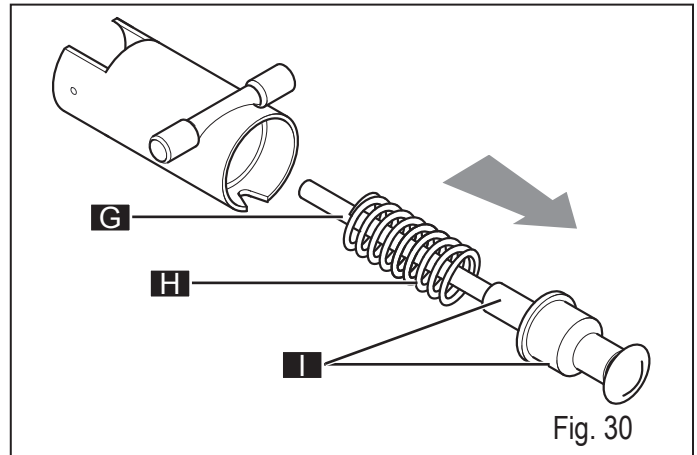
- tire completamente de la varilla (D) mediante el mango (E) y, simultáneamente, empuje la palanca (F) de abajo a arriba, hasta extraerla de las guías del perno, como ilustra la figura;



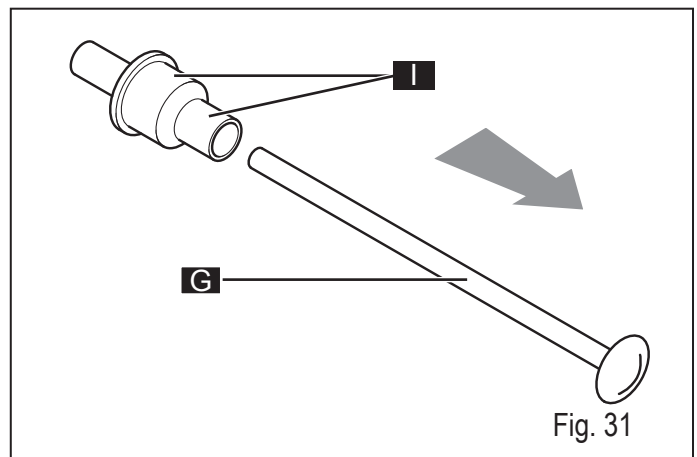
- desenrosque el mango (E) girándolo en sentido antihorario, manteniendo fija la varilla;



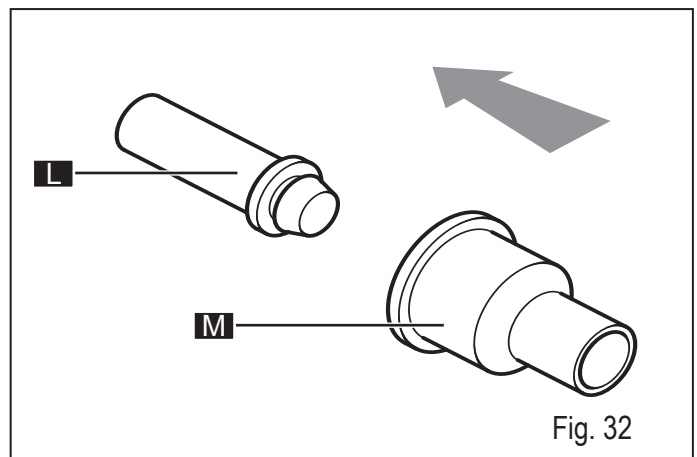
- extraer el vástago (G) y el resorte (H) desde el cuerpo del grifo (el conjunto perno/guarnición (I) saldrá junto con el vástago);



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



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



7.7. Lavado e higienización de los componentes

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

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

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

7.8. Ensamblaje de los componentes lavados.

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

7.8.1. Ensamblaje de la cuba



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

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

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

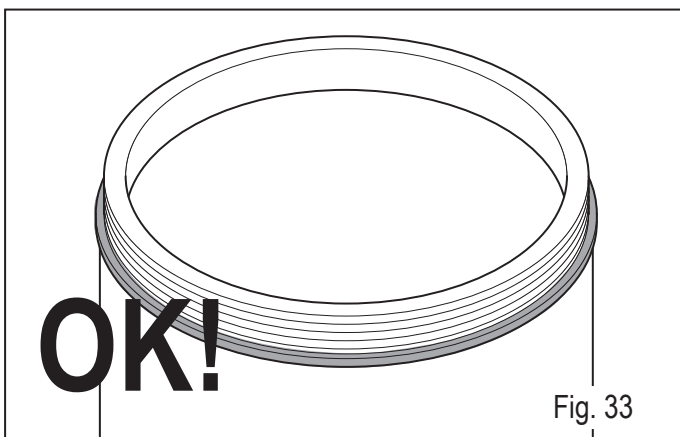


Fig. 33

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

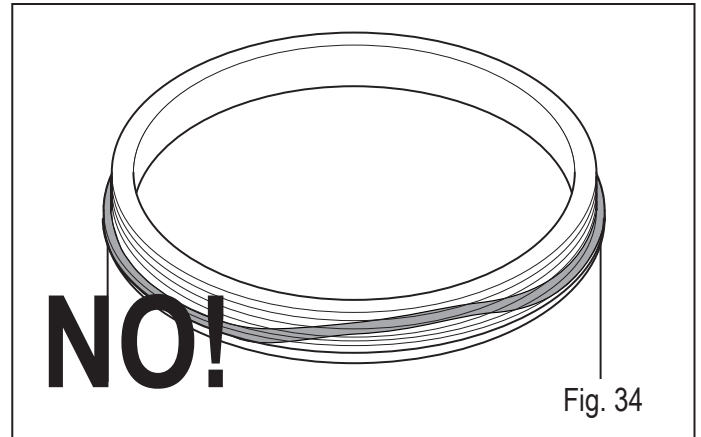


Fig. 34

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

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

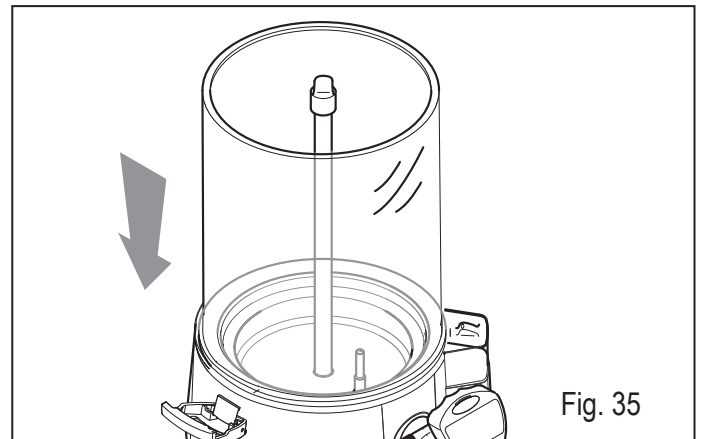


Fig. 35



NO UTILIZAR GRASA NI VASELINA



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

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

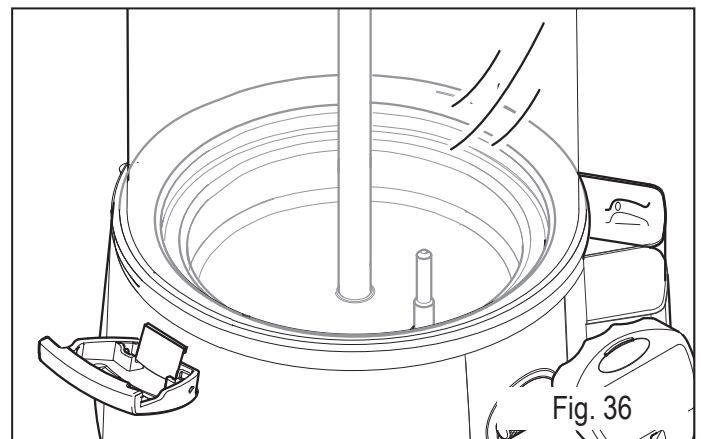
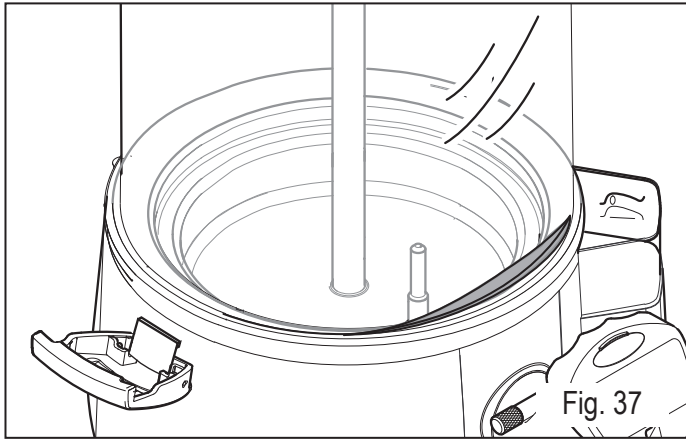
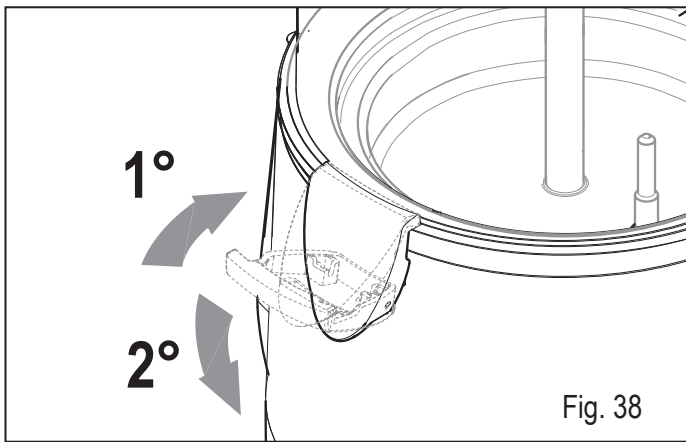


Fig. 36

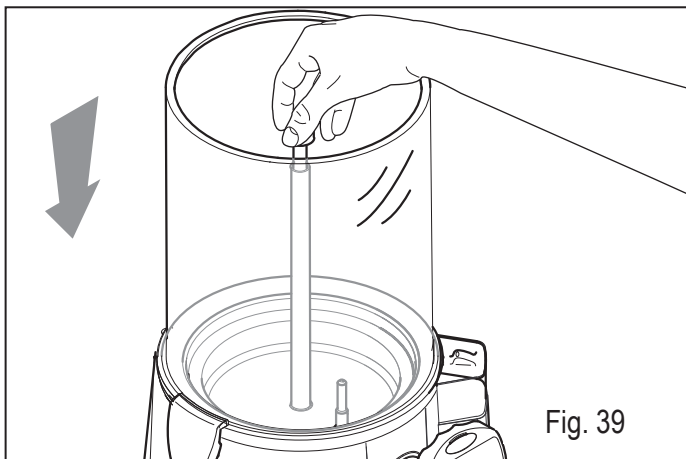
La Fig. 37 ilustra una cuba no correctamente montada; en este caso la adherencia de la cuba NO es perfecta en todo el borde de la máquina.



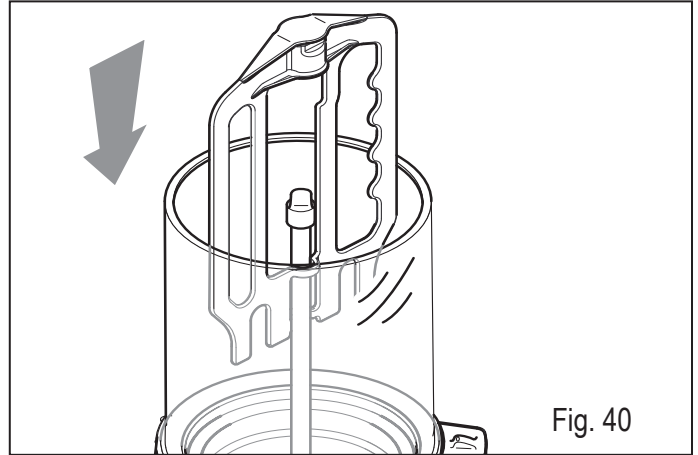
- fije la cubeta al cuerpo de la máquina mediante las asas de enganche cubeta, como se indica en la figura;



- introduzca el árbol agitador en su alojamiento;



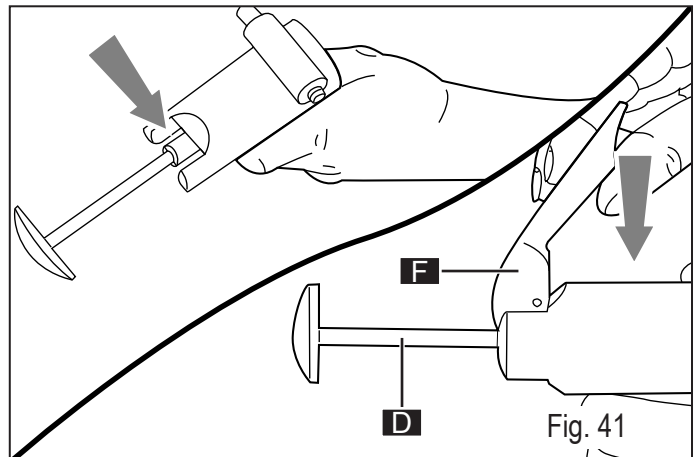
- introduzca el agitador en su alojamiento, con el procedimiento inverso al descrito en el párrafo 7.3.



7.8.2. Ensamblaje del grifo

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

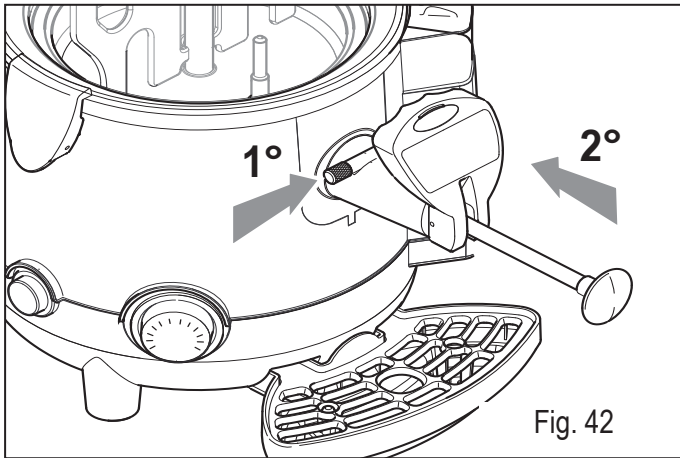
Para efectuar el montaje de la palanca (F) empujar el vástago (D) por la parte interna hasta obtener la salida de las guías; a continuación introducir la palanca (F) y soltar lentamente el vástago (D).



7.8.3 Montaje del grifo

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

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



7.9. Higienización de la parte interna



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

Operar de la siguiente manera:

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

7.10. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

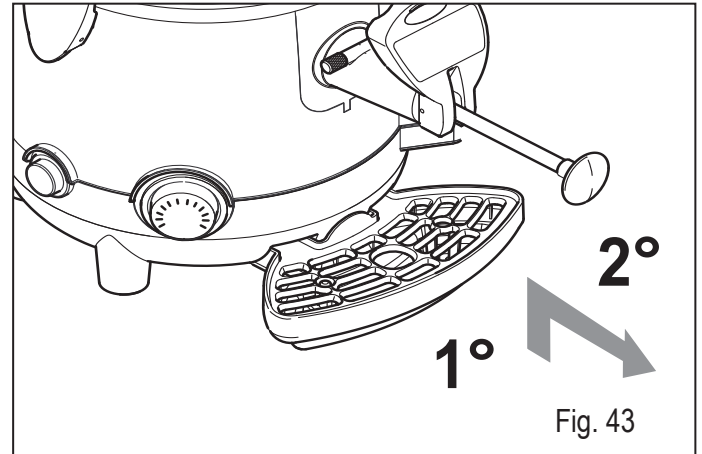


El vaciado y limpieza de la cubeta receptora de goteo deberá efectuarse diariamente.



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

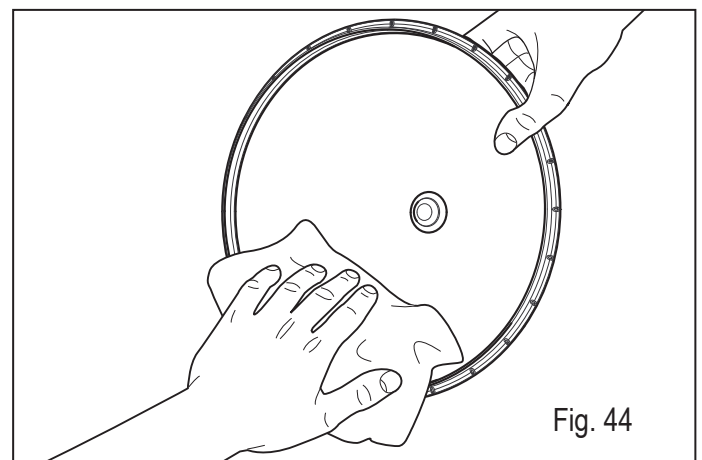
- Levante la cubeta con la rejilla y extráigala de su alojamiento tirando de ella hacia el exterior;



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

7.11. Limpieza de la tapa de la cubeta

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



7.12. Vaciado de la caldera



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



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



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

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

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

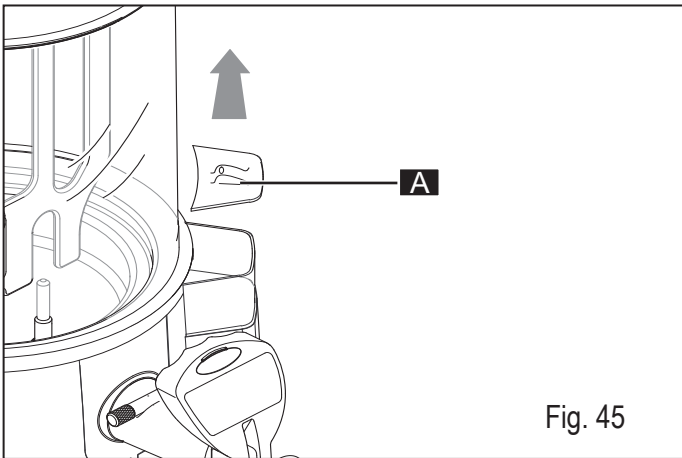


Fig. 45

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

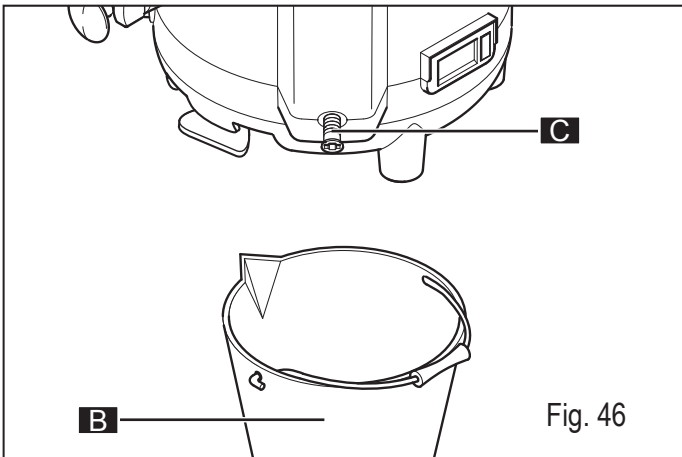


Fig. 46

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

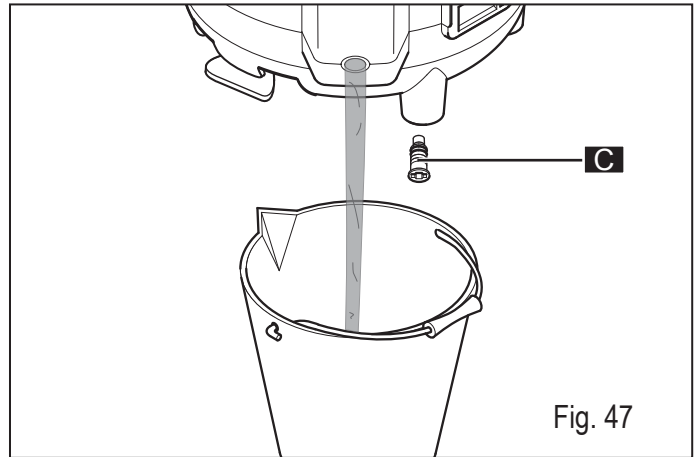


Fig. 47

7.13. Limpieza y descalcificación de la caldera



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

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

7.14. Sustitución de la pila del termómetro

Advertencias

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

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



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

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

- utilizando un destornillador retirar la portezuela frontal;

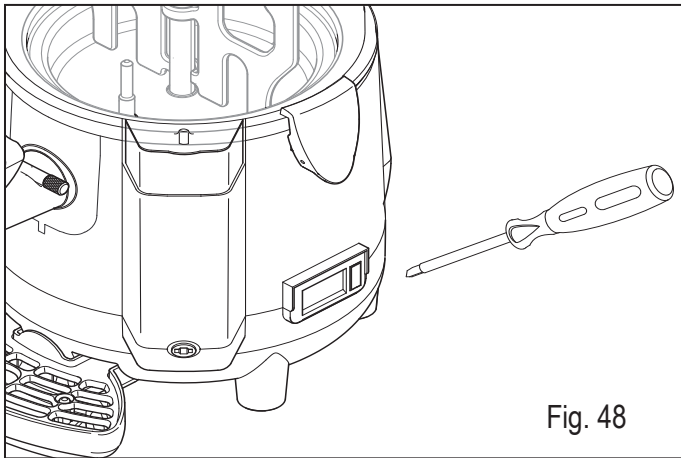


Fig. 48

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

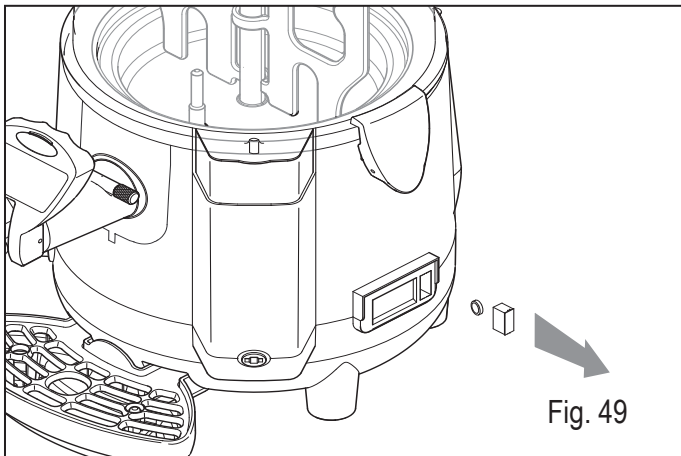


Fig. 49

- cerrar el compartimento pila con la respectiva tapa.



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

7.15. Restablecimiento de la termosonda



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



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



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



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

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

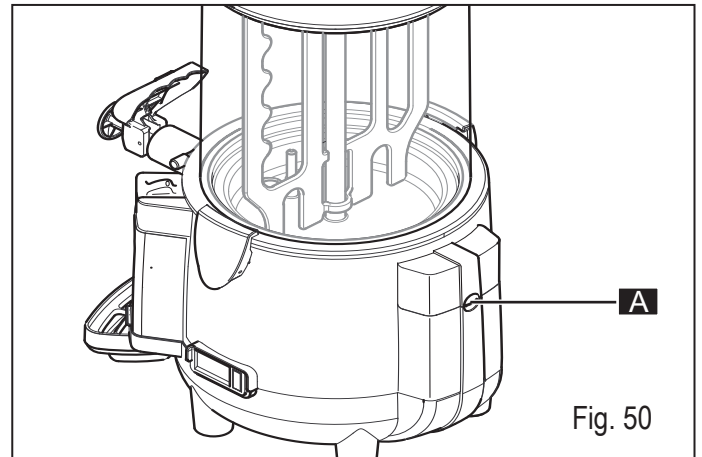


Fig. 50

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

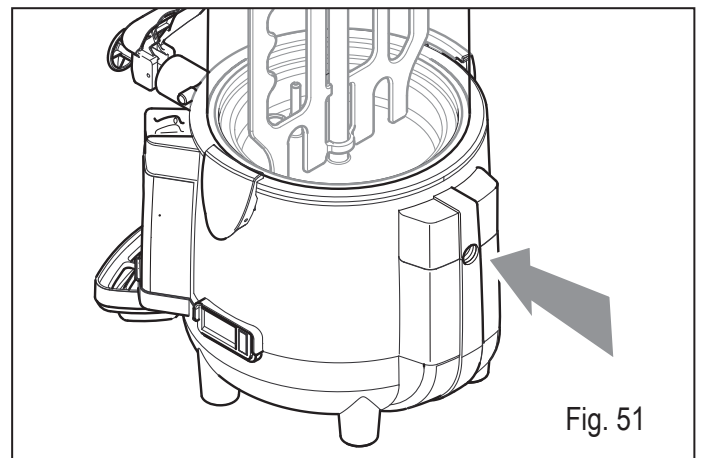


Fig. 51

7.16. Mantenimiento periódico



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



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



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

8. DESGUACE




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



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



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

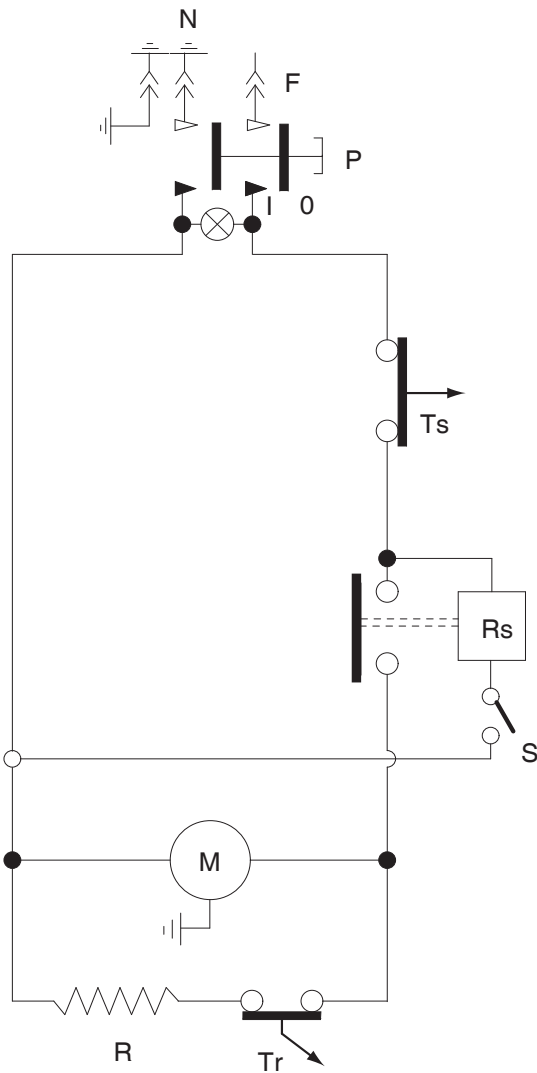
Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente

9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

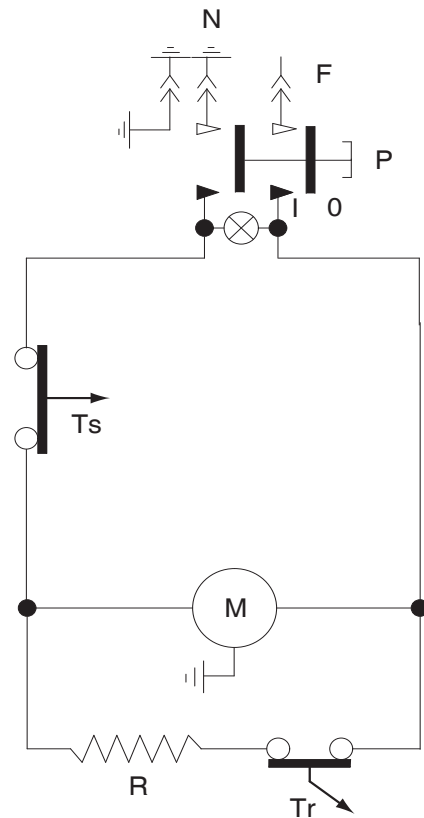
Problemas	Causas	Remedios
No caliente	Falta de tensión	Controlar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma
	Interruptor en posición -OFF-	Interruptor en posición -OFF-
	Está intervenida la termosonda	Reinicializar el protector térmico según instrucciones del apartado 6.1.
	Termostato en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

10. ESQUEMA ELECTRICO

115 Volts



230 Volts



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

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

INDEX

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

1. GENERAL INFORMATION

1.1. Manufacturer

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

1.2. Authorized persons

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

User

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

After reading this manual, he will be capable of:

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

Specialized technician

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

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



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

1.3. Layout of the manual

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

1.3.1. Purpose and contents

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

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



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

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



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

1.3.2. Who must read the manual

This manual is aimed at users and specialized technicians.

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

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

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

1.3.3. How to keep the manual

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

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

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



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

1.3.4. Symbols used

GENERAL DANGER WARNING



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

DANGER OF ELECTROCUTION



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

IMPORTANT



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

PROHIBITED



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

DO NOT EXTINGUISH FIRES WITH WATER



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

PERSONAL PROTECTION



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

SPECIALIZED TECHNICIAN



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

MOVING MACHINE PARTS



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

2. MACHINE DESCRIPTION

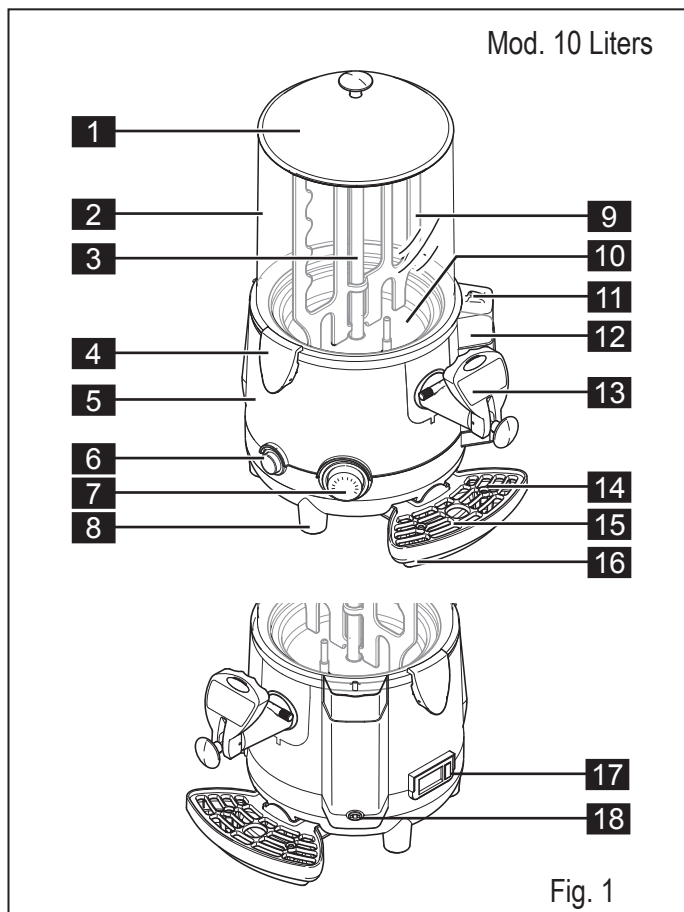
2.1. Use of the machine

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

2.2. Main components

The main components making up the machine are:

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



2.3. Technical Data

The technical data and features are listed below.

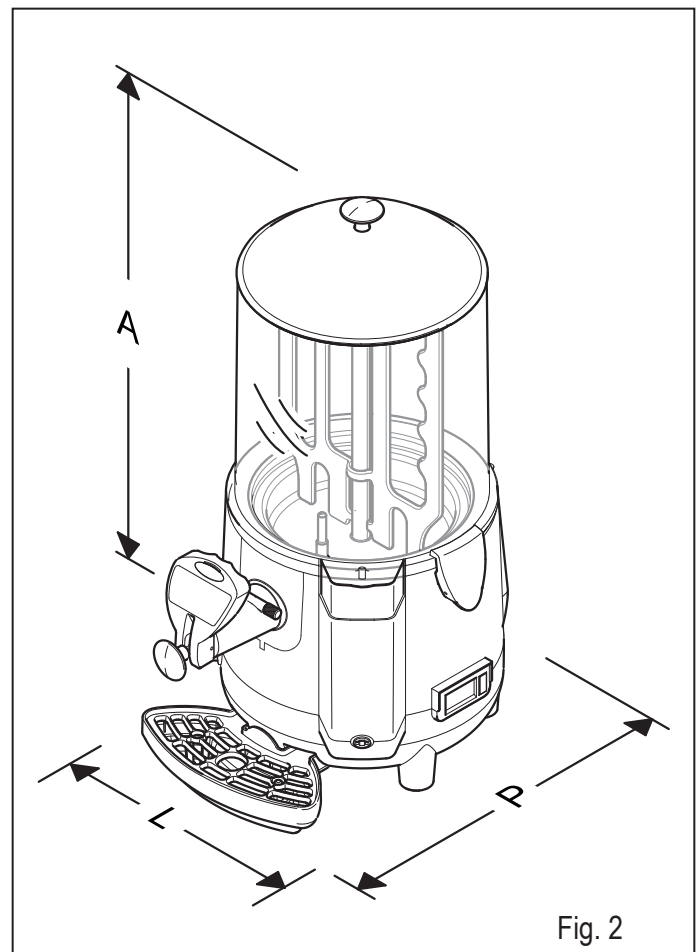
Model	5 Liters (1.32 Gal US)	10 Liters (2.64 Gal US)
Machine dimensions (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Weight (bowl empty)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Maximum Electrical Input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



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



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



3. SAFETY



3.1. General safety rules

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

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



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

The following are to be considered improper use:

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

3.2. Stop functions

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

3.3. Plates

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

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

3.4. Emergency situations



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



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

4. HANDLING AND STORAGE



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

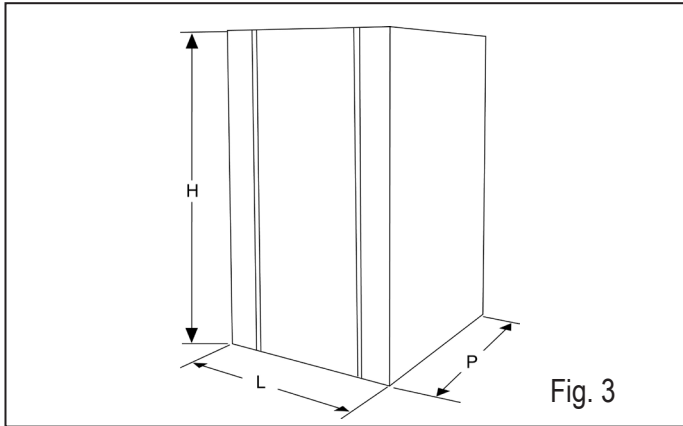


4.1. Packaging

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

DIMENSIONS AND WEIGHT OF PACKING CONTAINER

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



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

4.2. Conveyance and handling



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

Manual handling of the machine requires at least one person.

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



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

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

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

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



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

4.3. Storage



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

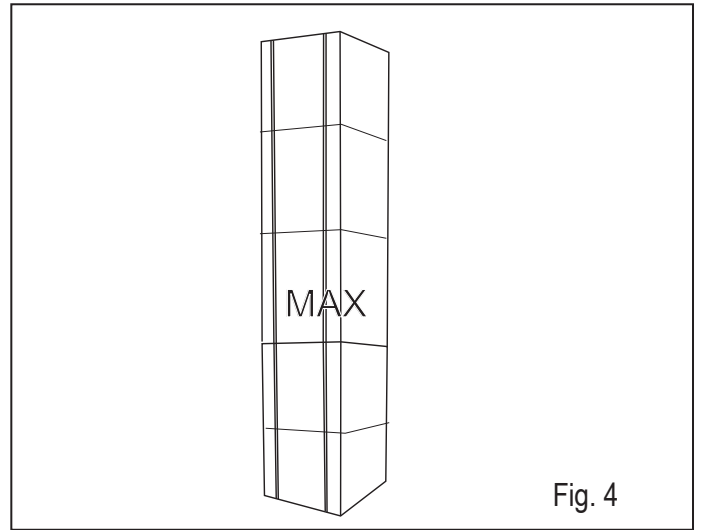


Before placing the machine in storage, empty out the boiler tank.

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

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

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



5. INSTALLATION



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

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



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



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

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

5.1. Accessories supplied

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

5.2. Installation-Positioning

It is necessary to check the following:

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



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

Fig. 5 shows the minimum clearances for installation.

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

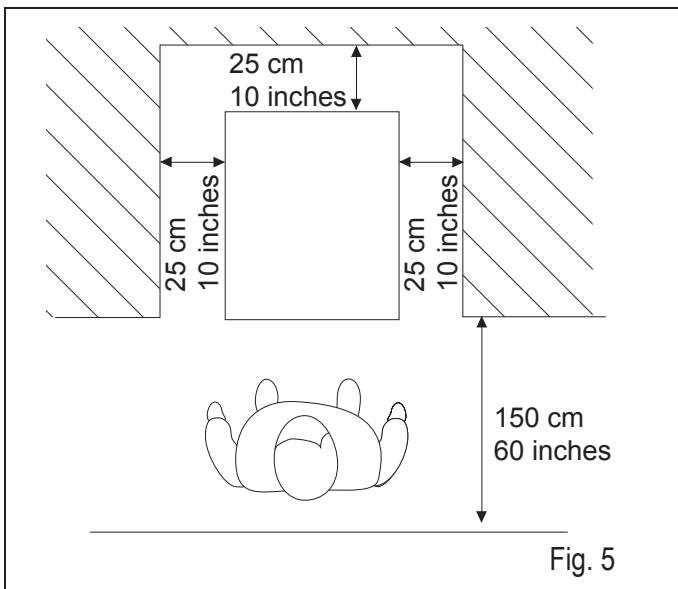


Fig. 5 shows the clearances required for access:

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



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

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

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



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

5.3. Disposal of packing materials

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

We recommend keeping the box for future conveyance or transport.

5.4. Electrical connection



This job may be performed only by specialized technical personnel.

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

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

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

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

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



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

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



It is forbidden:

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

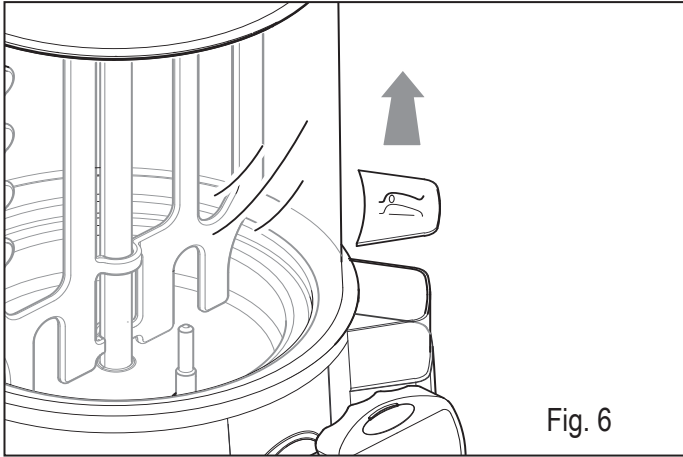
6. OPERATION

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

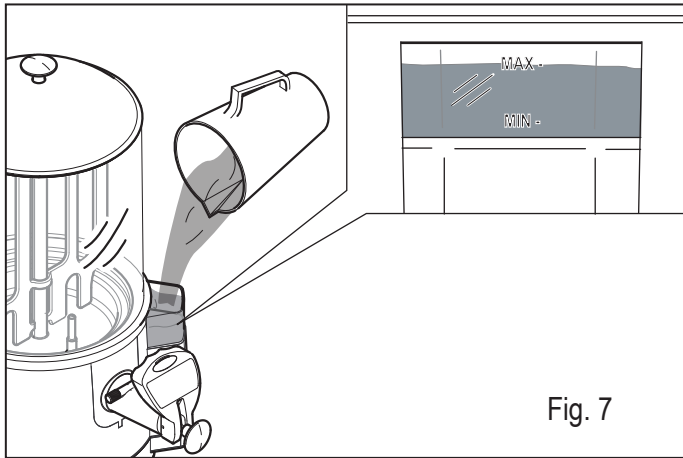
6.1 Starting up

To start up the machine carry out the following steps:

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



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

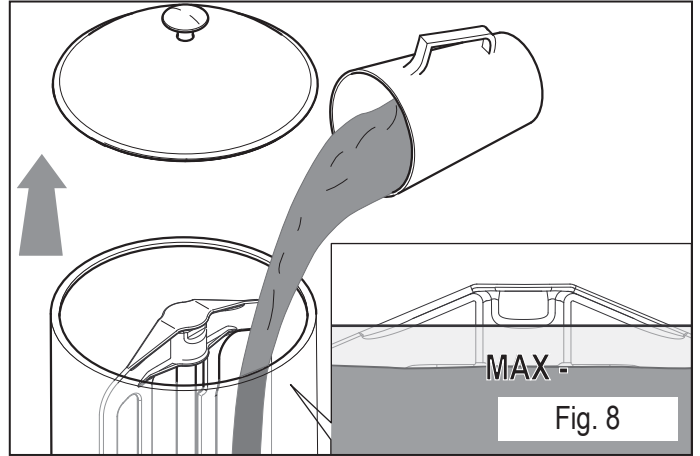


Warning: fill the boiler tank by pouring in water slowly and check for a few seconds to make sure that the water level has reached the -MAX- level and that it is stable.

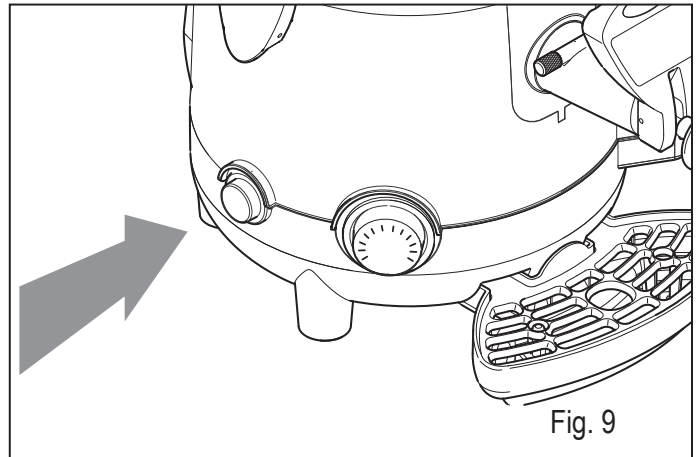


When filling an empty boiler tank for the first time, the amount of water needed to completely fill the tank is approximately 3.25 litres (0.86 GAL US).

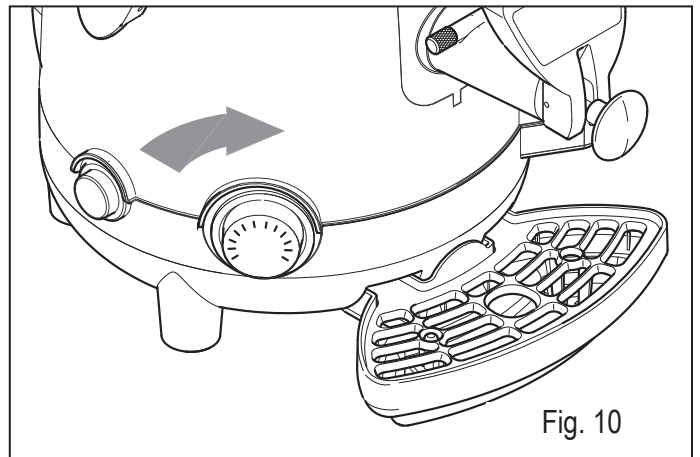
- remove the lid and pour the beverage prepared according to the manufacturer's instructions into the bowl;
- never exceed the maximum level, which is marked -MAX- on the tray itself;



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



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



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



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



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

- 115 V model:

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

- 230 V model:

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



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



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



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

6.2 Dispensing the product



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

To dispense hot chocolate proceed as follows:



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

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

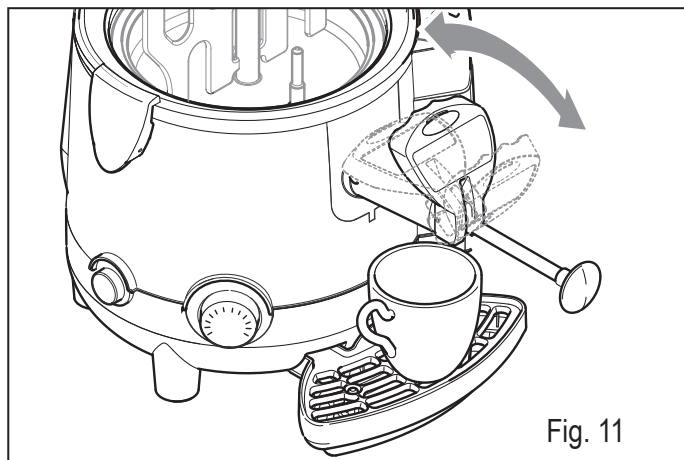


Fig. 11



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

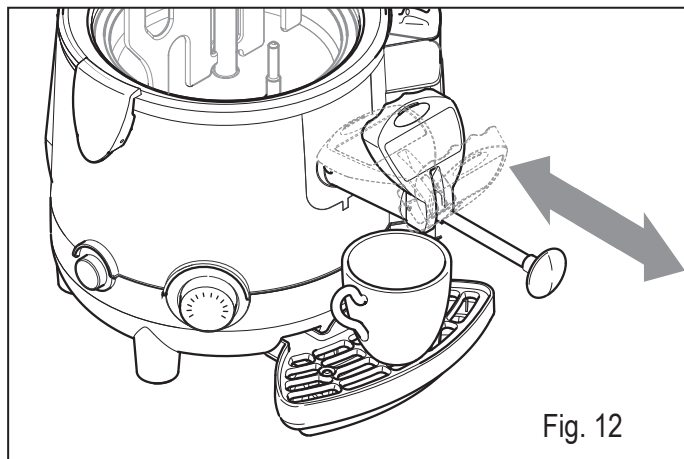


Fig. 12



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

7. CLEANING AND MAINTENANCE



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



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



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



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



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



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

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

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

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



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



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

7.1. Cleaning and sanitation procedures

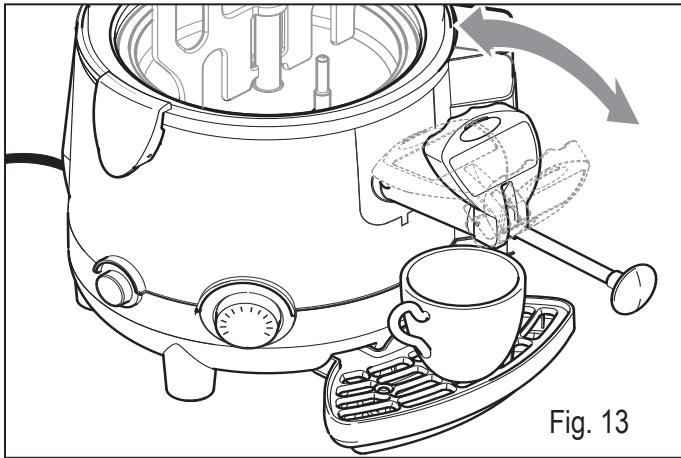
When performing cleaning and sanitation operations, proceed as described here below:

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

7.2. Emptying the bowl

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

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



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

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



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

7.3. Removing the bowl



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



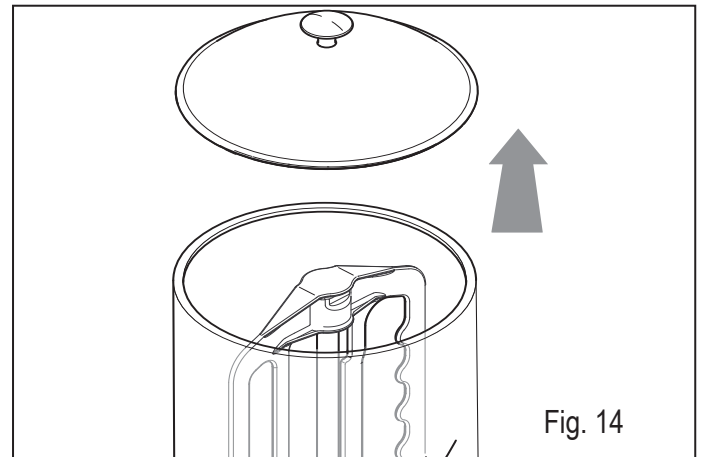
Removing the bowl is prohibited if it contains the product or any other liquid.



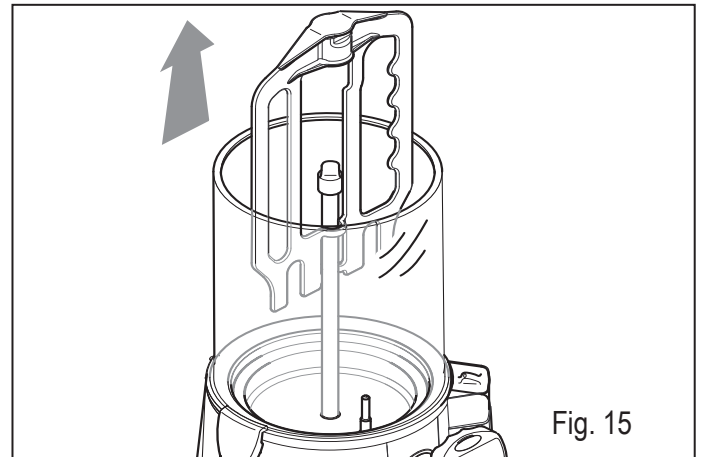
It is fundamentally important to remove the bowl and its component parts if the machine is to be correctly cleaned and sanitised.

To remove the bowl correctly proceed as follows:

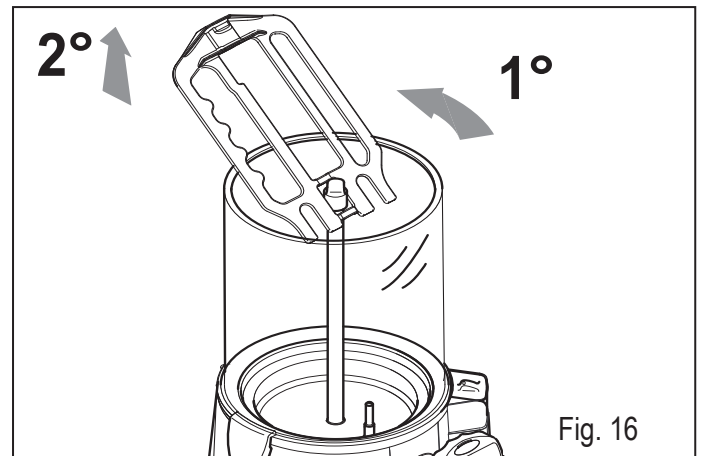
- take off the lid;



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



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



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

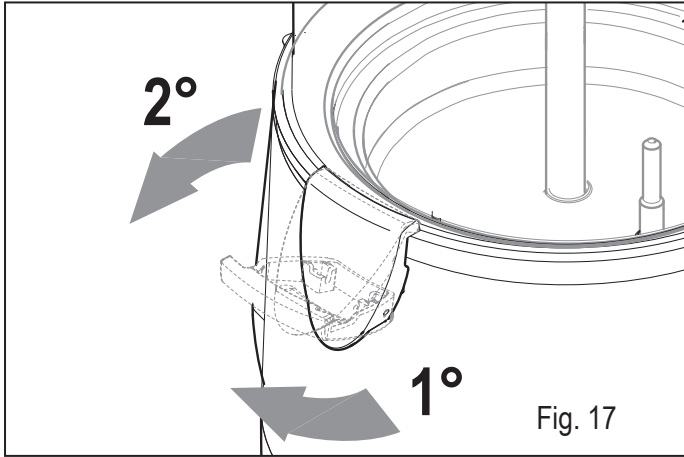


Fig. 17

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

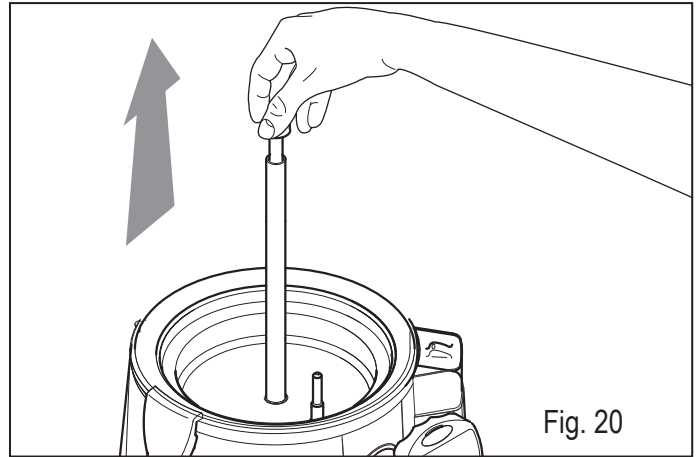


Fig. 20

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

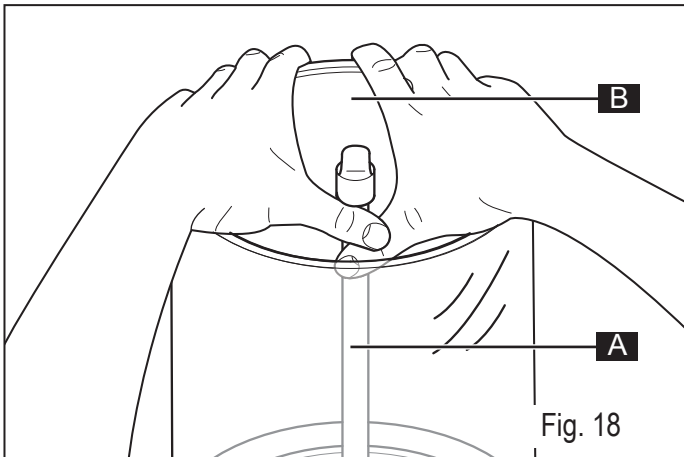


Fig. 18

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

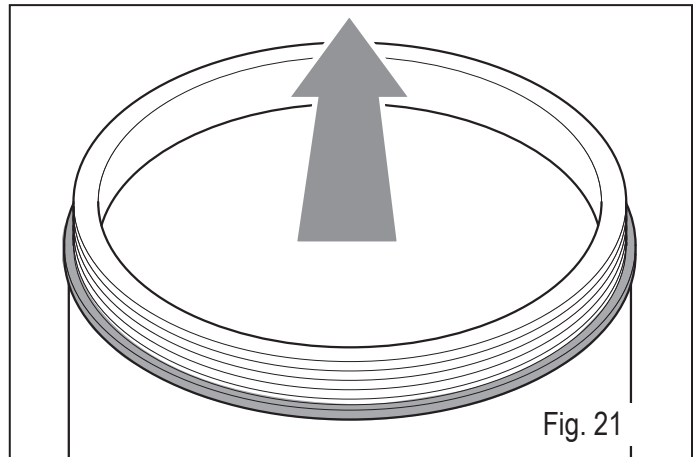


Fig. 21

- slide the bowl upwards using both hands;

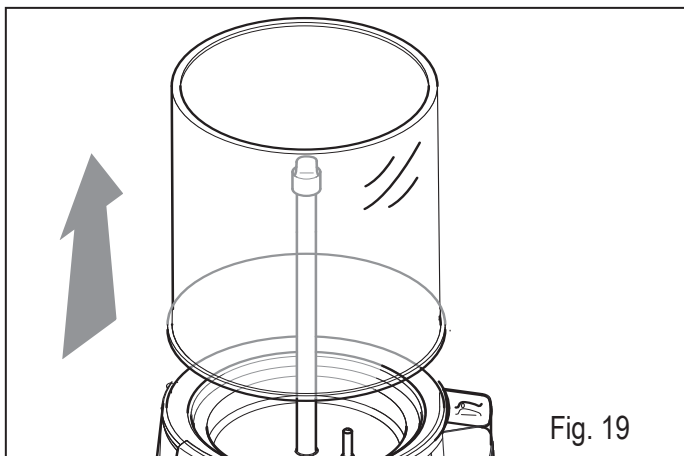


Fig. 19

7.4. Removing the tap



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

To remove the tap, proceed as follows:

- move the rod to the maximum dispensing position;

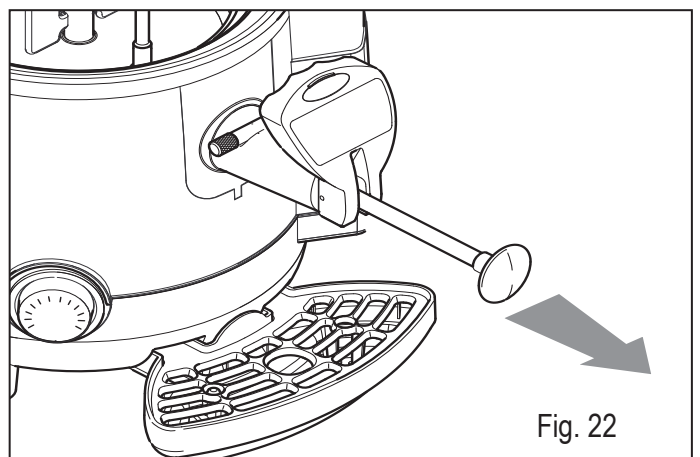
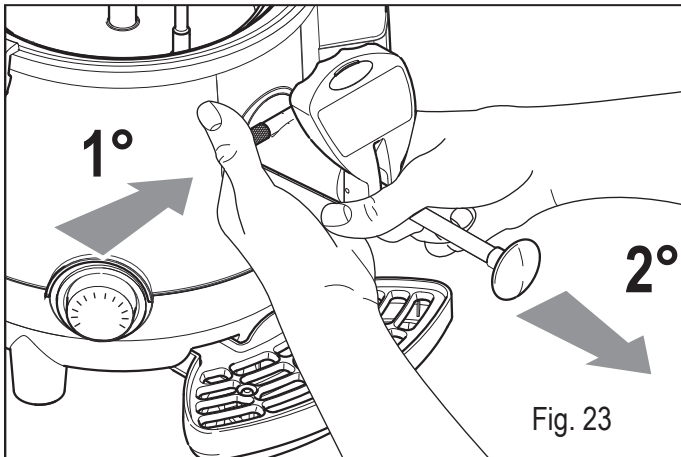
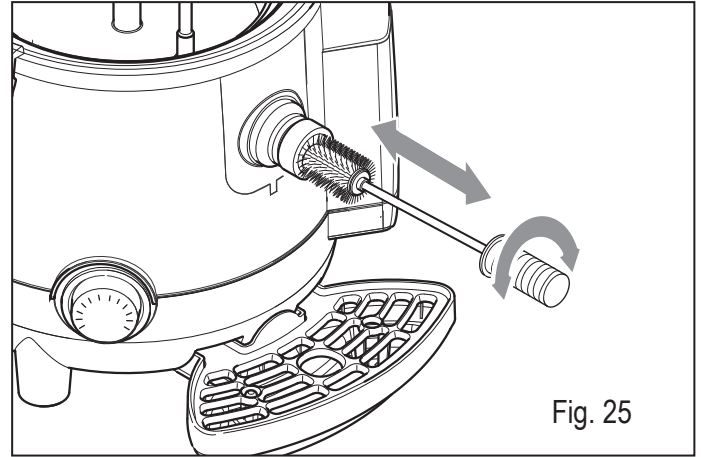


Fig. 22

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



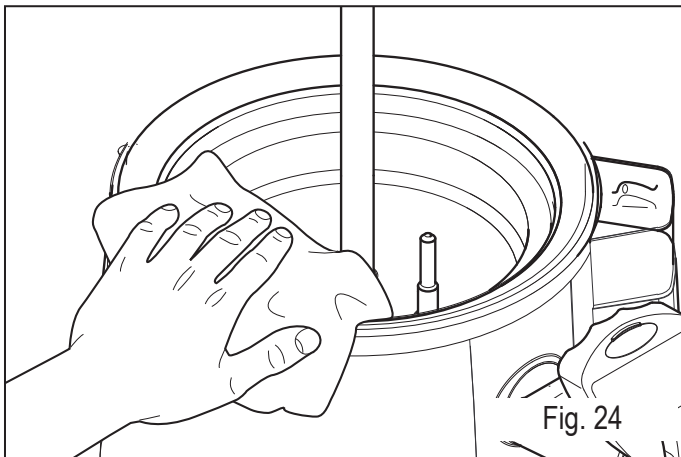
- clean the channel connecting the bowl and the tap, using a cleaning brush, as illustrated in the figure;



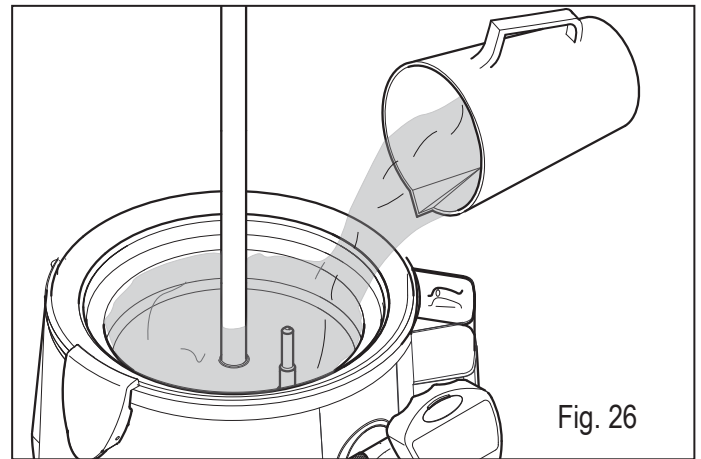
7.5. Cleaning the pan

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

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



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

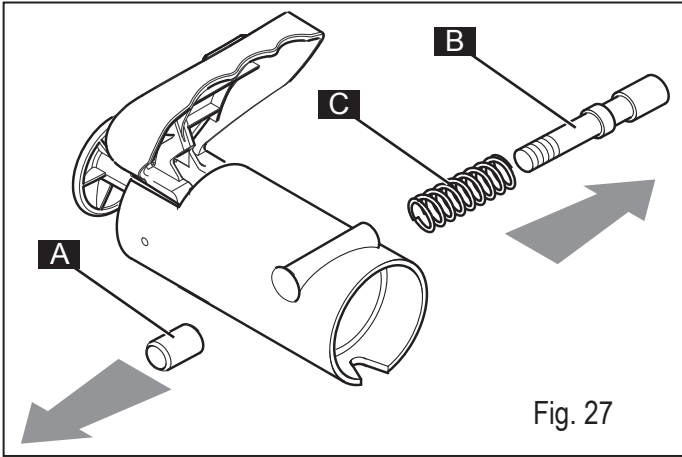


- use the tap to drain out all of the water from the pan so as to eliminate any small product residues inside the dispensing channel.

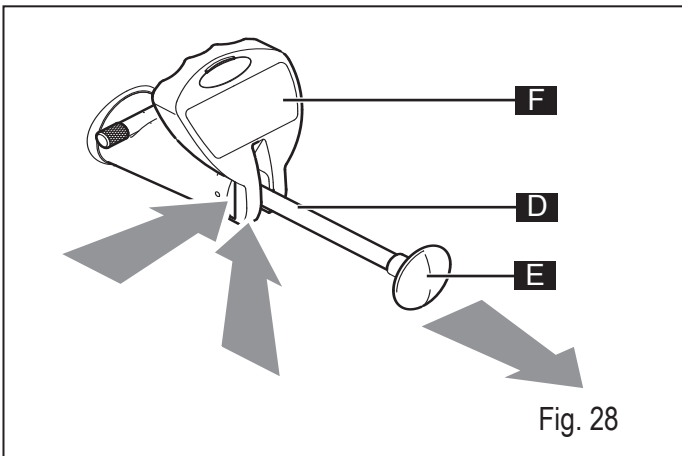
7.6. Disassembling the tap

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

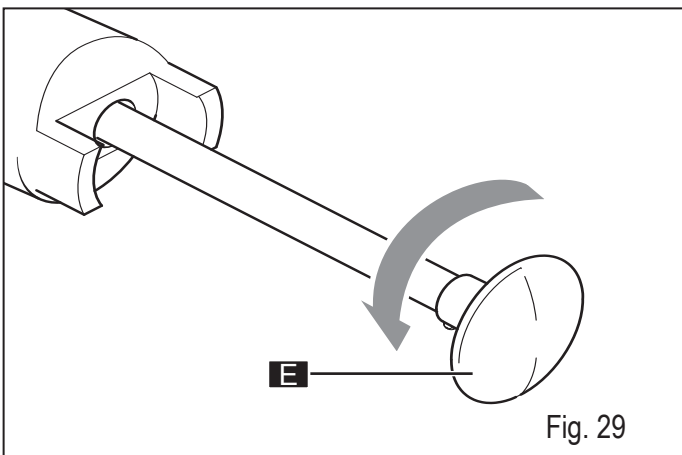
- remove the tap, following the steps listed in paragraph 7.4;
- place the tap on a clean, flat surface, then loosen and remove the screw (A) fastening the button to the machine, then slide out the pin (B) and relevant spring (C) from the seating;



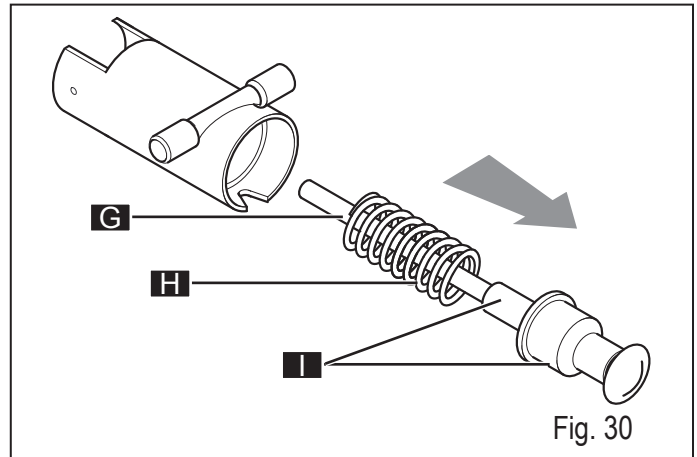
- pull the rod (D) all the way out from the knob (E) then push the lever (F) upwards from the bottom until it comes out from the pin guide, as illustrated in the figure;



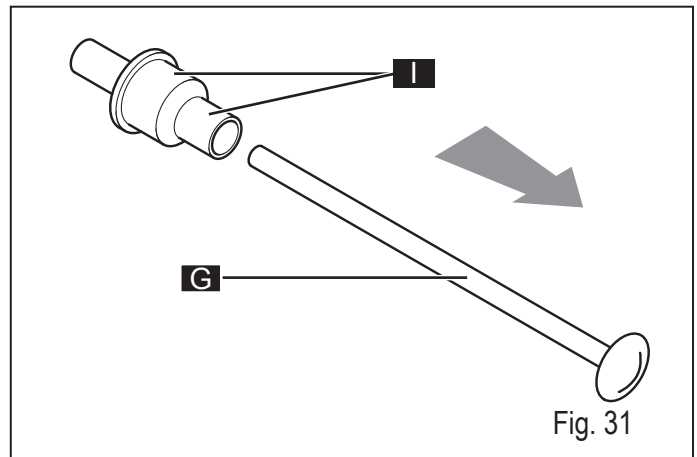
- unscrew the knob (E) by turning it anticlockwise while holding the rod in place;



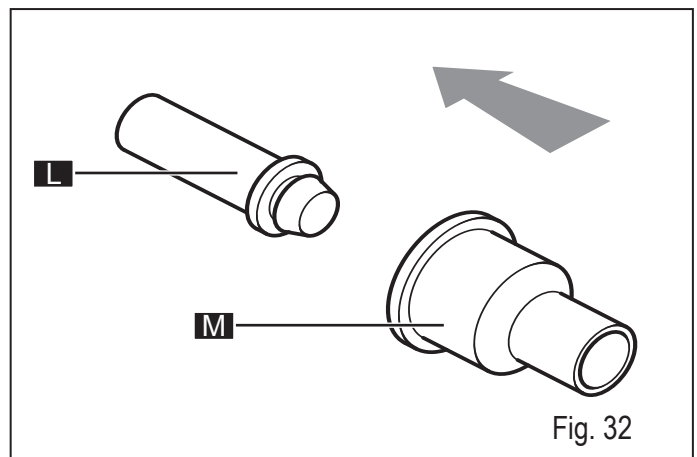
- pull out the rod (G) and spring (H) from the tap body (the pin/gasket assembly (I) will slide out together with the rod);



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



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



7.7. Washing and sanitizing the components

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

To carry out this procedure correctly proceed as follows:

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

7.8. Assembling the washed components.

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

7.8.1. Assembling the bowl



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

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

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

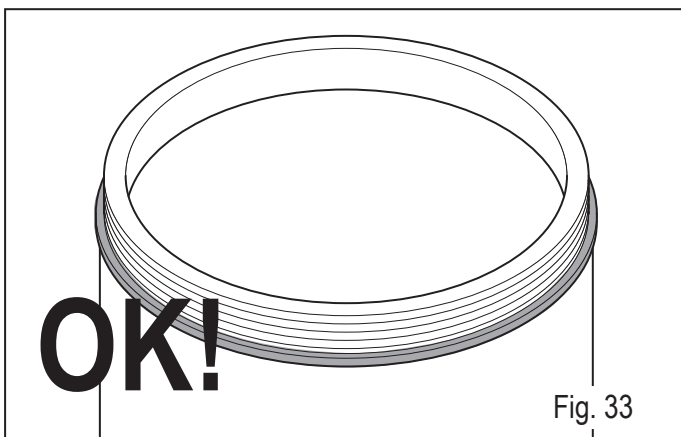
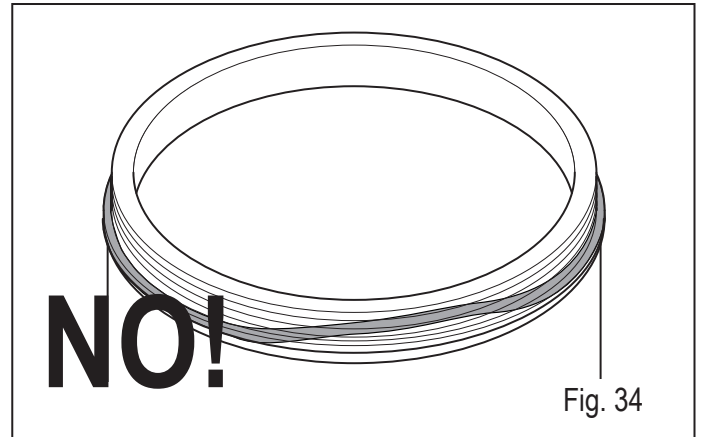
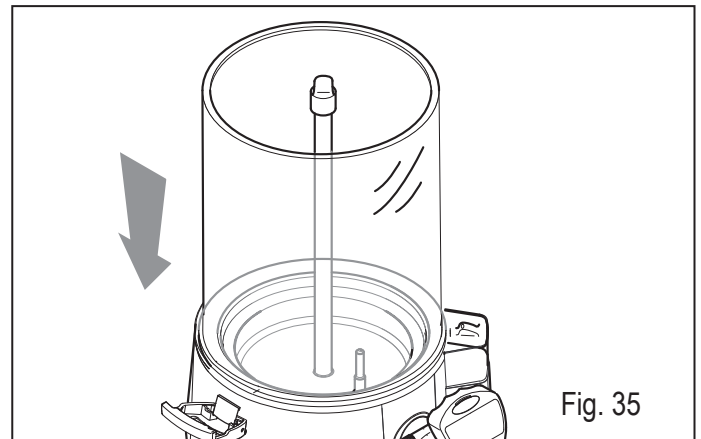


Fig. 34 shows a seal which is not correctly assembled; here the seal does NOT perfectly adhere to the bowl edge.



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

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



DO NOT USE GREASE OR VASELINE.



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

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

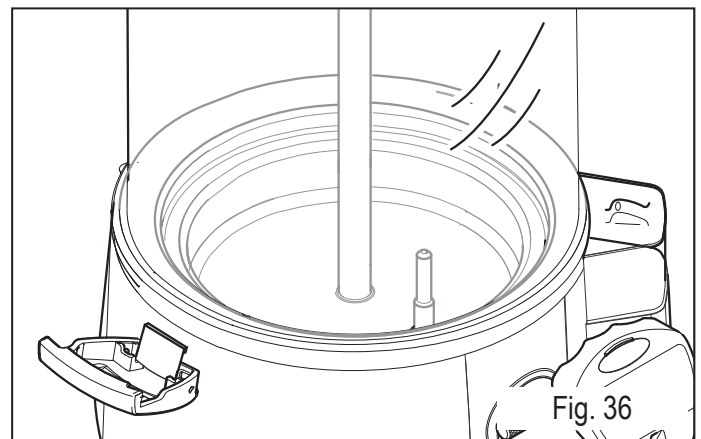
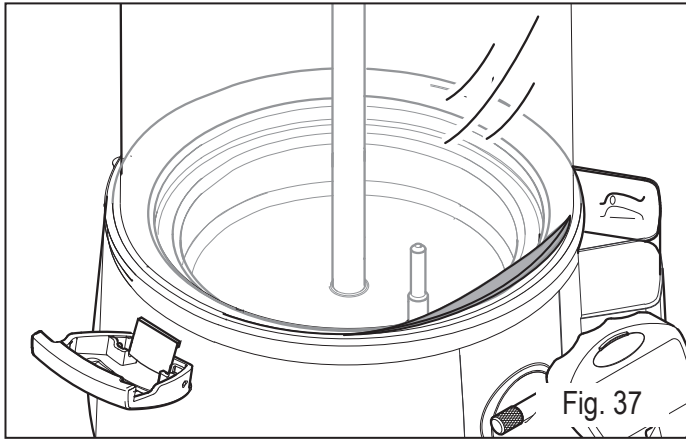
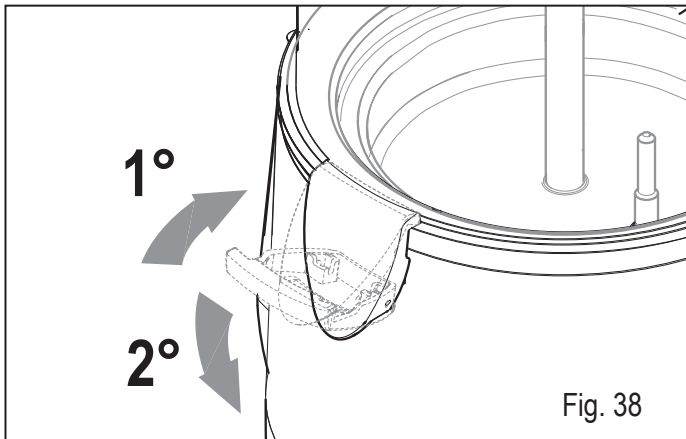


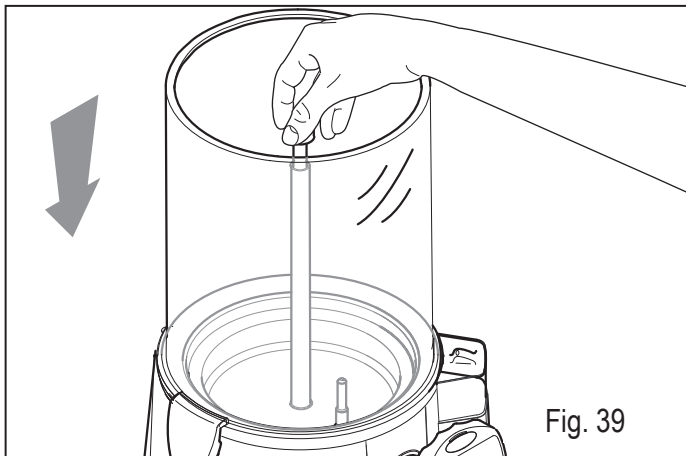
Fig. 37 shows a bowl which is not correctly assembled; here the bowl does NOT perfectly adhere to the machine edge.



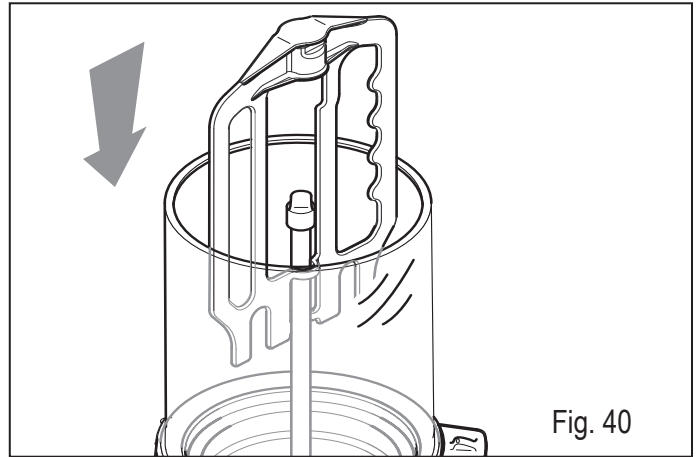
- Fix the bowl to the machine body using the relevant hook-on handles, as illustrated in the figure;



- insert the mixer auger into its seating;



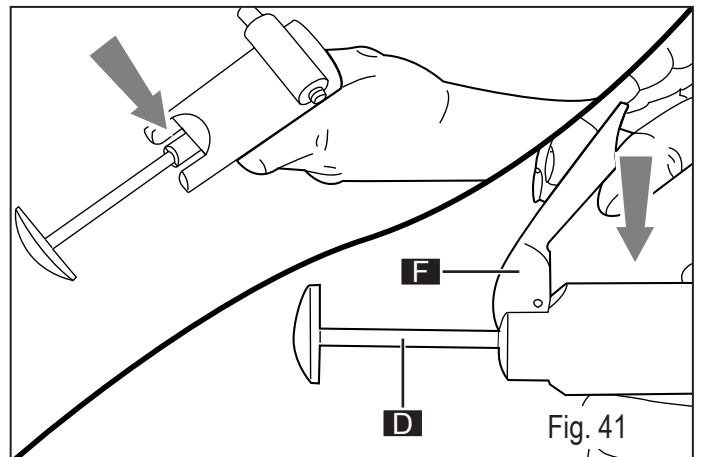
- insert the mixer into its seating following the steps described in paragraph 7.3 in reverse order.



7.8.2. Assembling the tap

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

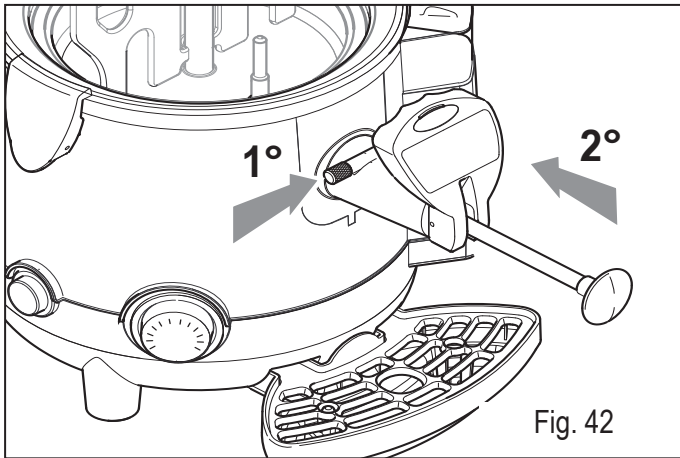
To fit the lever (F) push the rod (D) from the inside until the guides protrude; then insert the lever (F) and slowly release the rod (D).



7.8.3 Fitting the tap

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

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



7.9. Internal sanitization



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

Carry out the following steps:

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

7.10. Cleaning the drip tray

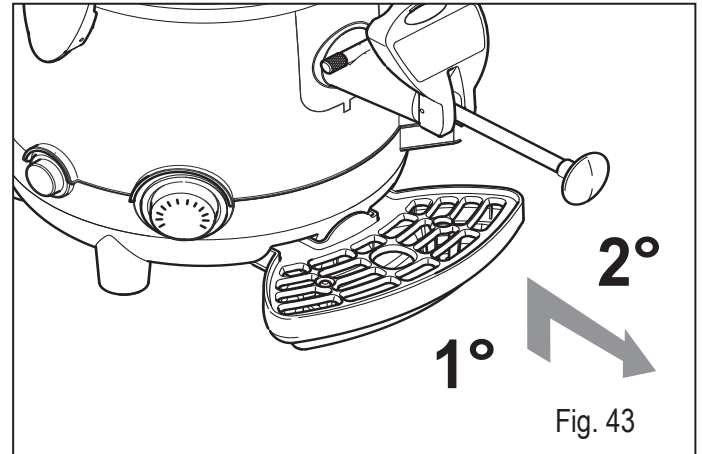


The drip tray should be emptied and cleaned daily.



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

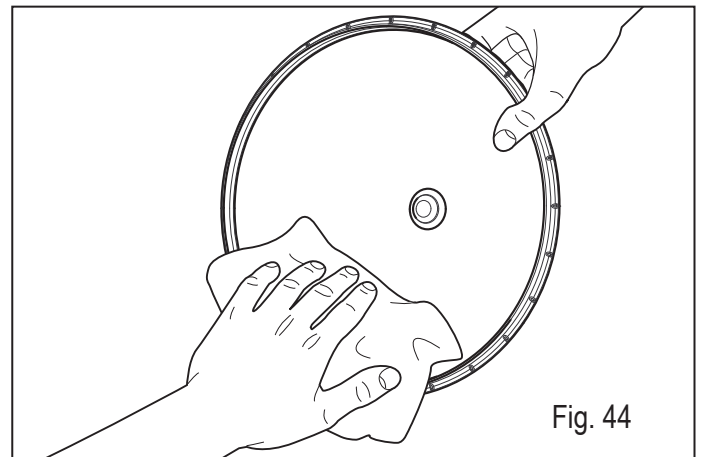
- lift the tray with grid and pull it outwards to remove it from its seating;



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

7.11. Cleaning the bowl lid

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



7.12. Emptying the boiler



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



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



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

To empty the boiler proceed as follows:

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

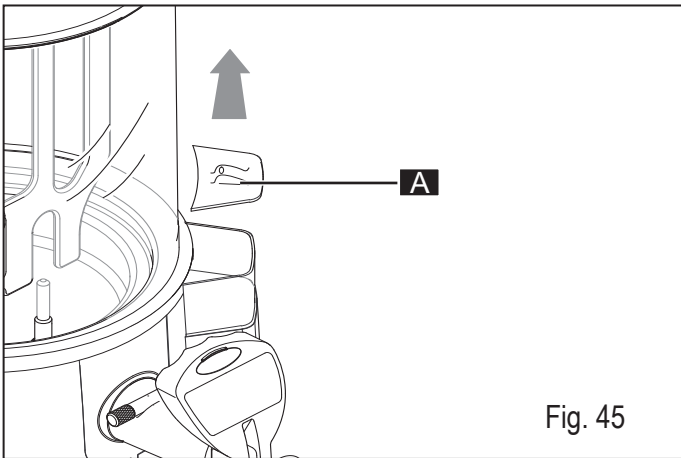


Fig. 45

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

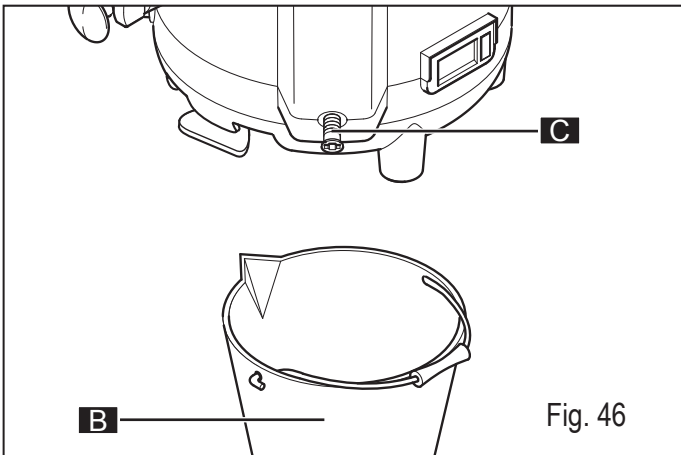


Fig. 46

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

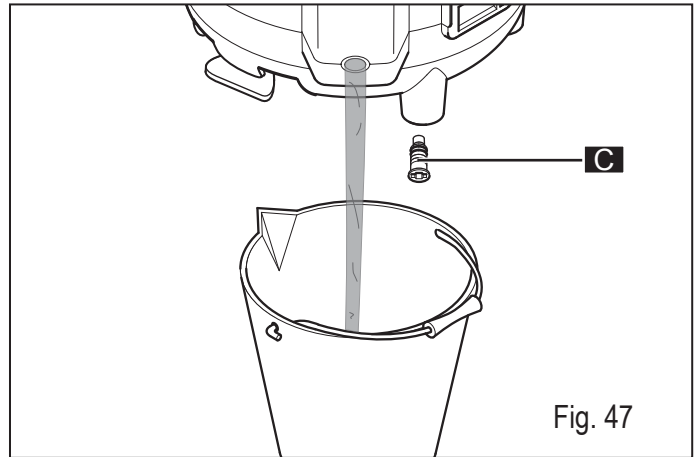


Fig. 47

7.13. Cleaning and de-scaling the boiler tank



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

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

7.14. Replacing the thermometer battery

Cautionary notes:

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

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



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

To replace the battery proceed as follows:

- using a screwdriver, remove the front cover;

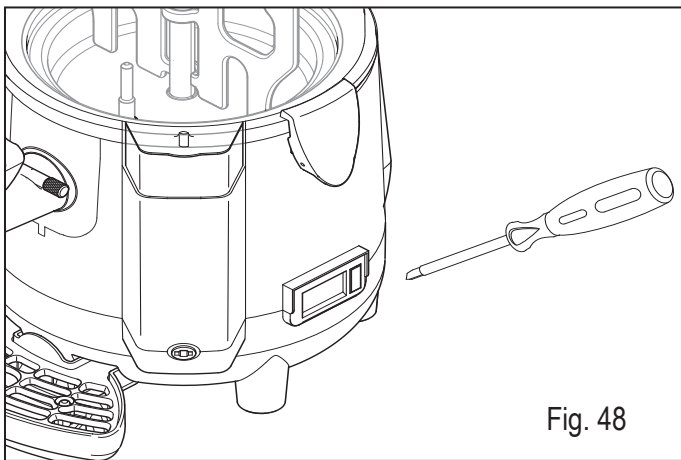


Fig. 48

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

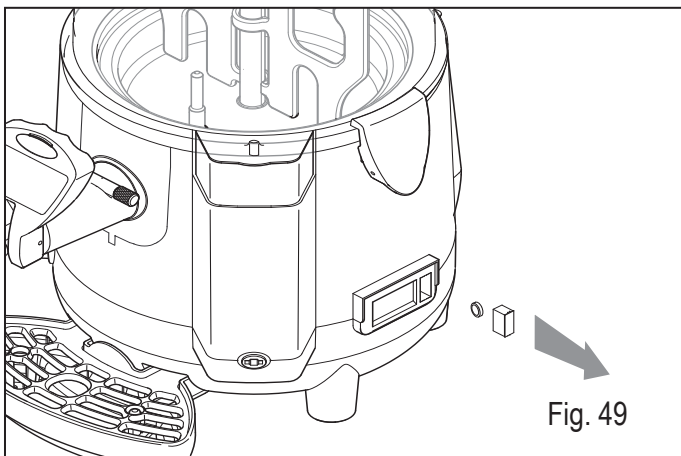


Fig. 49

- close the cover of the battery compartment.



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

7.15. Resetting the temperature sensor



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



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



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



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

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

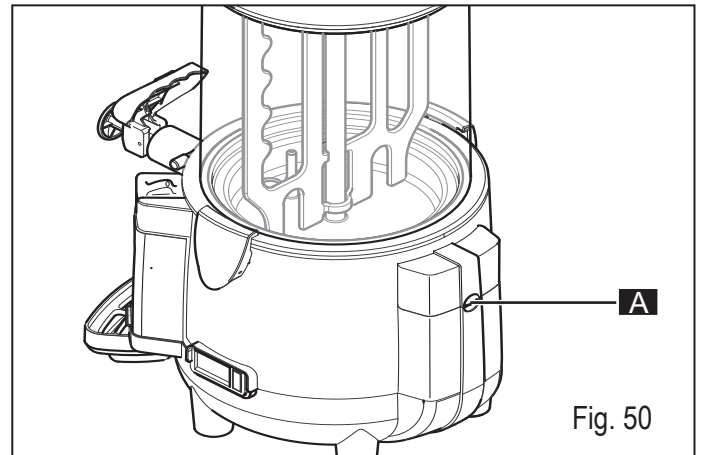


Fig. 50

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

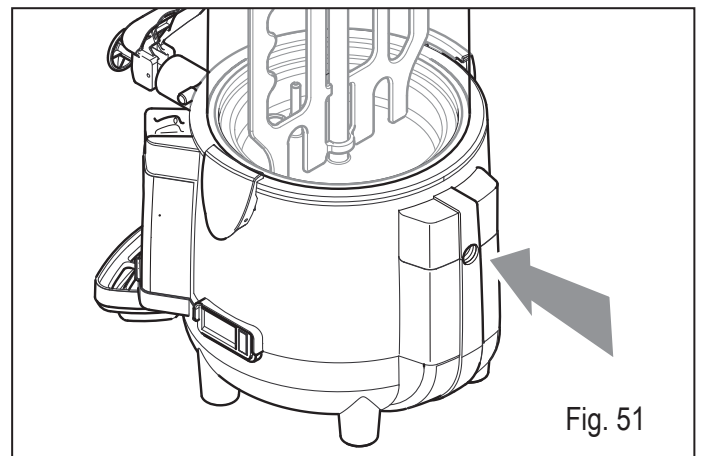


Fig. 51

7.16. Periodic maintenance



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



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



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

8. SCRAPPING




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



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



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

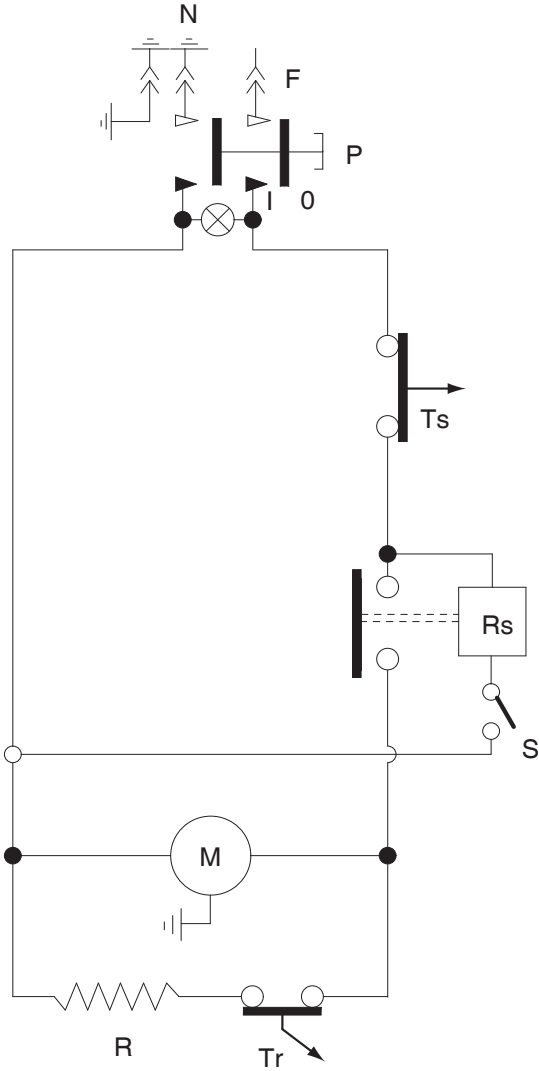
Correct observance of all of the provisions for the disposal of end-of-life products will contribute to safeguarding the environment.

9. TROUBLESHOOTING

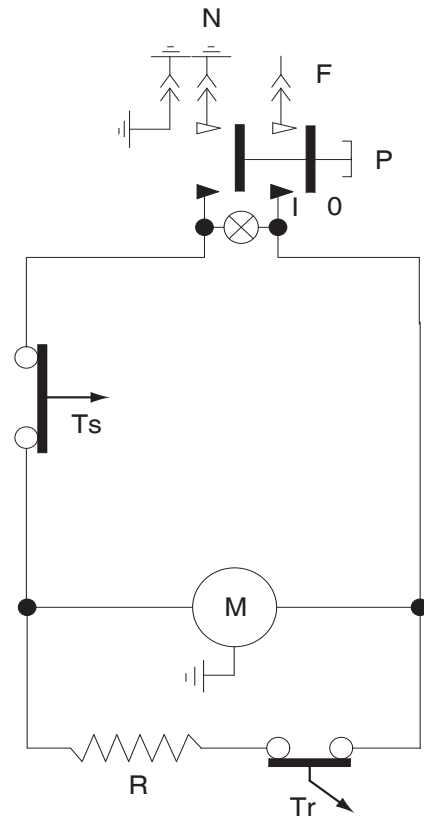
Problem	Cause	Remedy
Does not heat	No power	Make sure that the machine is plugged in properly
	Switch set to -OFF-	Set the switch to -ON-.
	Thermoprobe intervention	Reset the thermal protector as directed in section 6.1.
	Thermostat on "0"	Adjust the thermostat
Mixing paddle does not turn	No power	Make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

10. BASIC WIRING DIAGRAM

115 Volts Model



230 Volts Model



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

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

INDEX

1. INFORMATIONS GENERALES	3	7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
1.1. Fabricant	3	7.1. Procédure Nettoyage et Désinfection	10
1.2. Préposés	3	7.2. Vider le réservoir	11
1.3. Structure du manuel.....	3	7.3. Démontez le réservoir	11
1.3.1. But et contenu	3	7.4. Démontez le robinet.....	12
1.3.2. Destinataires.....	3	7.5. Nettoyage réservoir.....	13
1.3.3. Conservation du manuel.....	3	7.6. Démontez le robinet.....	14
1.3.4. Symboles utilisés.....	3	7.7. Nettoyage et désinfection des composants	15
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE	4	7.8. Assembler les composants lavés.....	15
2.1. Utilisation de la machine	4	7.8.1. Assembler le réservoir.....	15
2.2. Principaux composants	4	7.8.2. Assembler le robinet.....	16
2.3. Caractéristiques techniques.....	4	7.8.3. Monter le robinet.....	17
3. SECURITE	5	7.9. Stériliser la partie interne	17
3.1. Normes générales de sécurité	5	7.10. Nettoyer la cuvette d'écoulement.....	17
3.2. Fonctions d'arrêt	5	7.11. Nettoyage couvercle cuve.....	17
3.3. Plaquettes	5	7.12. Vider la chaudière	18
3.4. Situations d'urgence.....	5	7.13. Nettoyage et décalcification chaudière	18
4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE	6	7.14. Remplacer la pile du thermomètre	19
4.1. Emballage	6	7.15. Rétablissement thermo sonde	19
4.2. Transport et soulèvement.....	6	7.16. Entretien périodique	20
4.3. Stockage	6	8. DEMOLITION.....	20
5. INSTALLATION	6	9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE.....	21
5.1. Accessoires fournis	7	10. SCHEMA ELECTRIQUE.....	22
5.2. Montage - Mise en place.....	7		
5.3. Mise à la décharge de l'emballage.....	7		
5.4. Branchement électrique	7		
6. FONCTIONNEMENT	8		
6.1. Mise en service	8		
6.2. Pour obtenir un chocolat chaud	9		

1. INFORMATIONS GENERALES

1.1. Fabricant

Les informations relatives au fabricant sont reportées dans la première et/ou dans la dernière page de cette notice.

1.2. Préposés

Les personnes autorisées à accéder à la machine appartiennent à deux catégories distinctes :

Opérateur

Cette personne possède les connaissances techniques pour la préparation des produits et utilise le distributeur de chocolats chauds dans le respect des réglementations en vigueur en matière d'hygiène.

Après lecture de ce manuel, il est en mesure d'effectuer :

- les opérations normales de chargement et/ou remplacement des produits consommables;
- la distribution du produit ;
- le nettoyage et la stérilisation de la machine.

Technicien spécialisé

Toute personne qui, après lecture de ce manuel, est spécialisée dans l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine. Ce technicien spécialisé :

- est en mesure d'effectuer des interventions de réparation en cas de pannes; il est à connaissance du présent manuel et de toutes les informations relatives à la sécurité;
- est en mesure de comprendre le contenu de ce manuel et d'interpréter correctement les Dessins et Schémas;
- est à connaissance des principales Normes hygiéniques, de prévention contre les accidents du travail, technologiques et de sécurité;
- a une expérience spécifique dans l'entretien des distributeurs de chocolats chauds;
- sait comment se comporter en cas d'urgence, où trouver les moyens de protection individuelle et comment les utiliser.



Il est interdit de confier l'utilisation de la machine aux personnes qui ne répondent pas aux conditions requises.

1.3. Structure du manuel

Le Client doit lire très attentivement les informations reportées dans ce manuel.

1.3.1. But et contenu

Ce Manuel a le but de donner au Client toutes les informations nécessaires à l'installation, l'entretien et l'utilisation du distributeur.

Les versions de la machine à chocolat sont 2: cuve de 5 et 10 litres (1.32 et 2.64 Gal US), mais les figures se réfèrent toujours à la version de 10 litres (2.64 Gal US), car elles sont valables aussi pour la version de 5 litres (1.32 Gal US).



Avant d'effectuer une opération sur la machine, les opérateurs et les techniciens spécialisés doivent lire attentivement les instructions contenues dans cette publication.

En cas de doutes sur la correcte interprétation des instructions, faire appel au Fabricant pour obtenir les éclaircissements nécessaires.



Il est interdit d'effectuer une opération sans avoir lu et bien compris et bien compris le contenu de ce manuel.

1.3.2. Destinataires

Ce Manuel s'adresse aux opérateurs et aux techniciens spécialisés.

Les opérateurs ne doivent pas exécuter les opérations réservées aux techniciens spécialisés.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant de la violation de cette interdiction.

Ce manuel d'instructions fait partie intégrante de l'appareil que vous venez d'acheter ; il doit toujours accompagner la machine même en cas de changement de propriété.

1.3.3. Conservation du manuel

Ce manuel d'instructions doit être conservé à proximité de la machine.

Pour le conserver en bon état et le faire durer dans le temps, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes :

- ayez soin de ce manuel: ne l'abîmez pas en le consultant.
- ne déchirez jamais de page ou de bouts de page. Ne réécrivez rien sur le manuel, sous aucun prétexte.
- conservez ce manuel à l'abri de l'humidité et de la chaleur pour préserver la qualité de l'ouvrage et une totale lisibilité.



Si vous perdez cette notice ou si elle s'est abîmée, demandez immédiatement une autre copie au constructeur ou au distributeur agréé du pays d'utilisation de la machine.

1.3.4. Symboles utilisés

DANGER GENERIQUE



Indique un danger avec risque, voire même mortel, pour l'utilisateur. Dans ce cas, faites très attention. Mettez en oeuvre toutes les interventions pour opérer de manière sûre.

DANGER D'ELECTROCUTION



Signale aux personnes intéressées que si l'opération décrite n'est pas effectuée dans le respect de la réglementation de sécurité, l'opérateur s'expose à un risque d'électrocution.

MISE EN GARDE



Indique une mise en garde ou une remarque sur des fonctions-clés ou sur des informations utiles. Faites très attention aux paragraphes indiqués par ce symbole.

INTERDICTION



Indique des opérations qui sont absolument à éviter car elles représentent un danger pour l'utilisateur et les personnes qui opèrent à proximité.

INTERDICTION D'ETEINDRE LES INCENDIES AVEC DE L'EAU



Indique l'interdiction d'éteindre les incendies avec de l'eau ou avec toute substance qui en contient.

PROTECTION PERSONNELLE



Apposé contre un paragraphe, ce symbole impose à l'opérateur le port de protections personnelles car ce dernier s'expose à un risque implicite d'accident.

TECHNICIEN SPECIALISE



Signale les interventions qui doivent être effectuées uniquement par des techniciens qualifiés.

ORGANES EN MOUVEMENT



Signale un danger lié aux organes en mouvement présents dans la machine. Eteignez la machine avant d'effectuer toute opération.

2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

2.1. Utilisation de la machine

La machine professionnelle que vous venez d'acheter est conçue pour la production de chocolats chauds.

2.2. Principaux composants

Les principaux composants de la machine sont :

- 1 Couvercle réservoir
- 2 Réservoir (de 5 et 10 litres [1.32 et 2.64 Gal US])
- 3 Arbre agitateur
- 4 Poignées enclenchement cuve
- 5 Corps machine
- 6 Interrupteur général
- 7 Thermostat de réglage température chocolat (°C - °F)
- 8 Corps inférieur
- 9 Agitateur
- 10 Réservoir
- 11 Couvercle bac indication niveau eau chaudière
- 12 Bac indication niveau eau chaudière
- 13 Groupe distribution produit (robinet)
- 14 Indicateur niveau maximum de la cuve de récupération des gouttes
- 15 Grille cuve de récupération des gouttes
- 16 Cuve de récupération des gouttes
- 17 Affichage LCD visualisation température produit (°C - °F)
- Standard sur version 115V
- En option sur version 230V
- 18 Bouchon évacuation eau chaudière

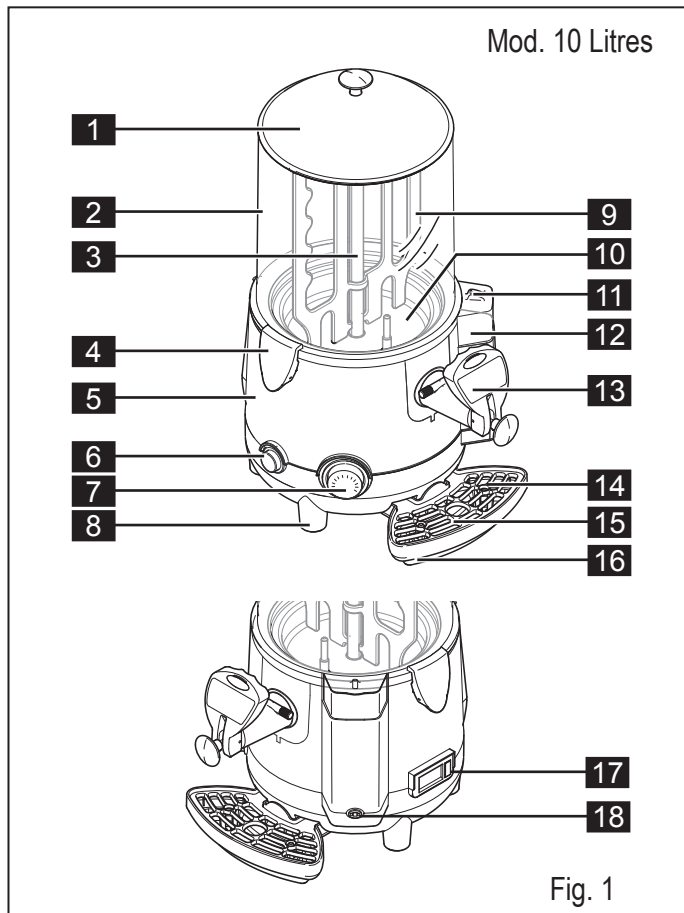


Fig. 1

2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

MODÈLE	5 Litres (1.32 Gal US)	10 Litres (2.64 Gal US)
Dimensions (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Poids (réservoir vide)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Puissance maximale absorbée (W)	Voir plaquette signalétique, sur le côté de la Tension de service machine	
Tension d'exercice (V)	Voir plaquette signalétique, sur le côté de la Tension de service machine	
Température ambiante de fonctionnement	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Nombre de réservoirs.	1	1
Capacité des réservoirs d'eau (l).	5 Litres (1.32 Gal US)	10 Litres (2.64 Gal US)
Bruit	<< 70 dB _A	
Classe.	N	



Nota bene: le fabricant se réserve le droit d'apporter des éventuelles modifications à la machine sans avis préalable.



Attention! Toute modification et/ou montage d'accessoires doivent être explicitement approuvés et réalisés par le Fabricant.

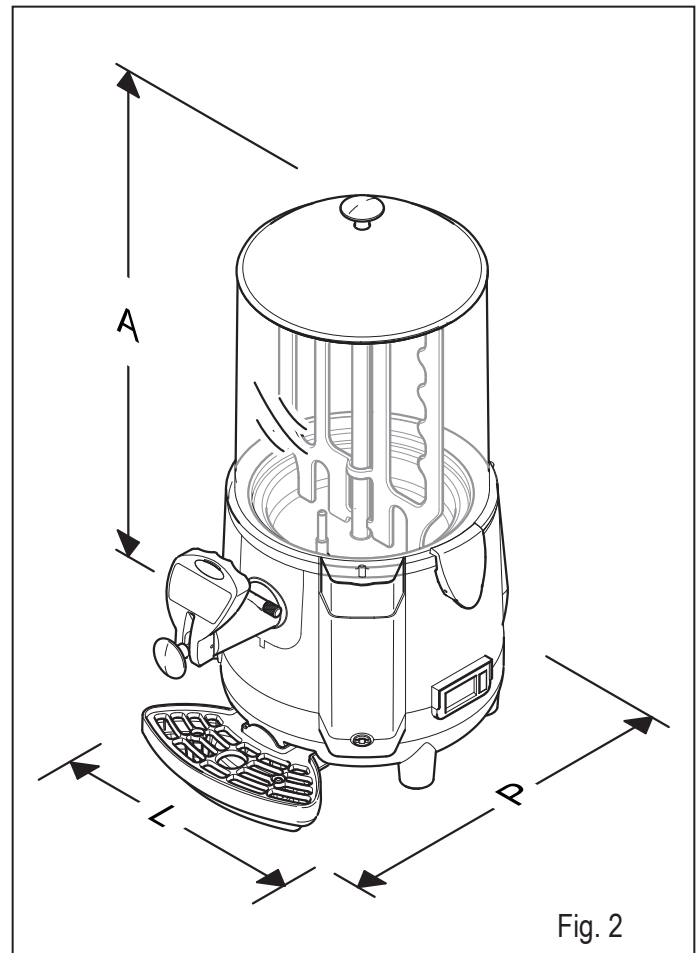


Fig. 2

3. SECURITE



3.1. Normes générales de sécurité

- Lisez attentivement tout le manuel d'instructions.
- Effectuez le raccordement à la ligne électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise à laquelle relier la machine doit être:
 - conforme au type de fi che installée sur la machine;
 - dimensionnée pour respecter les caractéristiques qui figurent sur la plaque signalétique de la machine ;
 - équipée d'une mise à la terre;
 - branchée à une installation avec différentiel et magnétothermique.
 - reliée à une installation certifiée selon les Normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas:
 - entrer au contact de liquides : danger d'électrocution et/ou d'incendie ;
 - être écrasé et/ou entrer au contact de superficies coupantes ;
 - être utilisé pour déplacer la machine ;
 - être utilisé si vous constatez qu'il est abîmé ;
 - être manipulé si vos mains sont humides ou mouillées ;
 - être enroulé sur lui-même quand la machine est en marche ;
 - être modifié.
- Il est interdit de :
 - installer la machine selon une procédure différente de celle décrite Chapitre 5.
 - Installer la machine dans un lieu où l'on pourrait utiliser un jet d'eau;
 - utiliser la machine à proximité de substances inflammables et/ou explosibles;
 - laisser des sacs en plastique, de la frigolite, des clous etc. à la portée des enfants étant donné que ces matériaux représentent des sources de danger potentiel;
 - laisser les enfants jouer et stationner à proximité la machine;
 - utiliser des pièces de rechange non recommandées par le Fabricant ;
 - apporter toute modification technique au distributeur automatique ;
 - immerger la machine dans un liquide, quel qu'il soit ;
 - laver la machine avec de l'eau, au tuyau ;
 - utiliser la machine dans des modes différents de ceux décrits dans le manuel ;
 - utiliser la machine si l'utilisateur est dans une condition physique et psychique altérée, sous l'influence de drogues, alcool, médicaments etc.;
 - installer la machine sur d'autres appareils ;
 - utiliser la machine dans un milieu explosible, agressif ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air;
 - utiliser la machine dans un milieu à risque d'incendie ;
 - utiliser la machine pour distribuer des substances non adaptées aux caractéristiques de celle-ci ;
 - nettoyer ou effectuer l'entretien de la machine avec l'interrupteur général sur la position -ON- et avec la fiche branchée dans la prise de courant.
- La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans connaissance ni expérience de la machine, sauf sous surveillance ou si elles ont été instruites sur le fonctionnement de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec la machine.

- Avant de nettoyer la machine, s'assurer que la fiche soit débranchée de la prise de courant ; attendre que la machine se soit suffisamment refroidie.
- Ne pas laver la machine avec de l'essence et/ou solvants quelle qu'en soit leur nature.
- Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par un Centre d'Assistance Agréé par le Fabricant et/ou par des personnes spécialisées et ayant reçu la formation nécessaire.
- Ne placez pas la machine à proximité d'une installation de chauffage (radiateurs, chaudières etc.).
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO2). N'utilisez pas d'eau, ni d'extincteurs à poudres.



Tout usage impropre entraîne l'annulation de toute forme de garantie ainsi que le déclin de la responsabilité du Fabricant quant aux dommages matériels et personnels occasionnés.

Par « usage impropre », nous entendons :

- toute utilisation autre que celle prévue et/ou tout emploi de techniques autres que celles indiquées dans ce manuel ;
- toute intervention sur la machine qui contraste avec les indications reportées dans ce manuel ;
- toute utilisation après modification de composants et/ou variations de dispositifs de sécurité ;
- toute utilisation après une réparation effectuée avec des composants non autorisés par le Fabricant ;
- l'installation de l'appareil à l'extérieur.

3.2. Fonctions d'arrêt

L'interrupteur général remplit les fonctions d'arrêt de la machine.

3.3. Plaquettes

AUCUNE PLAQUETTE DE LA MACHINE NE DOIT ETRE DEMONTEE, DIS-SIMULEE OU ABIMEE. CETTE INTERDICTION VAUT TOUT PARTICULIEREMENT POUR LES PLAQUETTES QUI REMPLISSENT UNE FONCTION DE SECURITE.

EN CAS D'ENDOMMAGEMENT D'UNE PLAQUETTE PRESENTE SUR LA MACHINE, DEMANDER SA SUBSTITUTION AU CONSTRUCTEUR.

3.4. Situations d'urgence



Attention: dans toute situation d'urgence, pour arrêter la machine, frapper de façon décidée l'interrupteur général en position -OFF-.



En cas d'incendie, évacuer immédiatement la zone pour permettre l'intervention du personnel spécialisé et muni des moyens de protection adéquats. Utiliser toujours des extincteurs homologués, et ne jamais utiliser d'eau ou de substances de nature incertaine.

4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 4 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés dans le soulèvement et la manutention de machines emballées et déballées ; en fonction des caractéristiques et du poids de l'objet à transporter, ceux-ci devront organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour opérer dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.



4.1. Emballage

La machine est expédiée prête à l'emploi, emballée dans une boîte en carton. La boîte en carton est formée d'une base et d'un couvercle ; leur fermeture est assurée par deux ceclages en plastique.

DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur (H)	Poids
Mod. 5 Litres (1.32 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9 kg (19.8 lb)
Mod. 10 Litres (2.64 Gal US)	360 mm (14.17 inch)	360 mm (14.17 inch)	595 mm (23.42 inch)	9,5 kg (20.9 lb)

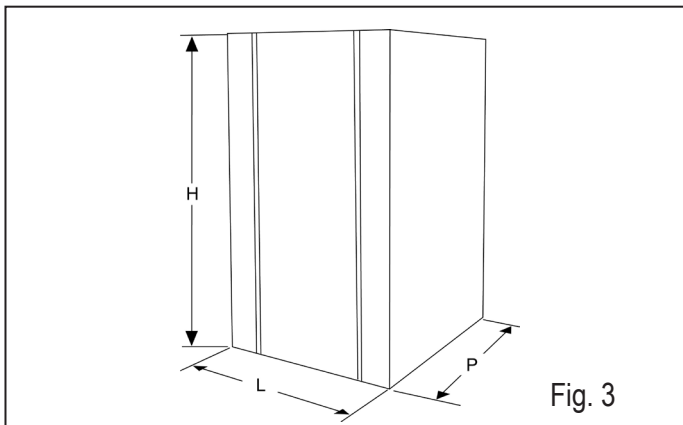


Fig. 3



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

4.2. Transport et soulèvement



Assurez-vous que personne ne stationne dans le rayon d'action des opérations de soulèvement et transport de la charge. Si les conditions sont difficiles, faites appel à des personnes chargées de vous assister et de contrôler les mouvements à effectuer.

Le soulèvement manuel de la machine doit être effectué par au moins une personne. Soulevez la machine dans son emballage et transportez-la avec précaution ; évitez les parcours accidentés et faites attention aux dimensions hors tout et aux éventuelles parties dépassantes.



Attention: il est interdit de percer l'emballage.

Tout dommage à la machine provoqué pendant le transport et le soulèvement ne sont pas couverts par la GARANTIE.

Les réparations ou les substitutions sont à la charge du Client. Pour sa mise en service, la machine doit être placée en position verticale, uniquement après :

- avoir vidé le réservoir de produit (voir paragraphe 7.2);
- avoir vidé l'eau contenue dans la chaudière (voir paragraphe 7.12).



Attention! Ne déplacez la machine qu'après avoir vérifié qu'elle soit suffisamment refroidie.

4.3. Stockage



Avant de procéder au stockage de la machine et quand la machine est remise en marche après une période de stockage, effectuez un nettoyage et une stérilisation en profondeur de la machine.



Avant de procéder au stockage de la machine, vider la chaudière.

Attention : au moment du stockage, ne superposez pas plus de 5 machines à la fois.

Si la période d'inactivité est longue, emmagasinez la machine en adoptant toutes les mesures relatives au lieu et à la durée du stockage :

- emmagasinez la machine dans un lieu fermé ;
- protégez la machine contre tout choc et toute sollicitation ;
- protégez la machine contre l'humidité et contre les chocs thermiques ;
- évitez que la machine entre en contact avec des substances corrosives.

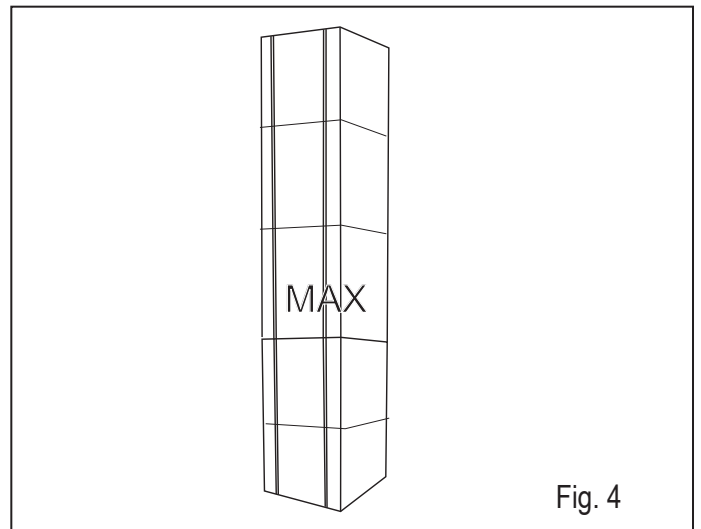


Fig. 4

5. INSTALLATION



Toutes les opérations décrites sous la rubrique 5 sont de compétence exclusive de techniciens spécialisés ; ceux-ci devront organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour intervenir dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.

La machine doit être installée à l'intérieur d'un édifice bien éclairé et aéré. Le sol doit être stable, solide et parfaitement horizontal (inclinaison inférieure à 2°). Pendant l'installation, positionner la machine loin de la portée des enfants et des personnes non autorisées.



Cet appareil requiert une surveillance. Il devra donc être installé dans un endroit où il pourra être observé par les personnes ayant reçu la formation appropriée.



Attention: il est interdit d'installer la machine dans des lieux où elle peut être atteinte, touchée et/ou actionnée par des personnes autres que celles spécifiées à la rubrique 1.2.

La machine doit fonctionner dans des milieux où la température est comprise entre 10°C et 32°C.

5.1. Accessoires fournis

- **Brosse:** pour nettoyer le canal de distribution du chocolat.

5.2. Montage - Mise en place

Vérifier:

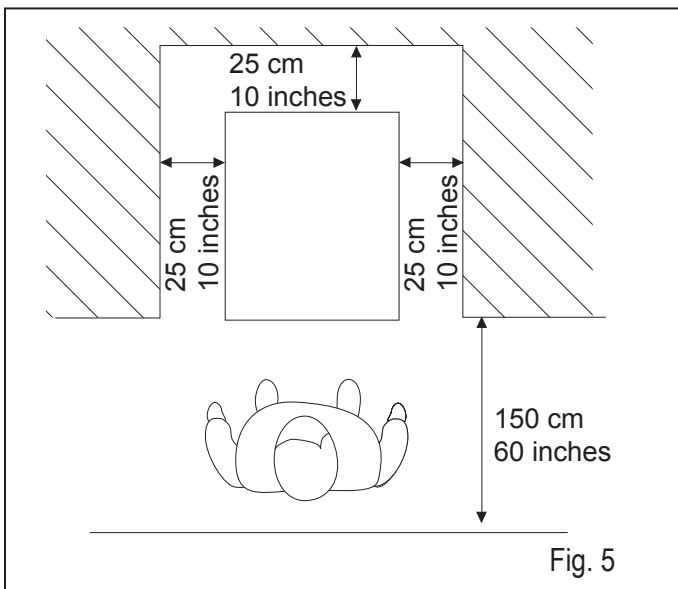
- que le local choisi ait été prédisposé pour l'installation de la machine;
- que le local soit suffisamment éclairé, aéré, désinfecté et que la prise de courant soit facilement accessible;
- que le plan sur lequel la machine est installée soit stable, solide et parfaitement horizontal
- que la machine soit positionnée à au moins 20 cm (7.8 inch) des bords de la surface utilisée.



L'opérateur doit pouvoir intervenir sur la machine sans aucune contrainte ; il doit également pouvoir abandonner les lieux en cas de nécessité : tous les espaces d'accès à la machine doivent donc être dégagés.

Voir en figure 5 les distances minimum pour l'installation

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



Voir en fig. 5 les distances minimum pour les accès:

- aux commandes, situées sur la partie latérale gauche de la machine ;
- aux groupes, pour l'intervention du technicien en cas de pannes.



Note importante: pour soulever la machine, ne pas utiliser le groupe de distribution produit (robinet), le tube d'évacuation, le bac d'indication du niveau de l'eau, les poignées d'enclenchement de la cuve ou la cuve-même, mais saisir le corps de la machine inférieure; tout dommage éventuel sur la machine dérivant du non respect de ces instructions n'est pas couvert par la garantie.

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

- ouvrir la partie supérieure de l'emballage;
- soulever et extraire la machine de son emballage;
- positionner ensuite la machine sur son emplacement.



Avant de mettre la machine en service la première fois, procédez à un nettoyage en profondeur de ses composants ; pour plus de détails, voir la rubrique s'y rapportant.

5.3. Mise à la décharge de l'emballage

Au moment du déballage, il est recommandé de trier les matériaux de l'emballage et de les mettre à la décharge en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation de la machine.

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

5.4. Branchement électrique



cette opération doit être effectuée exclusivement par des techniciens spécialisés.

Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, vérifier que:

- la tension de la ligne électrique utilisée corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette du constructeur;
- l'interrupteur général soit positionné sur -OFF-.

Le premier branchement électrique de la Machine doit être réalisé par un technicien spécialisé alors que les branchements successifs seront réalisés au soin et sous la responsabilité du Client.

Reliez la machine à la ligne d'alimentation électrique par le biais de la fiche installée sur le cordon électrique, en tenant compte:

- des lois et des réglementations techniques en vigueur dans le pays où la machine est installée;
- des caractéristiques reportées sur la plaquette signalétique de la machine.



ATTENTION: La prise électrique pour le branchement de la machine doit se trouver dans un endroit facile d'accès, de manière à ce que l'utilisateur puisse la débrancher aisément de la ligne d'alimentation électrique en cas de nécessité.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, pour le remplacer, adressez-vous exclusivement au fabricant ou à un technicien spécialisé.



il est interdit:

- d'utiliser des rallonges;
- de remplacer la fiche d'origine;
- d'utiliser des adaptateurs.

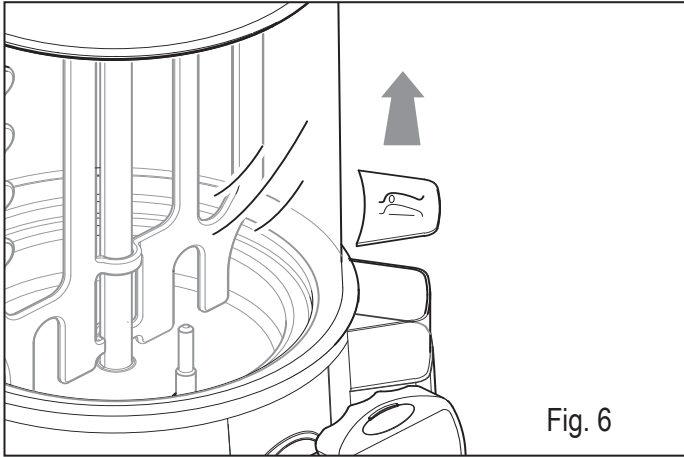
6. FONCTIONNEMENT

Avant de mettre la machine en marche la première fois, le technicien spécialisé doit d'abord vérifier son installation correcte.

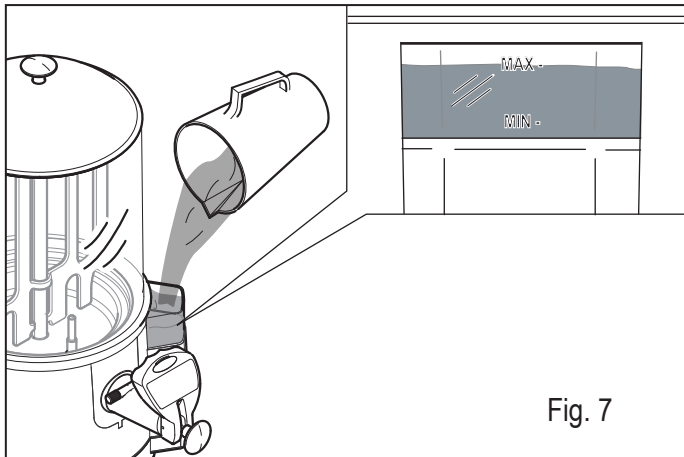
6.1 Mise en service

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

- vérifier que l'interrupteur général soit éteint;
- retirez le couvercle ;



- introduire de l'eau dans la chaudière à l'aide du bac indication niveau eau chaudière, jusqu'au niveau maximum indiqué par -MAX- sur le bac;

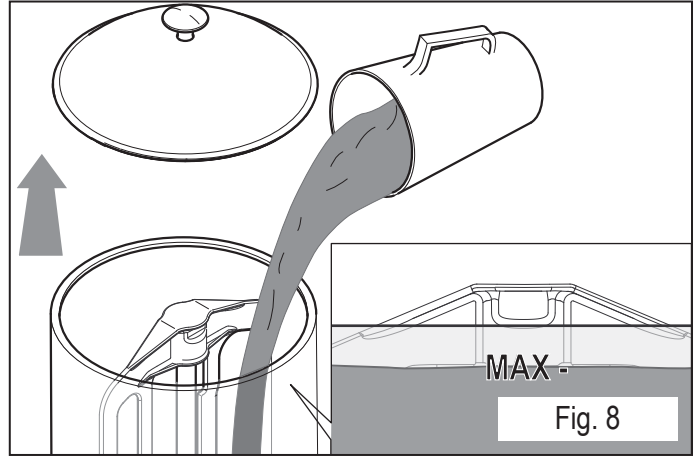


Attention: remplir la chaudière en versant lentement l'eau et contrôler pendant quelques secondes que le niveau de l'eau ait atteint le niveau -MAX- et qu'il soit stable.

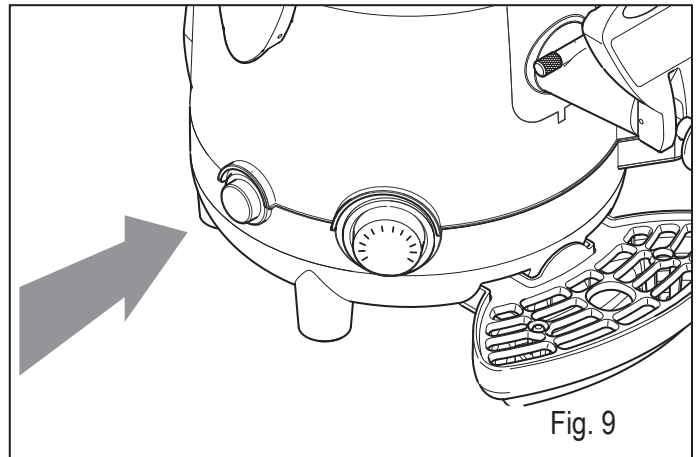


Lors du premier remplissage, avec la chaudière vide, la quantité d'eau nécessaire pour remplir la chaudière est d'environ 3,25 litres (0,86 GAL US).

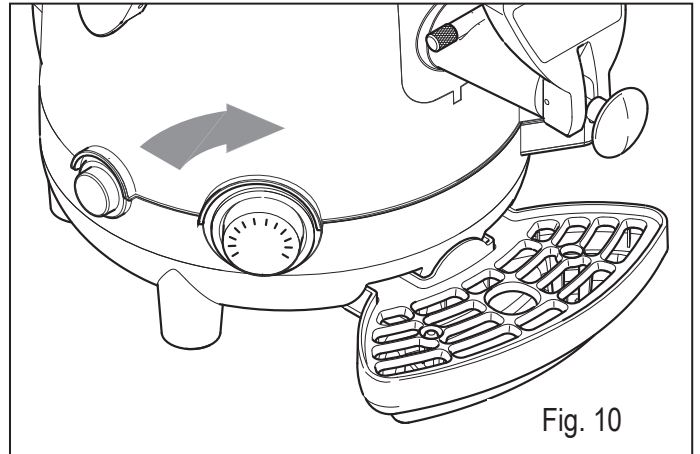
- retirez le couvercle et versez dans le réservoir la boisson préparée suivant les instructions du producteur.
- ne pas dépasser le niveau maximum indiqué par -MAX- sur le bac;



- après avoir versé le produit dans le réservoir, refermez-le avec le couvercle.
- vérifier que la fiche soit branchée à la prise de courant;
- frapper l'interrupteur général pour faire démarrer la machine; le produit à l'intérieur du récipient commence à se mélanger.
Témoin allumé: -MACHINE ON-
Témoin éteint: -MACHINE OFF-



- positionner le thermostat à la température requise pour réchauffer le produit dans le récipient.



- sur les machines munies d'un affichage LCD, il est possible de vérifier visuellement le niveau de la température du produit à l'intérieur du récipient.



Éteindre la Machine à travers l'interrupteur général (Témoin lumineux éteint).



Attention: contrôler que le niveau de l'eau ne descende jamais en-dessous du niveau minimum indiqué par -MIN-, afin d'éviter le blocage du fonctionnement de la machine.

- Version 115V:

Un capteur de niveau bloque le fonctionnement de la machine dès que le niveau de l'eau descend en-dessous de la valeur minimum ; pour rétablir le fonctionnement, il est nécessaire de remplir la chaudière. Si le fonctionnement ne se rétablit pas, même après avoir rempli la chaudière, s'adresser à un technicien spécialisé.

-Version 230V:

La machine n'est pas munie du capteur de niveau, par conséquent lorsque l'eau descend en-dessous de la valeur minimum, il est nécessaire de faire intervenir un technicien spécialisé pour rétablir le fonctionnement correct de la machine.



Attention: ne faites jamais fonctionner la machine sans eau dans la chaudière pour ne pas abîmer la résistance. Sachez toutefois qu'une thermosonde se charge de désactiver l'alimentation de la résistance si la chaudière est sans eau. Pour rétablir le fonctionnement, appuyer sur le bouton situé en dessous de la base de la machine.



Attention: la machine continue à être alimentée électriquement même pendant le blocage.



Pour un fonctionnement correct, introduire dans la machine seulement de l'eau déminéralisée.

6.2 Pour obtenir un chocolat chaud



Attention: le produit est distribué à une température élevée; risque de brûlures.

Pour obtenir un chocolat chaud, procéder comme suit :



Il est conseillé de maintenir la tige en position d'extraction maximum pour favoriser le flux désiré du produit.

- placez une tasse en dessous du robinet ;
- agir sur le levier du robinet (la distribution se fait aussi bien en appuyant qu'en tirant le levier) jusqu'à la quantité désirée de produit dans la tasse.
- relâcher graduellement le levier du robinet jusqu'à la position de repos (robinet fermé).

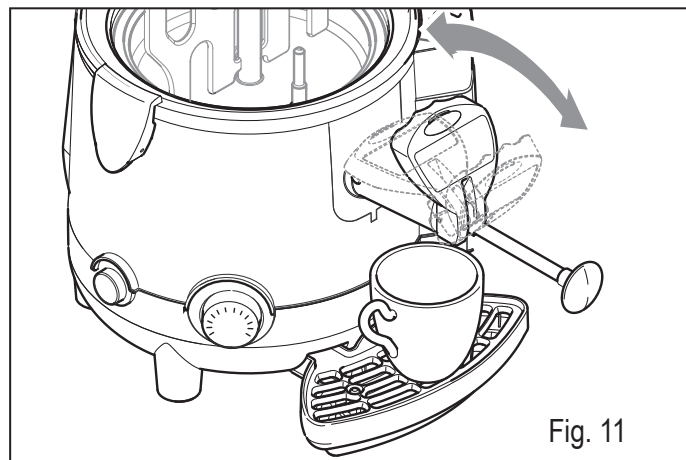


Fig. 11



Si le chocolat est particulièrement dense, il est recommandé d'extraire la tige au maximum; si l'orifice de distribution se bouche, débouchez-le en déplaçant la tige en avant et en arrière tout en tenant bien en place la machine, comme indiqué en figure 12.

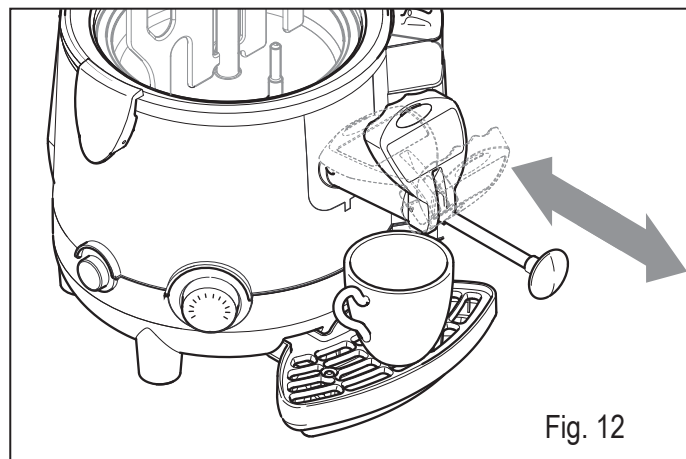


Fig. 12



Attention: pendant le fonctionnement de la machine, ne pas manipuler le récipient, ni son couvercle, car ils sont brûlants. Utiliser toujours le pommeau pour déplacer le couvercle du récipient.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Le nettoyage et l'entretien de la machine doivent être effectués avec l'interrupteur général en position -OFF- et avec la fiche débranchée de la prise de courant.



Attention: chaque fois que l'on remplit le récipient avec du produit (produit alimentaire ou produit désinfectant), vérifier que la tige agitateur soit présente.



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



Attention: il est rigoureusement interdit d'utiliser des éponges abrasives et/ou métalliques pour le nettoyage de la machine et de ses composants; utiliser exclusivement un chiffon humide et/ou une éponge non abrasive pour effectuer ces opérations.



Attention: employer le goupillon fourni en dotation uniquement pour nettoyer le canal de liaison entre la cuve et le robinet (voir paragraphe 7.5 figure 25) et ne pas l'utiliser pour les autres composants.



Avant d'effectuer toute activité de nettoyage et d'entretien de La machine, il faut mettre les protections personnelles (gants, Lunettes, etc.) Prévues par les normes de sécurité en vigueur Dans le pays d'utilisation de la machine.

Pour effectuer les opérations de Nettoyage et d'Entretien, suivre les indications suivantes:

- Mettre des gants de protection pour la prévention des accidents ;
- Ne pas utiliser pas de solvants, ni de matériaux inflammables;
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou en métal pour nettoyer la machine et ses composants;
- Ne pas jeter les liquides dans la nature;
- Ne pas laver les composants de la machine dans un lave-vaisselle;
- Ne pas sécher les pièces de la machine dans un four conventionnel et/ou à micro-ondes;
- Ne pas immerger la machine dans l'eau;
- Ne pas laver la machine avec un tuyau d'arrosage;
- Pour le nettoyage utiliser exclusivement de l'eau tiède et un produit désinfectant à base de hypochlorite de sodium dilué dans de l'eau pour obtenir une concentration de chlore actif de 0,02%;
- Le nettoyage et l'entretien terminé, rétablir et fixer correctement toutes les protections et les protecteurs déposés ou ouverts.

Le nettoyage et la stérilisation sont des opérations qui doivent être exécutées avec un maximum d'attention pour garantir la qualité de la production et conformément aux normes hygiéniques.



Le nettoyage et la stérilisation de tous les réservoirs pour un changement de produit doivent être effectués au moins tous les 2 (deux) jours et conformément aux normes hygiéniques en vigueur dans le pays d'utilisation. Ces opérations doivent être effectuées plus fréquemment si les caractéristiques du produit utilisé l'exigent; pour plus de détails, contactez le fournisseur du produit.



Les matériaux métalliques, les matières plastiques, les caoutchoucs utilisés dans la fabrication de ces parties et leur forme particulière facilitent le nettoyage, mais n'empêchent pas la formation de bactéries et de moisissures en cas de nettoyage insuffisant.

7.1. Procédure de Nettoyage et de Désinfection

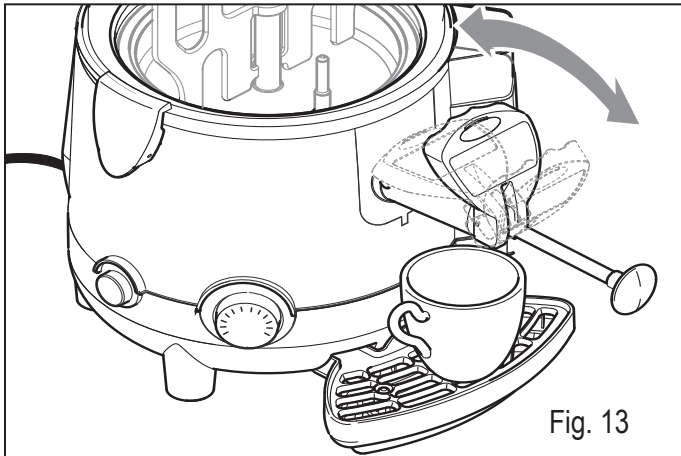
Lors des opérations de Nettoyage et de Désinfection, appliquer les règles suivantes:

- vider le récipient de son produit, (voir paragraphe 7.2);
- extraire le récipient de la machine, (voir paragraphe 7.3);
- retirer le robinet de la machine, (voir paragraphe 7.4);
- nettoyer le réservoir, (voir paragraphe 7.5);
- Démontez le robinet précédemment retiré de la machine, (voir paragraphe 7.6);
- effectuer le lavage et la désinfection des composants de la machine, (voir paragraphe 7.7);
- remonter le récipient sur la machine, (voir paragraphe 7.8.1);
- nettoyer à l'aide d'un chiffon humide et/ou d'une éponge non abrasive et imbibée de produit désinfectant le raccord du robinet;
- réassembler le robinet, (voir paragraphe 7.8.2);
- monter le robinet sur la machine, (voir paragraphe 7.8.3);
- désinfecter la partie interne, (voir paragraphe 7.9);
- nettoyer la cuve de récupération des gouttes, (voir paragraphe 7.10);
- nettoyer couvercle récipient à l'aide d'un chiffon humide, (voir paragraphe 7.11).
- vider la chaudière, (voir paragraphe 7.12);
- effectuer le nettoyage et la décalcification de la chaudière, (voir paragraphe 7.13);

7.2. Vider le récipient

Avant de procéder au nettoyage du récipient, il est nécessaire de le vider du produit.

Avec la machine allumée, vider le produit contenu dans le récipient, en agissant sur le levier du robinet.



Remplir le récipient d'eau et positionner le thermostat à 50°C (122°F); faire fonctionner l'appareil pendant 15/20 minutes au minimum; en augmentant ce temps, tous les résidus attachés aux parois du récipient se détachent.

Vider entièrement le contenu du récipient en agissant sur le levier du robinet.



Attention: le produit est distribué à une température élevée; risque de brûlures.

7.3. Démonter le récipient



Attention: avant de procéder au démontage du récipient, vérifier que l'interrupteur général soit éteint, que la fiche soit débranchée de la prise de courant et que la machine se soit suffisamment refroidie.



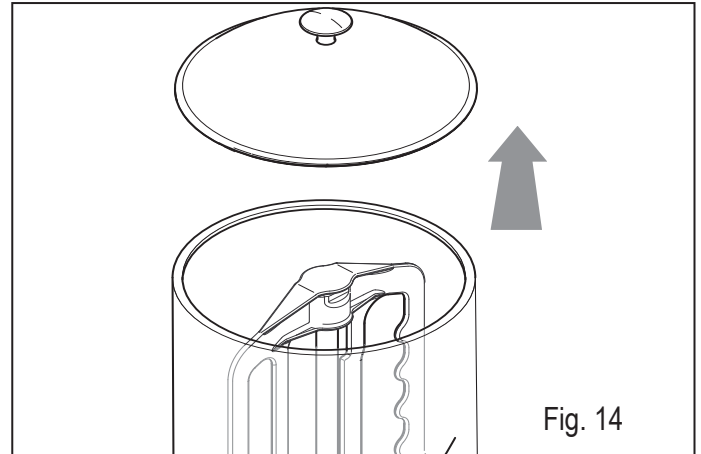
Il est interdit de démonter le récipient si il contient du produit ou tout autre liquide.



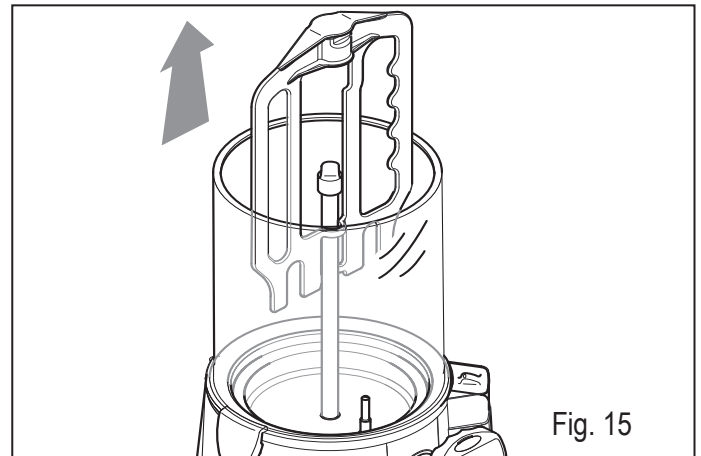
Le démontage du récipient et de ses composants est fondamental pour le nettoyage correct et la désinfection de la machine.

Pour démonter correctement un récipient, procéder comme suit:

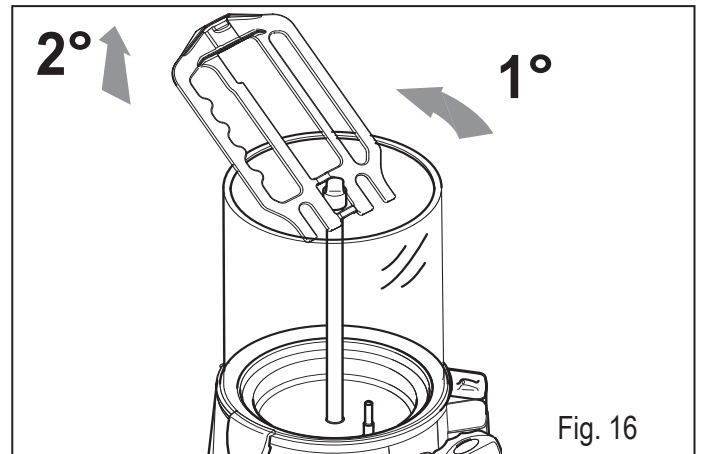
- retirer le couvercle.



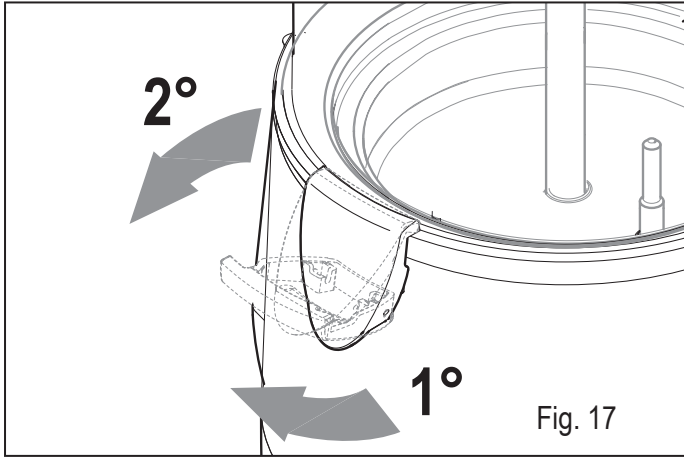
- extraire l'agitateur en le maintenant en axe avec la tige centrale jusqu'à l'ouverture inférieure de l'agitateur sur le tourillon de rotation;



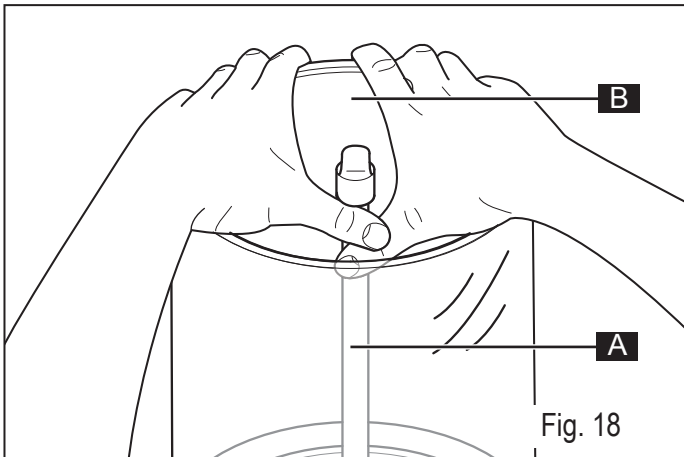
- incliner et extraire l'agitateur vers le haut, comme indiqué en figure, pour l'enlèvement total;



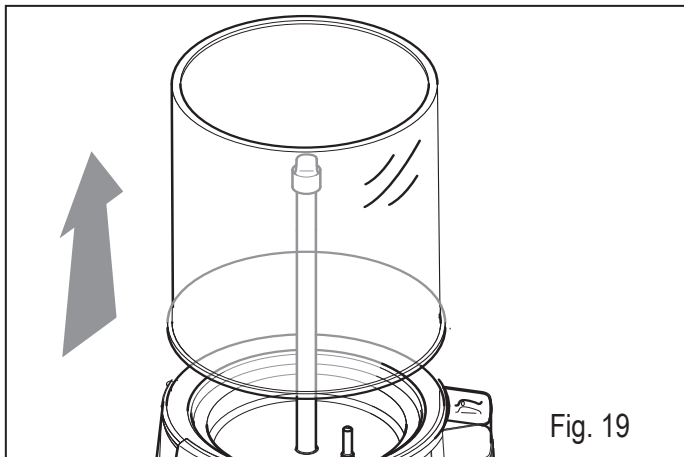
- décrocher les poignées d'enclenchement du récipient, comme illustré en figure, pour libérer ce dernier du corps machine;



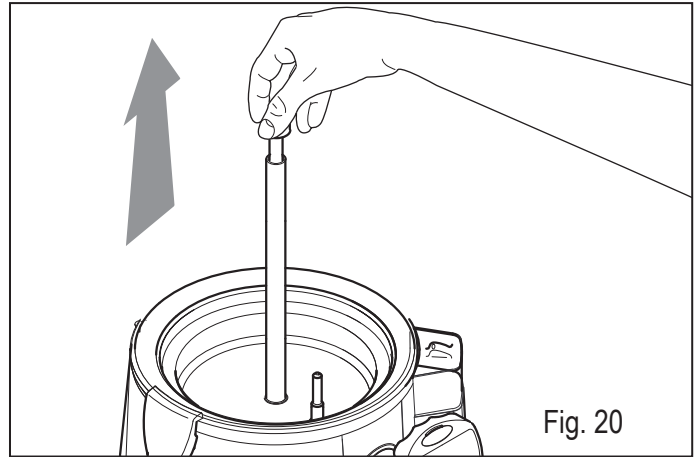
- libérer le récipient du corps machine en appuyant avec 2 doigts sur la partie fixe en acier de la tige de rotation de l'agitateur (A) et avec les autres doigts sur le bord externe du récipient (B). Augmenter graduellement la traction jusqu'à ce que le récipient se libère de son siège;



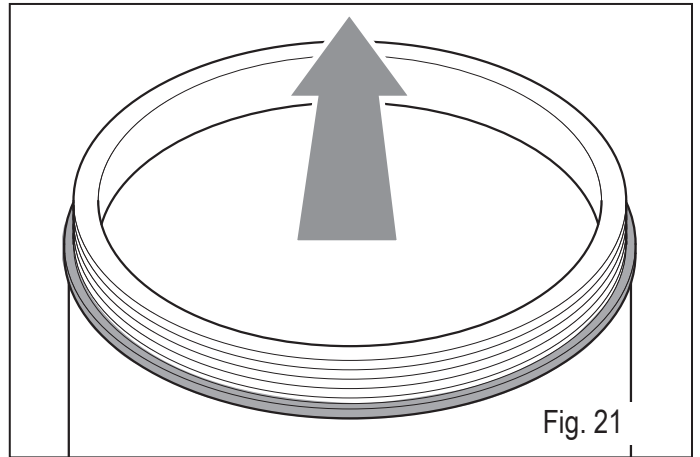
- extraire le récipient vers le haut à l'aide des deux mains;



- extraire l'arbre agitateur vers le haut, à l'aide des deux mains, en saisissant par le tourillon de rotation;



- positionner le récipient sur une surface plate et utiliser les deux mains pour enlever le joint en le faisant glisser vers le haut, comme indiqué par la flèche.



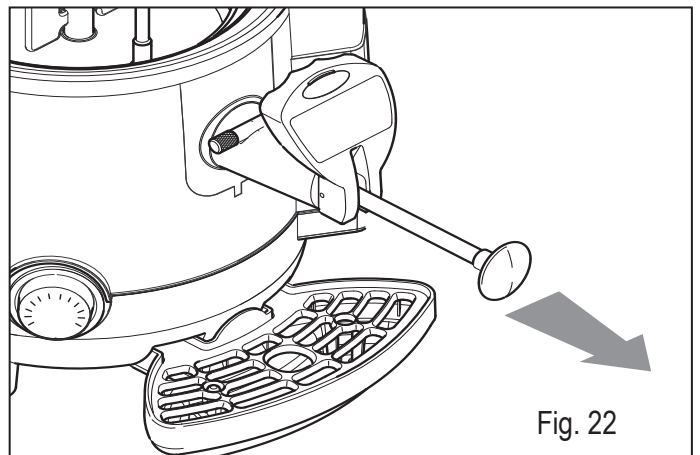
7.4. Démontez le robinet



Il est interdit de démonter le robinet si le récipient contient du produit ou autre liquide.

Pour démonter le robinet, procéder comme suit :

- placer la tige en position d'extraction maximum;



- frapper le poussoir (A) qui fixe le robinet et extraire simultanément le robinet (B), en agissant avec les deux mains, comme indiqué en figure;

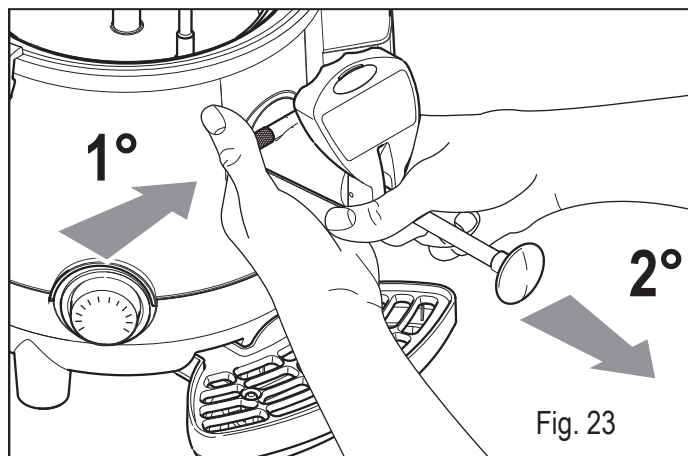


Fig. 23

- nettoyer le canal de connexion entre le récipient et le robinet, en utilisant un goupillon comme illustré en figure;

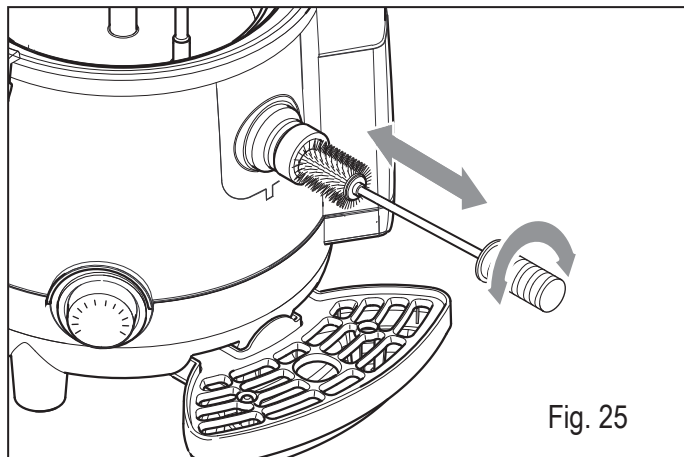


Fig. 25

7.5. Nettoyage réservoir

Il est nécessaire d'enlever tous les composants qui sont assemblés sur le réservoir.

- vider le récipient des résidus de produit, voir paragraphe 7.2;
- démonter le récipient de la machine, voir paragraphe 7.3;
- démonter le robinet de la machine, voir paragraphe 7.4;
- nettoyer toute la surface du réservoir à l'aide d'un chiffon humide et/ou d'une éponge non abrasive;

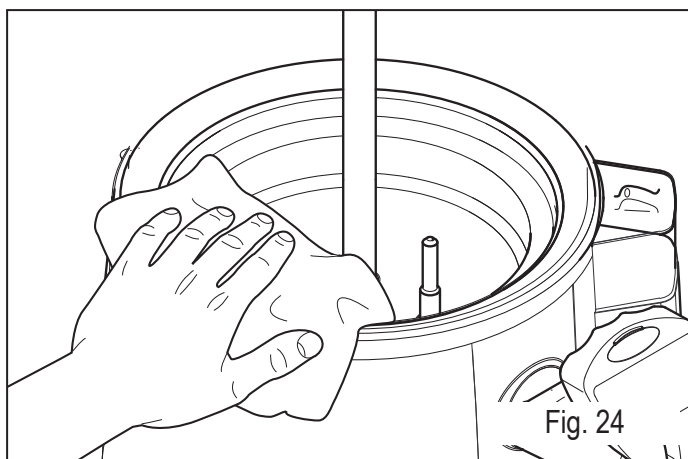


Fig. 24

- remonter le robinet.
- verser un peu d'eau à l'intérieur du réservoir;

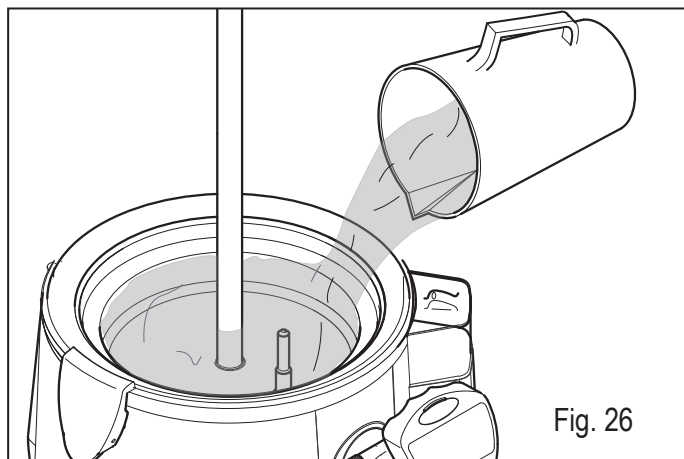


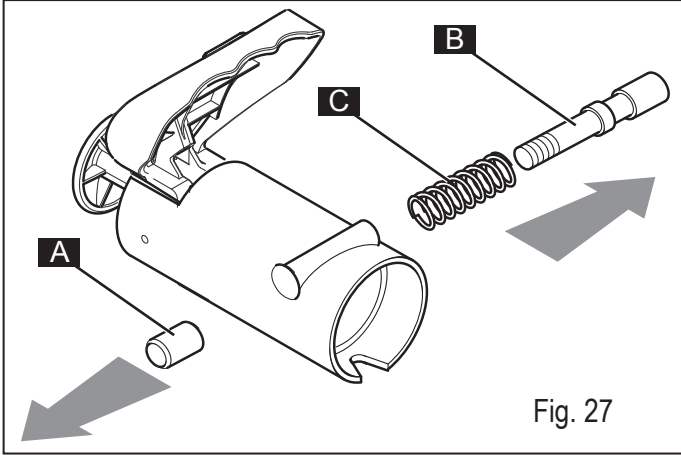
Fig. 26

- faire sortir toute l'eau du réservoir à travers le robinet, de façon à éliminer même les moindres résidus de produit qui sont éventuellement restés à l'intérieur du canal de distribution;

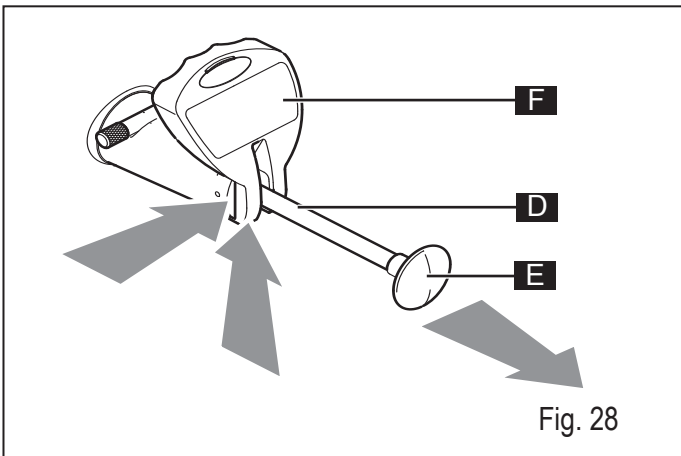
7.6. Démonteur le robinet

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

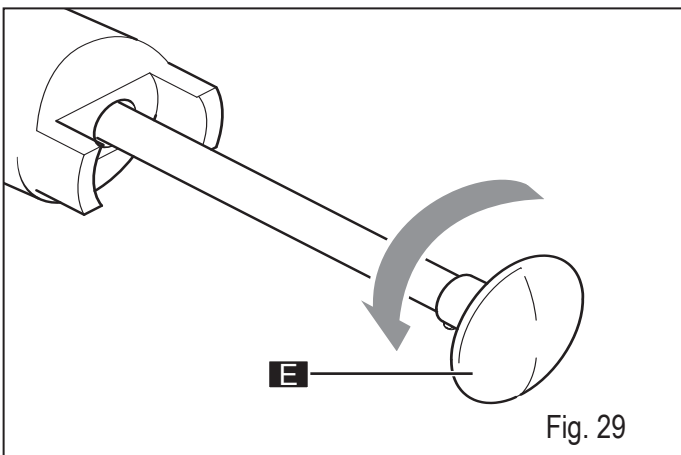
- extraire le robinet, en procédant selon les instructions reportées au paragraphe "7.4 – Démontage robinet".
- positionner le robinet sur une surface plate et propre, puis dévisser et retirer la vis (A) de fixation du poussoir à la machine en retirant le goujon (B) de son siège avec son ressort (C);



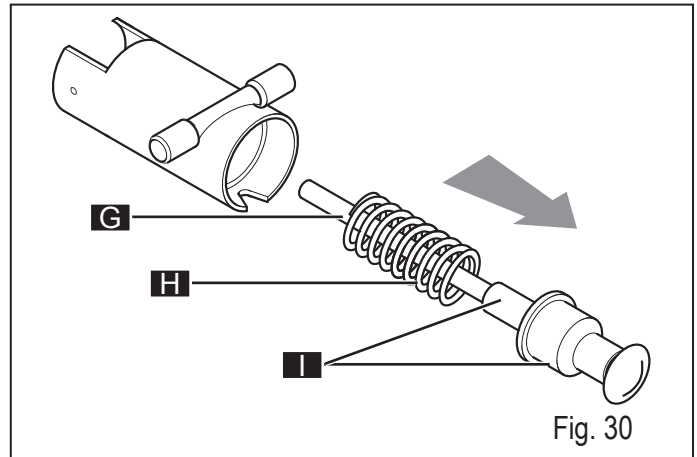
- tirer entièrement la tige (D) du pommeau (E) tout en poussant le levier (F) du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'il sorte des glissières du tourillon, comme illustré en figure;



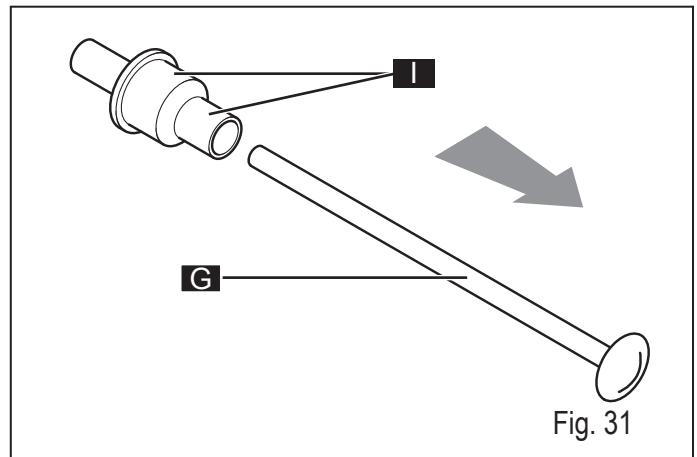
- dévisser le pommeau (E) en le tournant vers la droite, et en bloquant la tige;



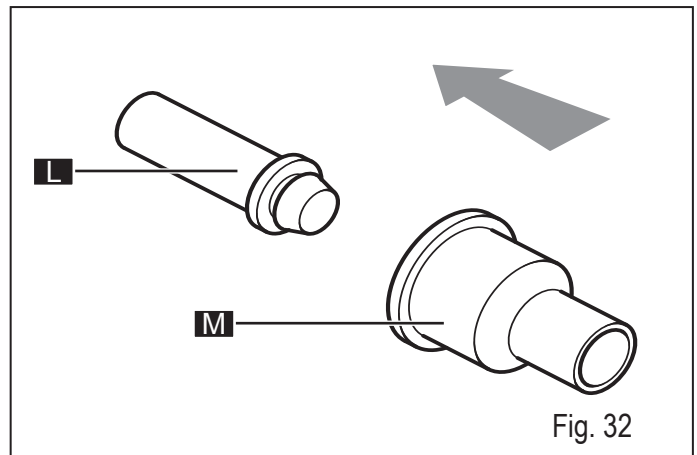
- extraire la tige (G) et le ressort (H) du corps du robinet (l'ensemble arbre/ joint (I) sortiront avec la tige);



- extraire la tige (G) de l'ensemble arbre/joint (I);



- démonter (en le tirant) le bout (L) de la garniture (M).



7.7. Lavage et désinfection des composants

Tous les composants précédemment démontés (robinet, agitateur, tige agitateur, joint et récipient) doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés.

Pour effectuer correctement ces opérations, procédez comme suit :

- remplir un récipient avec du détergent et de l'eau chaude à 50-60°C (122-140°F);
- laver les composants démontés avec cette solution savonneuse ;
- rincer à l'eau chaude;
- pour le nettoyage utiliser exclusivement de l'eau tiède et un produit désinfectant à base de hypochlorite de sodium dilué dans de l'eau pour obtenir une concentration de chlore actif de 0,02%;
- plonger les matériaux démontés dans la solution désinfectante;
- laisser les composants dans la solution désinfectante pendant environ 30 min;
- rincez avec de l'eau propre;
- effectuer le nettoyage du couvercle récipient (voir paragraphe 7.11);
- poser les composants sur une table propre et séchez-les.

7.8. Assembler les composants lavés

Tous les composants lavés et désinfectés doivent être réassemblés avec soin puis remontés sur la machine, en suivant les procédures correspondantes.

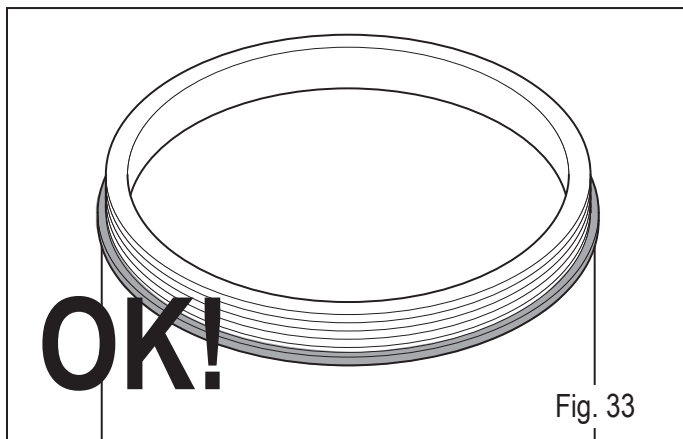
7.8.1. Assembler le récipient



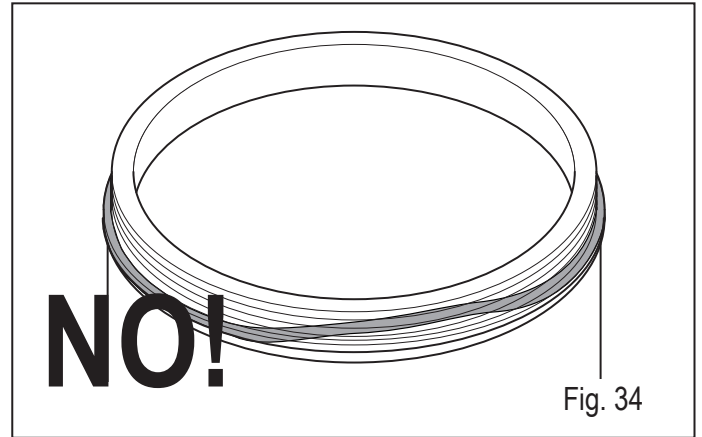
Attention: vérifier le montage correct du joint; un montage erroné du joint provoque des fuites de produit; risque de brûlures!

Avant d'assembler le réservoir sur la machine, contrôler que le joint soit correctement installé.

La Fig.33 montre un joint correctement installé; dans ce cas le joint adhère uniformément au bord du réservoir.

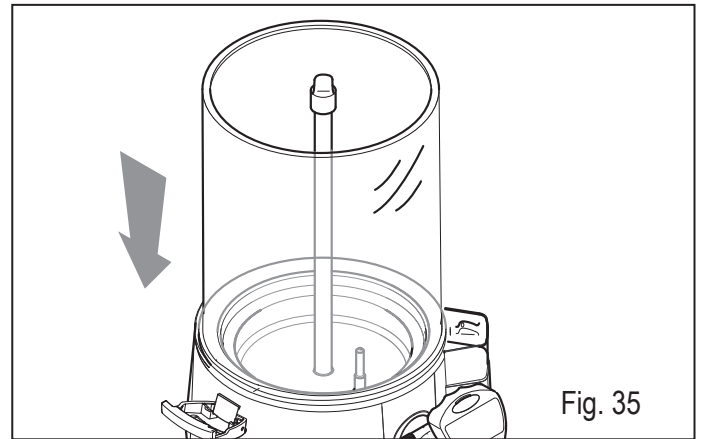


La Fig. 34 montre un joint qui n'est pas correctement installé; dans ce cas, le joint N'adhère PAS parfaitement au bord du réservoir.



Pour les modèles 5 Litres et 10 Litres (1.32 y 2.64 Gal US):

- remonter le récipient dans son logement, en poussant avec force vers le bas, après avoir humidifié le joint d'étanchéité avec de l'eau;

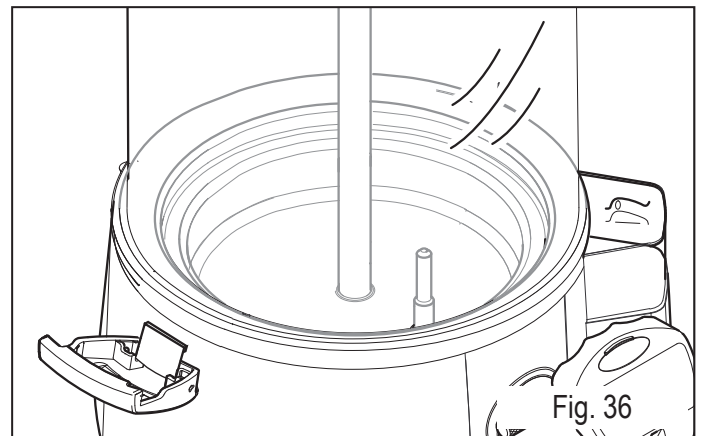


NE PAS UTILISER DE GRAISSE OU DE VASELINE

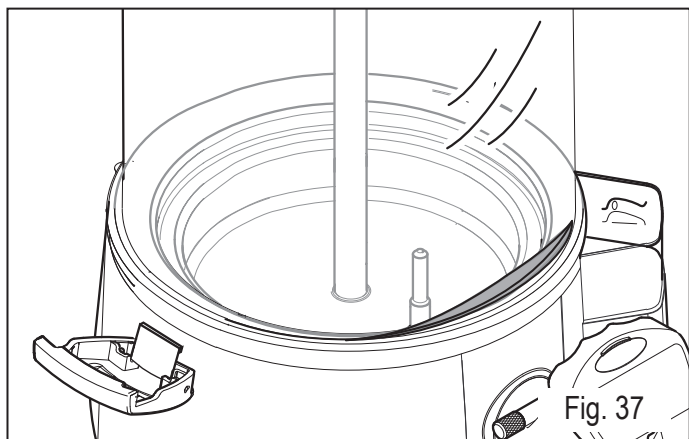


Attention: vérifier le montage correct du récipient sur la machine; un montage erroné du récipient provoque des fuites de produit; risque de brûlures!

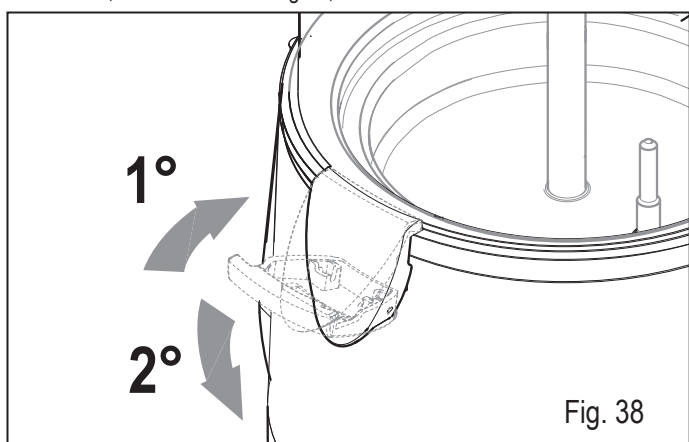
La Fig 36 montre un récipient correctement installé; dans ce cas, le récipient adhère uniformément au bord de la machine:



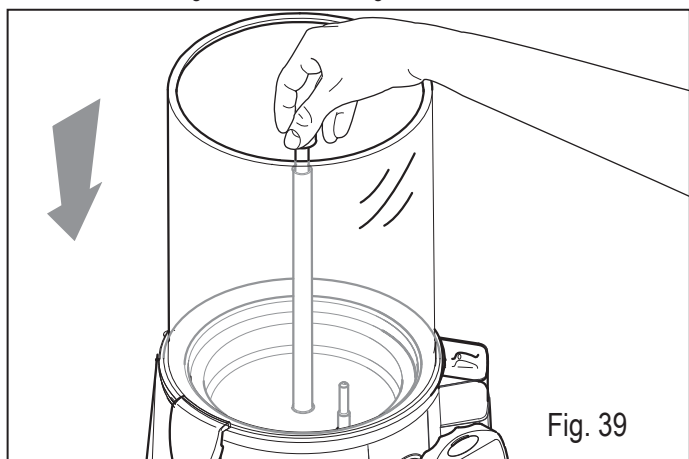
La Fig.37 montre un récipient qui n'est pas correctement installé; dans ce cas, le récipient N'adhère PAS parfaitement au bord de la machine.



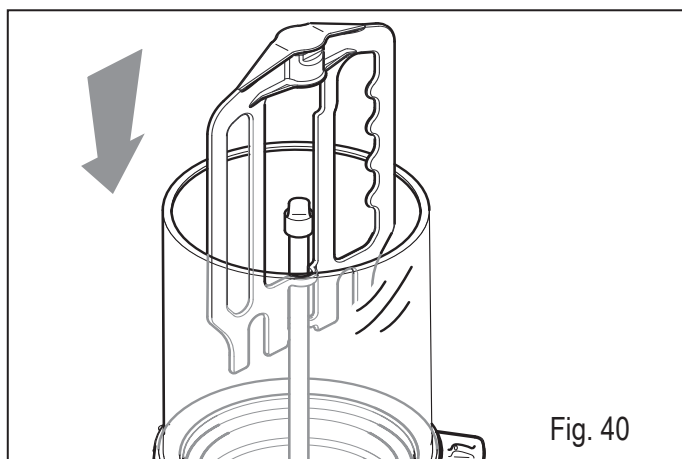
- fixer le récipient sur le corps de la machine à l'aide des poignées d'enclenchement, comme illustré en figure;



- introduire l'arbre agitateur dans son siège;



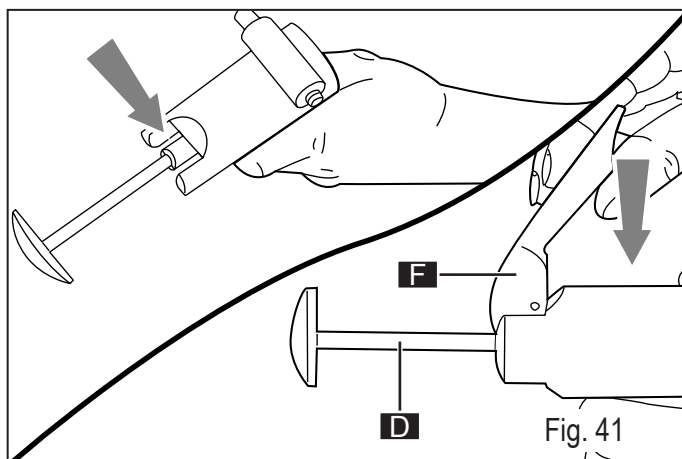
- introduire l'agitateur dans son siège, en procédant dans le sens inverse par rapport aux décrit au paragraphe 7.3.



7.8.2. Assembler le robinet

Pour réassembler le robinet, effectuez les opérations de démontage illustrées de la Fig. 32 à la Fig 27 en sens inverse.

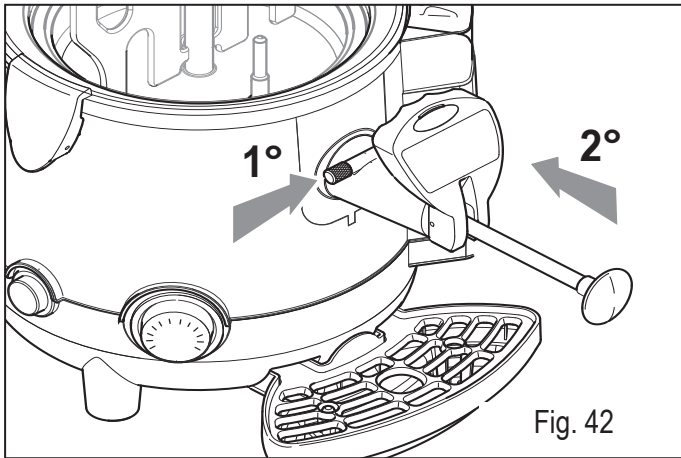
Pour le montage du levier (F), poussez la tige (D) de l'intérieur pour faire sortir les guides ; ensuite, introduisez le levier (F) et relâchez lentement la tige (D).



7.8.3 Monter le robinet

Pour remonter correctement le robinet, procédez comme suit :

- maintenir le poussoir appuyé en vérifiant que la tige soit entièrement extraite;
- introduire le robinet dans le logement prévu à cet effet en poussant jusqu'à ce que le bouton reprenne sa position initiale



7.9. Stériliser la partie interne



Attention! le thermostat doit être programmé sur -OFF-.

Procéder comme suit:

- préparer la solution désinfectante (voir paragraphe 7.7);
- remplir le récipient de solution désinfectante;
- laisser agir la solution pendant environ 30 min;
- vider le récipient de la solution désinfectante;
- rincer le récipient et la partie interne pour éliminer les résidus de produit stérilisant.

7.10. Nettoyer la cuvette d'écoulement

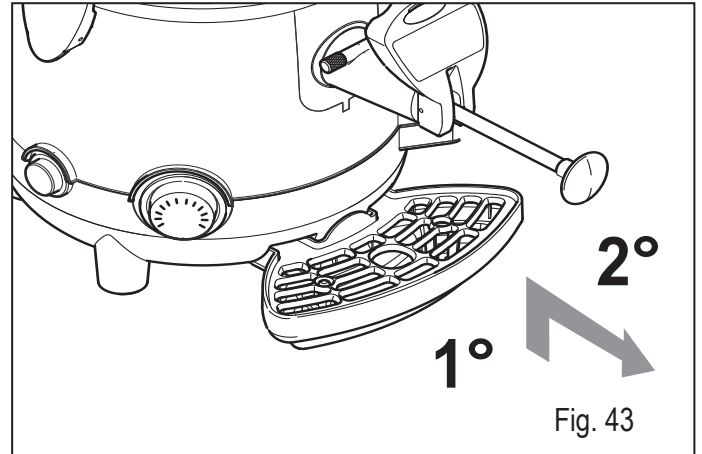


Une fois par jour, videz et nettoyez la cuvette d'écoulement.



Note: la cuvette doit être vidée et nettoyée chaque fois que le flotteur rouge installé dans la grille se soulève; cela pour éviter la sortie du liquide.

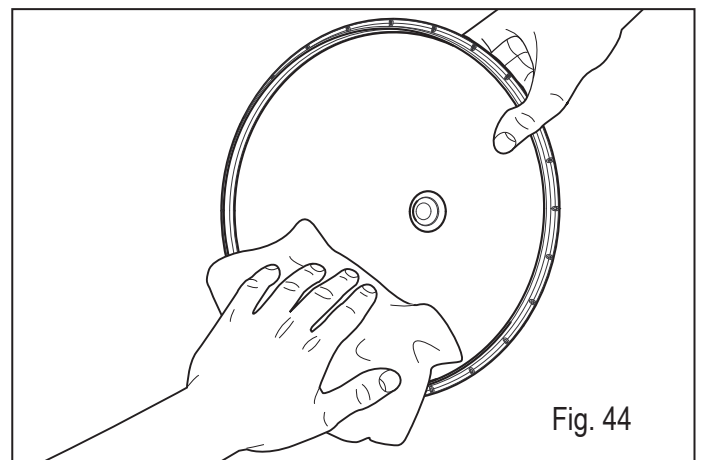
- soulever la cuvette avec la grille et l'extraire de son siège en la tirant vers l'extérieur;



- laver la cuvette et la grille séparément avec de l'eau tiède.
- sécher tous les composants.
- remplacer la grille au-dessus de la cuvette.
- placer le tube de purge dans la fente prévue à cet effet.
- reposer la cuvette dans son logement et appuyez vers le bas pour l'encastrer dans le corps machine.

7.11. Nettoyage couvercle récipient

- Retirer le couvercle cuve de la machine;
- nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide et/ou d'une éponge non abrasive imbibée de désinfectant.
- rincer abondamment avec de l'eau.



7.12. Vider la chaudière



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



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



Il est interdit d'utiliser l'eau prélevée dans la chaudière à des fins alimentaires.

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

- retirer la fiche de la prise de courant;
- extraire la cuve de récupération des gouttes, comme décrit au paragraphe 7.8;
- retirer le couvercle (A);

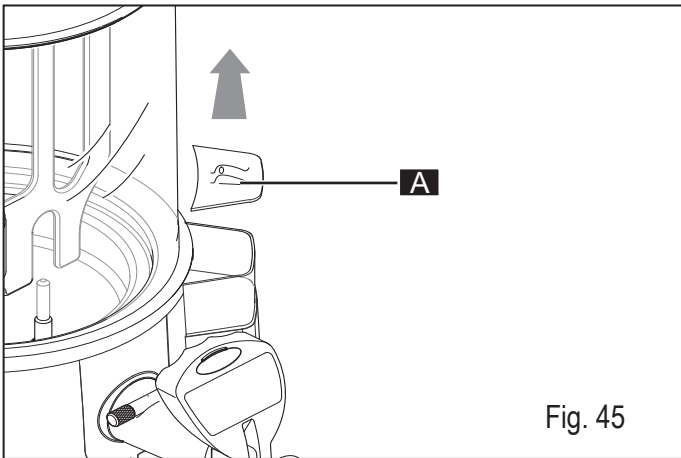


Fig. 45

- positionner la machine sur une surface plate et avec le bac d'indication du niveau de l'eau dans la chaudière dirigé vers le bord externe de la surface d'appui;
- positionner un récipient (B) avec une capacité supérieure à 3 litres (0,8 Gal US) sous le bouchon de vidage (C);
- à l'aide d'une monnaie ou d'une clé hexagonale, visser le bouchon de vidage (C).

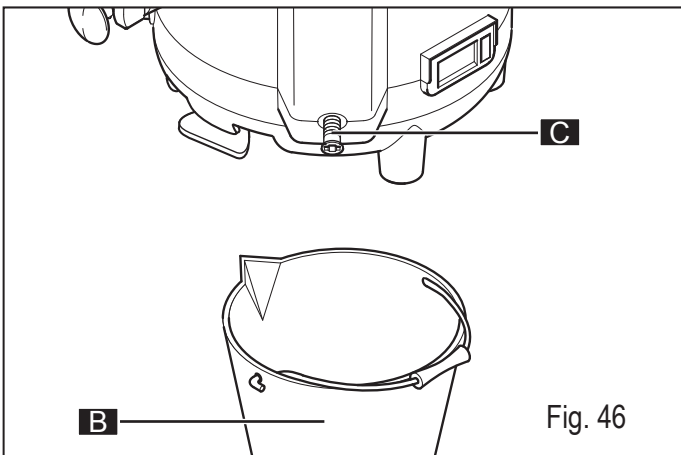


Fig. 46

- extraire avec force le bouchon (C) et attendre la vidange totale de l'eau dans la chaudière.

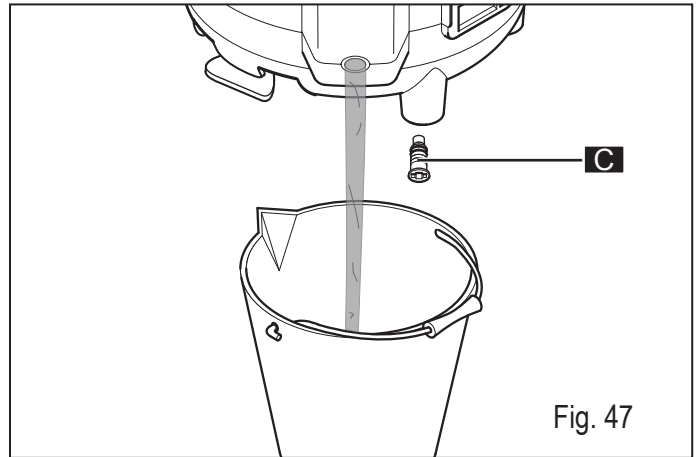


Fig. 47

7.13. Nettoyage et décalcification chaudière



La décalcification de la chaudière doit être effectuée périodiquement; il est conseillé de l'effectuer au moins une fois tous les 3 mois.

- effectuer la procédure de vidage de la chaudière, voir paragraphe 7.11;
- introduire et fixer le bouchon de vidage eau chaudière;
- introduire de l'eau avec de la solution désinfectante pour machines à café (suivre les instructions reportées sur la boîte du décalcifiant);
- laisser agir la solution pendant le temps indiqué dans les instructions de la solution;
- effectuer la vidange de la solution à l'intérieur de la chaudière, voir paragraphe 7.11;
- rincer abondamment avec de l'eau en effectuant des remplissages et des vidanges de la chaudière, voir paragraphe 6.1 et 7.11;

7.14. Remplacer la pile du thermomètre

Mise en garde:

- N'installez pas une pile usée ou une pile de type différent ;
- Si vous laissez la machine inutilisée pendant longtemps, retirez la batterie de son logement et conservez-la dans un lieu approprié ;
- La durée de vie d'une batterie neuve dans des conditions d'utilisation normales est d'environ un an ;
- La batterie à plat doit être mise à la décharge conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Pour fonctionner, un thermomètre est alimenté de manière indépendante par une pile bouton d'1,5V code GPA76.



Attention! N'intervenez sur le thermomètre qu'à mains nues. N'utilisez aucun type d'outil qui pourrait l'abîmer ou abîmer ses composants.

Pour remplacer la pile, procédez comme suit :

- enlevez le couvercle avec un tournevis ;

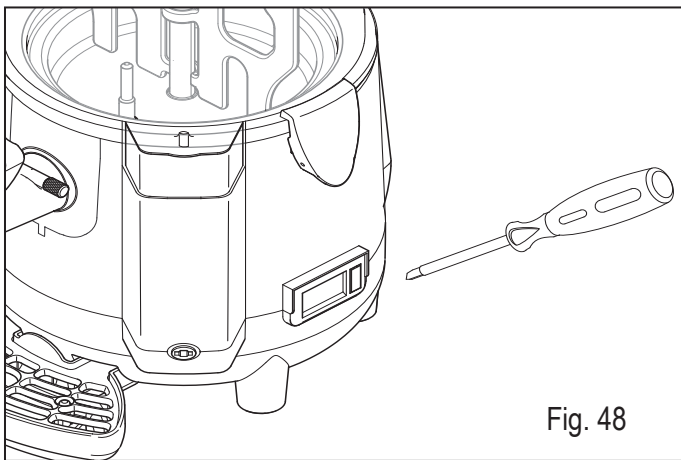


Fig. 48

- remplacez la pile en respectant la polarité indiquée ;

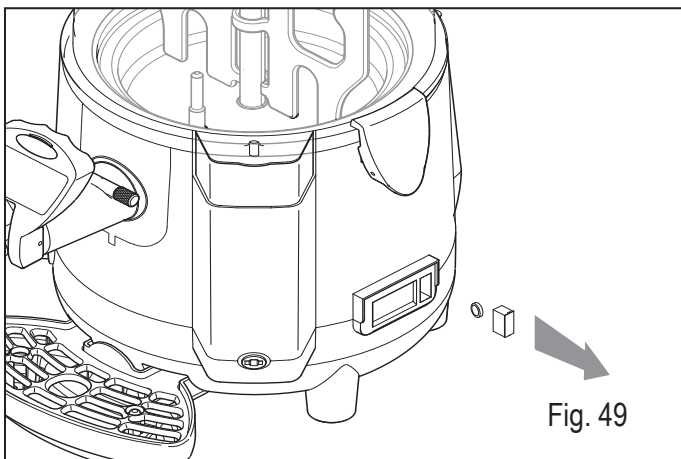


Fig. 49

- refermez le logement de la pile avec le couvercle.



Nota bene : le couvercle doit être fermé à la main ; si vous rencontrez des difficultés, vérifiez que la pile soit bien installée.

7.15. Rétablissement thermo sonde



Le rétablissement de la thermo sonde est de compétence exclusive du technicien spécialisé qui devra organiser toutes les séquences opérationnelles et l'emploi d'outillages adéquats pour travailler dans le plein respect des normes respectives en la matière.



Attention: après l'intervention de la thermo sonde qui a provoqué le blocage de la Machine, il est indispensable d'éliminer le produit contenu à l'intérieur du récipient et de procéder au nettoyage de tous les composants, avant de rétablir le fonctionnement de la Machine.



Attention: avant de procéder au rétablissement de la thermo sonde, éteindre la machine à travers l'interrupteur et débrancher la fiche électrique de la prise de courant et attendre que la Machine se refroidisse.



Le rétablissement de la thermo sonde niveau minimum eau chaude est interdit de la part de l'opérateur.

- à l'aide d'un outil adéquat, dévisser et retirer la vis de protection (A);

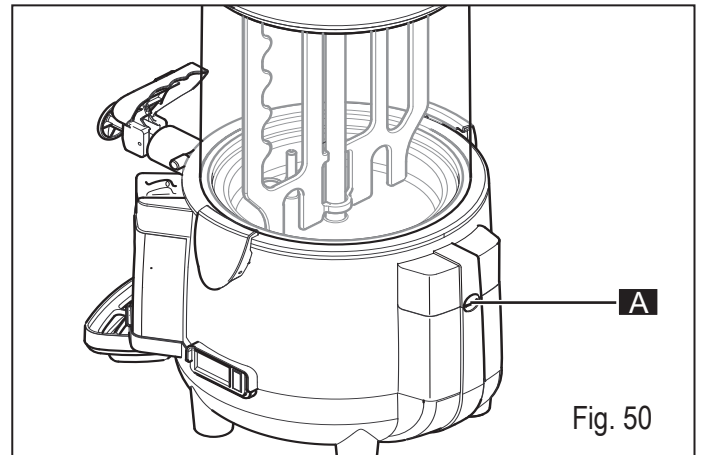


Fig. 50

- à l'aide d'un instrument adéquat, frapper le poussoir placé à l'intérieur pour rétablir le fonctionnement normal de la Machine;

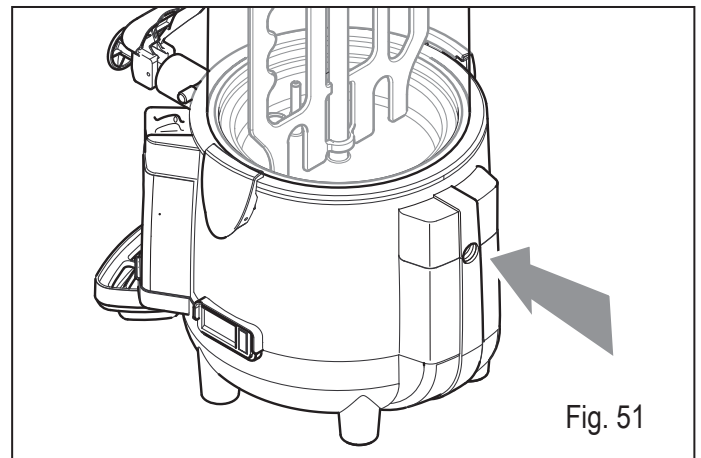


Fig. 51

7.16. Entretien périodique



La machine doit être vérifiée par un technicien spécialisé, périodiquement, au moins une fois par an. Ce contrôle périodique sert à conserver le haut niveau de sécurité de la machine et de tous ses composants.



Quand un composant est usé, il doit être remplacé par une nouvelle pièce originale.



L'utilisation de la machine est interdite avec un composant défectueux ou usé. L'entretien périodique est interdit à l'opérateur.

8. DEMOLITION




Les appareils électriques et électroniques doivent être éliminés selon la Directive Européenne 2002/96/CE et dans le respect des normes en vigueur dans le Pays d'utilisation de la machine.



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



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

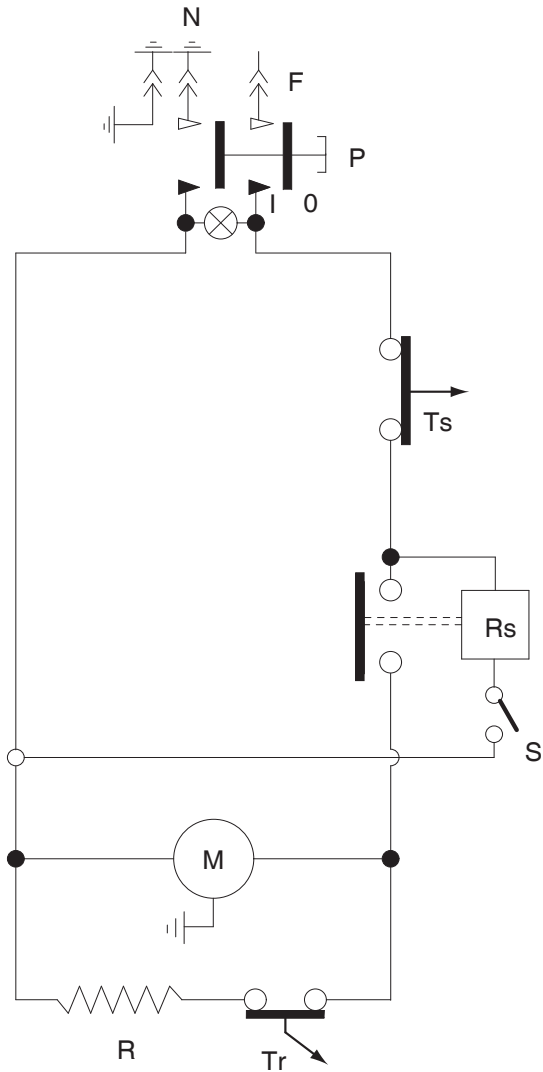
Le respect des lois en matière de gestion et d'élimination des déchets contribue à la protection de l'environnement.

9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE

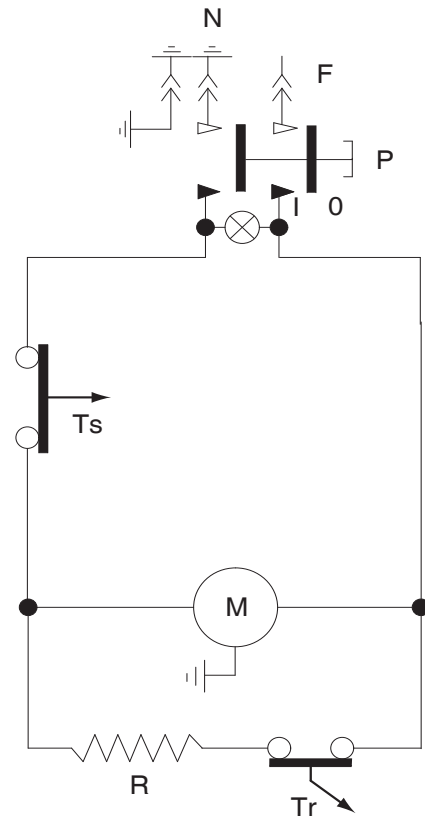
Problème	Cause	Remède
Le distributeur ne chauffe pas	Manque de tension	Assurez-vous que la fiche soit bien enfoncée dans la prise
	Interrupteur en position -OFF-	Déplacer l'interrupteur en position -ON-
	La thermosonde est intervenue	Contrôlez le protecteur thermique, voir rubr. 6.1.
	Le thermostat est sur "0"	Réglez le thermostat
Le batteur ne tourne pas	Manque de tension	Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans la prise
	L'axe moteur n'est pas dans son logement	Retirez l'axe puis remettez-le en place, voir rubr. 7.5.2.
	Problèmes du démarreur	Contactez le service d'assistance technique
	Interrupteur général sur (0)	Appuyez sur l'interrupteur général
Le robinet perd	Robinet mal installé	Videz le distributeur et remontez le robinet, voir rubr. 7.5.3.
	L'orifice par où sort le chocolat et le joint sont sales	Videz le distributeur. Nettoyez bien tout le robinet puis remontez-le, voir rubr. 7.5.1.
	Le joint d'étanchéité doit être remplacé	Contactez le service d'assistance technique
De l'eau sort de la cuve niveau	La température est trop élevée	Diminuer la température
	Le joint d'étanchéité de l'indicateur de niveau doit être remplacé	Contactez le service d'assistance technique
	Le niveau d'eau dépasse le repère MAX quand la machine est à température ambiante	Laissez la machine se refroidir et videz la chaudière pour atteindre le niveau indiqué
Du produit sort de la base du récipient transparent	Récipient mal installé	Démontez puis remontez le récipient, voir les instructions, rubr. 7.5.2.
	Le joint d'étanchéité doit être remplacé	Contactez le service d'assistance technique
Le thermomètre n'indique pas la température	Batterie déchargée	Remplacer la batterie paragraphe 7.9.
	Sonde défectueuse	Appeler un technicien spécialisé
Blocage de la température	Le niveau de l'eau dans la chaudière est descendu en-dessous de la valeur minimum entraînant le blocage de la machine	Remplir la chaudière, si le capteur de niveau est présent Appeler un technicien spécialisé qui pourra au rétablissement
	Absence d'eau dans la chaudière	Remplir la chaudière, si le capteur de niveau est présent Appeler un technicien spécialisé qui pourra au rétablissement
Si vous ne trouvez pas la cause du problème de votre machine dans cette table ou si le remède proposé ne résout pas le problème, contactez un technicien spécialisé		

10. SCHEMA ELECTRIQUE

115 Volts



230 Volts



POS.	DESCRIPTION
P	POUSOIR ALIMENTATION GENERALE
Rs	RELAIS CAPTEUR EAU CHAUDIERE
S	CAPTEUR EAU CHAUDIERE
Ts	THERMOSTAT DE SECURITE
M	MOTEUR AGITATEUR
Tr	THERMOSTAT DE REGLAGE
R	RESISTANCE

POS.	DESCRIPTION
P	POUSOIR ALIMENTATION GENERALE
Ts	THERMOSTAT DE SECURITE
M	MOTEUR AGITATEUR
Tr	THERMOSTAT DE REGLAGE
R	RESISTANCE

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE CARÁTER GERAL.....	3	7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	10
1.1. Fabricante	3	7.1. Procedimento de Limpeza e Desinfecção.....	10
1.2. Pessoal encarregado	3	7.2. Esvaziamento da cuba.....	11
1.3. Estrutura do manual.....	3	7.3. Desmontagem da cuba	11
1.3.1. Objectivo e conteúdo.....	3	7.4. Extracção da torneira	12
1.3.2. Destinatários.....	3	7.5. Limpeza da tanque.....	13
1.3.3. Conservação.	3	7.6. Desmontagem da torneira.....	14
1.3.4. Símbolos utilizados.....	3	7.7. Lavagem e higienização dos componentes	15
2. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA.....	4	7.8. Montar os componentes lavados	15
2.1. Uso previsto da máquina	4	7.8.1. Ensamblagem da cuba.	15
2.2. Principais componentes	4	7.8.2. Ensamblagem da torneira.	16
2.3. Dados técnicos.....	4	7.8.3. Montagem da torneira.....	17
3. SEGURANÇA	5	7.9. Higienização parte interior	17
3.1. Normas gerais de segurança	5	7.10. Limpeza do recipiente aparta-pingos	17
3.2. Situações de emergência.....	5	7.11. Limpeza da tampa da cuba.....	17
3.3. Placas	5	7.12. Esvaziamento da caldeira	18
3.4. Situação de emergência	5	7.13. Lavagem e higienização da caldeira.....	18
4. DESLOCAÇÃO E ARMAZENAGEM.....	6	7.14. Substituição da pilha do termómetro.....	19
4.1. Embalagem.....	6	7.15. Restabelecer sonda temperatura.....	19
4.2. Transporte e deslocação.....	6	7.16. Manutenção periódica.....	20
4.3. Armazenagem.....	6	8. ELIMINAÇÃO	20
5. INSTALAÇÃO	6	9. PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES...21	
5.1. Lista de acessórios de série.....	7	10. ESQ. ELÉCTRICOS NÃO ESPECIFICADOS22	
5.2. Montagem e posicionamento	7		
5.3. Tratamento da embalagem	7		
5.4. Ligação eléctrica	7		
6. FUNCIONAMENTO	8		
6.1. Colocação em funcionamento.....	8		
6.2. Fornecimento do produto	9		

1. INFORMAÇÕES DE CARÁTER GERAL

1.1. Fabricante

As indicações relativas ao fabricante encontram-se na placa de identificação que aparece reproduzida na primeira e/ou última página do manual.

1.2. Pessoal encarregado

Podem ter acesso à máquina dois encarregados que executam tarefas específicas e que são identificados de seguida:

Operador

Pessoa com conhecimentos técnicos apropriados no que respeita à preparação dos produtos que a máquina utiliza para o fornecimento de chocolate quente em conformidade com o disposto pelas normativas vigentes relativas à higiene. Pessoa que após a leitura do presente manual esteja em condições de efectuar:

- As habituais operações de carga e/ou substituição dos produtos de consumo;
- o correcto fornecimento do produto;
- a limpeza e higienização da máquina.

Técnico especializado

Pessoa que, depois da leitura deste manual, está encarregue de modo específico da instalação, uso e manutenção da máquina e, portanto:

- está em condições de efectuar intervenções de reparação, em caso de mau funcionamento grave, e tem conhecimento do conteúdo do presente manual e de todas as informações relativas à segurança;
- está em condições de compreender, de modo abrangente, as instruções deste manual e de interpretar correctamente desenhos e esquemas;
- conhece as principais normas de higiene, de prevenção de acidentes, tecnológicas e de segurança;
- tem experiência específica no que respeita à manutenção das máquinas de chocolate;
- Sabe como proceder em caso de emergência, onde encontrar os meios individuais de protecção e como os usar correctamente.



Está proibido o uso da máquina por parte de pessoas que não reúnam os requisitos anteriormente indicados.

1.3. Estrutura do manual

O cliente deve ler, com a máxima atenção, todas as informações e instruções contidas neste manual.

1.3.1. Objectivo e conteúdo

Este manual tem como principal objectivo o de facultar ao cliente todas as informações necessárias para realizar a instalação e a manutenção da máquina de chocolate, bem como para a usar.

Máquina disponível em duas versões: cuba de 5 e 10 litros (1.32 y 2.64 Gal US), As figuras mostram a versão de 10 litros (2.64 Gal US), também são válidas para a versão de 5 litros (1.32 Gal US).



Antes de efectuar qualquer operação na máquina, os operadores e os técnicos especializados devem ler atentamente as instruções expostas no presente documento.

Em caso de dúvida sobre a correcta interpretação das instruções pedimos que entre em contacto com o fabricante para obter os esclarecimentos necessários.



Está proibida a realização de qualquer operação sem antes ter lido e compreendido de modo abrangente o conteúdo do presente manual.

1.3.2. Destinatários

Este manual destina-se a operadores e técnicos especializados.

Os operadores não devem executar operações que estejam reservadas aos técnicos especializados.

O fabricante declinará qualquer responsabilidade por danos resultantes da falta de observância da precedente proibição.

O manual de instruções é parte integrante da máquina adquirida e deve acompanhá-la sempre, inclusivamente em caso de entrega da mesma a sucessivos proprietários.

1.3.3. Conservação

O manual de instruções deve ser conservado perto da máquina.

Para poder garantir permanentemente a integridade e possibilidade de consulta do presente manual, recomenda-se que sejam respeitadas as seguintes indicações:

- usar o manual evitando danificá-lo total ou parcialmente;
- por nenhuma razão devem ser retiradas, arrancadas ou escritas novamente partes do manual;
- conservar o manual em lugares protegidos contra a humidade e o calor de modo a impedir que se deteriore e a garantir que todas as suas partes se mantenham legíveis permanentemente.



Em caso de extravio ou deterioração deste manual deverá ser solicitada, de imediato, uma nova cópia ao fabricante ou ao distribuidor autorizado do país em que a máquina é usada.

1.3.4. Símbolos utilizados

PERIGO GERAL



Indica um perigo que implica risco até mesmo mortal para o utilizador. Neste caso deve-se proceder prestando máxima atenção e respeitando todas as instruções no que respeita a segurança de intervenção.

PERIGO DE SOFRER CHOQUE ELÉCTRICO



Indica ao pessoal respectivo que, caso não seja executada cumprindo a normativa de segurança, a operação descrita pode implicar o risco de sofrer um choque eléctrico.

AVISO



Refere-se a um aviso ou uma nota sobre funções essenciais ou informações úteis. Deve ser prestada a máxima atenção aos blocos de texto indicados mediante este símbolo indicador do modo de funcionamento.

PROIBIÇÃO



A presença deste sinal indica as operações cuja execução deve ser absolutamente evitada uma vez que implica perigo para o utilizador e terceiros que se encontrem nas proximidades da máquina.

PROIBIÇÃO DE EXTINÇÃO DE FOGOS COM ÁGUA



A presença deste sinal indica a proibição de extinção de focos de incêndio com água ou com qualquer substância que contenha a mesma.

PROTECÇÃO PESSOAL



A presença do símbolo, indicado na parte posterior da descrição, implica para o operador o uso obrigatório de dispositivos de protecção pessoal, uma vez que existe o risco implícito de acidente.

TÉCNICO ESPECIALIZADO



Identifica as intervenções que podem ser executadas somente por pessoal técnico especializado.

PEÇAS EM MOVIMENTO



Identifica o perigo originado por peças em movimento presentes na máquina. Desligar a máquina antes de efectuar qualquer operação.

2. DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

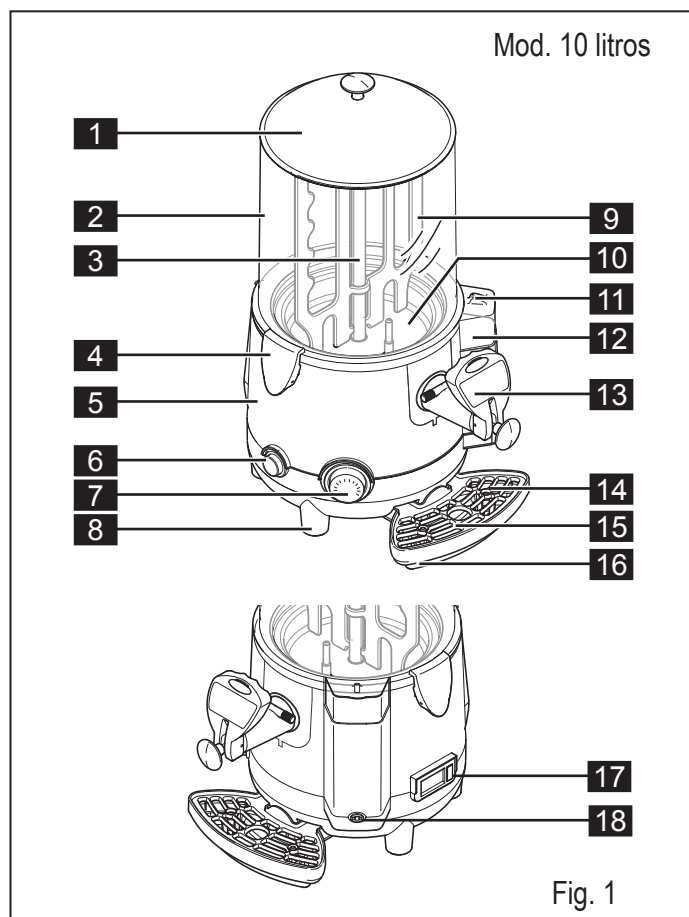
2.1. Uso previsto da máquina

A máquina de uso profissional, que está a ser usada, é idónea para a preparação de chocolate quente.

2.2. Principais componentes

Os principais componentes da máquina são:

- 1 Tampa da cuba
- 2 Cubo (5 e 10 litros)(1.32 e 2.64 Gal US)
- 3 Eixo agitador
- 4 Puxador engate cuba
- 5 Corpo da máquina
- 6 Interruptor geral
- 7 Termostato
- 8 Corpo inferior
- 9 Agitador
- 10 Tanque
- 11 Tampa cubeta indicadora nível da água na caldeira
- 12 Cubeta indicadora nível da água na caldeira
- 13 Dispensador de produto
- 14 Indicador do nível máximo recipiente apara-pingos
- 15 Grelha
- 16 Recipiente apara-pingos
- 17 Visor LCD Visualizador de temperatura
- 18 Tampão esvaziamento água caldeira



2.3. Dados técnicos

Seguidamente são indicados os dados e as características técnicas.

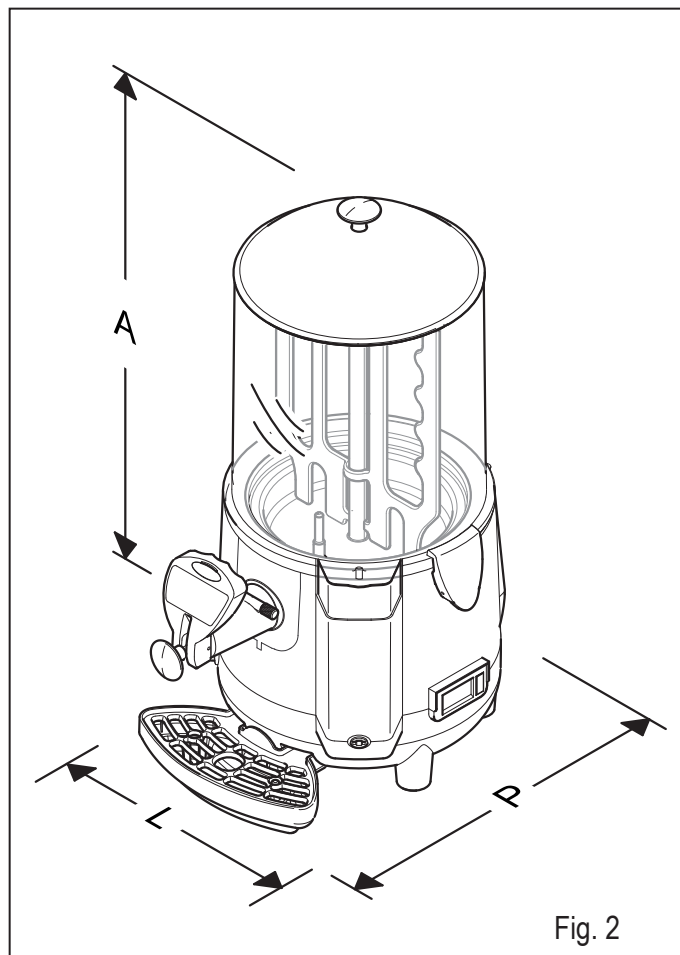
Modelo	5 litros (1.32 Gal US)	10 litros (2.64 Gal US)
Dimensões (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Peso (cuba vazia)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Potência máxima consumida (W)	Ver a placa de identificação com dados técnicos situada na parte posterior da máquina	
Tensão de funcionamento (V)	Ver a placa de identificação com dados técnicos situada na parte posterior da máquina	
Temperatura de funcionamento	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Número de cubas	1	1
Capacidade cuba (agua) (l)	5 litri (1.32 Gal US)	10 litri (2.64 Gal US)
Pressão sonora	<< 70 dB _A	
Clase	N	



Nota. Fica reservado ao fabricante o direito de efectuar modificações na máquina sem que seja obrigatório um aviso prévio.



Atenção! Qualquer modificação e/ou instalação de acessórios adicionais deverá ser explicitamente aprovada e executada pelo fabricante.



3. SEGURANÇA



3.1. Normas gerais de segurança

- O manual de instruções deve ser lido atentamente e na sua totalidade.
- A ligação à rede eléctrica deve ser efectuada de acordo com o estabelecido pelas normas de segurança vigentes no país onde a máquina é usada.
- A tomada de corrente à qual deverá ligar-se a máquina deve:
 - corresponder ao tipo de tomada instalada na mesma;
 - ser dimensionada respeitando as indicações da placa de identificação presente na parte posterior da máquina;
 - ser conectada a um sistema eficiente de contacto de terra;
 - ser conectada a um sistema com diferencial e magnetotérmico.
 - ser conectada a uma instalação certificada segundo os regulamentos locais de segurança vigentes no país da utilização.
- O cabo de alimentação não deve:
 - entrar em contacto com nenhum tipo de líquido: perigo de choque eléctrico e/ou de incêndio;
 - ser esmagado nem entrar em contacto com superfícies cortantes;
 - ser utilizado para deslocar a máquina;
 - ser utilizado quando se encontra danificado;
 - ser manipulado com as mãos húmidas ou molhadas;
 - ser enrolado, em novelo, durante o funcionamento da máquina;
 - ser modificado.
- Fica proibido:
 - instalar a máquina com modalidades diferentes daquelas ilustradas no Cap. 5;
 - instalar a máquina em zonas nas quais seja possível utilizar um jacto de água;
 - usar a máquina na proximidade de substâncias inflamáveis e/ou explosivas;
 - Deixar ao alcance das crianças, sacos de plástico, poliestirol, pregos, etc., já que se tratam de potenciais fontes de perigo;
 - permitir que as crianças brinquem e permaneçam nas proximidades da máquina.
 - usar peças sobressalentes não recomendadas pela empresa fabricante;
 - realizar qualquer modificação técnica na máquina;
 - submergir a máquina em qualquer tipo de líquido;
 - lavar a máquina com jactos de água;
 - utilizar a máquina com modalidades diferentes daquelas indicadas no manual;
 - utilizar a máquina em condições psicofísicas alteradas por causa de influência de drogas, álcool, psicofármacos, etc.;
 - instalar a máquina sobre outros aparelhos;
 - o uso da máquina em ambientes potencialmente explosivos, agressivos ou com elevada concentração de poeiras ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
 - o uso da máquina em ambientes sujeitos a risco de incêndio;
 - o uso da máquina para administrar substâncias não previstas considerando as características da mesma.
 - Limpar ou executar operações de manutenção com o interruptor geral -ON- e com a tomada conectada a tomada eléctrica
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham tido supervisão ou formação relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para certificar de que não jogam com o aparelho

- Antes de limpar a máquina verificar que a ficha esteja desligada da tomada de corrente. Esperar que a máquina arrefeça.
- Não lavar a máquina com benzina nem com solventes de qualquer outra natureza.
- Toda a reparação pode ser executada unicamente por um centro de Assistência Autorizado pelo Fabricante e/ou, em todo caso, por pessoal especializado e capacitado.
- Não colocar a máquina na proximidade de fontes de aquecimento (tais como aquecedores ou radiadores).
- Em caso de incêndio utilizar extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilizar água nem extintores de pó.



Todo o uso inadequado provocará a anulação total da garantia, sendo que o fabricante declina toda a responsabilidade no caso de eventuais lesões infligidas a pessoas e/ou danos a coisas causadas por um uso indevido.

É de considerar como uso inadequado:

- qualquer uso diferente do previsto e/ou com aplicação de técnicas diferentes das que são ilustradas nesta publicação;
- qualquer intervenção que seja realizada na máquina em contraste com as indicações expostas nesta mesma publicação;
- todo o uso depois de alterações de componentes e/ou de dispositivos de segurança;
- todo o uso depois de reparações efectuadas com a utilização de componentes não autorizados pelo fabricante;
- a instalação da máquina ao ar livre.

3.2. Funções de pausa

As funções de pausa da máquina podem ser conseguidas através do interruptor geral.

3.3. Placas

NENHUMA DAS PLACAS PRESENTES NA MÁQUINA DEVE SER RETIRADA, COBERTA OU DANIFICADA, ESPECIALMENTE AS QUE FAÇAM REFERÊNCIA À SEGURANÇA. SE A PLACA FOR DANIFICADA TERÁ DE SER SUBSTITUÍDA.

3.4. Situações de emergência



ATENÇÃO. Em caso de emergência, para interromper o funcionamento da máquina, deve premir-se com energia o interruptor geral colocando-o na posição -0-.



Em caso de incêndio, deve-se evacuar de imediato a zona para permitir a intervenção de pessoal treinado e dotado dos meios de protecção adequados. Utilizar sempre extintores homologados. Nunca empregar água nem quaisquer outras substâncias que não as idóneas.

4. DESLOCAÇÃO E ARMAZENAGEM



Todas as operações ilustradas no capítulo 4 são exclusivamente da competência dos técnicos especializados em elevação e deslocação de máquinas embaladas e desembaladas. Em função das características e do peso do aparelho a deslocar os técnicos, anteriormente mencionados, devem organizar as diferentes sequências operativas e o uso de meios adequados para a elevação e o transporte, operando em todo o momento com base na aplicação rigorosa das normas vigentes nesta matéria.



4.1. Embalagem

A máquina é enviada pronta para ser usada, embalada numa caixa de cartão. A caixa de cartão é composta por uma base e uma cobertura, as mesmas encontram-se fixas mediante duas fitas de nylon.

DIMENSÕES E PESO DA MÁQUINA EMBALADA

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

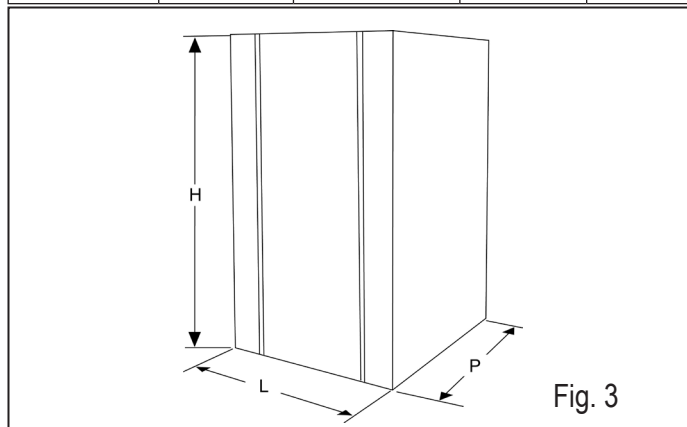


Fig. 3



Nota. As dimensões e o peso da máquina embalada são indicadas de modo aproximativo.

4.2. Transporte e deslocação



Controlar que nenhuma pessoa esteja presente dentro de um raio operativo de elevação e deslocação da carga e, em situações de maior dificuldade, usar pessoal que controle as deslocações a realizar.

A deslocação manual da máquina deve ser efectuada pelo menos por uma pessoa.

Elevar a máquina embalada e transportá-la procedendo com precaução; evitar trajectos acidentados, prestando atenção às dimensões e possíveis peças sobressalentes.



Atenção. Estão proibidos cortes adicionais na embalagem.

Os danos que a máquina possa sofrer durante o seu transporte e deslocação não estão cobertos pela GARANTIA.

As reparações ou substituições de peças eventualmente danificadas devem efectuar-se por conta e a cargo do cliente.

A máquina deve ser deslocada na posição vertical e só depois de:

- esvaziar todas as cubas de produtos que as mesmas contenham (véase parágrafo 7.2);
- esvaziar a caldeira retirando a água (véase parágrafo 7.12);



Atenção: Os movimentos da máquina devem ser efectuados quando a máquina tiver arrefecida.

4.3. Armazenagem



Antes de armazenar a máquina ou ao reactivá-la depois de um período de armazenagem, será imprescindível efectuar uma limpeza cuidadosa e a higienização da máquina



Antes de armazenar a máquina, vaziar a caldeira.

Atenção. Ao efectuar a sua armazenagem não sobrepor mais de duas máquinas. .

Em caso de uma inactividade prolongada, a máquina deve ser armazenada adoptando as precauções necessárias tendo em consideração o lugar e o período previsto de armazenagem, ou seja:

- armazenar a máquina em lugar fechado;
- proteger a máquina contra embates e pressões;
- proteger a máquina da humidade e oscilações térmicas elevadas;
- evitar que a máquina entre em contacto com substâncias corrosivas.

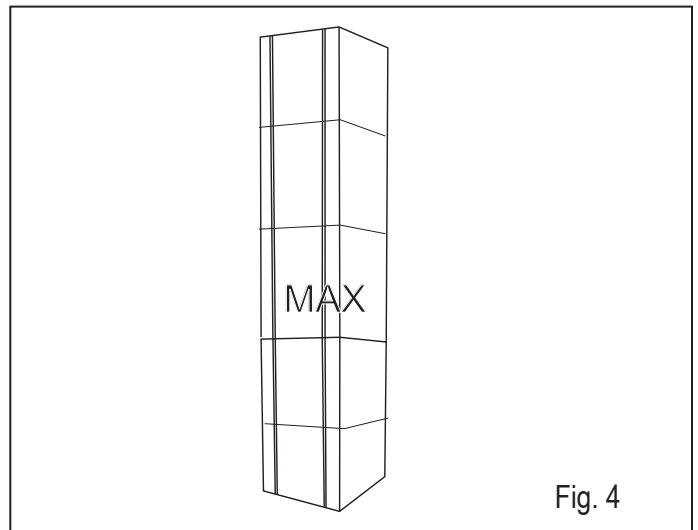


Fig. 4

5. INSTALAÇÃO



Todas as operações ilustradas no capítulo 5 são exclusivamente da competência dos técnicos especializados, daqueles que deverão organizar as diferentes sequências operativas e o uso de meios adequados operando em todo o momento com base na aplicação rigorosa das normas vigentes nesta matéria.

A máquina deve ser instalada no interior de um edifício iluminado, arejado e que possua um pavimento sólido, nivelado (inclinação inferior a 2°) e estável. Durante a fase de instalação, coloque a máquina fora do alcance das crianças e pessoas não autorizadas.



A máquina é do tipo com vigilância, razão pela qual deverá ser instalada num lugar em que possa ser observada por pessoal capacitado.



Atenção: está proibida a instalação da máquina em sítios onde possa ser alcançada, tocada e/ou accionada por pessoas diferentes das especificadas na secção 1.2.

A máquina deve funcionar em ambientes com temperatura compreendida entre os 10 °C e os 32 °C

5.1. Lista de acessórios de série

- **Escova:** para efectuar a correta limpeza do canal de fornecimento de chocolate.

5.2. Montagem e posicionamento

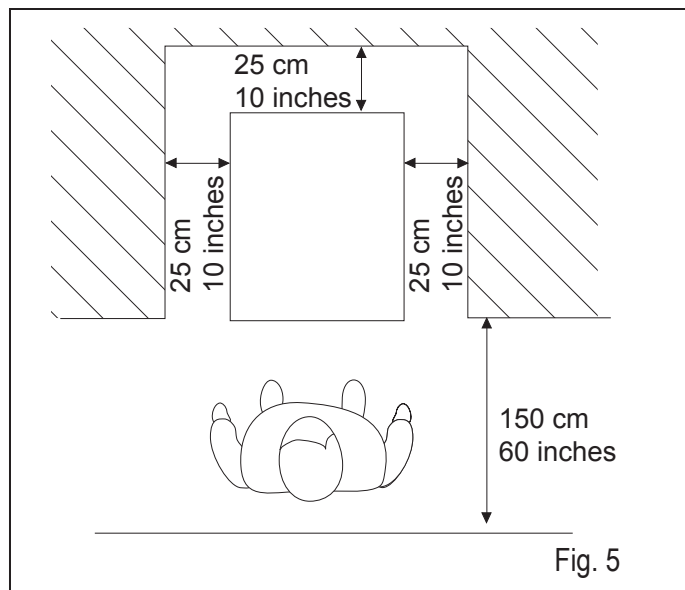
O operador deve levar a cabo as seguintes verificações:

- que o local tenha sido preparado para a instalação da máquina;
- que a superfície de deslocação seja sólida, plana e estável;
- que o local reúna os requisitos previstos no que respeita à iluminação, sistemas de ventilação e higiene e que a tomada de corrente seja de fácil acesso.



Devem manter-se desocupados os espaços adequados de acesso à máquina para que o operador possa operá-la sem quaisquer dificuldades e possa também abandonar rapidamente a área de trabalho na eventualidade de ser necessário.

Na figura 5 são indicadas as distâncias mínimas necessárias para efectuar a instalação.



Nota: Deixar um espaço de 25 cm (10 polegadas) na parte superior.

Na fig. 5 são indicados os espaços requeridos para os acessos:

- ao teclado localizado na parte lateral esquerda;
- às unidades que possam requerer intervenção em caso de mau funcionamento da máquina.



Nota importante: Para levantar a máquina não utilizar a torneira, o tubo de descarga, o indicador do nível de água, o puxador engate cuba, o recipiente apara-pingos. Para levantar a máquina agarrar o corpo da máquina. Os danos que a máquina possa sofrer não estão cobertos pela GARANTIA em razão do não respeito das suas advertências

Uma vez situada a máquina embalada, na proximidade da zona de deslocação, deve-se proceder da seguinte forma:

1. cortar as fitas de nylon que conservam a embalagem fechada;
2. elevar a cobertura de cartão;
3. seguidamente colocar a máquina no lugar previsto para o efeito.



Antes de colocar a máquina em funcionamento, pela primeira vez, deve ser efectuada uma limpeza rigorosa dos componentes da mesma para maiores detalhes ver a secção correspondente.

5.3. Tratamento da embalagem

Uma vez aberta a embalagem, é recomendada a subdivisão, de acordo com o seu tipo, dos materiais que a compõem e tratá-los conforme o disposto pelas normas vigentes no país de destino.

Aconselha-se a conservação da embalagem uma vez que pode ser útil para efectuar deslocações sucessivas ou transportes da mesma.

5.4. Ligação eléctrica



Esta operação deve ser executada unicamente por pessoal técnico especializado.

Antes de ligar a ficha à tomada de corrente deve-se verificar que:

- A tensão da linha eléctrica utilizada corresponde ao valor indicado na placa;
- O interruptor geral está na posição -OFF-.

A primeira ligação eléctrica da máquina deve ser realizada por pessoal técnico especializado, enquanto a ligações sucessivas devem ser realizadas a cargo e sob a total responsabilidade do cliente.

A máquina deve ser conectada à corrente eléctrica através da ficha já presente no cabo eléctrico, considerando:

- as leis e normas técnicas vigentes no momento da realização da instalação;
- os dados técnicos indicados na placa de identificação que se encontra na parte posterior da máquina.



Atenção. O ponto de ligação da tomada de corrente deve ser de fácil acesso para o utilizador para que a máquina possa ser desligada sem quaisquer dificuldades relativamente à corrente eléctrica cada vez que resulte necessário.

No caso do cabo de alimentação ser danificado, para que seja feita a substituição do mesmo, deve-se contactar exclusivamente com o fabricante ou com um técnico especializado.

Fica proibido:



- o uso de cabos extensores de qualquer tipo;
- substituir a ficha original;
- o uso de adaptadores.

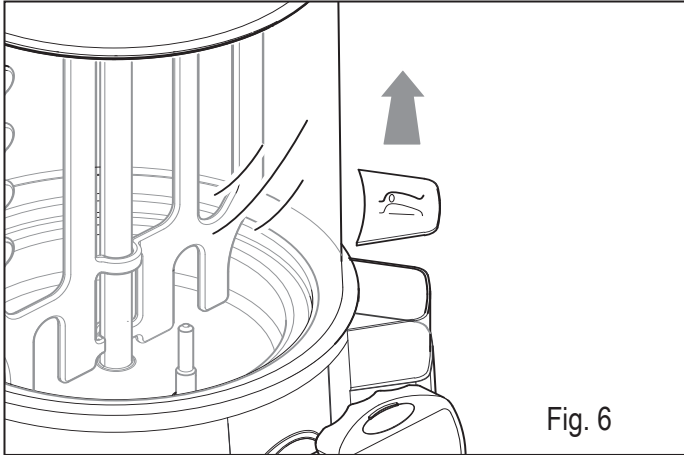
6. FUNCIONAMENTO

Antes de colocar a máquina em funcionamento, pela primeira vez, o técnico especializado deve verificar que a máquina está correctamente instalada.

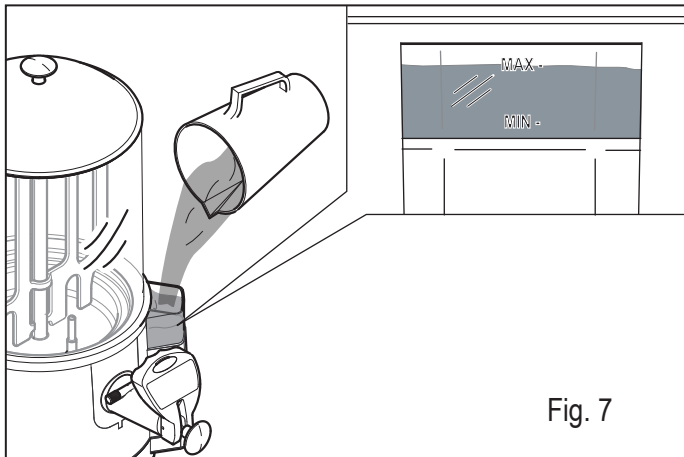
6.1 Colocação em funcionamento

Para efetuar a colocação em funcionamento da máquina se deve proceder conforme indicado adiante:

- Certifique-se de que o interruptor geral está desligado;
- Retirar a tampa.



- introduzir água na caldeira através da cubeta nível água caldeira, até atingir o nível máximo indicado com -MAX- na cubeta;

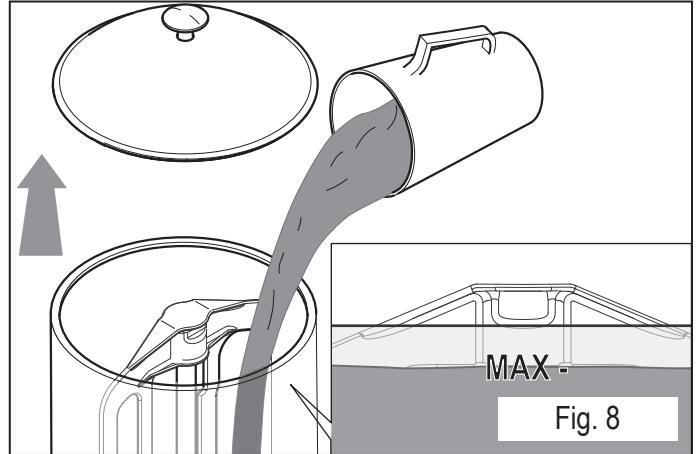


Atenção: Encher a caldeira despejando água lentamente e comprobar que o nível de água tiver atingido o nível -MÁX- e está estável.

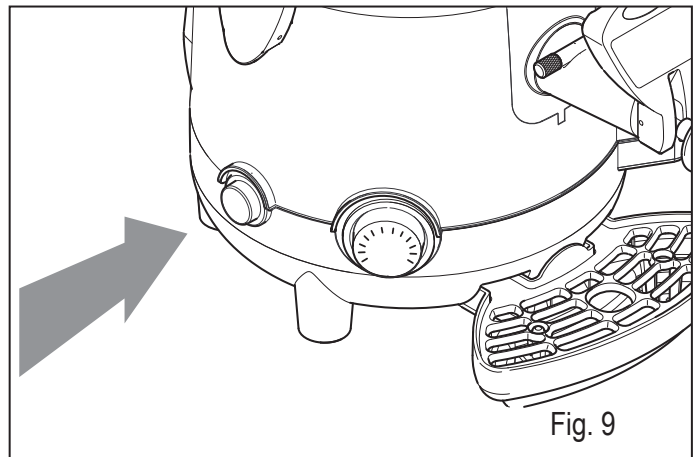


No primeiro enchimento, com a caldeira vazia, a quantidade de água necessária para seu enchimento é de 3,25 litros (0,86 GAL US).

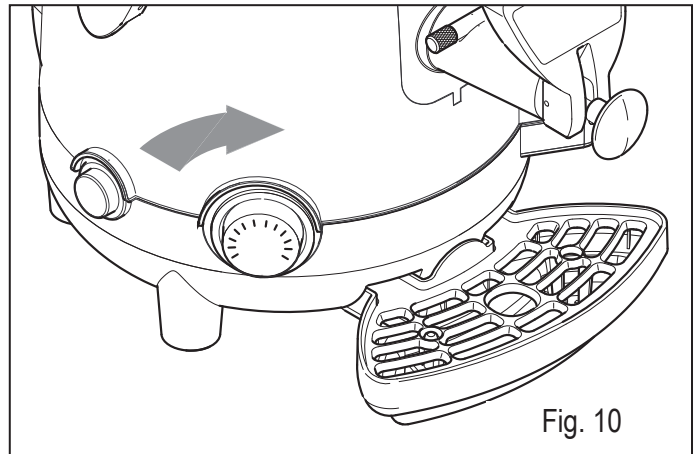
- retirar a tampa Verter o produto na cuba de acordo com as indicações do fabricante.
- não superar o nível máximo indicado com -MAX- na cubeta;



- Depois de deitar o produto na cuba, fechar com a respectiva tampa.
- Não colocar a máquina em funcionamento sem antes a tampa estar devidamente fechada;
- Pressionar o interruptor geral para para colocar em marcha a máquina; no interior da cuba o produto começa a ser misturado.
luz piloto aceso: -MÁQUINA ON-
luz piloto apagado: -MÁQUINA OFF-



- Girar o termostato a temperatura desejada para aquecer o produto contido na cuba



- Em máquinas com ecrã LCD, é possível verificar a temperatura do produto na cuba.



Desligue a máquina mediante o interruptor geral (Piloto apagado).



Atenção: verificar se o nível de água não desce nunca por debaixo do nível mínimo indicado com -MIN-, a fim de evitar o bloqueio da máquina.

- Versão 115V:

O sensor de nível bloqueia a máquina no momento em que o nível de água desce por debaixo do nível mínimo; para reestabelecer o normal funcionamento é necessário encher a caldeira. Se não conseguir ligar a máquina, após enchimento, contacte os serviços técnicos..

- Versão 230V:

A máquina não tem sensor de nível, assim que quando o nível de água desce por debaixo do nível mínimo, é necessária a intervenção de um técnico para reestabelecer o normal funcionamento da máquina.



Atenção: a fim de evitar que a resistência sofra danos não se deve fazer funcionar nunca a máquina com a caldeira sem água. De qualquer forma, se não houver água na caldeira, uma sonda térmica se encarrega de desativar a alimentação da resistência. Para reestabelecer a máquina premir o botão situado abaixo da máquina.



Atenção: A máquina permanece alimentada electricamente durante o bloqueio.



Para o funcionamento adequado introduzir na caldeira somente água desmineralizada.

6.2 Fornecimento do produto



Atenção: O produto distribuído é a elevada temperatura; Perigo de queimaduras.

Para o fornecimento do produto se deve proceder da seguinte forma:



É aconselhado manter a haste em posição de extração máxima para favorecer o fluxo desejado do produto.

- Colocar uma xícara debaixo da torneira;
- Actuar sobre a alavanca da torneira (puxar ou empurrar) até alcançar em a xícara a quantidade de produto desejada.
- sulte gradualmente a alavanca da torneira até la posição de descanso (torneira fechada).

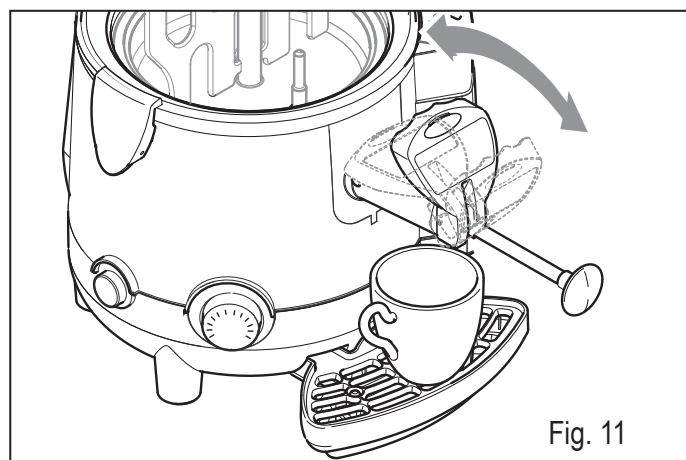


Fig. 11



Se o produto é muito denso, É aconselhado manter a haste em posição de extração máxima; possíveis obstruções no orifício do fornecimento podem ser eliminados movendo a haste para frente e para trás, mantendo imóvel a máquina conforme indicado na figura 12.

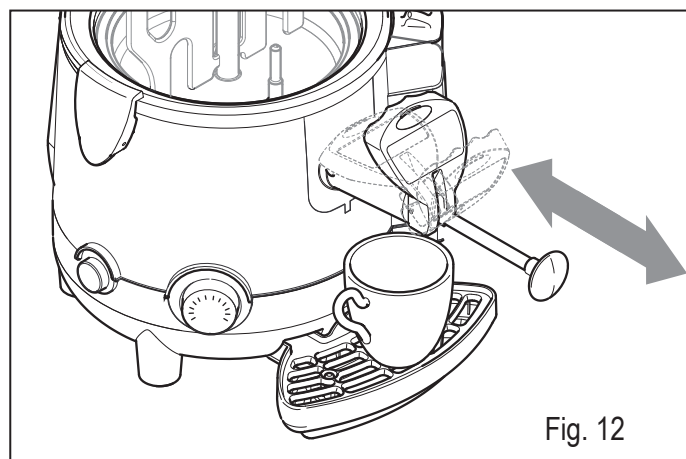


Fig. 12



Atenção: durante o funcionamento da máquina, não tocar a cubeta e não tocar a tampa, está muito quente. Utilize sempre o puxador para mover a tampa da cuba.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



As operações de limpeza e manutenção dos componentes externos da máquina devem efectuar-se com o interruptor geral em posição -0- e a ficha desligada da tomada elétrica.



Atenção: cada vez que se enche a cuba, verificar se haste do agitador é montado.



Atenção: antes de executar qualquer operação de limpeza, deixar arrefecer a máquina.



Atenção: é absolutamente proibido o uso da esponjas abrasivas e/ou metálicas para a limpeza da máquina e de seus componentes; utilizar exclusivamente um pano húmido e/ou uma esponja não abrasiva durante as operações de limpeza.



Atenção: utilizar a escova fornecida, somente para limpar o canal de conexão entre a cuba e a torneira (ver ponto 7.5 figura 25)



Antes de levar a cabo qualquer operação relativa à limpeza e manutenção da máquina, é imprescindível usar as proteções pessoais (luvas, óculos, etc..) estabelecidas pelas normativas de segurança em vigor no país onde se usa a máquina.

Ao levar a cabo as tarefas de Limpeza e/ou Manutenção, é imprescindível cumprir os seguintes requisitos:

- colocar luvas de proteção para a prevenção de acidentes;
- não utilizar solventes nem materiais inflamáveis;
- prestar atenção para não dispersar líquidos no ambiente;
- não utilizar esponjas abrasivas e/ou metálicas para a lavagem da máquina e seus componentes;
- não lavar os componentes na máquina de lavar a louça;
- não utilizar um forno convencional nem microondas para secar as peças da máquina;
- não submergir a máquina em água;
- não aplicar à máquina jatos de água directos;
- lavar utilizando exclusivamente água morna e um desinfetante em base a hipoclorito de sódio diluído com água a fim de obter uma concentração de cloro de 0,02%.
- ao concluir estas tarefas reinstalar e fixar correctamente todas as proteções e coberturas que tenham sido retiradas ou abertas.

As operações de limpeza e higienização devem ser levadas a cabo de forma habitual e com especial atenção, a fim de garantir a qualidade do produto aplicando sempre as correspondentes normas higiénicas.



As operações de limpeza e higienização do depósito devem efectuar-se pelo menos cada 2 dias e respeitando sempre as normas higiénicas vigentes no país de uso. Estas operações devem realizar-se mais frequentemente naqueles casos especiais em que as características do produto o requeiram; para mais detalhes consultar o fornecedor do produto.



O uso de materiais inoxidáveis, plásticos e borrachas para o fabrico destes componentes facilita o trabalho de limpeza mas não impede a formação de bactérias e bolor no caso de limpeza insuficiente.

7.1. Procedimento de Limpeza e Desinfecção

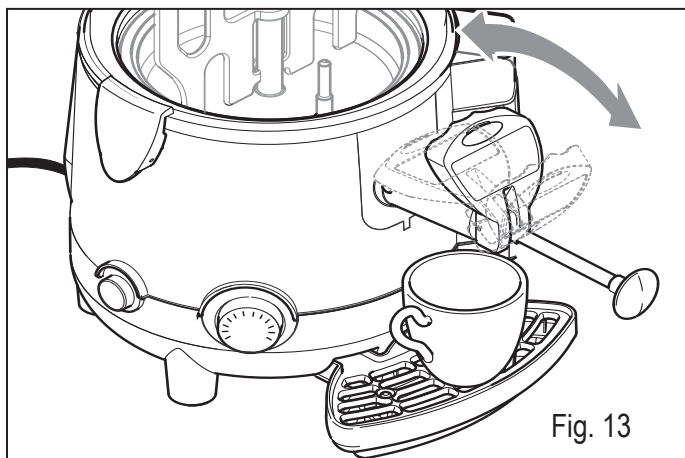
Ao efetuar o procedimento de limpeza e desinfecção, seguir rigorosamente os passos abaixo:

- **Esvaziamento da cuba,** (ver parágrafo 7.2);
- **Desmontagem da cuba,** (ver parágrafo 7.3);
- **Extracção da torneira,** (ver parágrafo 7.4);
- **Limpeza da tanque,** (ver parágrafo 7.5);
- **Desmontagem da torneira,** (ver parágrafo 7.6);
- **Lavagem e higienização dos componentes,** (ver parágrafo 7.7);
- **Ensamblagem da cuba,** (ver parágrafo 7.8.1);
- **Lave com um pano ou esponja não abrasiva embebida em solução desinfetante o cabeçalho da torneira;**
- **Ensamblagem da torneira,** (ver parágrafo 7.8.2);
- **Montagem da torneira,** (ver parágrafo 7.8.3);
- **Higienização parte interior,** (ver parágrafo 7.9);
- **Limpeza do recipiente aparta-pingos,** (ver parágrafo 7.10);
- **Limpeza da tampa da cuba** (ver parágrafo 7.11).
- **Esvaziamento da caldeira,** (ver parágrafo 7.12);
- **Lavagem e higienização da caldeira,** (ver parágrafo 7.13);

7.2. Esvaziamento da cuba

Antes da limpeza, esvaziar a cuba completamente.

Deixar a máquina ligada e esvaziar a cuba usando a alavanca da torneira.



Encher a cuba com água e girar o termostato a 50°C (122°F); colocar em funcionamento a máquina durante 15/20 minutos no mínimo; passado esse tempo se desprendem todos os diferentes resíduos de produto que ficam agarrados à parede da cuba.

Esvaziar a cuba usando a alavanca da torneira.



Atenção: O produto distribuído é a elevada temperatura; Perigo de queimaduras.

7.3. Desmontagem da cuba



Atenção: Antes da desmontagem da cuba, comprovar que o interruptor geral é apagado, Desligue a máquina da corrente eléctrica e comprovar que a máquina é adequadamente arrefeça.



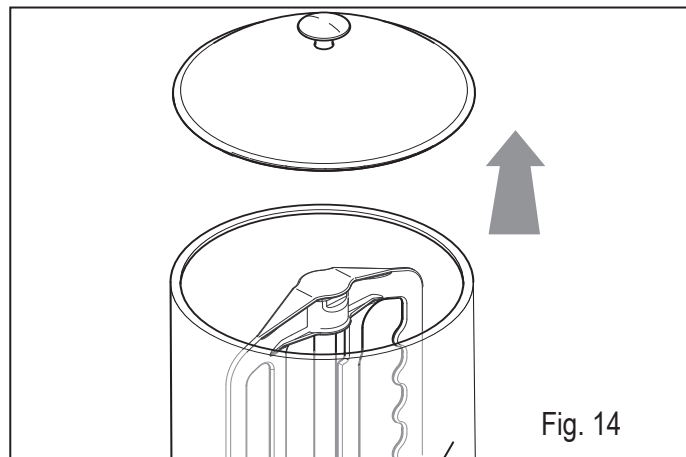
É proibido o desmontagem da cuba se há produto no seu interior.



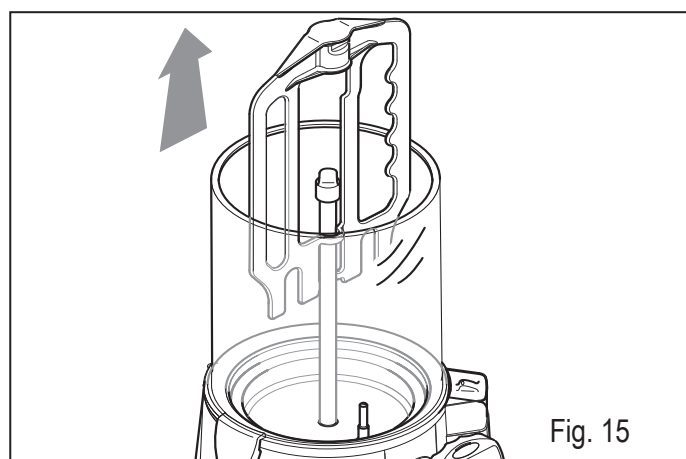
O desmontagem da cuba e seus componentes é essencial para a um correcto procedimento de limpeza e desinfeção da máquina.

Para desmontar a cuba deve proceder-se do seguinte modo:

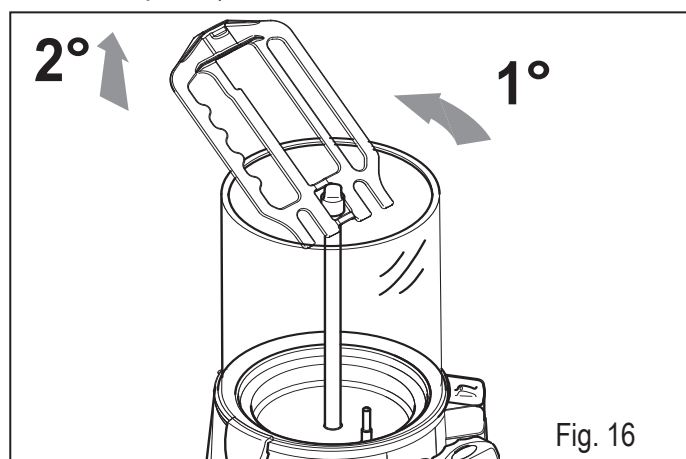
- retirar a tampa;



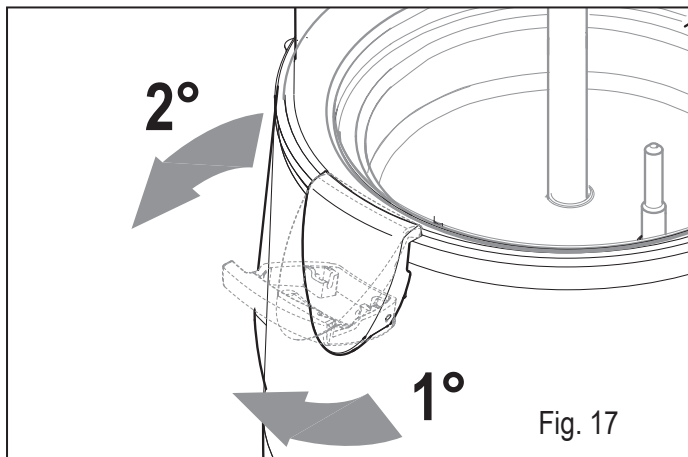
- Retirar o agitador puxando para cima.



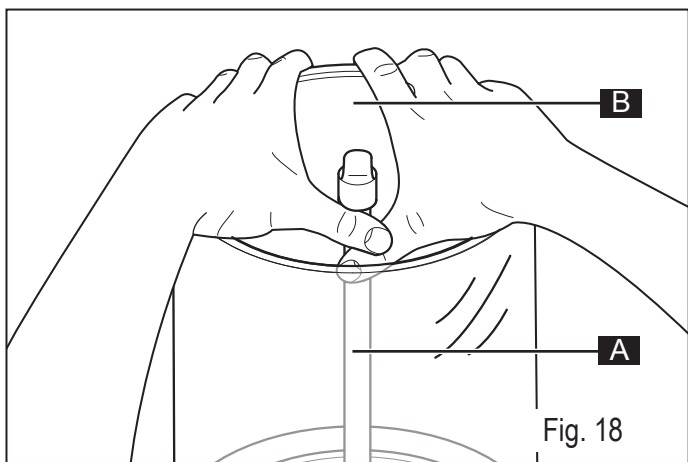
- inclinar e extrair, puxando para cima, o agitador, como se vê na figura, para a sua extracção completa.



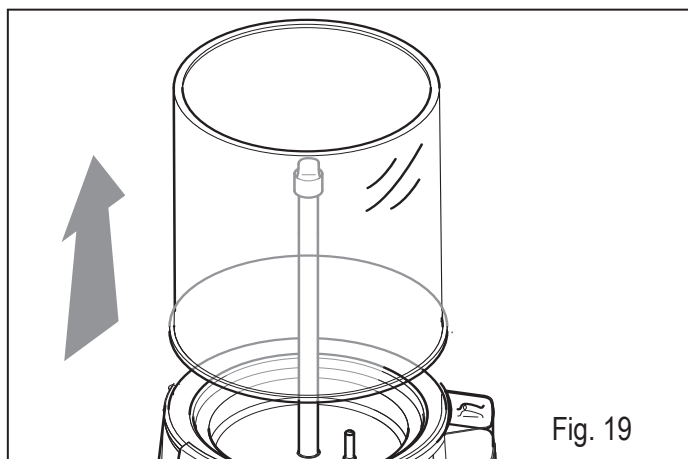
- libertar os puxadores engate cuba, como se mostra na figura, para libertar a cuba;



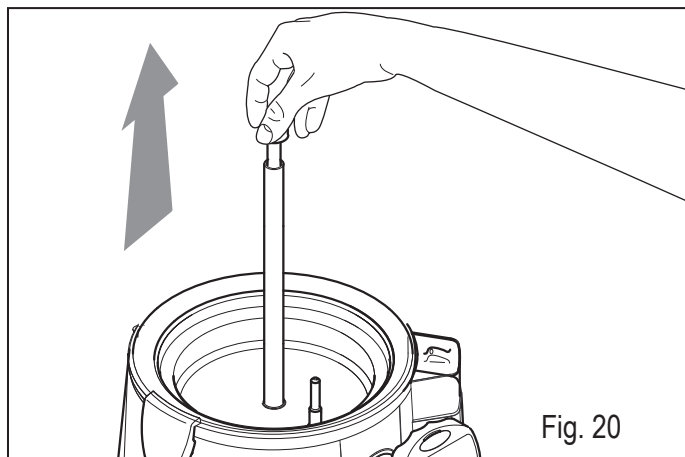
- Separar a cuba do corpo da máquina, forçando cuidadosamente com 2 dedos sobre a parte fixa de aço da haste de rotação do agitador (A) e com os outros dedos colocados no borde externo da cuba (B). ;



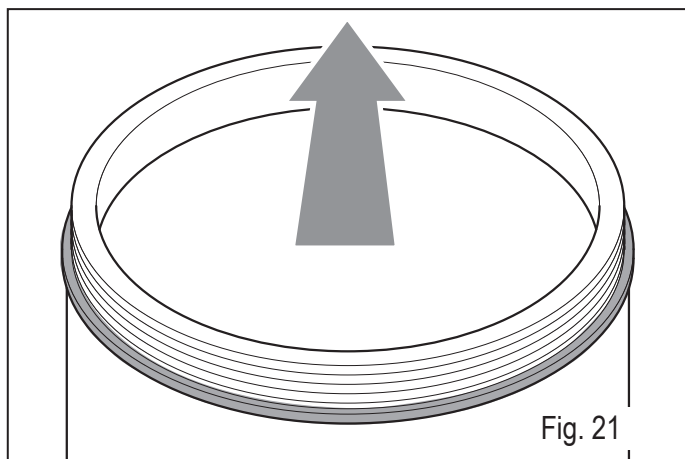
- com ambas mãos, extrair a cuba puxando para cima;



- Com uma mão, retirar a haste puxando-a para cima agarrando-a por o parafuso de rotação ;



- colocar a cuba sobre uma superfície plana e usar as duas mãos para retirar a junta puxando-a para cima.



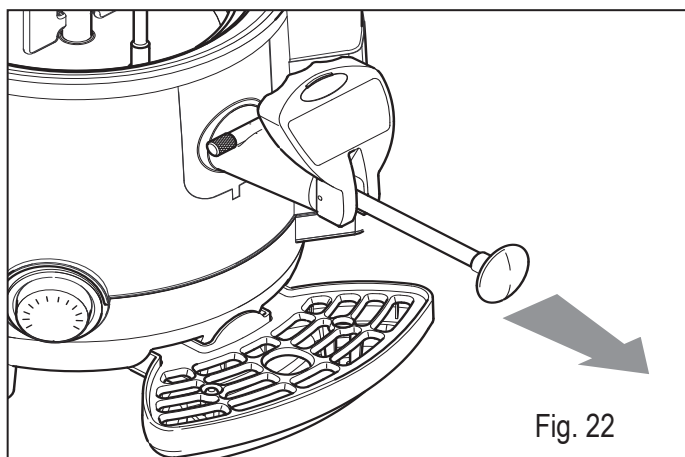
7.4. Extração da torneira



É proibido o desmontagem da cuba se há produto no seu interior..

Para desmontar a torneira deve proceder-se do seguinte modo:

- Colocar a haste em posição de extração máxima;



- Pressionar o botão (A) que fixa a torneira a máquina e, ao mesmo tempo, extrair a torneira (B), com ambas mãos;

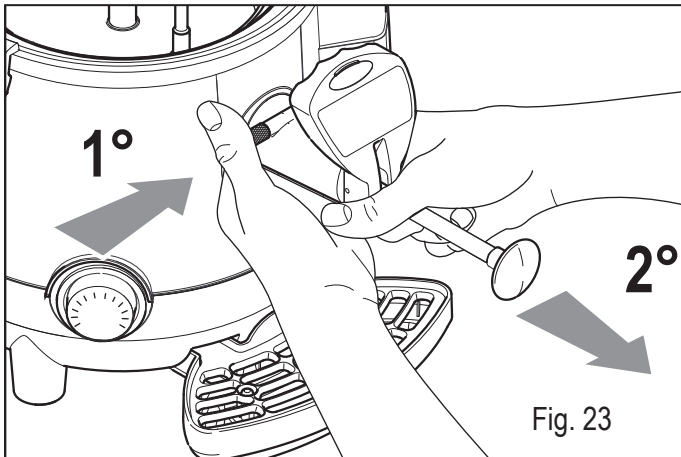


Fig. 23

- Com a escova limpar o orifício de passagem entre cuba e torneira

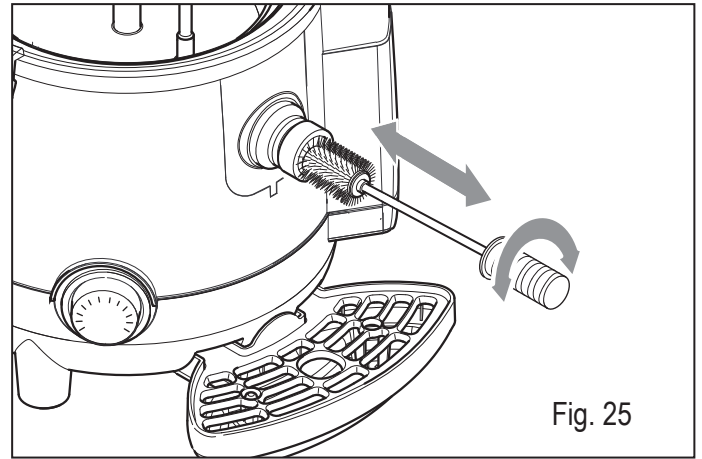


Fig. 25

7.5. Limpeza da tanque

É necessário retirar todos os componentes montados no tanque.

- retirar todos os diferentes resíduos de produto que ficam agarrados à parede da cuba, ver parágrafo 7.2
- Retirar a cuba, ver parágrafo 7.3;
- Retirar a torneira, ver parágrafo 7.4;
- Lavar o tanque mediante com um pano ou esponja não abrasiva

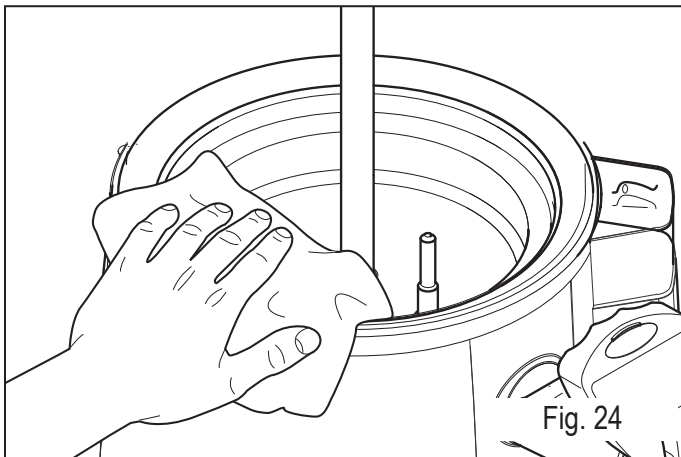


Fig. 24

- Montar a torneira.
- Introduzir água no tanque;

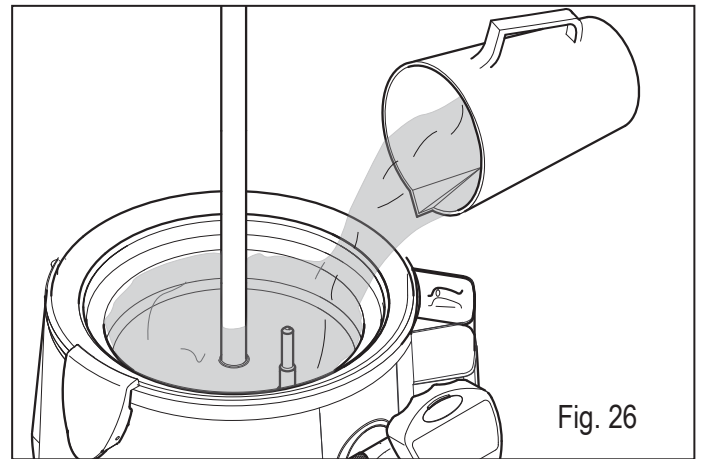


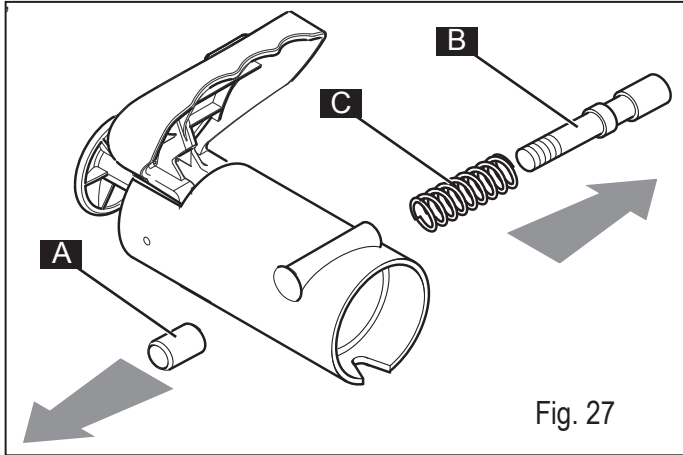
Fig. 26

- esvaziar o tanque usando a alavanca da torneira, retirar os diferentes resíduos de produto que ficam agarrados ao orifício de passagem entre cuba e torneira;

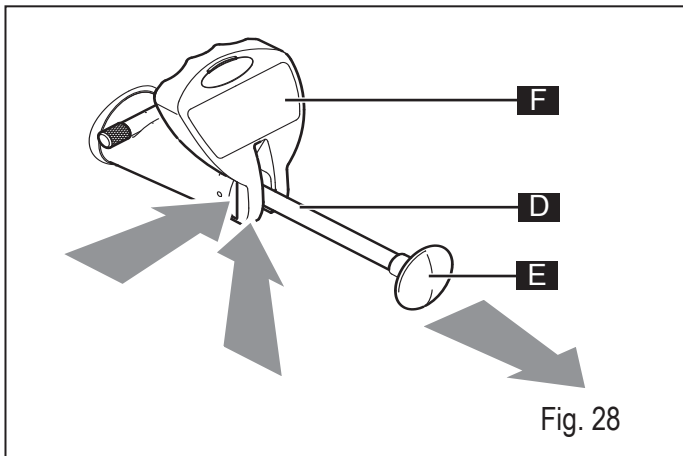
7.6. Desmontagem da torneira

Para efetuar o procedimento de limpeza e desinfecção da torneira deve proceder-se do seguinte modo:

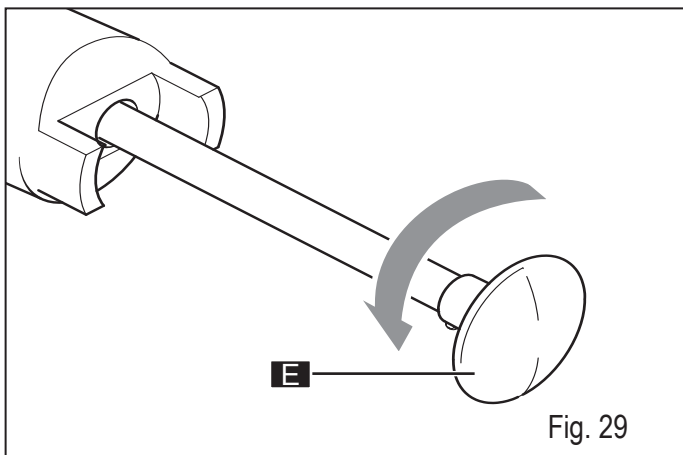
- Extrair a torneira tal como explicado no ponto "7.4 – Extracção da torneira".
- Colocar a torneira sobre uma superfície plana e limpa, seguidamente, desenroscar e extrair os parafusos (A) e extrair o perno (B) e a mola (C)



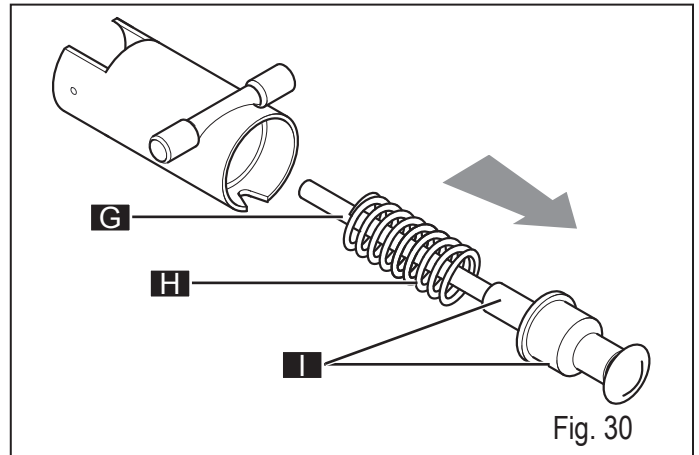
- puxe totalmente a haste (D) pelo o puxador (E) e, ao mesmo tempo, Puxe a alavanca (F) para cima para removê-la;



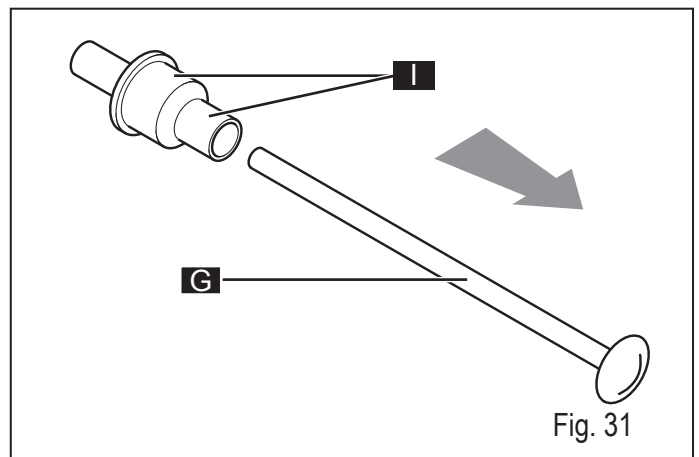
- desenroscar o puxador (E) girando-o em sentido anti-horário, mantendo a haste fixa;



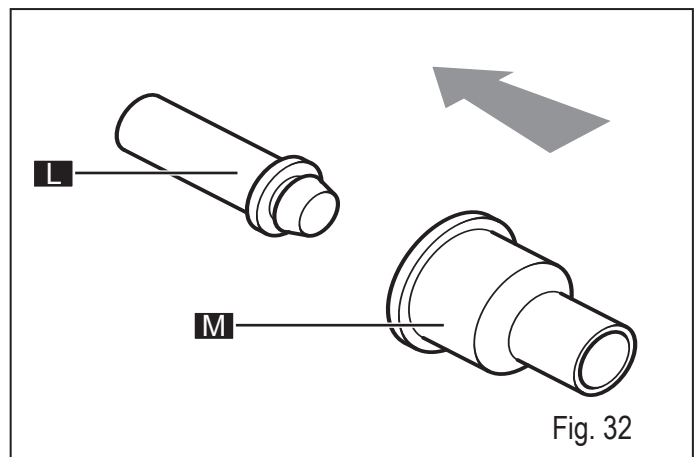
- Extrair a haste (G), a mola (H) e a junta (I) ;



- Separar a haste (G) da junta (I);



- Separar o perno (L) da junta (M).



7.7. Lavagem e higienização dos componentes

Todos os componentes, precedentemente desmontados, devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados.

Para efectuar correctamente este procedimento deverão ser levadas a cabo as seguintes operações:

- encher um recipiente com detergente e água quente a 50-60°C (122-140°F);
- lavar os componentes desmontados na solução detergente;
- enxaguar bem com água quente;
- para o procedimento de limpeza e desinfecção utilizar exclusivamente água quente e um desinfetante em base a hipoclorito de sódio diluído com água a fim de obter uma concentração de cloro de 0,02%;
- submergir os componentes desmontados na solução higienizante;
- Deixar os componentes desmontados de molho, durante 30 minutos, na solução higienizante;
- enxaguar bem com água limpa;
- limpar a tampa da cuba, (ver parágrafo 7.11);
- colocar os componentes sobre uma superfície limpa e proceder com a respectiva secagem.

7.8. Montar os componentes lavados.

Os componentes lavados e higienizados devem ser novamente montados com extrema atenção.

7.8.1. Ensamblagem da cuba



Atenção: verificar se a junta é devidamente montada; um montagem errado da junta provocará perdas ; ¡Perigo de queimaduras!

Antes de efectuar o ensamblagem da cuba na máquina, verificar se a junta é devidamente montada.

A Fig. 33 mostra a junta montada corretamente; sua aderência é uniforme em toda a borda da cuba.

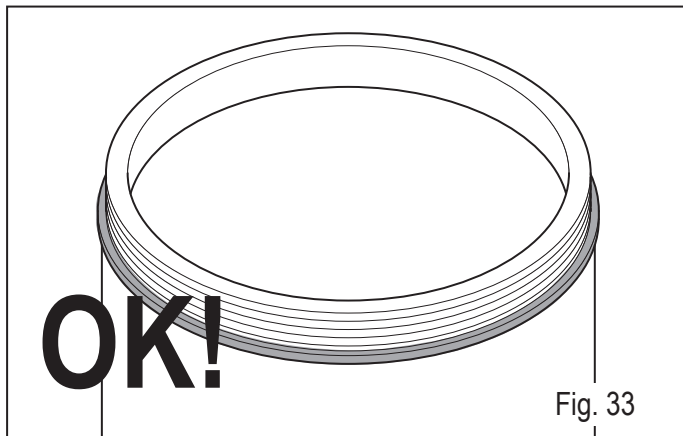


Fig. 33

A Fig. 34 mostra a junta não corretamente montada; neste caso a aderência da junta NÃO é perfeita em toda a borda da cuba.

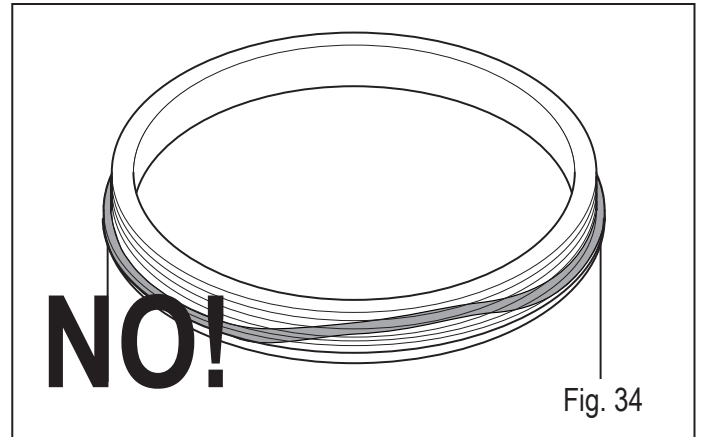


Fig. 34

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

- Montar a cuba no seu próprio alojamento empurrando para baixo com força e havendo humedecido a junta com água;

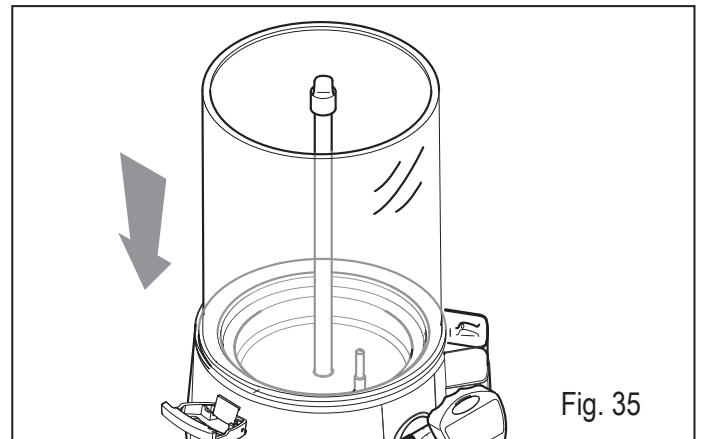


Fig. 35



NÃO UTILIZAR GRAXA NEM VASELINA



Atenção: verificar se a cuba é devidamente montada; um montagem errado da cuba provocará perdas ; ¡Perigo de queimaduras!

La Fig.36 mostra a cuba corretamente montada; a aderência da cuba é perfeita em toda a máquina.

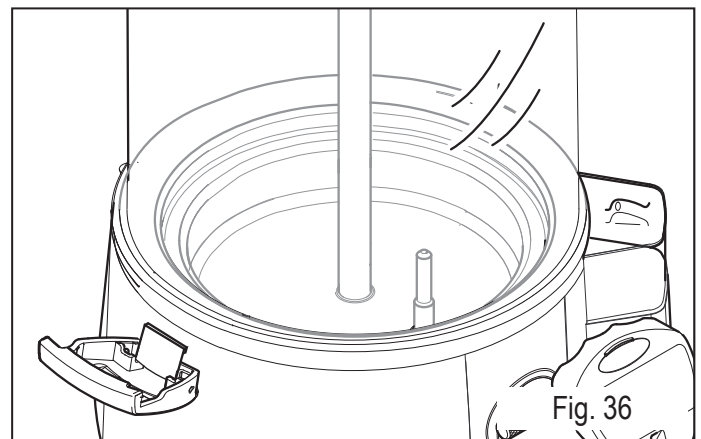
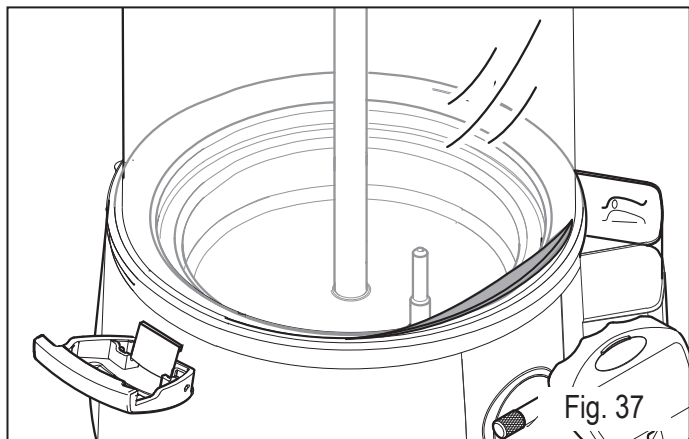
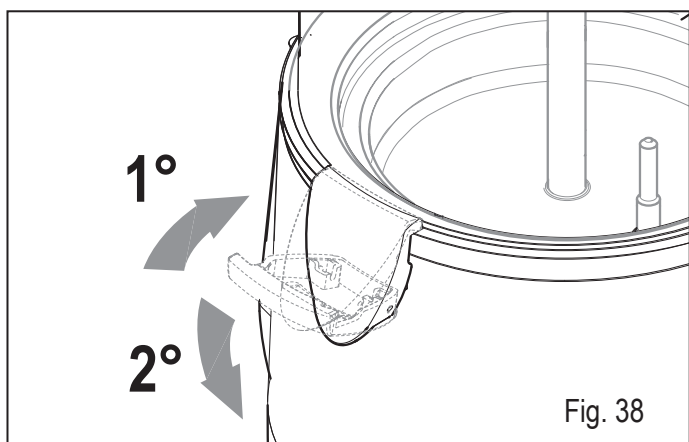


Fig. 36

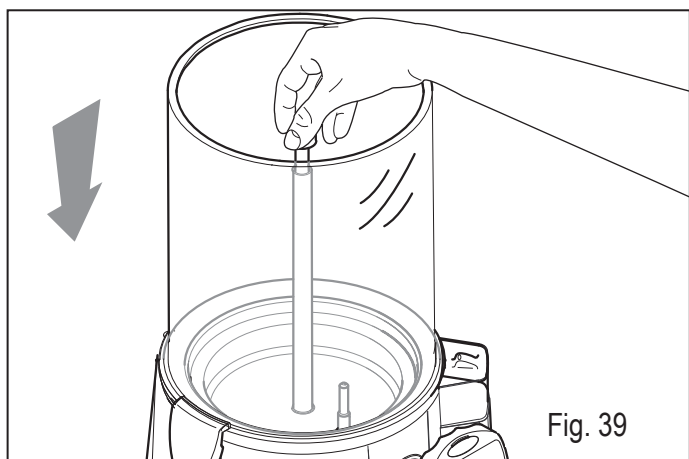
A Fig. 37 mostra uma cuba não corretamente montada; neste caso a aderência da cuba NÃO é perfeita em toda a borda da máquina.



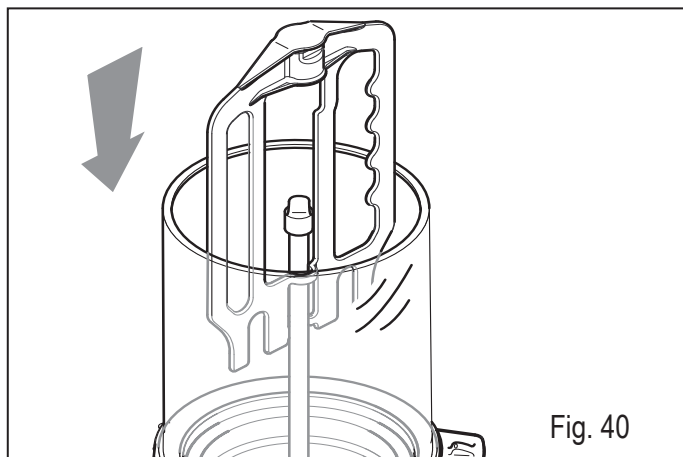
- Fixar a cuba no corpo da máquina através dos puxadores engate cuba, como se mostra na figura;



- introduzir a haste no seu próprio alojamento;



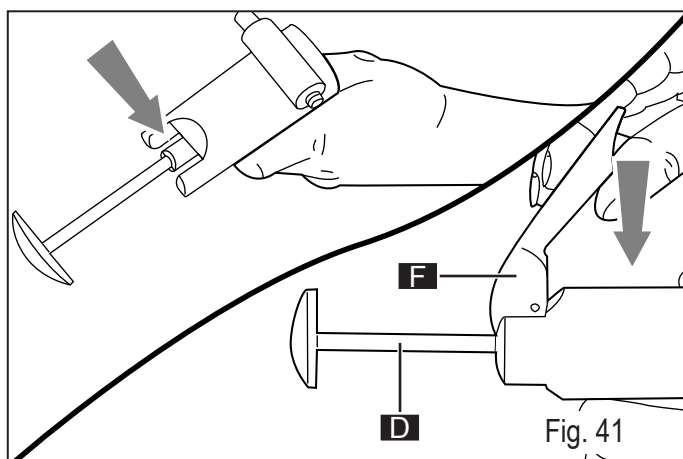
- introduzir a agitador no seu próprio alojamento, siga o procedimento inverso descrito no parágrafo 7.3.



7.8.2. Ensamblagem da torneira

Para juntar a torneira siga o procedimento inverso descrito no ponto 7.6.

Para efetuar a montagem da alavanca (F) empurrar a haste (D) pela parte interna até obter a saída das guias; seguidamente, introduzir a alavanca (F) e soltar lentamente a haste (D).



7.8.3 Montagem da torneira

Para efetuar a montagem da torneira deve proceder-se do seguinte modo:

- manter premido o botão e assegure se que a haste é completamente extraída;
- introduzir a torneira no seu próprio alojamento empurrando até que o botão retorna à posição inicial;

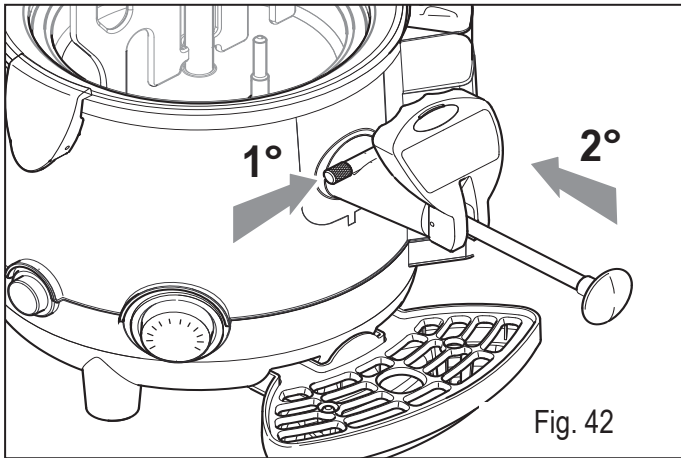


Fig. 42

7.9. Higienização parte interior



¡Atenção! o termostato deve estar em posição -OFF-.

proceder do seguinte modo:

- preparar a solução desinfetante (ver parágrafo 7.7);
- Encher a cuba com a solução desinfetante;
- Deixar actuar a solução durante 30 min;
- Esvaziar a cuba;
- a continuação enxaguar bem com água limpa a cuba a fim de eliminar os resíduos de desinfetante.

7.10. Limpeza do recipiente aparta-pingos



O esvaziamento e limpeza do recipiente aparta-pingos deve ser executado diariamente.



Nota: o recipiente aparta-pingos deve ser esvaziado e limpo cada vez que se eleva o flutuador vermelho instalado na grelha ; a fim de evitar que o líquido se derrame.

- Elevar o pequeno recipiente com a grelha e extrai-lo puxando-o para fora;

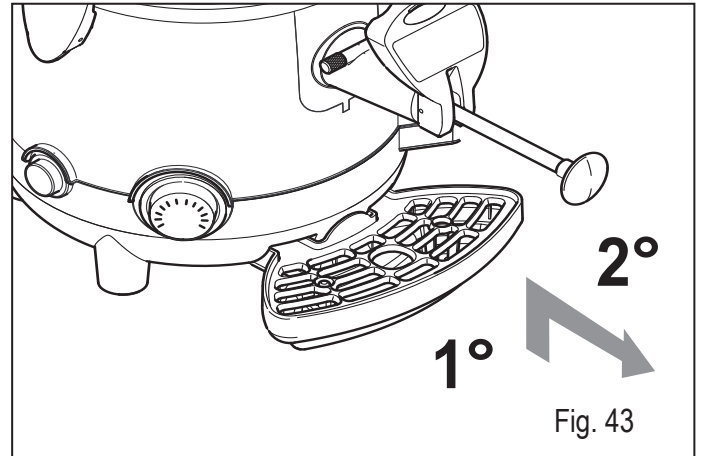


Fig. 43

- Lavar o recipiente e a grelha separadamente com água tépida.
- Secar os componentes lavados.
- Voltar a instalar a grelha sobre o recipiente.
- Instalar o recipiente na sua posição e empurrá-lo para baixo para o fixar devidamente à máquina.

7.11. Limpeza da tampa da cuba

- Retire a tampa da cuba da máquina;
- limpe a superfície mediante com um pano ou esponja não abrasiva impregnada de desinfetante.
- enxaguar bem com água limpa

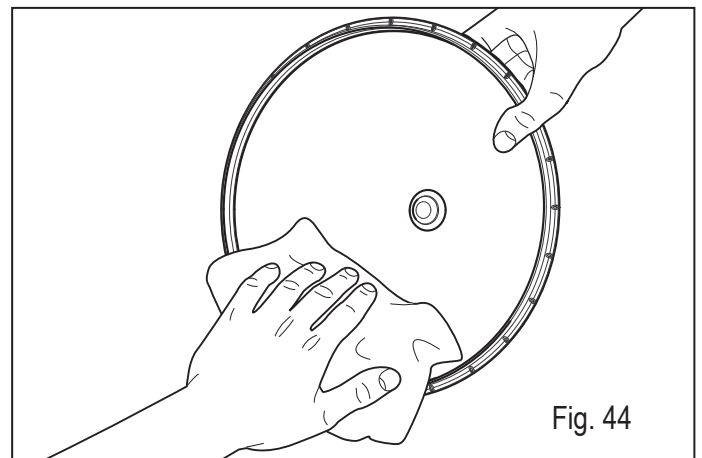


Fig. 44

7.12. Esvaziamento da caldeira



¡Atenção! antes de executar o esvaziamento da caldeira desligar a máquina da alimentação eléctrica.



¡Atenção! o esvaziamento da caldeira deve ser efectuada unicamente com a cuba vazia e com a máquina arrefecida adequadamente.



É proibido utilizar a água da caldeira para usos alimentícios.

Para executar o esvaziamento da caldeira deve proceder-se do seguinte modo:

- desligar a máquina da alimentação eléctrica;
- Reitar recipiente apara-pingos ver ponto 7.8;
- Retirar a tampa (A);

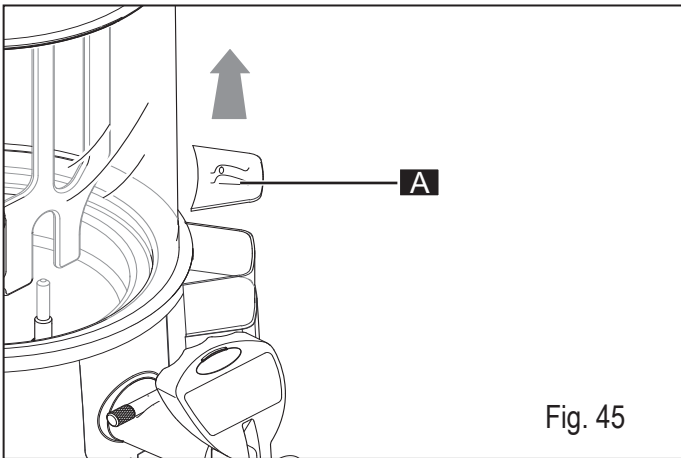


Fig. 45

- colocar a máquina em uma superfície plana
- Colocar um recipiente (B) com capacidade superior a 3 litros (0,8 Gal US) por baixo do tampão de drenagem (C);
- utilizar uma moeda ou uma chave Allen para desrosacar o tampão de drenagem (C).

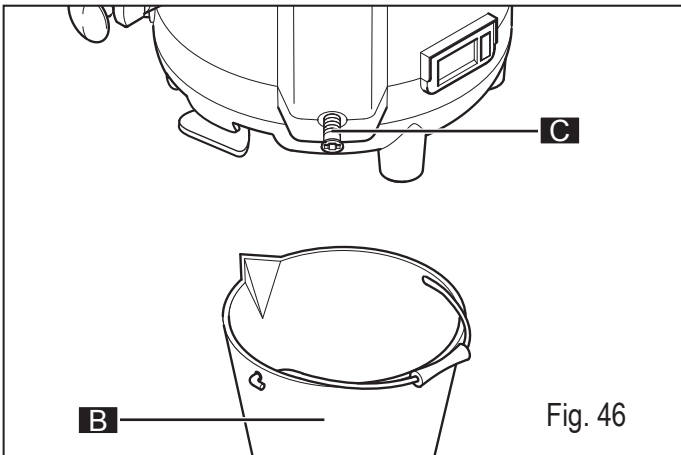


Fig. 46

- extrair com força o tampão de drenagem (C) e esvaziar a caldeira.

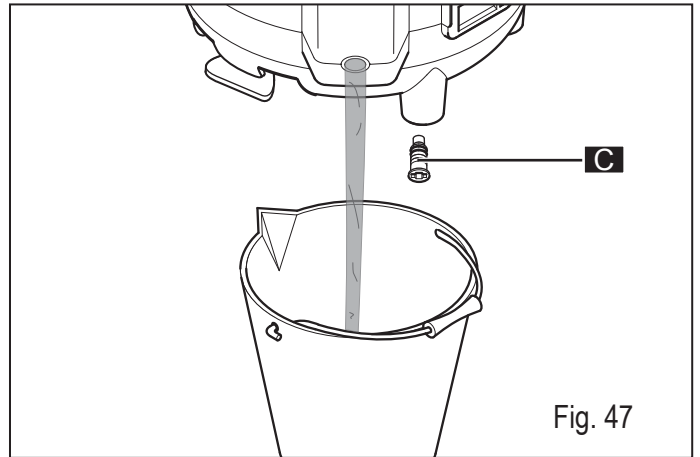


Fig. 47

7.13. Lavagem e higienização da caldeira



A descalcificação da caldera devem efectuar-se todos os dias;

- realizar o procedimento de esvaziamento da caldeira, ver parágrafo 7.11;
- introduzir e fixar o tampão de drenagem água caldeira;
- introduzir água + solução descalcificação para máquinas de café (seguir as orientações indicadas no pacote do descalcificador);
- deixar que la solução atue durante o tempo indicado no pacote do descalcificador;
- realizar o esvaziamento da caldeira, ver parágrafo 7.11;
- realizar um acabamento com água mediante o enchimento e o esvaziamento da caldeira, ver parágrafo 6.1 y 7.11;

7.14. Substituição da pilha do termômetro

Advertências

- Não instalar uma pilha usada ou de tipo diferente.
- Em caso de uma inatividade prolongada, deve-se retirar a pilha do seu alojamento e conservá-la num lugar adequado.
- A duração da pilha nova, em condições normais, é de aproximadamente um ano.
- A pilha usada deve ser eliminada em conformidade com o disposto pelas normativas vigentes.

para funcionar correctamente os termômetros devem ser alimentados separadamente mediante uma pilha de 1,5 V cód. GPA76.



¡Atenção! qualquer intervenção na tampa deve ser realizado somente de modo manual. não usar nenhum tipo de ferramenta que possa danificar o termômetro.

Para substituir a pilha deve proceder-se do seguinte modo:

- utilizar um destornillador para retirar a porta frontal;

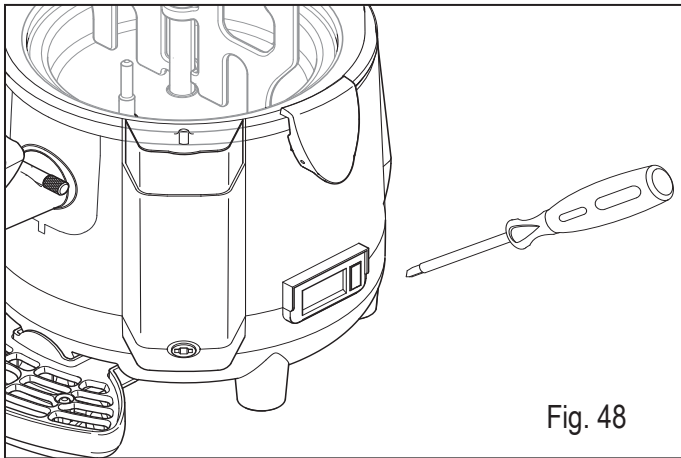


Fig. 48

- substituir a pilha;

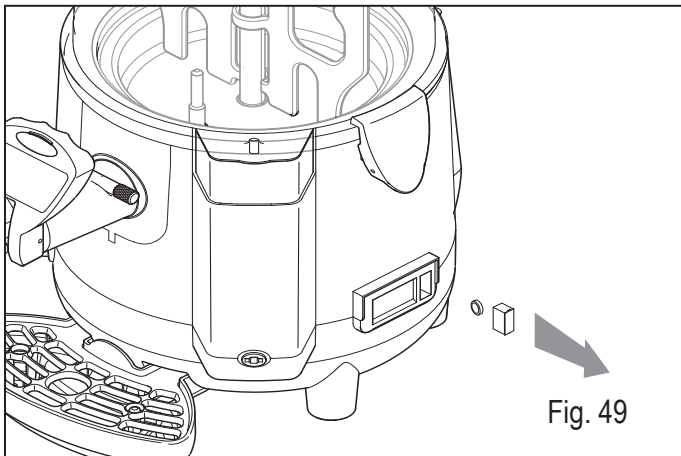


Fig. 49

- Fechar a porta frontal.



Nota. fechar a tampa manualmente; se este processo começa a ser difícil, verificar se a pilha é corretamente posicionada.

7.15. Restabelecer sonda temperatura



Todas as operações ilustradas no capítulo 7.15 são exclusivamente da competência dos técnicos especializados. daqueles que deverão organizar as diferentes sequências operativas e o uso de meios adequados operando em todo o momento com base na aplicação rigorosa das normas vigentes nesta matéria.



Atenção: Quando a máquina é bloqueada, é necessário retirar todo o produto contido na cuba e limpar todos os componentes, antes de restabelecer a máquina.



Atenção: Antes de restabelecer a máquina, desligar a máquina e desligar a ficha e esperar que a máquina (12V 5W) arrefeça antes de a substituir.



O restabelecimento da sonda temperatura é proibido para o operador.

- usando uma ferramenta adequada, remover o parafuso de protecção (A);

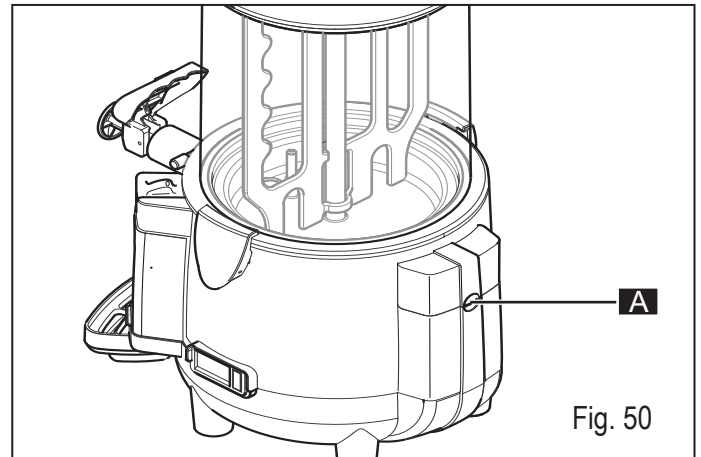


Fig. 50

- usando uma ferramenta adequada, apertar o botão colocado no interior, para restabelecer o funcionamento da máquina;

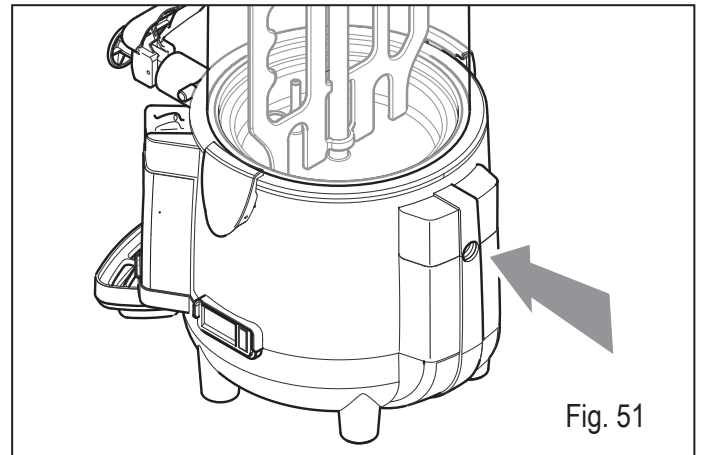


Fig. 51

7.16. Manutenção periódica



O aparelho tem de ser controlado periodicamente, pelo menos uma vez ao ano, por um técnico especializado.

Este controlo periódico serve para manter um nível elevado de segurança de todos os componentes instalados e do aparelho em questão.



No caso de desgaste de uma parte do aparelho tem de ser trocada por uma nova peça de substituição original.



É proibido o uso do aparelho inclusivamente quando só um dos componentes se encontre defeituoso ou desgastado. É proibida a manutenção periódica por parte do operador.


8. ELIMINAÇÃO



Os aparelhos eléctricos e electrónicos devem ser eliminados em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE.

Estes aparelhos NÃO podem ser eliminados segundo o fluxo normal de resíduos sólidos urbanos, mas sim recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que o compõem.



O símbolo  indicador do modo de funcionamento da recolha de lixo qualificada encontra-se presente em todos os produtos para relembrar a obrigatoriedade de recolha separada.

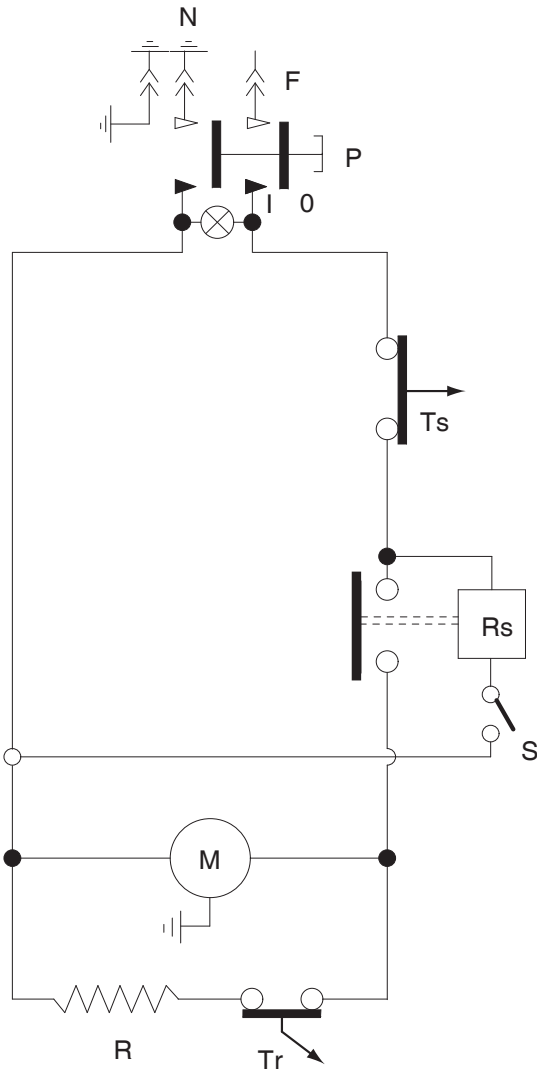
Observando correctamente todas as disposições que se referem à eliminação dos produtos velhos, contribui-se para a protecção do meio ambiente.

9. PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

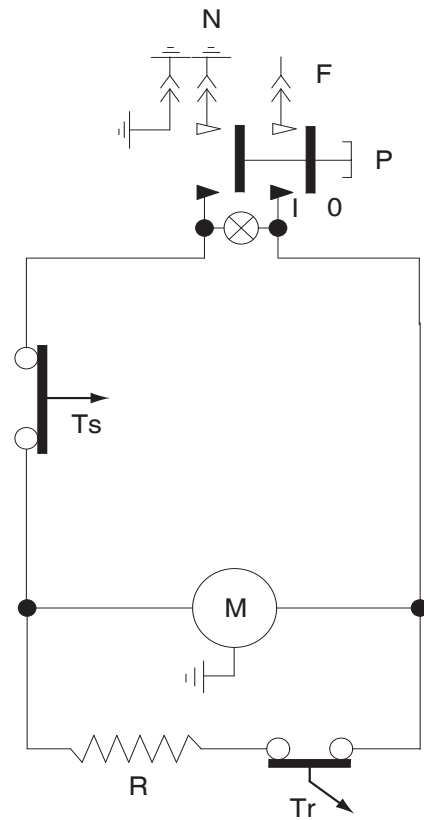
Problemas	Causas	Soluções
A máquina não aquece o produto	Falta de tensão	Ligar a ficha a uma tomada adequada
	Interruptor geral na posição -OFF-	Colocar o interruptor na posição -ON-
	Sensor de temperatura bloqueia a máquina	Reiniciar máquina (ver Secção 6.1.)
	Termostato em "0".	Regular o termostato
O agitador não roda	Falta de tensão	Ligar a ficha a uma tomada adequada
	A haste não é no seu alojamento	Montar corretamente a haste
	Problemas no motor	Contatar com serviço de assistência técnica
	Interruptor geral na posição -OFF-	Colocar o interruptor na posição -ON-
Perda de produto na torneira	Torneira não foi montada corretamente	Esvaziar a máquina e realizar a montagem (Secção 7.5.3.)
	Orifício de fornecimento e a junta estão sujos	Esvaziar a máquina e realizar a limpeza e a montagem (Secção 7.5.1.)
	Junta danificada	Contatar com serviço de assistência técnica
Perda de água na cuba de nível	Temperatura excessiva	baixar a temperatura
	Junta danificada	Contatar com serviço de assistência técnica
	Nível de água por cima da nível MÁX com a máquina a temperatura ambiente.	deixar arrefecer a máquina e esvaziar a caldeira até alcançar o nível previsto
Perda de produto na base da cuba	Cuba montada incorretamente	Esvaziar a máquina e realizar a montagem (Secção 7.5.2.)
	Junta danificada	Contatar com serviço de assistência técnica
O termómetro não mostra a temperatura.	Pilhas descarregadas	Sustituya la batería párrafo 7.9.
	A sonda não funciona	Contatar com serviço de assistência técnica
Máquina bloqueada	nível de água por debaixo do nível mínimo	Encher a caldeira Contatar com serviço de assistência técnica
	Não há água na cuba	Encher a caldeira Contatar com serviço de assistência técnica
Em caso de mau funcionamento da máquina que não esteja especificado nesta tabela ou de solução inadequada para resolver um determinado problema, contactar um técnico especializado.		

10. ESQ. ELÉCTRICOS NÃO ESPECIFICADOS

115 Volts



230 Volts



ITEM	DESCRIÇÃO
P	INTERRUPTOR GERAL
Rs	RELÉ SENSOR ÁGUA CALDEIRA
S	SENSOR ÁGUA CALDEIRA
Ts	TERMOSTATO DE SEGURANÇA
M	MOTOR AGITADOR
Tr	TERMOSTATO DE REGULAÇÃO
R	RESISTÊNCIA

ITEM	DESCRIPCION
P	INTERRUPTOR GERAL
Ts	TERMOSTATO DE SEGURANÇA
M	MOTOR AGITADOR
Tr	TERMOSTATO DE REGULAÇÃO
R	RESISTÊNCIA

