

Chocolady

MANUALE ISTRUZIONI

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

MANUAL DE EMPLEO

Leer atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar la máquina

OPERATING INSTRUCTIONS

Read these operating instructions carefully before using the machine

BETRIEBSANLEITUNG

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

MODE D'EMPLOI

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

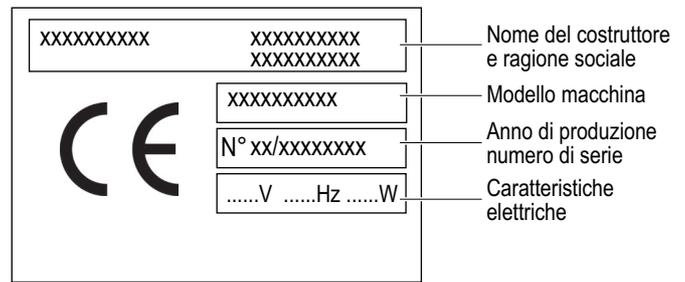


Per le macchine marcate CE si riporta quanto segue:

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

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

Ogni macchina riporta in targa dati le seguenti informazioni:

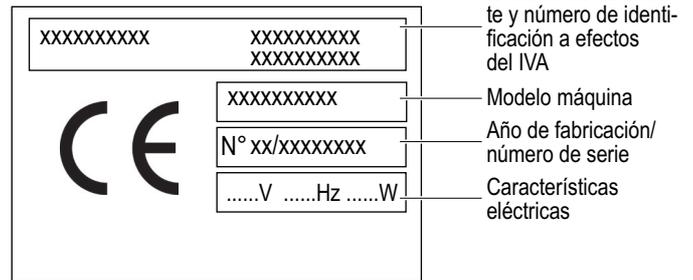


Para las máquinas con la marca CE se señala lo siguiente:

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

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

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

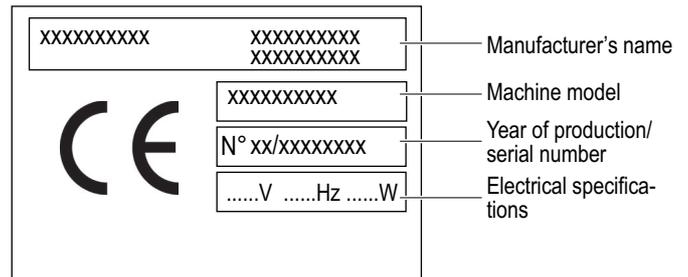


For machines with CE marking:

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

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

The rating plate on each machine bears the following information:

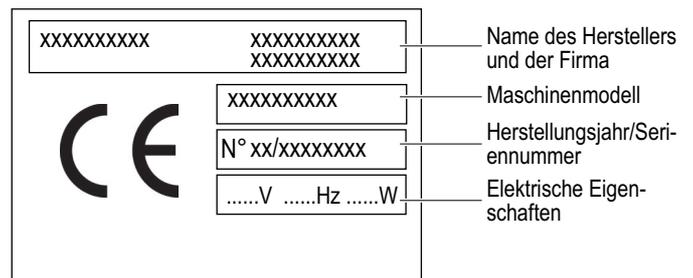


Für Maschinen mit CE-Kennzeichnung wird Folgendes angegeben

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

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

Jede Maschine gibt auf dem Datenschild die folgenden Informationen an:

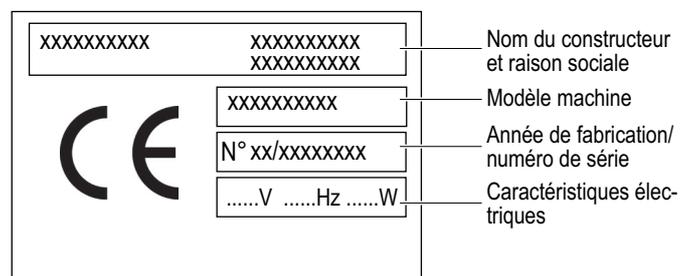


Pour les machines portant la marque CE:

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

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

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



Versione Italiana Pag.2 - IT

ISTRUZIONI ORIGINALI

Versión españolaPag.2 - ES

Traducción de las instrucciones originales

English version Pag.2 - EN

Translation of the original instructions

Deutsche Version Pag.2 - DE

Übersetzung der originalanleitungen

Version françaisePag.2 - FR

Traduction des instructions originales

SOMMARIO

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

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1. Costruttore

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

1.2. Addetti

Alla macchina possono accedere due addetti con mansioni differenti

Operatore

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

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

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

Tecnico specializzato

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

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



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

1.3. Struttura del manuale

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

1.3.1. Scopo e contenuto

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

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



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

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



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

1.3.2. Destinatari

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

Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai tecnici specializzati.

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

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

1.3.3. Conservazione

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

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

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



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

1.3.4. Simboli Utilizzati

PERICOLO GENERICO



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

PERICOLO DI FOLGORAZIONE



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

AVVERTENZA



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

DIVIETO



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

DIVIETO DI SPEGNERE GLI INCENDI CON ACQUA



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

PROTEZIONE PERSONALE



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

TECNICO SPECIALIZZATO



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

ORGANI IN MOVIMENTO



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

2. DESCRIZIONE MACCHINA

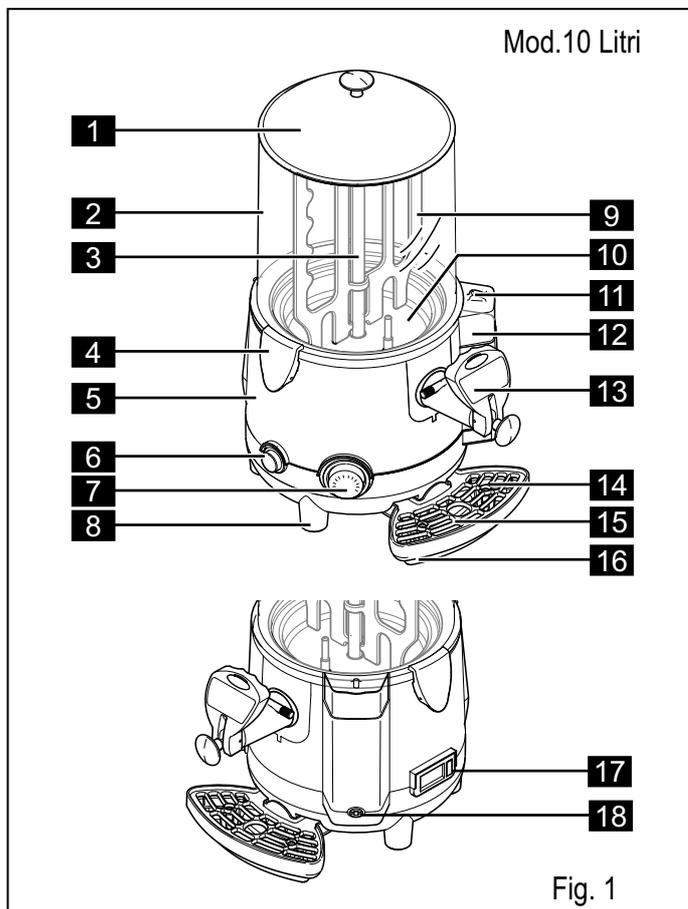
2.1. Utilizzo della macchina

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

2.2. Componenti Principali

I componenti principali che costituiscono la macchina sono:

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



2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

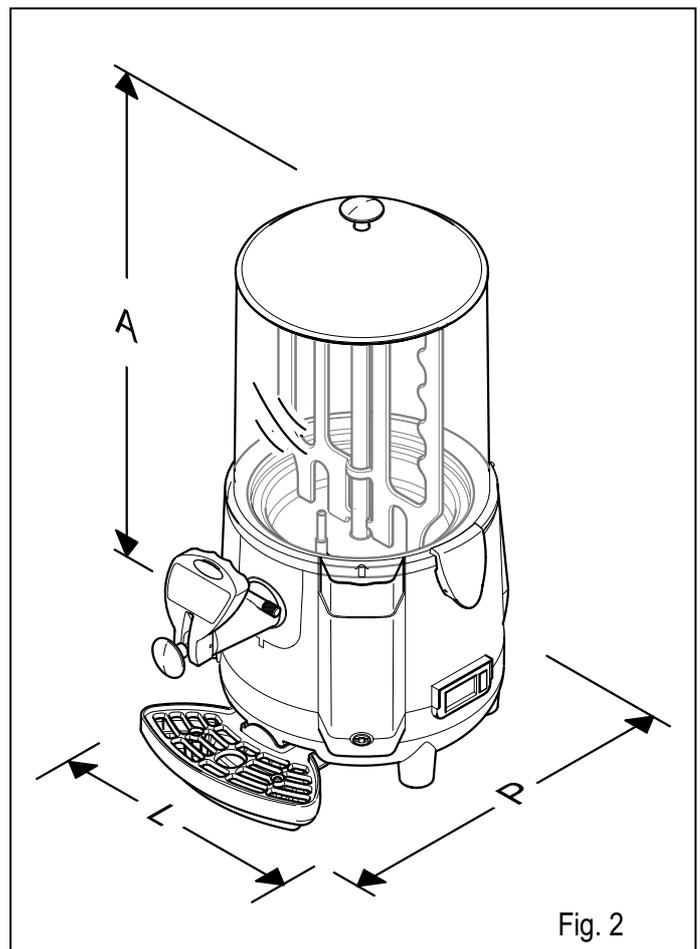
Modello	5 Litri (1.32 Gal US)	10 Litri (2.64 Gal US)
Dimensioni macchina (L x P x A)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28,75 cm (11.32 inch) P=41,35 cm (16.28 inch) A=58,10 cm (22.87 inch)
Peso (vasca vuota)	8 Kg (17.6 lb)	8,5 Kg (18.7 lb)
Potenza Massima Assorbita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



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



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



3. SICUREZZA



3.1. Norme Generali di sicurezza

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

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



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

È da considerarsi uso improprio:

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

3.2. Funzioni d'arresto

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

3.3. Targhe

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

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

3.4. Situazioni d'emergenza



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



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

4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO



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

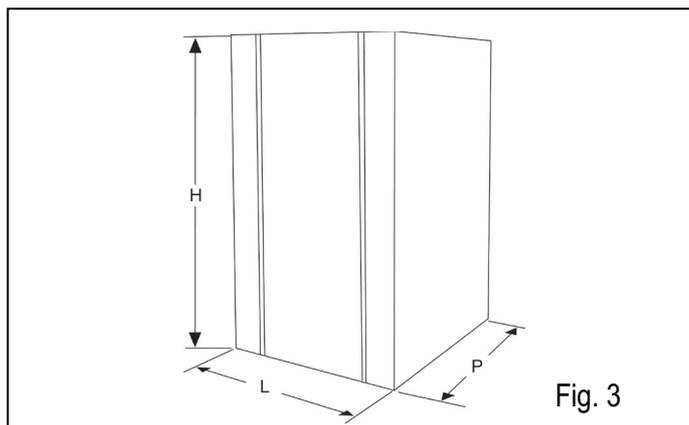


4.1. Imballo

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

DIMENSIONI E PESO DELL'IMBALLO

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



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

4.2. Trasporto e movimentazione



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

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

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



Attenzione: è vietato praticare tagli aggiuntivi sull'imballo.

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

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

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

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



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

4.3. Stoccaggio



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

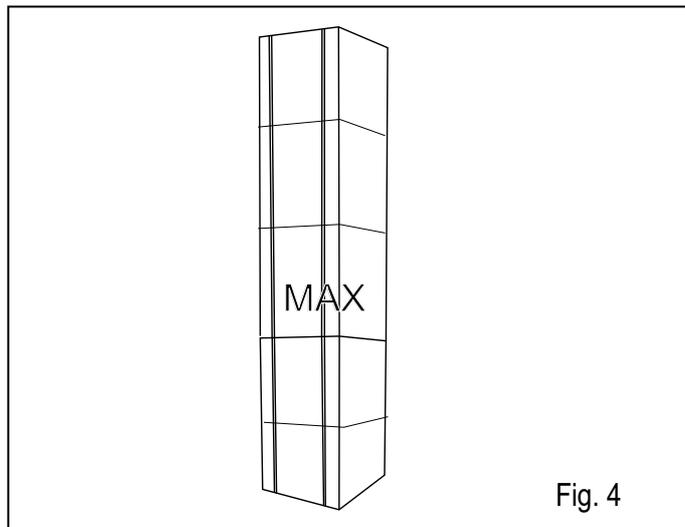


Prima di procedere allo stoccaggio della macchina svuotare la caldaia.

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

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

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



5. INSTALLAZIONE



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

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



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



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

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

5.1. Accessori in dotazione

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

5.2. Montaggio-Piazzamento

Si deve verificare quanto segue:

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



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

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

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

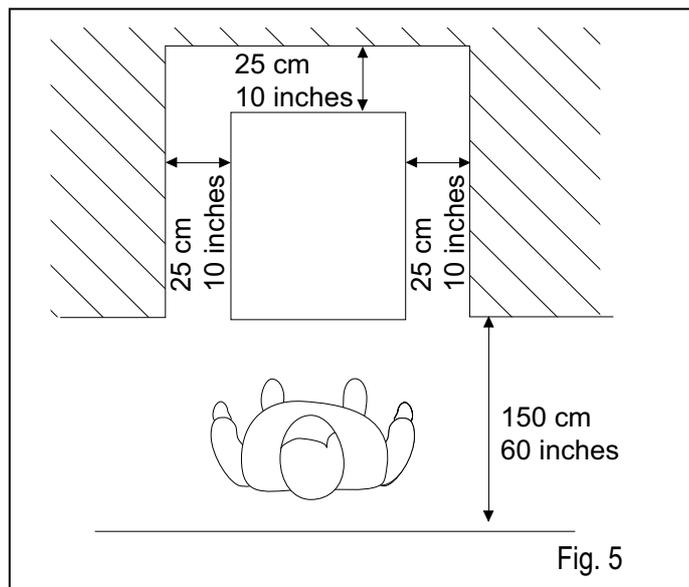


Fig. 5

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

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



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

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

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



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

5.3. Smaltimento imballo

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

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

5.4. Collegamento elettrico



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

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

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

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

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

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



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

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



É vietato:

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

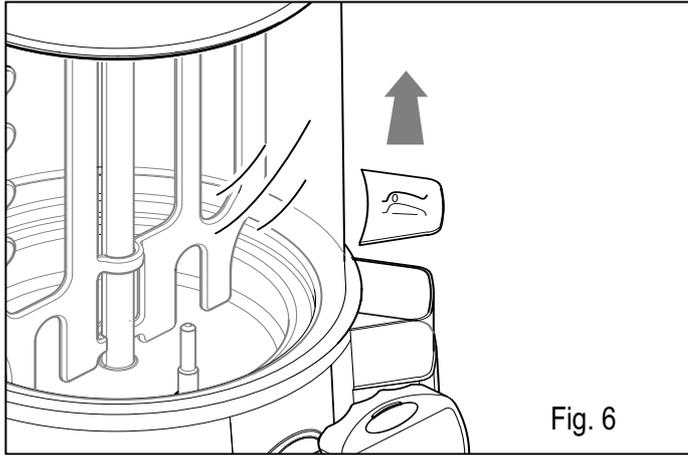
6. FUNZIONAMENTO

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

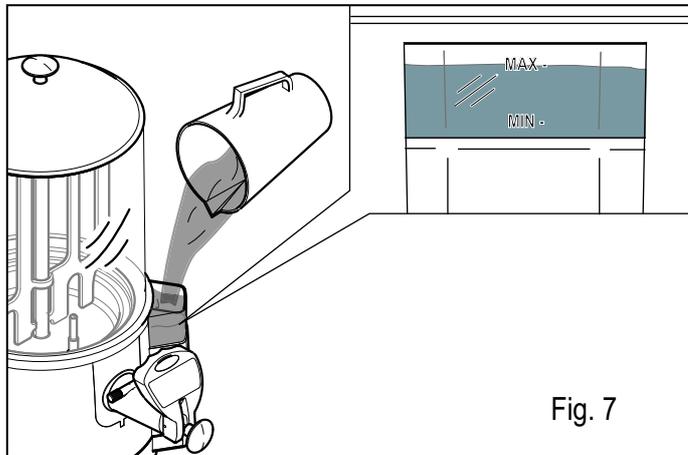
6.1 Messa in funzione

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

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



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

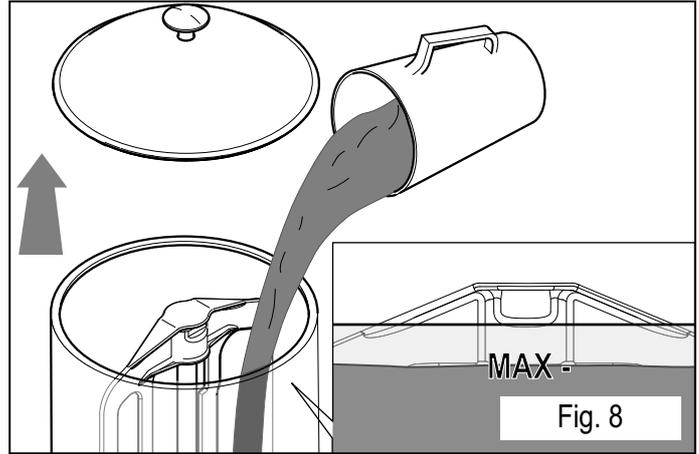


Attenzione: riempire la caldaia versando lentamente l'acqua e controllare per qualche secondo che il livello dell'acqua abbia raggiunto il livello -MAX- e sia stabile.

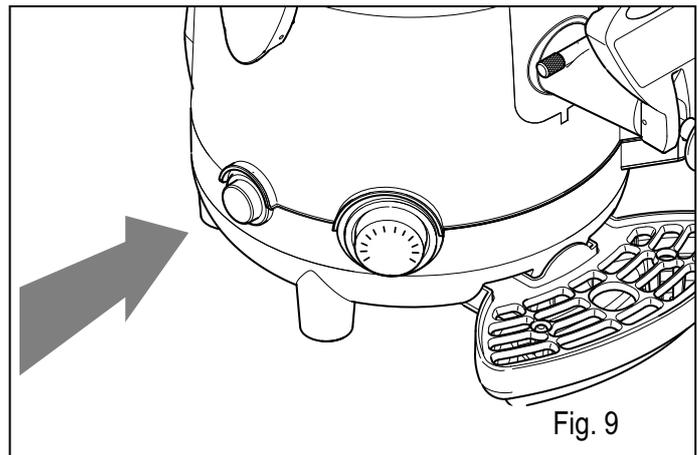


Al primo riempimento, con caldaia vuota, la quantità di acqua necessaria per riempire la caldaia è di circa 3,25 litri (0,86 GAL US).

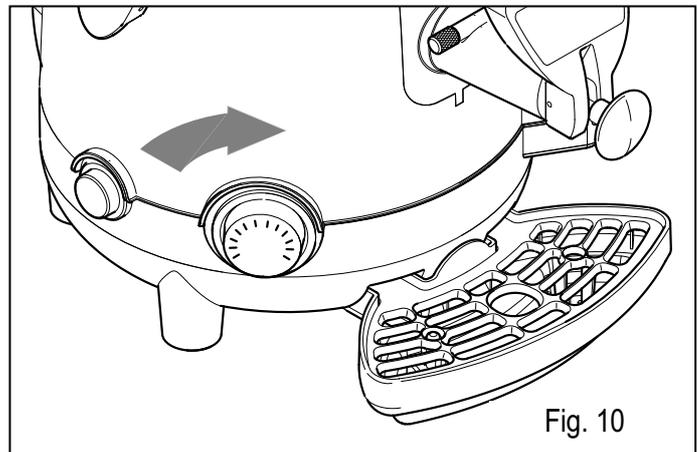
- togliere il coperchio e versare nella vasca la bevanda preparata secondo le istruzioni del produttore;
- non superare il livello massimo indicato con -MAX- sulla vasca stessa;



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



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



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



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



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

- Versione 115V:

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

- Versione 230V:

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



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



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



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

6.2 Erogazione del prodotto



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

Per l'erogazione del prodotto procedere come segue:



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

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

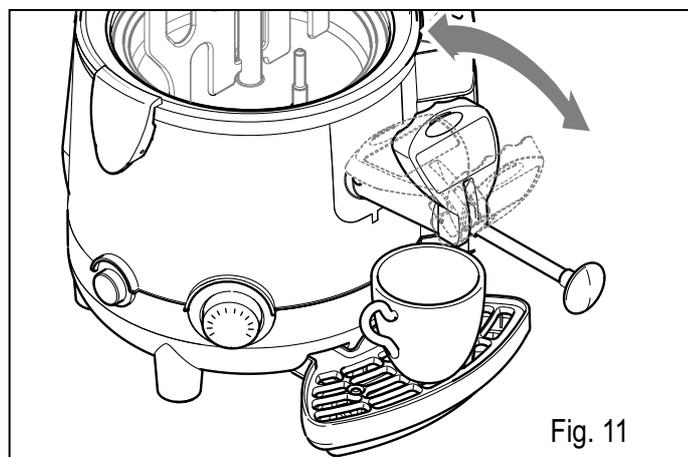


Fig. 11



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

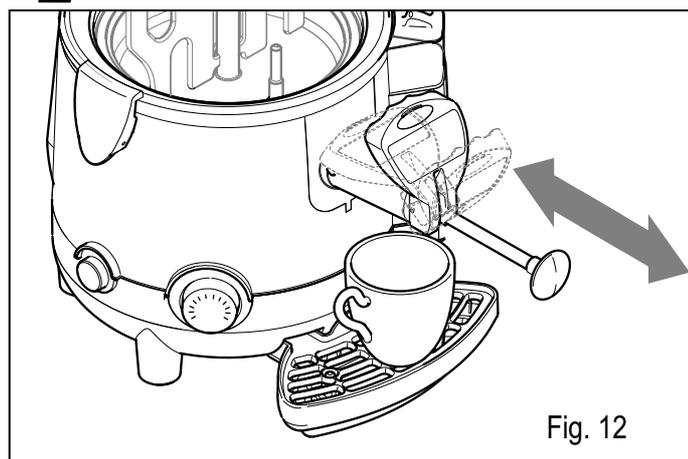


Fig. 12



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

7. PULIZIA E MANUTENZIONE



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



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



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



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



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



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

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

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

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



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



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

7.1. Procedura pulizia e sanificazione

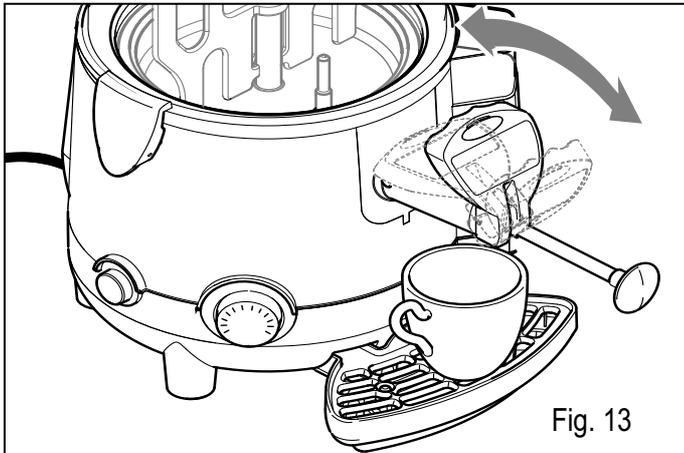
Nell'effettuare i lavori di Pulizia e Sanificazione, applicare quanto di seguito descritto:

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

7.2. Svuotamento vasca

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

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



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

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



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

7.3. Smontaggio vasca



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



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



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

Per smontare correttamente una vasca procedere come segue:

- togliere il coperchio;

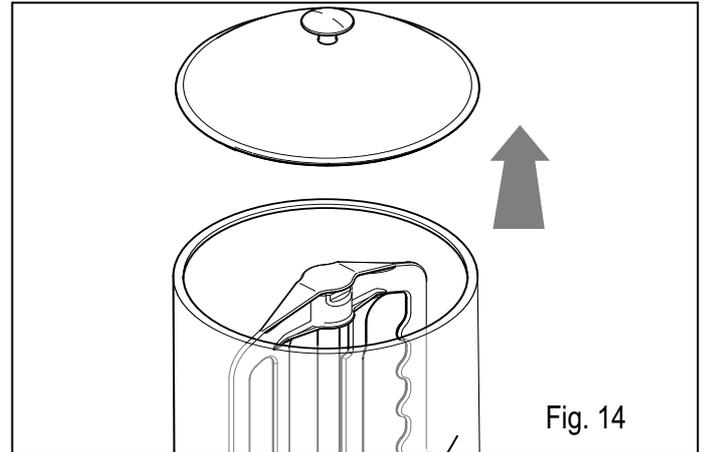


Fig. 14

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

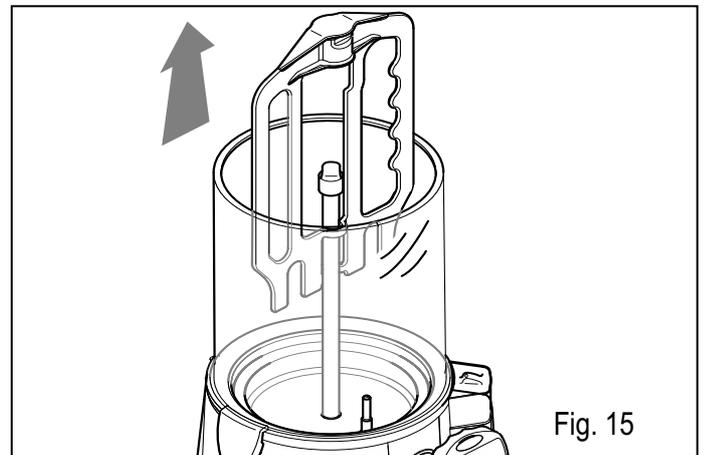


Fig. 15

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

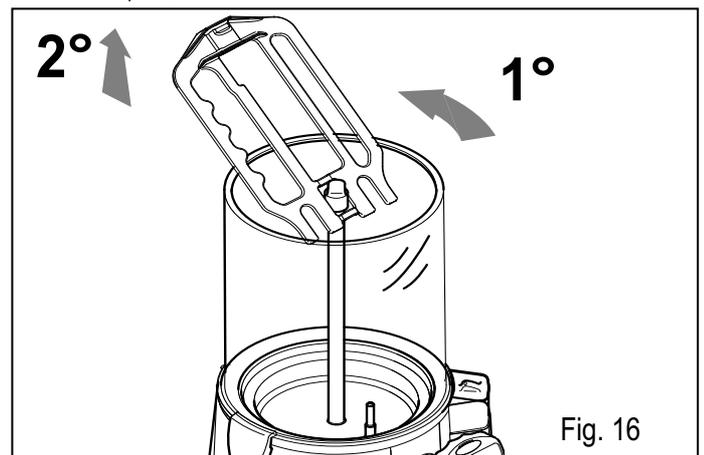


Fig. 16

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

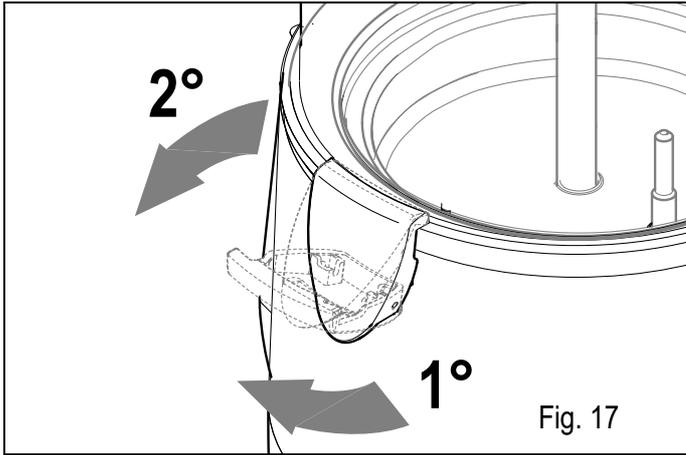


Fig. 17

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

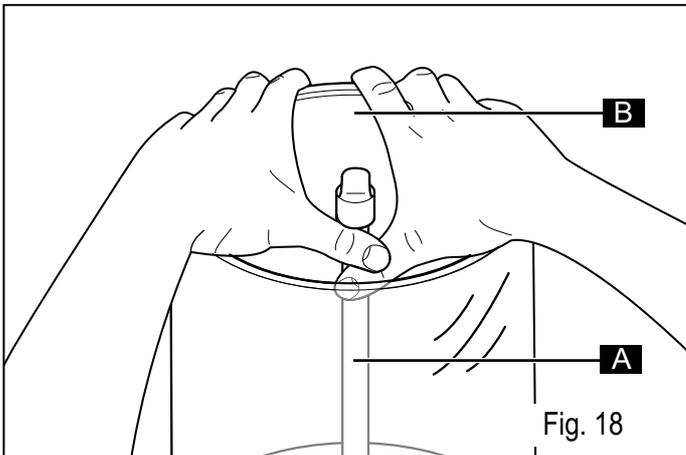


Fig. 18

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

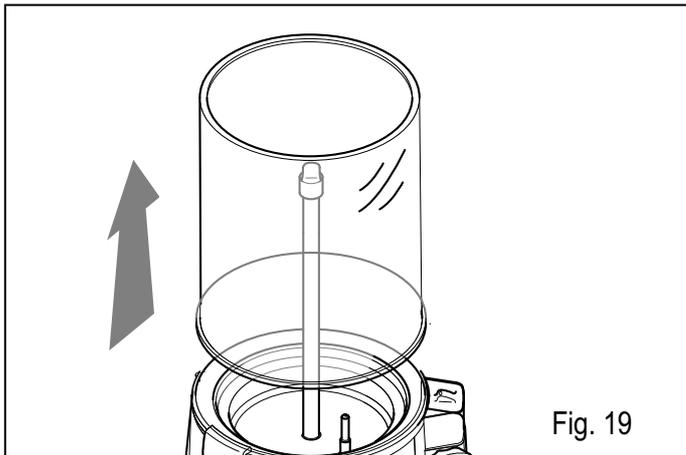


Fig. 19

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

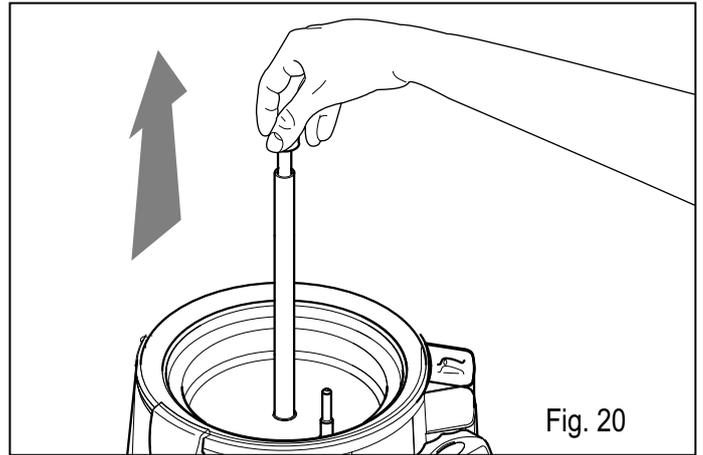


Fig. 20

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

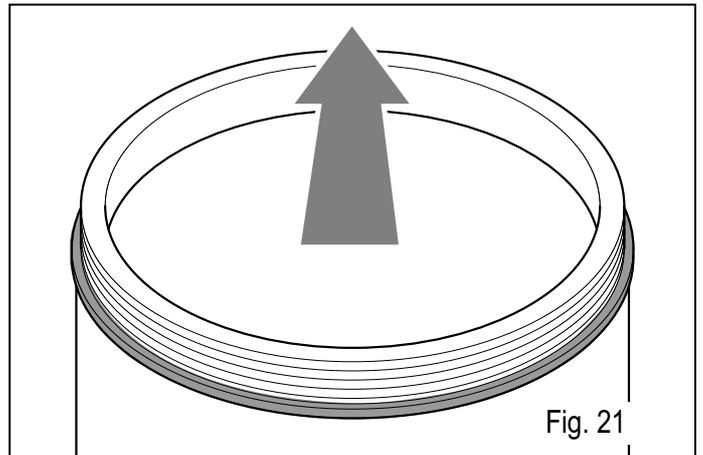


Fig. 21

7.4. Rimozione rubinetto



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

Per smontare il rubinetto procedere come segue:

- portare l'asta in posizione di massima estrazione;

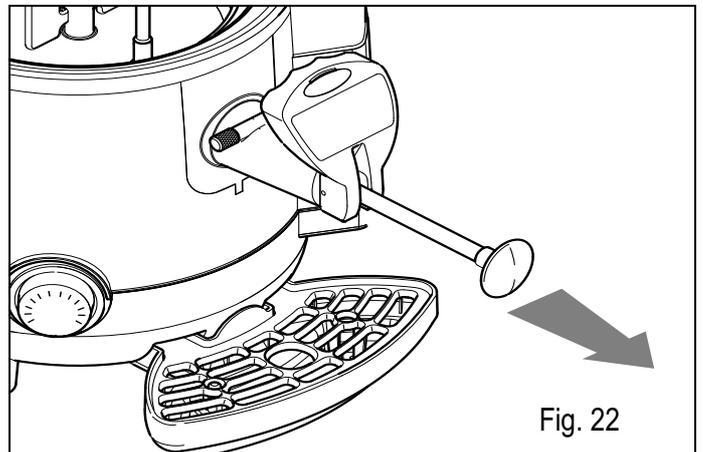
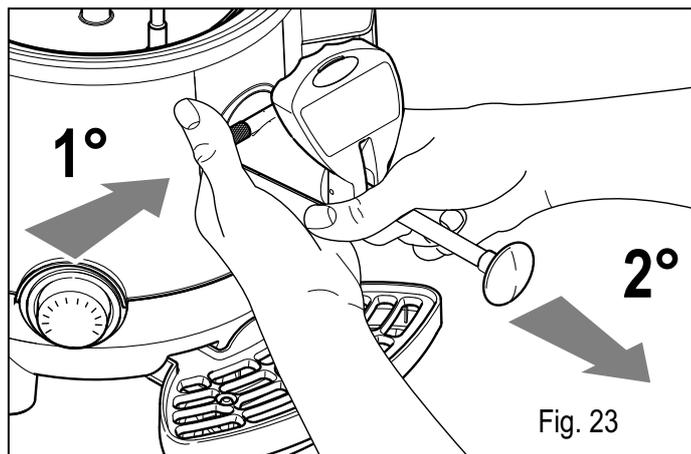
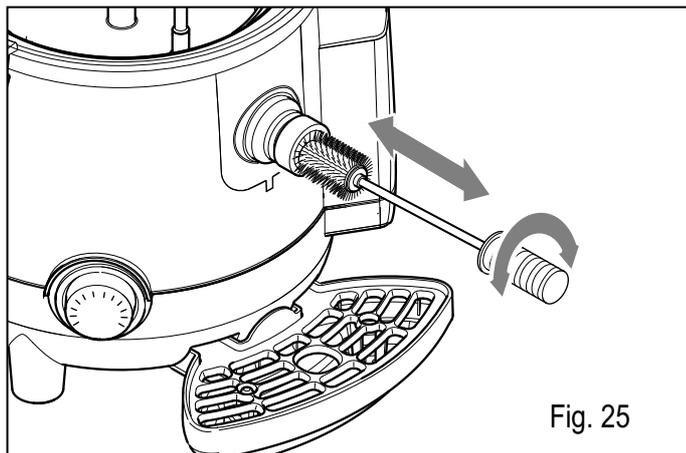


Fig. 22

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



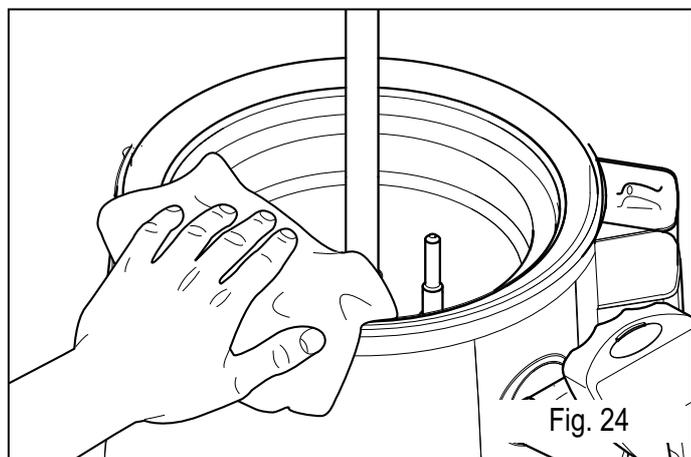
- pulire il canale di collegamento tra vasca e rubinetto, mediante l'utilizzo di uno scovolino come illustrato in figura;



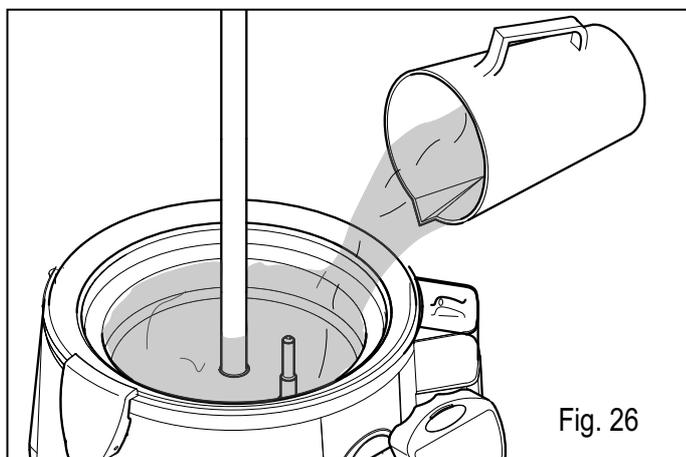
7.5. Pulizia pentola

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

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



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



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

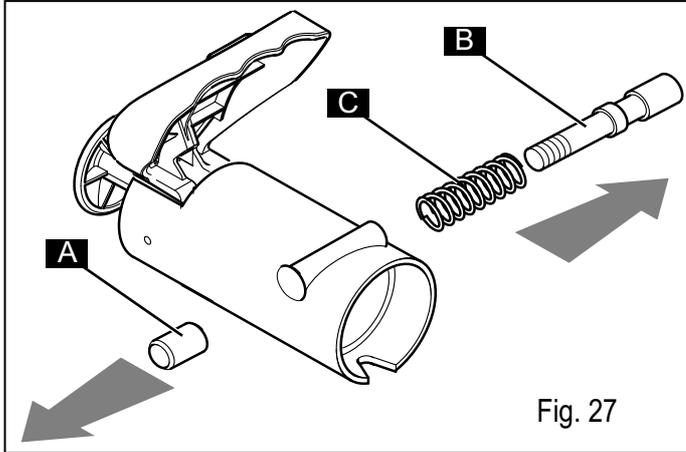


Attenzione! Vietato l'utilizzo di spugne abrasive e/o metalliche per la pulizia della pentola; utilizzare esclusivamente un panno umido e/o una spugnetta non abrasiva durante le suddette operazioni.

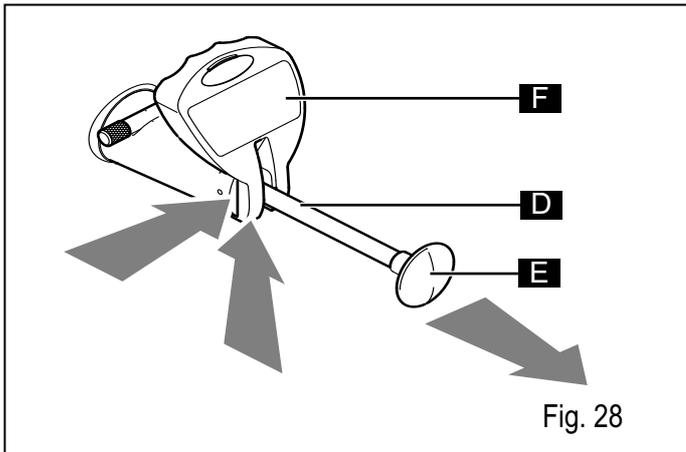
7.6. Smontaggio rubinetto

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

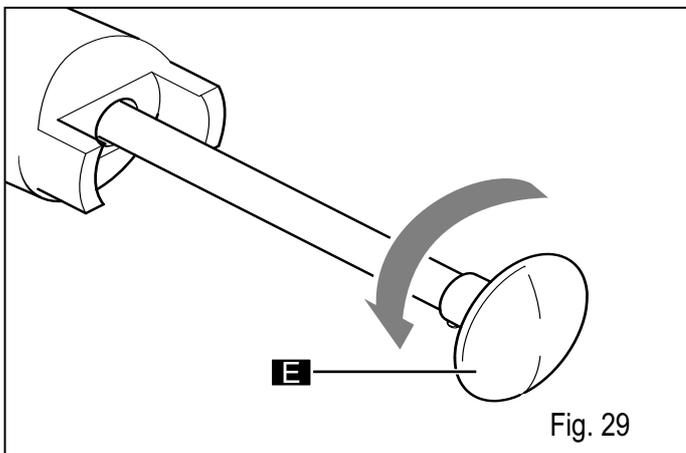
- eseguire la rimozione del rubinetto, secondo la procedura riportata nel relativo paragrafo 7.4.
- posizionare il rubinetto su una superficie piana e pulita, dopodichè svitare e rimuovere la vite (A) di fissaggio del pulsante alla macchina sfilando dalla sede il perno (B) con la relativa molla (C);



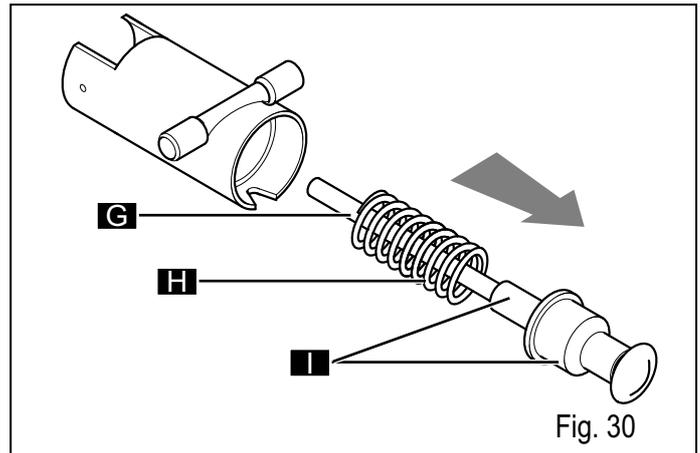
- tirare completamente l'asta (D) dal pomello (E) e contemporaneamente spingere la leva (F) dal basso verso l'alto, fino ad estrarla dalle guide del perno, come illustrato in figura;



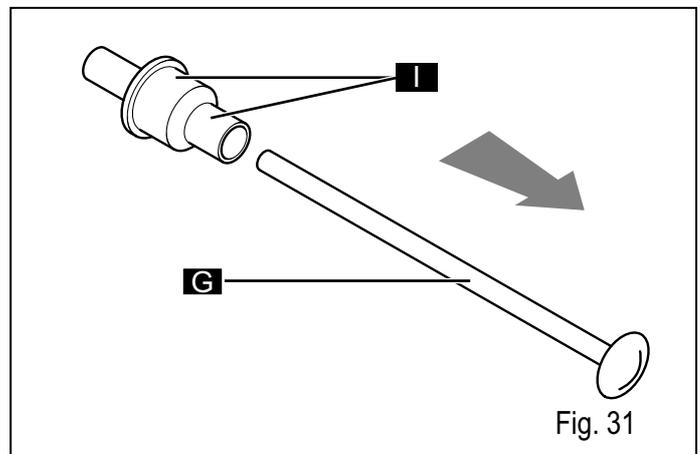
- svitare il pomello (E) ruotandolo in senso antiorario, tenendo ferma l'asta;



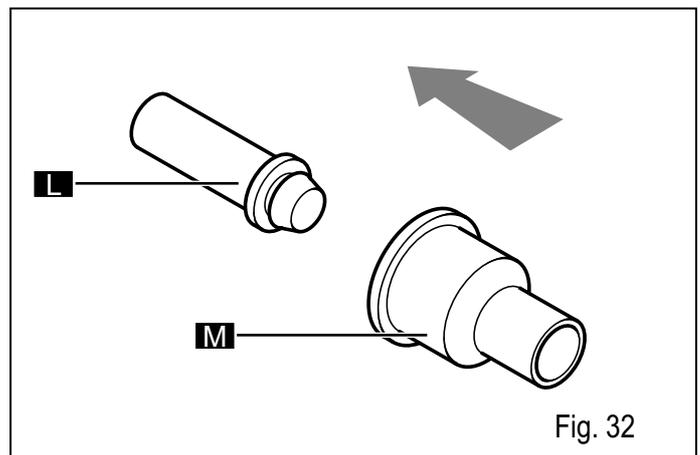
- sfilare l'asta (G) e la molla (H) dal corpo rubinetto (l'assieme perno/guarnizione (I) usciranno unitamente all'asta);



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



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



7.7. Lavaggio e sanitizzazione componenti

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

Per eseguire correttamente questa procedura procedere come segue:

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

7.8. Assemblaggio componenti lavati.

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

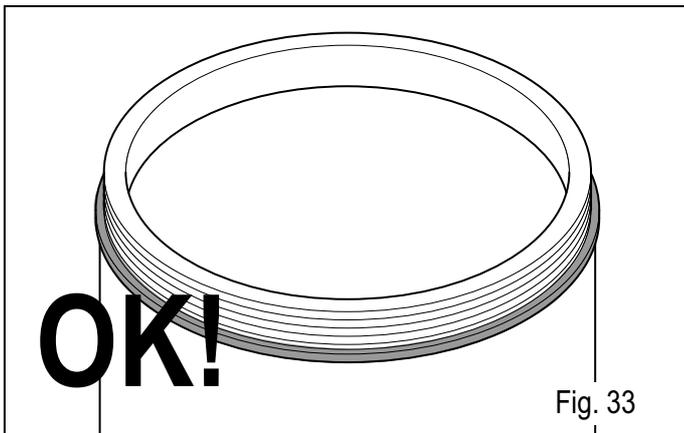
7.8.1. Assemblaggio vasca



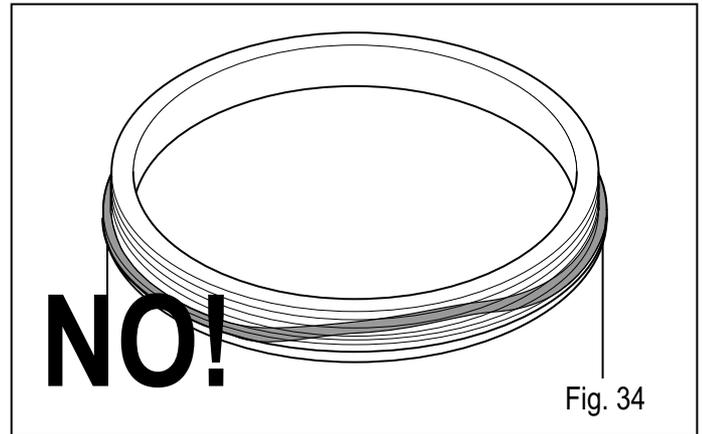
Attenzione: verificare il corretto montaggio della guarnizione; un errato montaggio della guarnizione provoca la fuoriuscita del prodotto; pericolo di scottature!

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

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

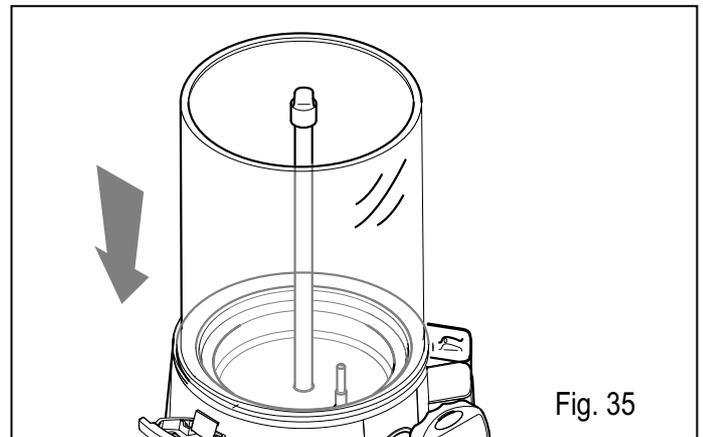


Nella Fig. 34 viene mostrata una guarnizione montata in modo errato; in questo caso la guarnizione NON aderisce perfettamente su tutto il bordo della vasca.



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

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

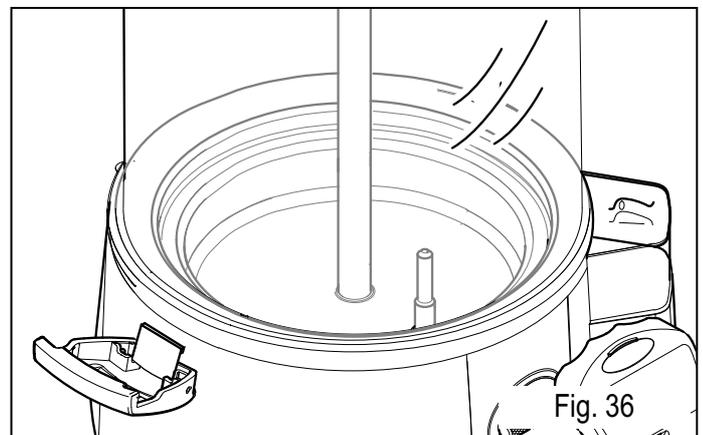


NON USARE GRASSO O VASELINA.

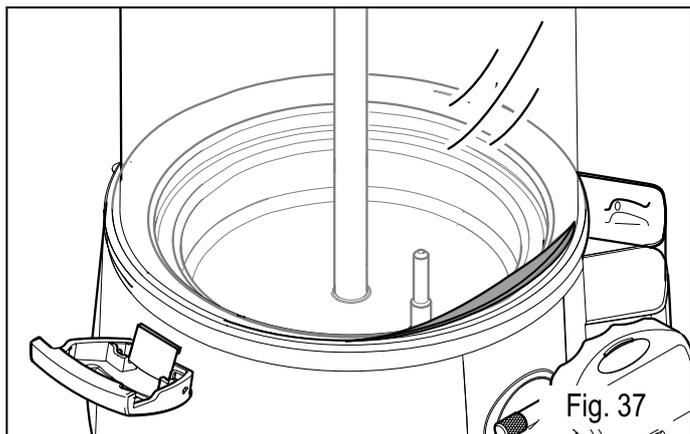


Attenzione: verificare il corretto montaggio della vasca sulla macchina; un errato montaggio della vasca provoca la fuoriuscita del prodotto; pericolo di scottature!

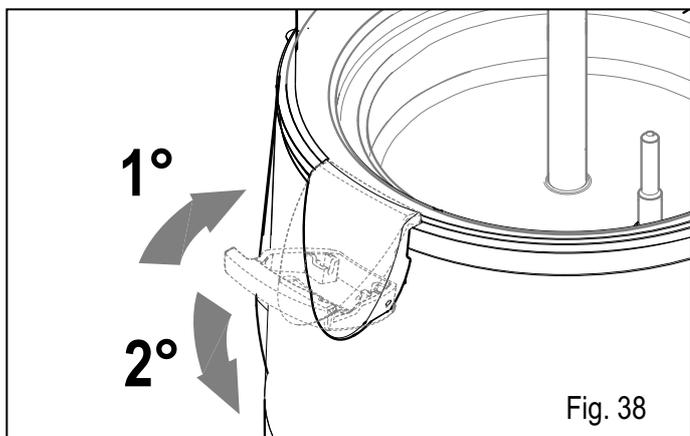
Nella Fig. 36 viene mostrata una vasca montata correttamente; questa aderisce in modo uniforme su tutto il bordo della macchina:



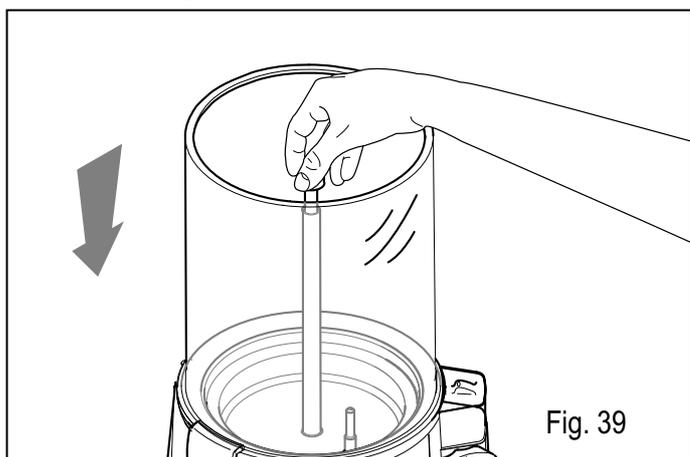
Nella Fig. 37 viene mostrata una vasca montata in modo errato; in questo caso la vasca NON aderisce perfettamente su tutto il bordo della macchina.



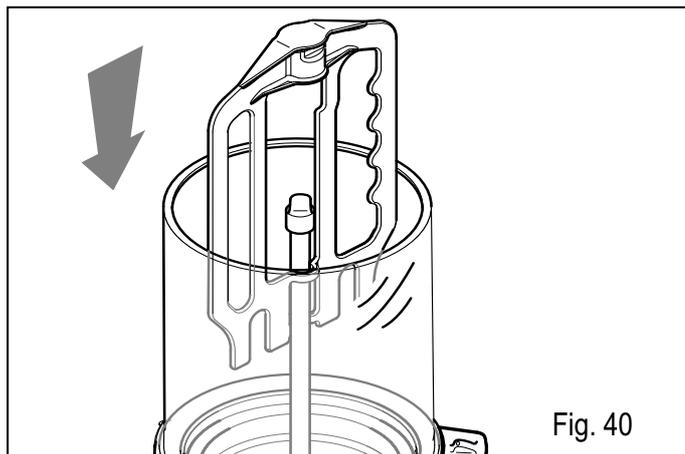
- Fissare la vasca al corpo macchina mediante le maniglie aggancio vasca, come illustrato in figura;



- inserire l'albero agitatore nella propria sede;



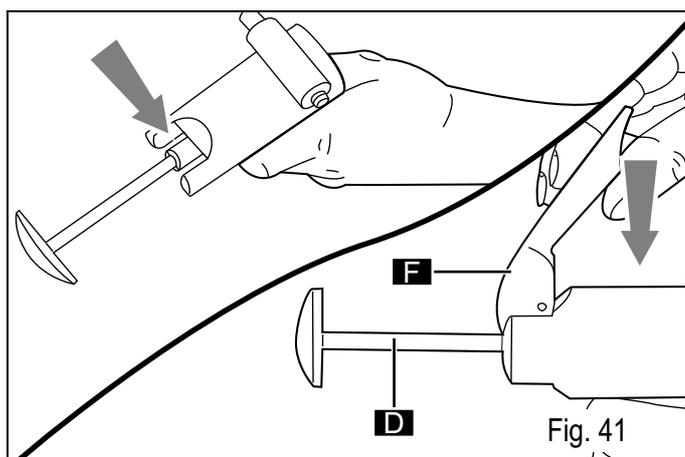
- inserire l'agitatore nella propria sede, con procedura inversa descritta all'interno del paragrafo 7.3.



7.8.2. Assemblaggio rubinetto

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

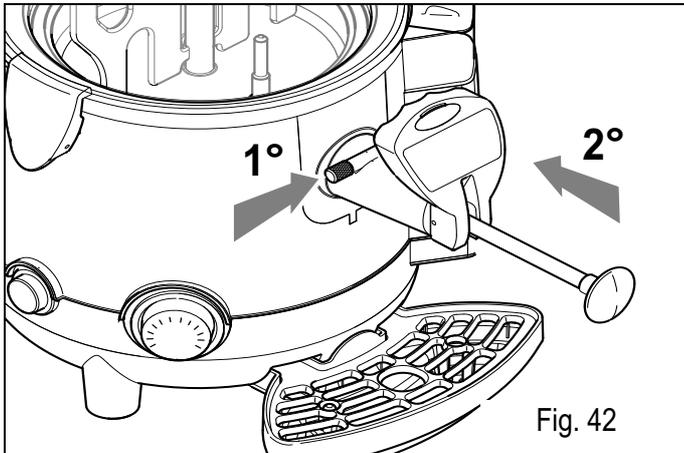
Per il montaggio della leva (F) spingere l'asta (D) dalla parte interna fino alla fuoriuscita delle guide; successivamente inserire la leva (F) e rilasciare lentamente l'asta (D).



7.8.3 Montaggio rubinetto

Per rimontare correttamente il rubinetto procedere come segue:

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



7.9. Sanitizzazione parte interna



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

Operare come segue:

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

7.10. Pulizia vasca raccogli gocce

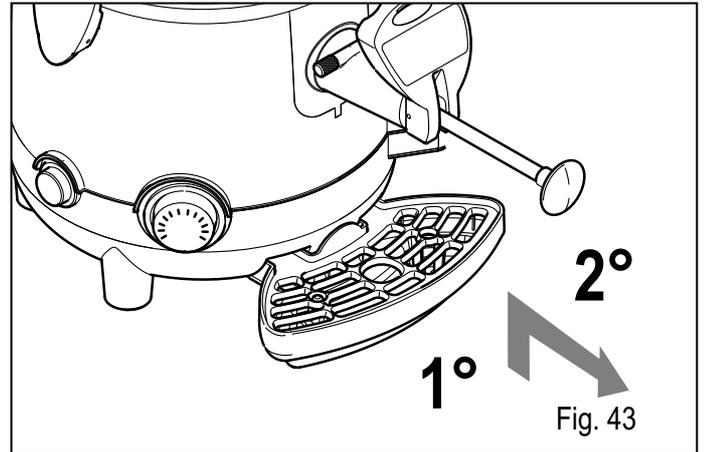


Giornalmente si deve procedere con lo svuotamento e la pulizia della vaschetta raccogli gocce.



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

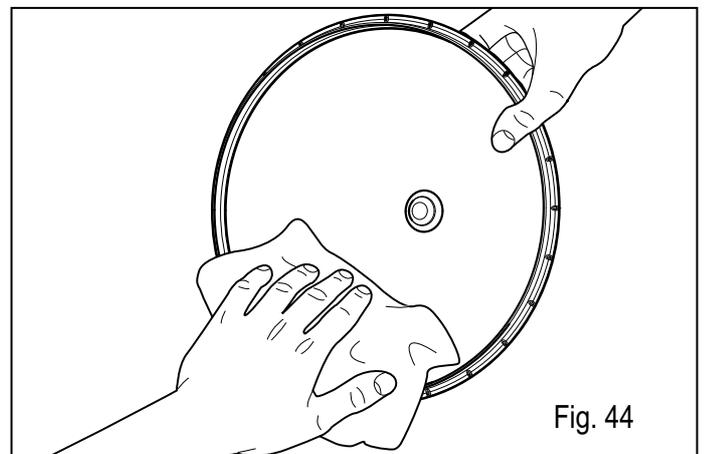
- sollevare la vaschetta con la griglia ed estrarla dalla propria sede tirandola verso l'esterno;



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

7.11. Pulizia coperchio vasca

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



7.12. Svuotamento caldaia



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



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



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

Per eseguire lo svuotamento della caldaia procedere come segue:

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

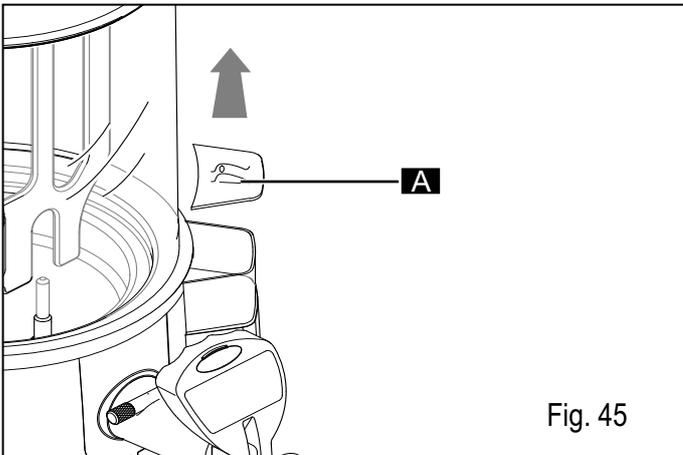


Fig. 45

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

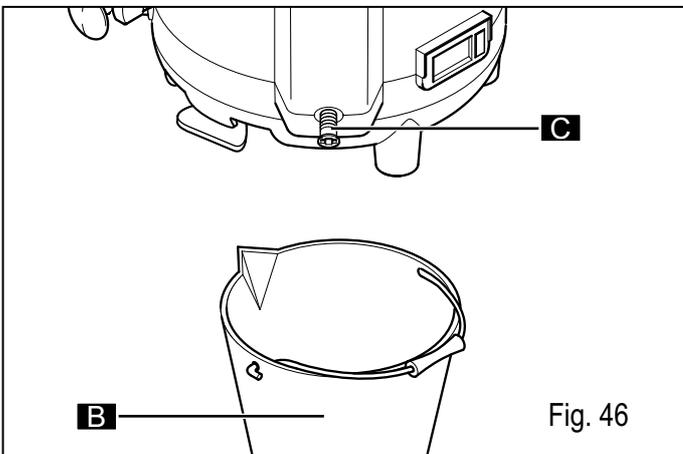


Fig. 46

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

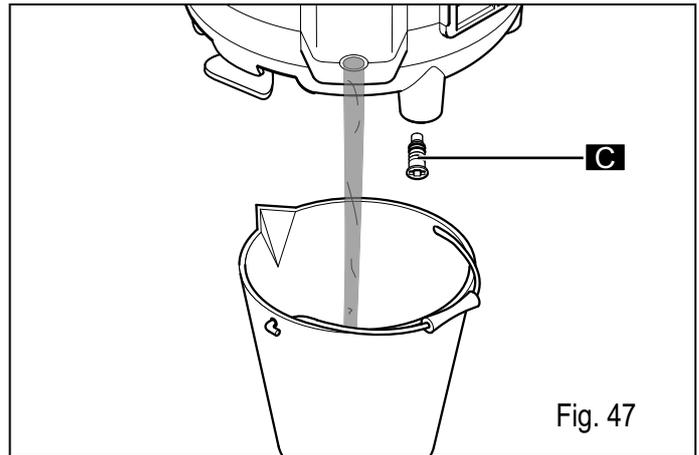


Fig. 47

7.13. Pulizia e decalcificazione caldaia



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

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

7.14. Sostituzione batteria termometro

Avvertenze:

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

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



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

Per la sostituzione della batteria procedere come segue:

- utilizzando un cacciavite rimuovere lo sportellino frontale;

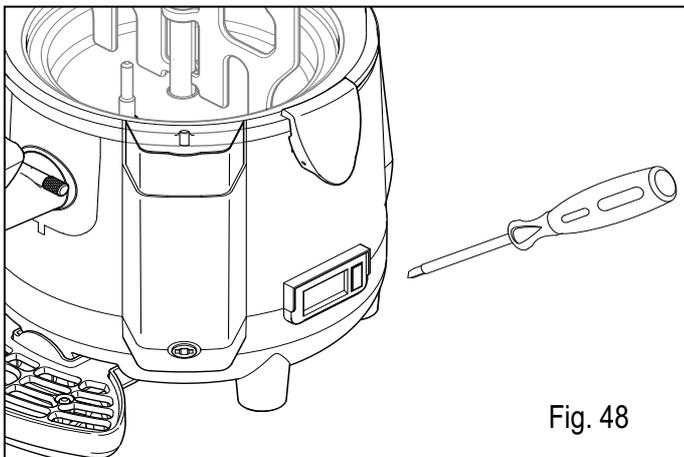


Fig. 48

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

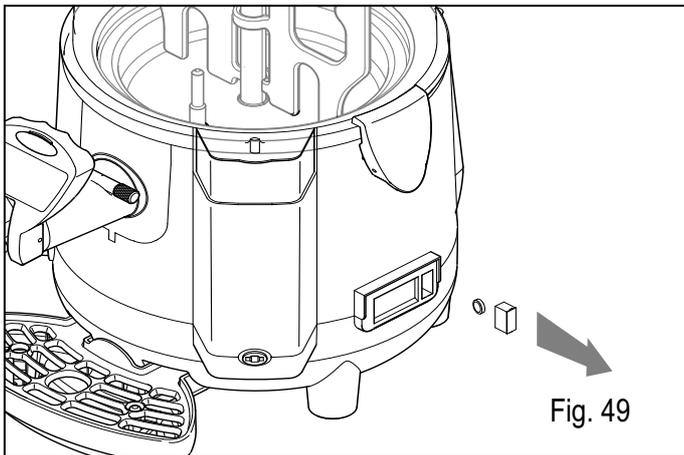


Fig. 49

- chiudere il vano batterie con il coperchietto.



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

7.15. Ripristino termosonda



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



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



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



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

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

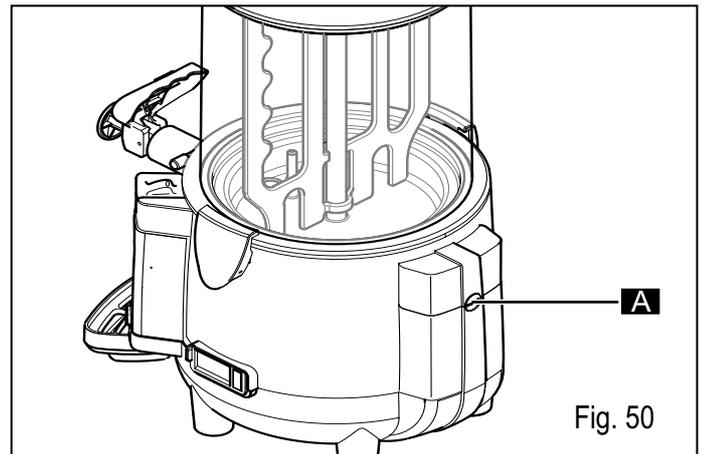


Fig. 50

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

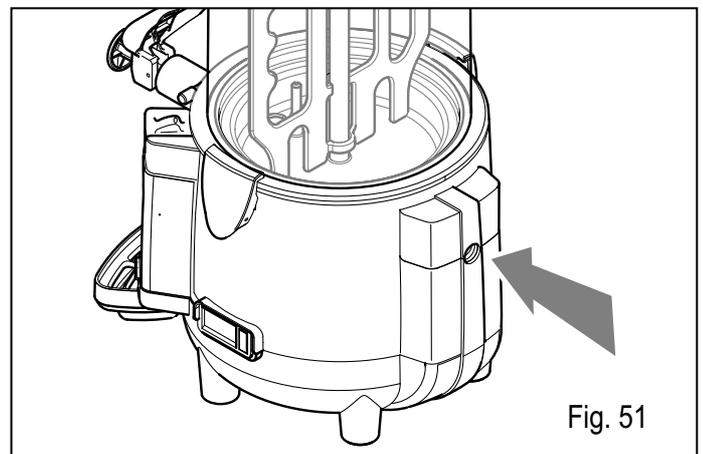


Fig. 51

7.16. Manutenzione periodica



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



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



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

8. DEMOLIZIONE



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



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



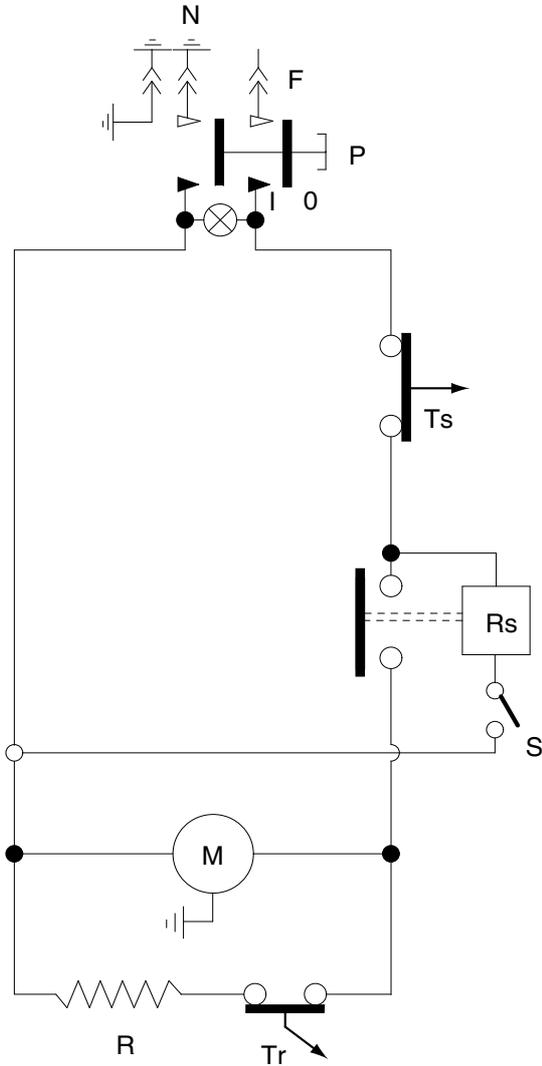
Il simbolo  del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Osservando correttamente tutte le disposizioni riguardo lo smaltimento dei vecchi prodotti, si contribuirà a salvaguardare l'ambiente.

9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI

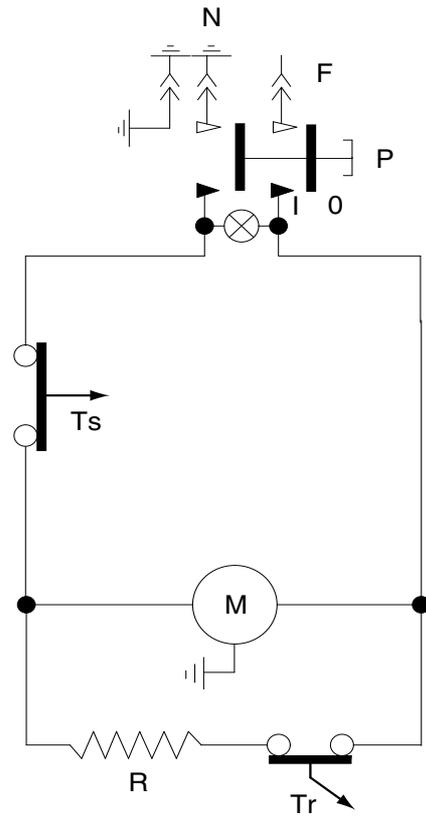
Problemi	Cause	Rimedi
Non scalda	Manca tensione	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa
	Interruttore in posizione -OFF-	Spostare l'interruttore in posizione -ON-
	È intervenuta la termosonda	Resettare il termoprotettore come indicato nel paragrafo 6.1.
	Termostato a "0"	Regolare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

10. SCHEMA ELETTRICO

Versione 115 Volts



Versione 230 Volts



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

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

GARANZIA

CONDIZIONI VALIDE SOLO IN ITALIA

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

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

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

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

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

CASI NEI QUALI NON SI APPLICA LA GARANZIA

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