

# HOT CHOCOLATE DISPENSER 5 L

## PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY 5 L



Item: 274125

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.  
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



## INDEX

1. GENERAL INFORMATION .....	3
2. MACHINE DESCRIPTION .....	4
3. SAFETY .....	6
4. HANDLING AND STORAGE .....	7
5. INSTALLATION .....	9
6. OPERATION .....	11
7. CLEANING AND MAINTENANCE .....	12
8. SCRAPPING .....	22
9. TROUBLESHOOTING .....	23
10. BASIC WARNING DIAGRAM .....	24

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

---

## 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 liter (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.**

## 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:

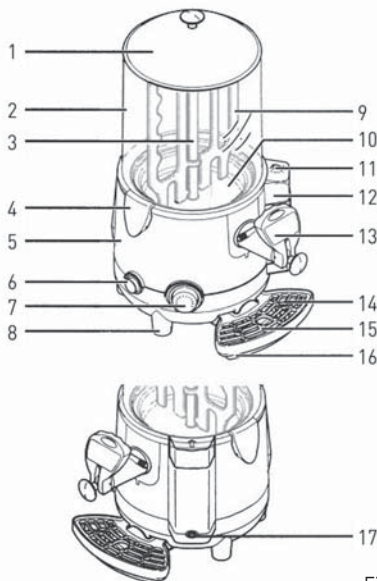


Fig. 1

The technical data and features are listed below

Model	HENDI 274125
Machine dimensions	P: 410 mm x L: 280 mm x A: 460 mm
Weight (bowl empty)	6,9 kg
Maximum Electrical Input (W)	1006 W
Operating voltage (V)	230 V, 1 N, 50 Hz
Ambient operating temperature	Min. 10°C (50°F), Max. 32°C (89.6°F)
Number of bowls	1
Capacity of bowl	5 Liters (1.32 Gal US)
Sound pressure level	<< 70 dB
Class	N

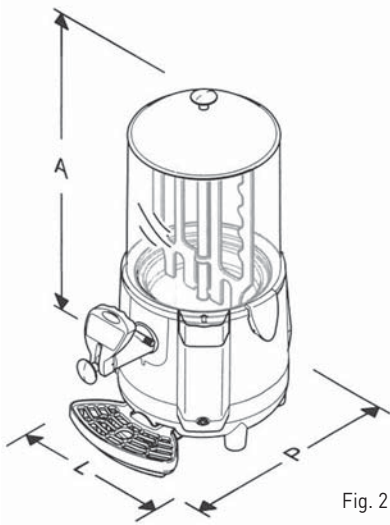


Fig. 2

**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.**

EN



## 3. SAFETY

### 3.1. General safety rules

Carefully read the whole instruction manual.

The connection to the electricity mains must comply with 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 with sharp surfaces;
  - used to move the machine
  - used if it shows any damage;
  - handle with dent or wet hands;
  - would into a coil when the machine is on;
  - tempered 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 to 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 the drugs, alcohol, etc.

- Install the machine on top of other equipment.
- Use the machine in an explosive 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 and service the machine when the main switch is set to -ON- or with the plug inserted into the mains outlet.

The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensor 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 (CO<sub>2</sub>) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers

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

The following are to be considered improper use:

- any use other than the intended use and/or with methods other than those described herein;
- any operation on the machine that is in contrast

- with the directions provided herein:
- use of the machine after any components have been tampered with and/or safety devices have been changed,

- use of the machine after it has undergone repair with components not authorized by the manufacturer;
- outdoor installation of the machine.

---

### 3.2. Stop functions

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

---

### 3.3. Plates

None of the plates or labels applied on the machine must be removed, covered or damaged, especially those relating to safety.

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 ope-

rational 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

model	width (L)	depth (P)	height (H)	weight
HENDI 274125	375 mm	375 mm	510 mm	8,8 kg



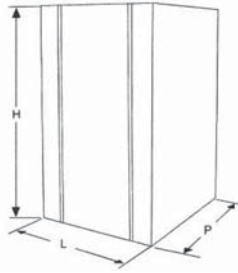


Fig. 3

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

#### 4.2. Conveyance and handling

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

Manual handling of the machine requires at least

one person.

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

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

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

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

- 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



Fig. 4

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 application 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

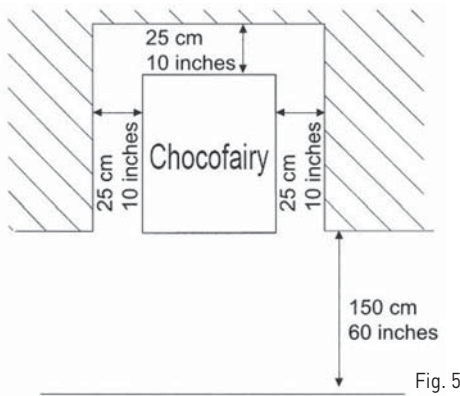


Fig. 5

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 pad 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 Cus-

tommer 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 flitted 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.

EN



## 6. OPERATION

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

### 6.1. Starting up

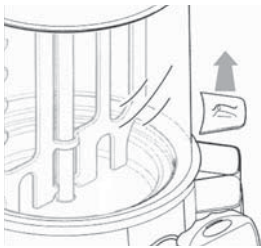


Fig. 6

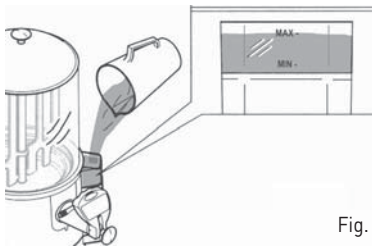


Fig. 7

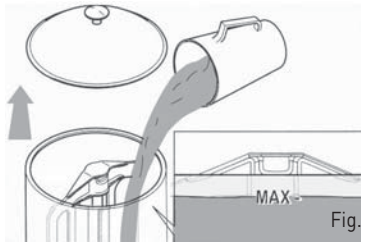


Fig. 8



Fig. 9

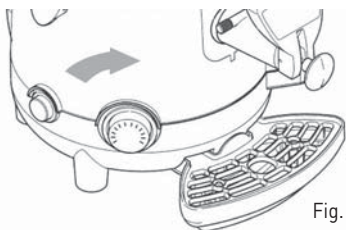


Fig. 10

To start up the machine carry out the following steps:

- Make sure that the 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: MCHINE 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).**

There is a temperature sensor, if the water is boiled up and the heating element is over heated. The temperature sensor will shut down the machine. Then you need to press the reset button to restart the machine (Ref.to 7.14).



## 6.2. Dispensing the product

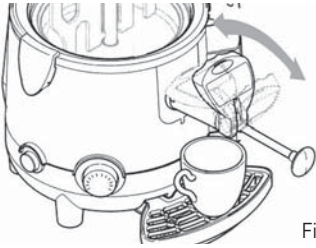


Fig. 11

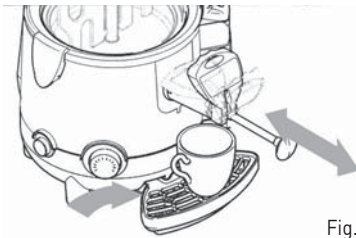


Fig. 12

**Warning: The products 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 level is pressed or pulled) until the required amount of product has been poured inside the cup:
- Gradually release the tap level so that it returns to the standby position (tap off).
- 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

**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**

EN

## 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 sanitizing 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 in flammable materials;
- do not use abrasive and/or metal sponges to clean the machine and its components;
- 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 sanitizing product made from sodium hypochlorite diluted in water to obtain an active chloride concentration of
- 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 sanitize 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 sanitizing 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 sanitizing procedure for the inside of the machine, (see paragraph 7.9);
  - clean the drip tray, (see paragraph 7.10)
  - clean the bowl 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);

EN

### 7.2. Emptying the bowl

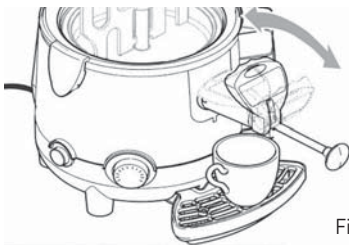


Fig. 13

Before cleaning out the bowl, it is first necessary to empty out any production 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 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 machines are to be correctly cleaned and sanitized.

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

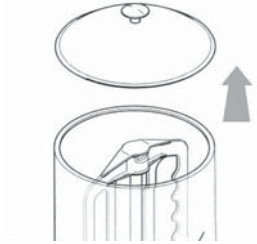


Fig. 14

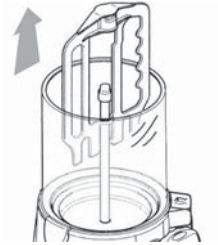


Fig. 15



Fig. 16

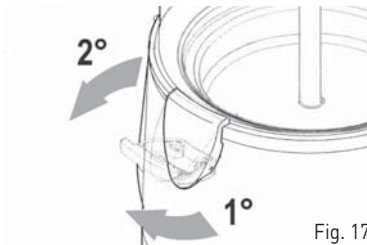


Fig. 17



Fig. 18

- 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 outlet edge of the bowl(B): Gradually pull the bowl harder until it comes away from its seating;

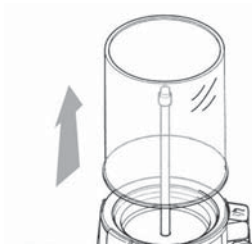


Fig. 19

- Slide the bowl upwards using both hands;

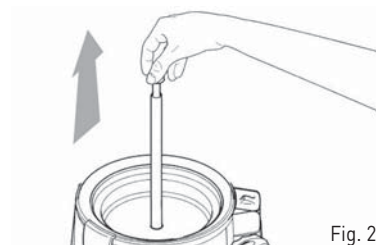


Fig. 20

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

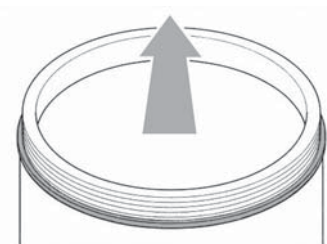


Fig. 21

- 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.

#### 7.4. Removing the tap

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

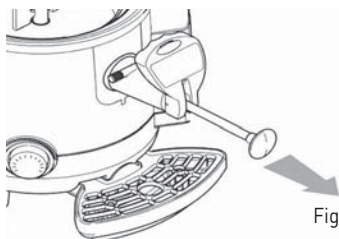


Fig. 22

To remove the tap, proceed as follows:

- move the rod to the maximum dispensing position;





Fig. 23

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

## 7.5. Cleaning the pan



Fig. 24

- It is necessary to remove all parts fitted to the pan.
- Remove any product left in the bowl, see paragraph 7.2;
  - Remove the bowl from the machine, see paragraph 7.3;
  - Remove the tap from the machine, see paragraph 7.4;
  - Clean the entire surface of the pan using a damp cloth and/or a non-abrasive sponge;

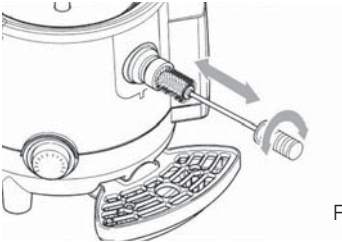


Fig. 25

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

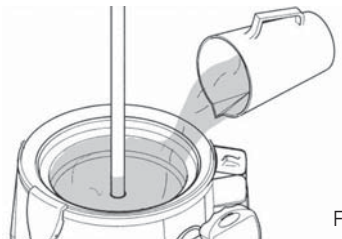


Fig. 26

- Refit the tap;
- Pour a little water inside the pan;
- Use the tap to drain out all water from the pan so as to eliminate any small product residues inside the dispensing channel.



## 7.6. Disassembling the tap

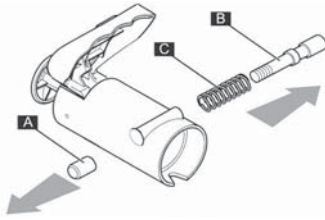


Fig. 27

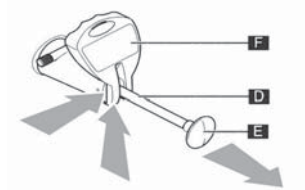


Fig. 28

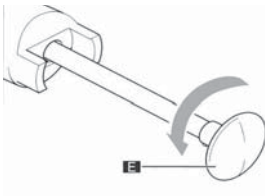


Fig. 29

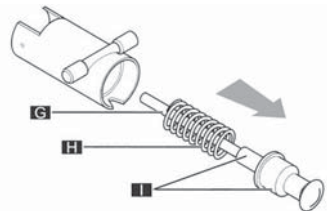


Fig. 30

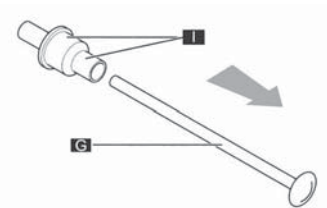


Fig. 31

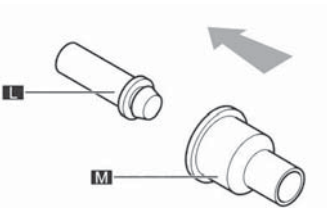


Fig. 32

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

- Remove the tap, follow 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 (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 sanitized.

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 sanitizing product made from sodium hypochlorite diluted in water to obtain an active chloride concentration of 0.02%;
- Immerse the disassembled component parts in the sanitizing 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 sanitized 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



Fig. 33



Fig. 34



Fig. 35

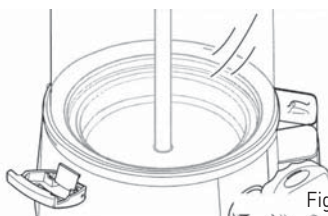


Fig. 36

Warning: make sure that the gasket 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.

- Fit the bowl back into place 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 adhere to the machine edge.

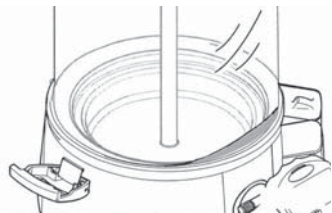


Fig. 37

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



Fig. 38

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



Fig. 39

- Insert the mixer auger into its seating;

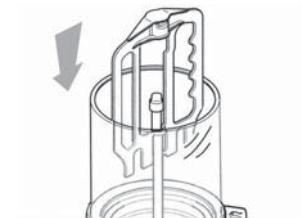


Fig. 40

- Insert the mixer into its seating following the steps described in paragraph 7.3 in inverse order.

### 7.8.1. Assembling the bowl

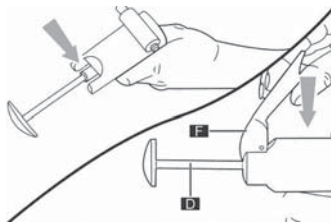


Fig. 41

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

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



### 7.8.3 Fitting the tap

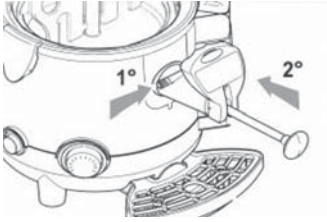


Fig. 42

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 provide 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 sanitizing solution (see paragraph 7.7)
- fill the bowl with the sanitizing solution;

- leave the solution to act for about 30 mins;
  - empty out the sanitizing 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

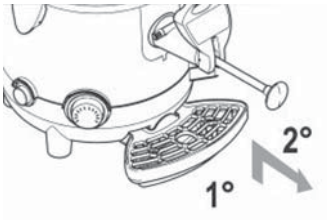


Fig. 43

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 component
- 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



Fig. 44

- Remove the bowl lid from the machine;
- Clean the surface using a damp cloth and / or a non-abrasive sponge soaked in sanitizing 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 empty prohibited.**

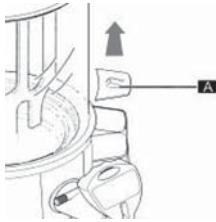


Fig. 45

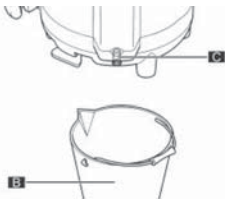


Fig. 46

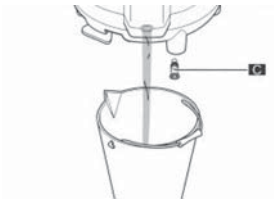


Fig. 47

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

EN

### 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);
- 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);
- 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 instruction 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. 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 function.

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.

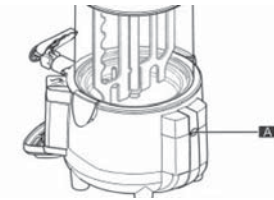


Fig. 48

Use a suitable tool to loosen and remove the protective screw:

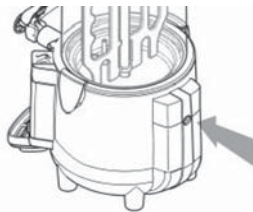


Fig. 49

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

EN

### 7.15. Periodic maintenance

The machine must be periodically checked (at least once a year) by a specialized 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 optimize 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

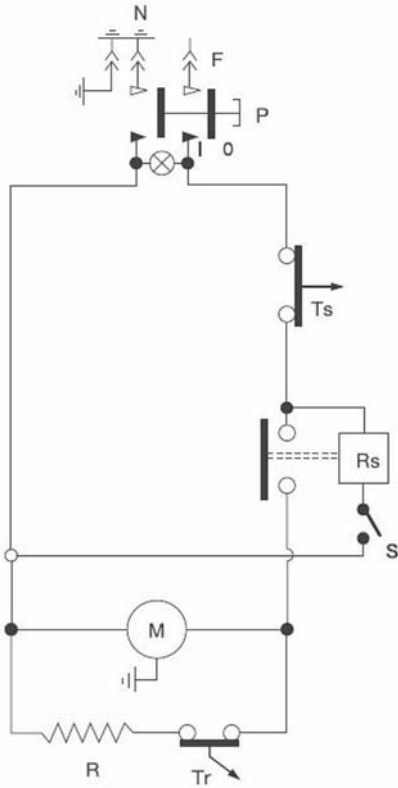
Problem	Cause	Remedy
Does not heat	No power	Make sure that the machine is plugged in properly
	Switch set to -OFF-	Set the switch to -ON-
	Thermoprobe intervention	Reset the thermal protector as directed in section 6.1.
	Thermostat on "0"	Adjust the thermostat
Mixing paddle does not turn	No power	Make 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 in place according to the instructions provided in section 7.5.2.
	The seal needs replacing	Contact service personnel
The thermometer does not show temperature	Flat battery	Replace the battery, paragraph 7.9.
	Probe malfunction	Contact service personnel
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.

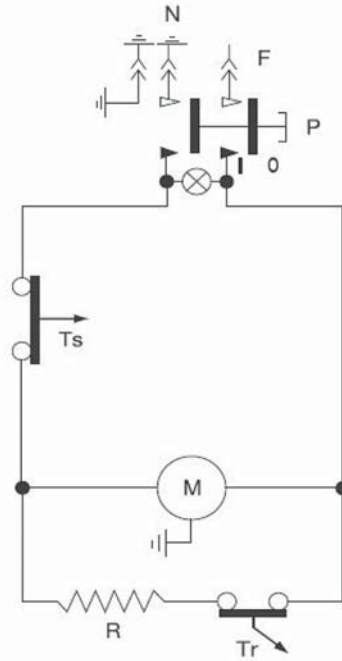


## 10. BASIC WARNING DIAGRAM

115 Volts model



230 Volts model



EN

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. ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	27
2. MASCHINENBESCHREIBUNG .....	28
3. SICHERHEIT .....	30
4. TRANSPORT UND LAGERUNG .....	31
5. INSTALLATION .....	33
6. BETRIEB .....	35
7. REINIGUNG UND WARTUNG .....	37
8. ABRÜSTUNG.....	48
9. PROBLEME • URSACHEN • MASSNAHMEN .....	49
10. SCHALTPLAN .....	50

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

---

## 1.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

---

## 1.2. Zuständige Personen

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

### Bediener

Person mit geeigneten technischen Kenntnissen in der Zubereitung der Produkte, die die Maschine zur Herstellung heißer Schokolade unter Einhaltung der einschlägigen Hygienevorschriften verwendet. Nach dem Lesen dieser Anleitung ist diese Person in der Lage, folgende Arbeiten korrekt auszuführen:

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

### Fachtechniker

Person, die genaue Kenntnisse über Installation, Gebrauch und Wartung der Maschine besitzt und im

Einzelnen folgende Anforderungen erfüllt:

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

**Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.**

---

## 1.3. Aufbau der Betriebsanleitung

Der Kunde muss die Informationen in diesem Handbuch aufmerksam durchlesen.

---

### 1.3.1. Zweck und Inhalt

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

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

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

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

DE



### 1.3.2. Zweckbestimmung

Dieses Handbuch ist an Bediener und Fachtechniker gerichtet.

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

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

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

### 1.3.3. Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung in Maschinennähe aufbewahren.

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

- Sorgfältig mit dem Handbuch umgehen, damit es unversehrt bleibt und auch nicht teilweise beschädigt wird.
- Keine Teile des Handbuchs grundlos entfernen,

herausreißen oder abändern.

- Das Handbuch vor Feuchtigkeit und Hitze geschützt aufbewahren, damit es stets unversehrt und in all seinen Teilen leserlich bleibt.

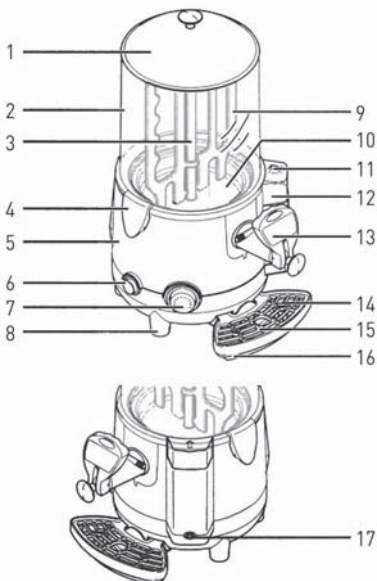
**Falls dieses Handbuch beschädigt wird oder verloren geht, muss sofort ein neues Exemplar beim Hersteller oder beim Vertragshändler im Verwendungsland der Maschine angefordert werden.**

## 2. MASCHINENBESCHREIBUNG

### 2.1. Gebrauch der Maschine

Ihre professionelle Maschine dient zur Herstellung von heißer Schokolade

### 2.2. Wichtigste Bauteile



Die Hauptteile der Maschine sind:

- 1 Behälterdeckel
- 2 Behälter 5 Liter
- 3 Mitnehmerwelle
- 4 Klemmgriffe am Behälter
- 5 Gehäuse
- 6 Schalter
- 7 Thermostat zur Temperaturregulierung der Schokolade [°C - °F]
- 8 Gehäuseunterteil
- 9 Rührer
- 10 Topf
- 11 Heizkesseldeckel mit Wasserstandsanzeige
- 12 Heizkessel mit Wasserstandsanzeige
- 13 Zapfhahnanlage (Getränkehahn)
- 14 Anzeige für maximalen Füllstand Tropfschale
- 15 Tropfschalengitter
- 16 Tropfschale
- 17 Wasserablass- Deckel

Abb. 1

### 2.3. Technische Angaben

Im Folgenden eine Übersicht der technischen Daten und Merkmale.

Model	HENDI 274125
Abmessungen	P: 410 mm x L: 280 mm x A: 460 mm
Gewicht (leerer Behälter)	6,9 Kg
Max. Leistungsaufnahme (W)	1006 W
Betriebsspannung	230 V, 1 N, 50 Hz
Betriebs - Umgebungstemperatur	Min. 10°C, Max. 32°C
Behälterzahl	1
Fassungsvermögen der einzelnen Wasserbehälter (l)	5 Liter
Schalldruckpegel	<< 70 dBA
Klasse	N

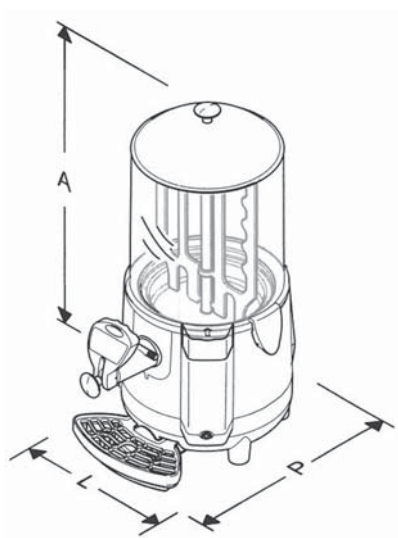


Abb. 2

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

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

DE



## 3. SICHERHEIT

### 3.1. Allemeine Sicherheitsvorschriften

Die Betriebsanleitung vollständig durchlesen.

Den Netzstromanschluss entsprechend den im Benutzerland geltenden Sicherheitsvorschriften ausführen.

#### Die Steckdose für den Anschluss der Maschine muss

- für den Maschinenstecker geeignet sein, für die auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine aufgeführten Daten ausgelegt sein,
- an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein;
- an ein System mit Differentialschutz und Überlastschalter angeschlossen werden.
- an ein Stromnetz angeschlossen sein, das den im Land geltenden Sicherheitsnormen entspricht.

#### Das Netzkabel darf nicht

- mit Flüssigkeiten irgendwelcher Art in Berührung kommen: Brand- und/ oder Stromschlaggefahr,
- gequetscht werden und/oder in Berührung mit scharfen Gegenständen kommen,
- zum Ziehen der Maschine verwendet werden, weiterverwendet werden, wenn es beschädigt ist, mit feuchten oder nassen Händen berührt werden, während des Betriebs der Maschine zusammengewickelt werden.
- ohne Genehmigung abgeändert werden.

#### Es ist verboten

- die Maschine anders als im Kapitel 5 beschrieben zu installieren.
- die Maschine in Bereichen aufzustellen, wo eventuell mit Wasserstrahlen gearbeitet wird,
- die Maschine in der Nähe von brennbaren bzw. explosionsgefährlichen Stoffen zu benutzen, Verpackungsteile, wie Plastiktüten, Styropor, Nägel für Kinder unzugänglich aufzubewahren, da diese Gefahren bergen können,
- Kindern das Spielen oder den Aufenthalt in der Nähe der Maschine zu gestatten, nicht die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile zu verwenden, technische Änderungen an der Maschine vorzunehmen,

- die Maschine in Flüssigkeiten jeglicher Art zu tauchen,
- die Maschine mit einem Wasserstrahl zu reinigen,
- die Maschine für andere Zwecke, als die in der Betriebsanleitung beschrieben zu verwenden,
- die Maschine bei schlechtem Gesundheitszustand oder unter Einfluss von Drogen, Alkohol, Medikamenten usw. zu benutzen,
- die Maschine auf anderen Maschinen zu installieren,
- die Maschine in explosionsfähiger und aggressiver Atmosphäre oder bei hoher Konzentration von Staub und ölhaltigen Schwebstoffen zu benutzen,
- die Maschine in feuergefährdeter Umgebung zu benutzen, die Maschine zur Ausschank von Stoffen zu verwenden, für die sie nicht geeignet ist.
- das Gerät bei auf ON stehendem Schalter oder in der Steckdose steckendem Stecker zu reinigen oder zu warten.

Die Maschine ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnis der Maschine mangelt, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den Betrieb der Maschine eingewiesen wurden.

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

- Im Brandfall Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>) benutzen. Kein Wasser oder Löschpulver verwenden.
  - Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt jede Form der Gewährleistung und der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Personen- und/oder Sachschäden ab.
- Als unsachgemäß wird betrachtet:**
- Jeder vom vorgesehenen verschiedenen Gebrauch und/oder jede von dieser Anleitung abweichende Technik.
  - Alle Arbeiten mit bzw. an der Maschine, die im Gegensatz zu den Angaben in dieser Anleitung stehen.
  - Jeder Gebrauch nach unerlaubten Änderungen an Maschinenteilen und/oder den Sicherheitssystemen.
  - Jeder Gebrauch nach Reparaturen mit nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen; - die Installation der Maschine im Freien.

### 3.2. Abschaltfunktionen

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

### 3.3. Schilder

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

### 3.4. Notsituationen

**Achtung: In jeder Notsituation, den Schalter in die OFF-Position bringen, um das Gerät auszuschalten. Eingreifen von ausgebildetem und mit geeigneten Schutzmitteln ausgestattetem Personal zu ermöglichen. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Feuerlöscher, verwenden Sie niemals Wasser oder unbekannte Substanzen zum Löschen.**

Im Falle eines Brandes muss der Platz um das Gerät herum sofort frei geräumt werden, um ein

DE

## 4. TRANSPORT UND LAGERUNG

**Für alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeitsgänge ist ausschließlich Fachpersonal zugelassen, das auch auf das Heben und Transportieren von verpackten und unverpackten Maschinen spezialisiert ist. Es muss alle Arbeitsabläufe und den Einsatz von entsprechenden Mitteln je nach den Merkmalen und dem Gewicht des Transportguts und unter strikter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften vorbereiten.** (siehe Absatz 7.2);

### 4.1. Verpackung

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

#### ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

Modell	Breite (L)	Tiefe (P)	Höhe (H)	Gewicht
HENDI 274125	375 mm	375 mm	510 mm	8,8 kg



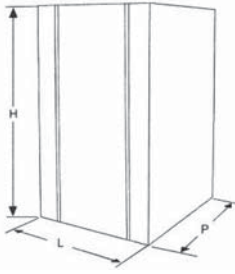


Abb. 3

Anmerkung: Die Abmessungs- und Gewichtsangaben sind unverbindlich.

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

Die manuelle Beförderung der Maschine ist von einer Person durchzuführen.

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

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

Reparaturen oder Ersatz beschädigter Teile gehen zu Lasten des Kunden.

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

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

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

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

## 4.2. Lagerung



Abb. 4

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

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

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

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

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



## 5. INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

### 5.1. Mitgeliefertes Zubehör

Rohrbürste: Für die vorschriftsmäßige Reinigung des Schokoladenauslasskanals.

### 5.2. Montage-Aufstellung

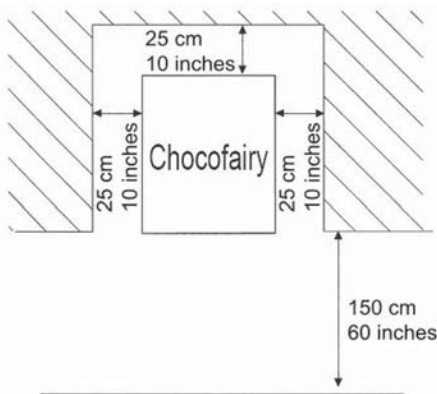


Abb. 5

In Abbildung 5 sind die Mindestabstände für die Installation ersichtlich. Hinweis: Im oberen Teil müssen 25 cm frei gelassen werden.

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

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

Überprüfen Sie, dass

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

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

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



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

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

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

---

### 5.3. Entsorgung der Verpackung

Es wird empfohlen, beim Öffnen die Verpackungsteile nach Materialart zu sortieren und sie nach dem im Bestimmungsland der Maschine geltenden

Vorschriften zu entsorgen.

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

---

### 5.4. Stromanschluss

**Dieser Arbeitsgang darf nur von Fachkräften durchgeführt werden.**

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

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

stimmungen zum Zeitpunkt der Installation,

- Die technischen Daten auf dem Schild an der Seitenwand der Maschine.

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

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

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

**Es ist verboten:**

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

- Die örtlichen Vorschriften und technischen Be-

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

DE



## 6. BETRIEB

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

### 6.1. Inbetriebnahme

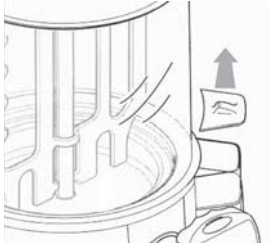


Abb. 6

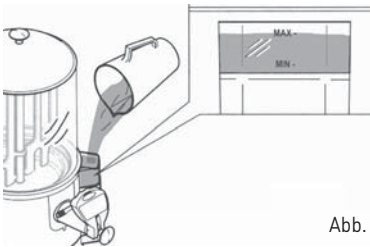


Abb. 7

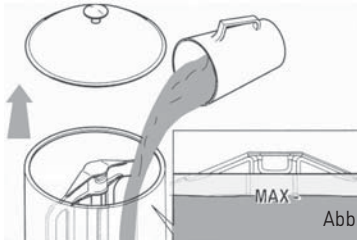


Abb. 8

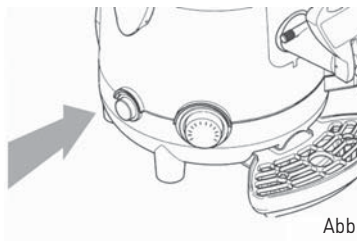


Abb. 9

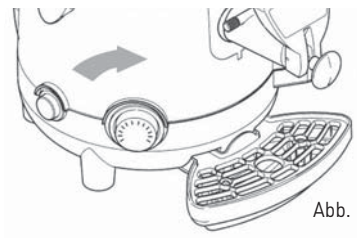


Abb. 10

Zur Inbetriebnahme der Maschine wie folgt vorgehen:

- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter ausgeschaltet ist;
- Nehmen Sie den Deckel ab;
- Gießen Sie so viel Wasser in den Heizkessel, bis die maximale Füllmenge (bis zur Wasserstandsanzeige -Max-) erreicht ist;

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

Beim ersten Befüllen des leeren Kessels beträgt die zum Auffüllen des Kessels erforderliche Wassermenge etwa 3,25 Liter.

- **Nehmen Sie den Deckel ab und füllen Sie das nach den Angaben des Herstellers zubereitete Getränk in den Behälter.**
- Füllen Sie keinesfalls mehr Wasser in den Behälter, als durch die-Max-Anzeige angegeben ist;
- Verschließen Sie den Behälter nach dem Einfüllen des Produkts mit dem Deckel.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stromstecker in der Steckdose steckt;
- Drücken Sie den Schalter, um das Gerät zu starten; im Behälterinneren beginnt das Mischen des Produkts.  
Leuchte an: **-Gerät ON-**  
Leuchte aus: **-Gerät OFF-**
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur, um das Produkt im Behälter zu erhitzen.

DE



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

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

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

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

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

Für in wandries Funktionieren des Gerätes füllen Sie ausschließhch destilliertes Wasser in den Heizkessel.

## 6.2. Abgabe des Produkts

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

Zum Ausschchenken des Produkts wie folgt vorgehen:

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

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

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

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

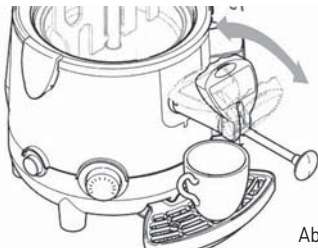


Abb. 11

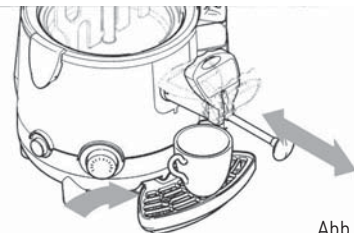


Abb. 12

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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

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

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

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

- Schutzhandschuhe tragen;
- Keine Lösungsmittel und brennbares Material verwenden;
- Keine Scheuer- oder Metallschwämme zur Reinigung

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

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

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

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



## 7.1. Reiniung und Desinfektion

Bei der Reinigung und Desinfektion wie folgt vorgehen:

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

## 7.2. Leerung des Behälters



Abb. 13

**Bevor Sie den Behälter reinigen, müssen Sie ihn entleeren.**

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

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

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

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

### 7.3. Ausbau des Behälters

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

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

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

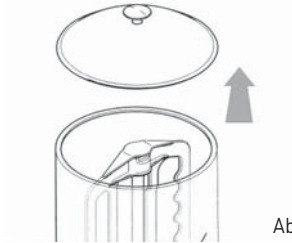


Abb. 14



Abb. 15

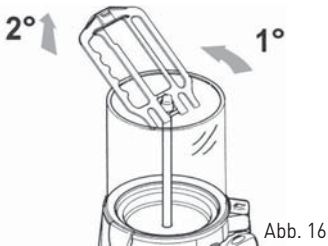


Abb. 16

Zum vorschriftsmäßigen Ausbau des Behälters wie folgt vorgehen:

- Den Deckel abnehmen;

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

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

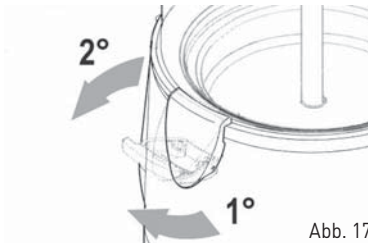


Abb. 17

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





Abb. 18

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

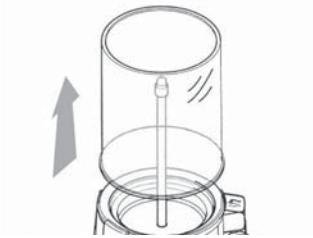


Abb. 19

- Ziehen Sie den Behälter mit beiden Händen nach oben;

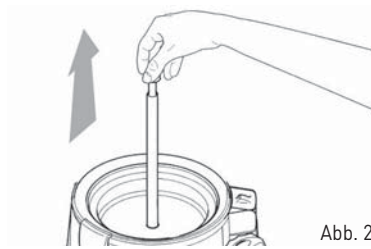


Abb. 20

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

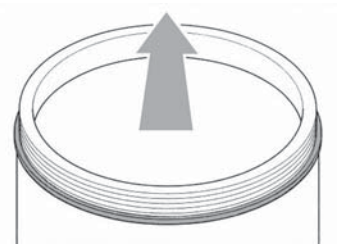


Abb. 21

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

DE

#### 7.4. Ausbau des Hahns



Abb. 22

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

Zum Ausbau des Hahns wie folgt vorgehen:

- Ziehen Sie den Hebel des Zapfhahns vollständig heraus;







Abb. 23

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

## 7.5. Reinigung des Topfes



Abb. 24

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

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

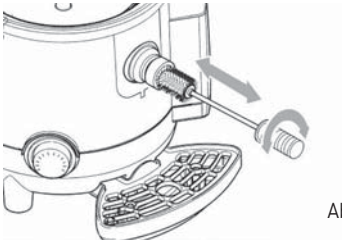


Abb. 25

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

DE



Abb. 26

- Bauen Sie den Zapfhahn wieder an.
- Füllen Sie etwas Wasser in den Topf;
- Lassen Sie das Wasser durch den Zapfhahn ablaufen, damit sämtliche Produktreste aus dem Verbindungsrohr zwischen dem Behälter und dem Zapfhahn entfernt werden;



## 7.6. Zerlegen des Hahns

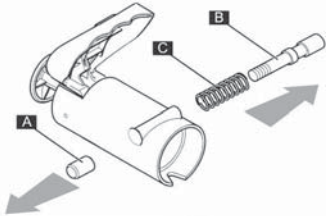


Abb. 27

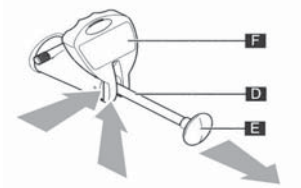


Abb. 28

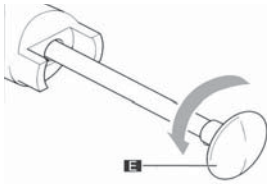


Abb. 29

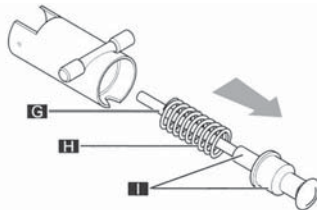


Abb. 30

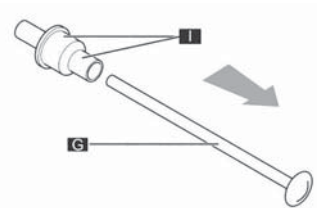


Abb. 31

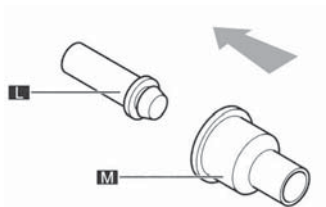


Abb. 32

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

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

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

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

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

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

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

## 7.7. Reinigung und Desinfektion der Teile

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

Zur korrekten Durchführung dieses Arbeitsgangs folgendermaßen vorgehen:

- Füllen Sie einen Behälter mit 50-60°C (122-140°F) warmem Wasser und etwas Spülmittel;
- Säubern Sie die ausgebauten Teile mit der Reinigungslauge.
- Spülen Sie die Teile mit warmem Wasser ab;
- Zur Reinigung ausschließlich lauwarmes Wass-

er und ein Desinfektionsmittel auf der Basis von Schwefel- Hypochlorit verwenden, das mit Wasser zu verdünnen ist, bis eine aktive Chlorkonzentration von 0,02% erreicht ist; Tauchen Sie die abgebauten Teile in die Desinfektionslösung;

- Lassen Sie die Teile ca. 30 Minuten in der Lösung; Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Reinigen Sie den Behälterdeckel (siehe Absatz 7.11);
- Legen Sie dann die Teile auf eine saubere Fläche und trocknen Sie sie ab.

## 7.8. Zusammenbau der gewaschenen Teile.

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

### 7.8.1. Zusammenbau des Behälters

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

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



Abb. 33

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



Abb. 34

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

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

### KEIN FETT ODER VASELINE BENUTZEN

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



Abb. 35



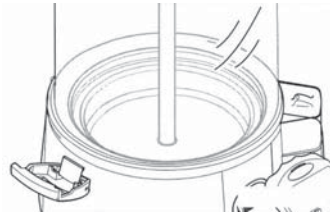


Abb. 36

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

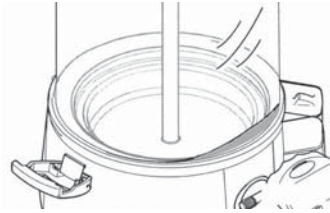


Abb. 37

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

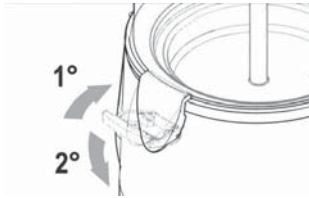


Abb. 38

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



Abb. 39

- Setzen Sie die Mitnehmerwelle in ihre Halterung ein;



Abb. 40

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

## 7.8.2. Zusammenbau des Hahns

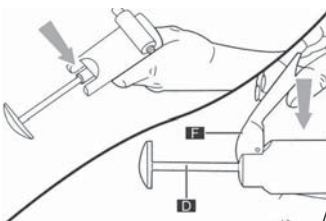


Abb. 41

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

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

### 7.8.3. Einbau des Hahns

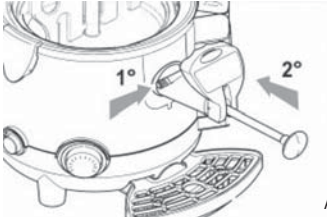


Abb. 42

Zum vorschriftsmäßigen Wiedereinbau des Hahns wie folgt vorgehen:

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

### 7.9. Desinfektion des Inneren

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

Wie folgt vorgehen:

- Bereiten Sie die Desinfektionslösung vor (siehe Abschnitt 7.7);

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

### 7.10. Reinigung der Tropfschale

**Die Tropfschale muss täglich geleert und gereinigt werden.**

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

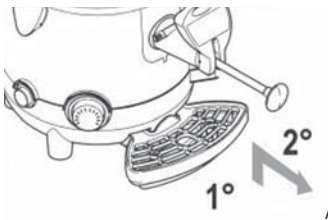


Abb. 43

- Heben Sie die Tropfschale mit dem Gitter an und nehmen Sie sie aus ihrer Haltung, indem Sie sie nach außen ziehen;
- Reinigen Sie die Schale und das Tropfgitter separat mit lauwarmem Wasser. Trocknen Sie alle Teile ab.
- Setzen Sie das Tropfgitter wieder auf die Schale.
- Stecken Sie die Abflussleitung in den dafür vorgesehenen Schlitz.

Setzen Sie die Schale ein und drücken Sie sie nach unten, damit sie in der Maschine einrastet.



## 7.11. Reinigung des Behälterdeckels



Abb. 44

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

## 7.12. Leeren des Heizkessels

**Achtung: Vor dem Leeren des Heizkessels den Netzstecker abziehen.**

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

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

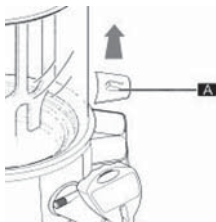


Abb. 45

Zum Leeren des Heizkessels wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker abziehen;
- Die Tropfschale entfernen, wie im Absatz 7.8 beschrieben ist;
- Den Deckel abnehmen (A);

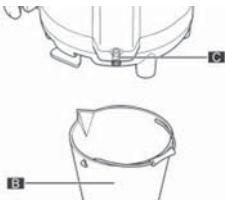


Abb. 46

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab und drehen Sie es so, dass der Heizkessel mit dem Wasserstandanzeiger zum Rand der Fläche zeigt;
- Halten Sie einen Auffangbehälter (B) mit einem Fassungsvermögen von mehr als 3 Litern (0,8 Gall US) unter den Deckel des Wasserablasses (C);

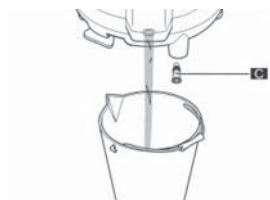


Abb. 47

- Mit einer Münze oder einem Inbusschlüssel, schrauben Sie den Deckel des Wasserablasses (C) auf.
- Ziehen Sie den Deckel (C) ab und warten Sie, bis das Wasser aus dem Heizkessel vollständig abgelaufen ist.

### 7.13. Reinigung und Entkalken des Heizkessels

Die Entkalkung des Heizkessels sollte regelmäßig vorgenommen werden; es wird empfohlen, mindestens alle 3 Monate zu entkalken.

- Entleeren Sie den Heizkessel, siehe Absatz 7.11;
- Setzen Sie den Deckel des Wasserablasses auf und schrauben Sie ihn zu; Füllen Sie Wasser mit einer Entkalkerlösung für Kaffeemaschinen ein (verwenden Sie die Entkalkerlösung wie auf der

Produktverpackung beschrieben);

- Lassen Sie die Lösung so lange wirken, wie auf der Verpackung angegeben;
- Leeren Sie den Heizkessel, siehe Absatz 7.11;
- Spülen Sie den Heizkessel ausgiebig, indem Sie mehrmals klares Wasser in den Heizkessel einfüllen und dieses wieder ablassen, siehe Absatz 6.1 und 7.11;

### 7.14. Neueinstellung der Thermosonde

Die Neueinstellung der Thermosonde darf ausschließlich von einem Fachmann vorgenommen werden, der für den Ablauf zuständig ist, entsprechendes Werkzeug zu seiner Verfügung hat und nach den geltenden Sicherheitsvorschriften handelt.

**Achtung:** Nachdem die Thermosonde zu einem Blockieren des Gerätes geführt hat, ist es unerlässlich, das Produkt aus dem Behälter zu entfernen und alle Geräteteile zu reinigen, bevor die

Funktion der Thermosonde wieder hergestellt wird.

**Achtung:** Bevor die Neueinstellung der Thermosonde vorgenommen wird, muss das Gerät ausgeschaltet (Schalter in OFF Position), vom Stromnetz getrennt (Stecker aus der Steckdose gezogen) und ausreichend abgekühlt sein.

Die Neueinstellung der Thermosonde bei minimalem Wasserstand ist verboten.

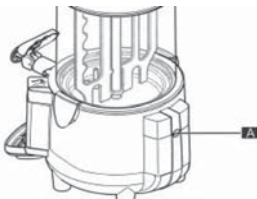


Abb. 48

- Entfernen Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Sicherungsschraube (A);

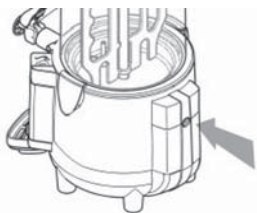


Abb. 49

- Drücken Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Taste im Inneren, um das Gerät wieder in Betrieb zu setzen;



---

## 7.15. Periodische Wartung

**Die Maschine muss periodisch, jedoch mindestens einmal pro Jahr von einem Fachtechniker überprüft werden. Diese regelmäßige Kontrolle dient zur Aufrechterhaltung eines hohen Sicherheitsniveaus der installierten Bauteile und der Maschine selbst.**

Verschlossene Bauteile müssen durch ein neues Original- Teil ersetzt werden.

**Die Verwendung der Maschine ist untersagt, wenn auch nur ein einzelnes Bauteil defekt oder verschlissen ist. Die periodische Wartung darf nicht vom Bediener vorgenommen werden.**

---

## 8. ABRÜSTUNG

Elektrische und elektronische Geräte müssen entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE und den im Verwendungsland der Maschine bestehenden Vorschriften entsorgt werden.

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



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

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



## 9. PROBLEME • URSACHEN • MASSNAHMEN

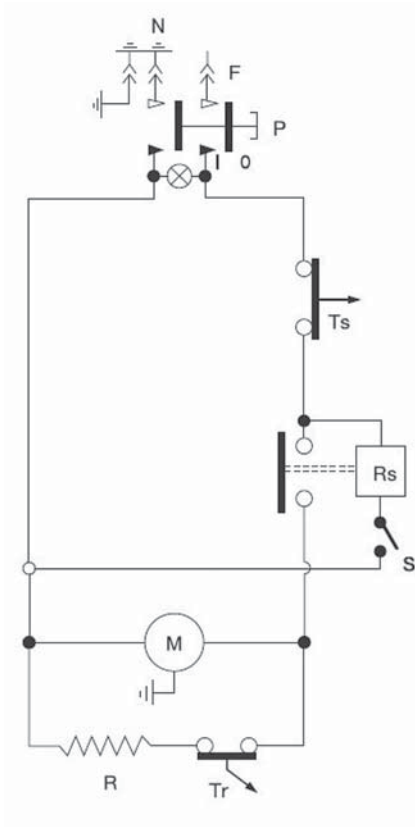
Probleme	Ursachen	Maßnahmen
Maschine heizt nicht	Spannung fehlt	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist
	Schalter in OFF-Position	Bringen Sie den Schalter in die ON- Position
	Thermosonde hat angesprochen	Den Überhitzunoschutz rücksetzen, wie in Paragraf 6.1 beschrieben
	Thermostat auf "0"	Den Thermostaten einstellen
Rührwerk dreht nicht	Spannung fehlt	Sich vergewissern, dass der Stecker richtig eingesteckt ist
	Die Mitnehmerstange sitzt nicht richtig	Die Mitnehmerstange herausnehmen und vorschriftsmäßig wieder einsetzen, wie in Paragraf 7.5.2 beschrieben
	Probleme am Motor	Den Kundendienst befragen
	Hauptschalter auf (0)	Den Hauptschalter drücken
Der Hahn leckt	Nicht richtig montiert	Die Schokoladenmaschine leeren und den Hahn wieder anbringen, wie in Paragraf 7.5.3 beschrieben
	Abgabeöffnung und Gummidichtung verschmutzt	Die Schokoladenmaschine leeren, den ganzen Hahn gründlich reinigen und wieder zusammenbauen, wie in Paragraf 7.5.1 beschrieben
	Die Dichtung ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
Aus der Wasserstandsanzeige läuft Wasser aus	Temperatur zu hoch	Temperatur niedriger einstellen
	Die Dichtung der Wasserstandsanzeige ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
	Wasserstand über dem MAX-Pegel, wenn die Maschine auf Raumtemperatur ist	Die Maschine abkühlen lassen und den Heizkessel so weit leeren, bis der angegebene Füllstand erreicht ist
Aus dem Boden des durchsichtigen Behälters tritt Produkt aus	Der Behälter ist nicht vorschriftsmäßig montiert	Die Schokoladenmaschine leeren, den Behälter abnehmen und nach der Anleitung in Paragraf 7.5.2 wieder anbringen
	Die Dichtung ist auszuwechseln	Den Kundendienst befragen
Das Thermometer zeigt die Temperatur nicht an	Batterie leer	Ersetzen Sie die Batterie, siehe Absatz 7.9.
	Sonde funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen Fachmann
Das Gerät blockiert	Der Wasserstand ist im Heizbehälter unter den Mindeststand gesunken und hat zum Blockieren des Gerätes geführt	Füllen Sie den Heizkessel wieder mit Wasser auf, wenn ein Wasserstandsensoren vorhanden ist Wenden Sie sich an einen Fachmann, der die Wiederinbetriebnahme vornimmt
	Im Heizkessel befindet sich kein Wasser	Füllen Sie den Heizkessel wieder mit Wasser auf, wenn ein Wasserstandsensoren vorhanden ist Wenden Sie sich an einen Fachmann, der die Wiederinbetriebnahme vornimmt

Wenn die Ursachen der Betriebsstörung nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, bzw. wenn mit den vorgeschlagenen Maßnahmen das Problem nicht gelöst werden kann, einen Fachtechniker zu Rate ziehen.

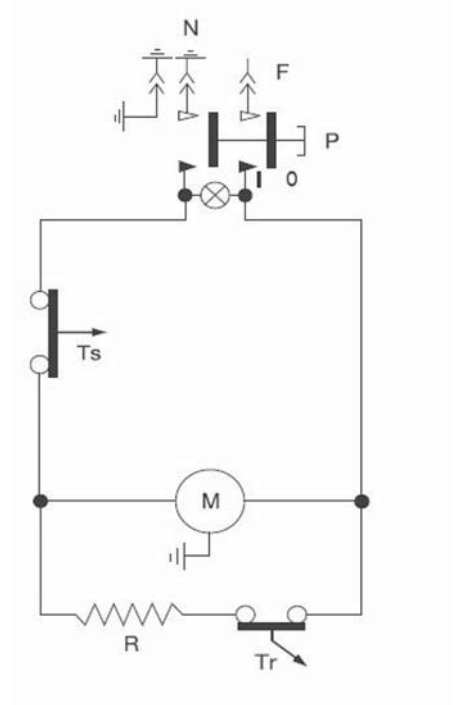


## 10. SCHALTPLAN

115 Volt



230 Volt



DE

Pos.	Beschreibung
P	Schalter
Rs	Sensorrelais Heizkessel
S	Wassersensor Heizkessel
Ts	Sicherheitsthermostat
M	Rührermotor
Tr	Thermostatregulierung
R	Widerstand

Pos.	Beschreibung
P	Schalter
Ts	Sicherheitsthermostat
M	Rührermotor
Tr	Thermostatregulierung
R	Widerstand



**INDEX**

1. ALGEMENE INFORMATIE .....	53
2. BESCHRIJVING APPARAAT .....	54
3. VEILIGHEID.....	56
4. VERPLAATSEN EN OPSLAG .....	57
5. INSTALLATIE .....	59
6. BEDIENING.....	61
7. REINIGEN EN ONDERHOUD .....	63
8. VERWIJDERING .....	74
9. PROBLEMEN OPLOSSEN .....	75
10. EENVOUDIG BEDRADINGSDIAGRAM .....	76

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door.

---

## 1. ALGEMENE INFORMATIE

---

### 1.1. Fabrikant

U kunt de details van de fabrikant vinden op het identificatieplaatje, het plaatje is afgebeeld op de eerste en/of laatste pagina van de handleiding.

---

### 1.2. Bevoegde personen

Er mogen twee soorten personen voor verschillende doeleinden toegang krijgen tot het apparaat.

#### Gebruiker

Een persoon met adequate technische training om de producten te bereiden die het apparaat gebruikt om warme chocolademelk af te geven, met inachtneming van de hygiënenormen.

Na het lezen van de handleiding is de gebruiker in staat om:

- het normale laad- of vervangingsproces voor de producten uit te voeren;
- het eindproduct naar behoren af te nemen,
- het apparaat te reinigen en desinfecteren.

#### Gespecialiseerd technicus

Een persoon die de handleiding heeft doorgelezen en specifieke training heeft ontvangen over de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat:

- hij moet in het geval van ernstige fouten in staat zijn reparaties uit te voeren en goed op de hoogte zijn van de informatie in deze handleiding en informatie op het gebied van veiligheid;
- hij moet de inhoud van de handleiding begrijpen en de verschillende tekeningen en diagrammen in de handleiding juist interpreteren,
- hij moet bekend zijn met de belangrijkste sanitaire en technologische normen, normen voor ongevalpreventie en veiligheidsnormen;
- hij moet specifieke ervaring hebben met het onderhouden van chocolademelkapparaten;
- hij moet weten hoe zich te gedragen in geval van nood, waar individuele veiligheidsapparatuur gevonden kan worden en hoe deze veiligheidsapparatuur moet worden gebruikt.

**Personen die niet aan de bovenstaande eisen voldoen mogen het apparaat niet gebruiken.**

---

### 1.3. Indeling van de handleiding

De koper moet de informatie in deze handleiding zorgvuldig doorlezen.

---

#### 1.3.1. Doel en inhoud

Het doel van deze handleiding is om de koper te voorzien van alle informatie die nodig is om het apparaat te installeren, onderhouden en gebruiken. Er zijn twee versies van de chocolademelk-automaat: 5 liter {1,32 gallons}.

**De instructies in de handleiding moeten door zowel gebruikers als technici worden doorgelezen voor-**

**dat het apparaat op enige wijze wordt gebruikt.**

Mocht u twijfels hebben over de juiste interpretatie van deze instructies, neem dan contact op met de fabrikant en vraag om de benodigde uitleg.

**U mag het apparaat niet gebruiken tot u de handleiding zorgvuldig heeft doorgelezen en de inhoud van de handleiding volledig begrijpt.**



### 1.3.2. Wie moet de handleiding lezen

Deze handleiding is gericht op gebruikers en gespecialiseerde technici.

**Gebruikers moeten niet proberen om handelingen uit te voeren die alleen mogen worden uitgevoerd door technici.**

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of

verwondingen die zijn ontstaan als gevolg van het niet naleven van deze regel.

De handleiding is een integraal onderdeel van het gekochte product en moet daarom worden overgedragen aan eventuele latere eigenaars.

### 1.3.3. Hoe de handleiding te bewaren

Deze handleiding moet in de directe omgeving van het apparaat worden bewaard.

Deze voorzorgsmaatregelen moeten in acht worden genomen om te garanderen dat de handleiding ook na verloop van tijd intact en leesbaar blijft:

- voorkom schade aan de inhoud van de handleiding door de handleiding voorzichtig te gebruiken;
- er mogen om welke reden dan ook geen delen van de handleiding worden verwijderd, weggescheurd

of herschreven;

- bewaar de handleiding, ter bescherming van de kwaliteit van de afdruk en de leesbaarheid van alle onderdelen, op een plaats die bescherming biedt tegen vocht en warmte.

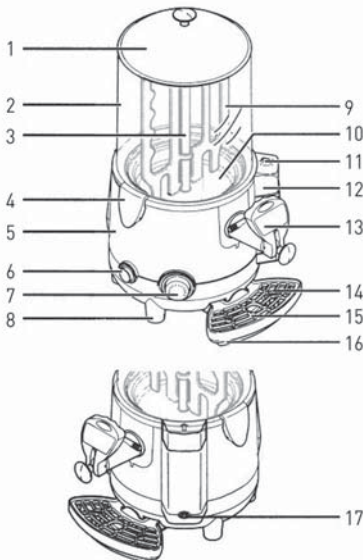
**Als de handleiding is beschadigd of verloren, dan moet er onmiddellijk een nieuwe een worden aangevraagd bij de fabrikant of bij de erkend distributeur in het land van de gebruiker.**

## 2. BESCHRIJVING APPARAAT

### 2.1. Gebruik van het apparaat

Het apparaat dat u heeft gekocht is voor professioneel gebruik en is bedoeld voor het maken van warme chocolademelk.

### 2.2. Belangrijkste onderdelen



De belangrijkste onderdelen waaruit het apparaat bestaat zijn:

1. Deksel van de kom
2. Kom 5 liter
3. Mengvijzel
4. Klemmen van de kom
5. Behuizing apparaat
6. Hoofdschakelaar
7. Thermostaat voor instellen chocoladetemperatuur (°C - °F)
8. Onderkant behuizing
9. Mixer
10. Pan
11. Deksel voor lade van waterniveau-indicator van ketel
12. Lade van waterniveau-indicator ketel
13. Afgiftekanaal product (kraan)
14. Lekbak voor indicator maximaal niveau
15. Rooster lekbak
16. Lekbak
17. Aftapdop ketel

Fig. 1

### 2.3. Technische gegevens

De technische gegevens staan in de tabel hieronder.

Model	HENDI 274125
Afmetingen apparaat	P: 410 mm x L: 280 mm x A: 460 mm
Gewicht (met lege kom)	6,9 Kg
Maximaal elektrisch vermogen (W)	1006 W
Voedingsspanning (V)	230 V, 1 N, 50 Hz
Omgevingstemperatuur wanneer in gebruik	Min. 10°C, Max. 32°C
Aantal kommen	1
Capaciteit kom	5 Liter
Geluidniveau	<< 70 dBA
Klasse	N

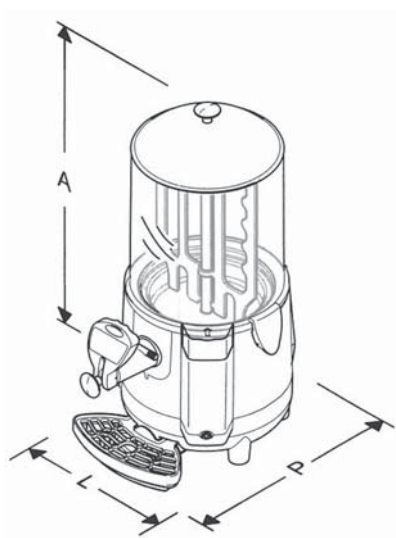


Fig. 2

**Opmerking: De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen aan het apparaat te maken zonder voorafgaande kennisgeving.**

**Belangrijk: Alle veranderingen en/of toevoegingen van accessoires moeten expliciet worden goedgekeurd en uitgevoerd door de fabrikant.**

NL



## 3. VEILIGHEID

### 3.1. Algemene veiligheidsvoorschriften

Lees de gehele handleiding zorgvuldig door

De aansluiting op het lichtnet moet voldoen aan de geldende veiligheidsnormen in het land van de gebruiker.

#### Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact dat:

- compatibel is met de stekker van het apparaat,
- wat betreft afmetingen overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje op de zijkant van het apparaat;
- correct is geaard,
- is aangesloten op een systeem met een differentieelschakelaar en zekering,
- is aangesloten op een systeem dat is gecertificeerd volgens de geldende normen en voorschriften in het land van gebruik.

#### Het netsnoer mag niet:

- in contact komen met vloeistoffen: gevaar van elektrische schokken en/of brand;
- worden geplet en/of in contact komen met scherpe oppervlakken;
- worden gebruikt om het apparaat te verplaatsen
- worden gebruikt indien het tekenen van schade vertoont;
- met natte handen worden gebruikt of gebruikt als het ingedeukt is;
- worden opgerold wanneer het apparaat in gebruik is;
- op enige manier worden aangepast of gewijzigd.

#### Niet doen:

- Installeer het apparaat niet anders dan beschreven in hoofdstuk 5.
- Installeer het apparaat niet op een plaats waar het mogelijk wordt blootgesteld aan waterdruppels of -stralen;
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare en/of explosieve stoffen.
- Laat plastic zakken, polystyreen, spijkers, etc. niet binnen bereik van kinderen, omdat dit potentiële bronnen van gevaar zijn.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of in de buurt van het apparaat verblijven.
- Gebruik geen reserveonderdelen die niet worden aanbevolen door de fabrikant.
- Maak geen technische veranderingen aan het apparaat.

- Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.
- Spuit geen water op het apparaat om het te wassen.
- Gebruik het apparaat niet anders dan aangegeven in deze handleiding.
- Gebruik het apparaat niet wanneer u mentaal of fysiek problemen heeft; onder invloed bent van drugs, alcohol, etc.
- Installeer het apparaat niet bovenop andere apparatuur.
- Gebruik het apparaat niet in een explosieve, agressieve atmosfeer of in omgevingen waar hoge concentraties stof of olieachtige substanties in de lucht zweven.
- Gebruik het apparaat niet op plaatsen waar er brandgevaar is.
- Gebruik het apparaat niet om vloeistoffen te bereiden die niet compatibel zijn met de specificaties van het apparaat.
- Reinig en onderhoud het apparaat niet wanneer de hoofdschakelaar in de stand AAN staat en de stekker is aangesloten op het stopcontact.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorg er voordat u het apparaat schoonmaakt voor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald; wacht tot het apparaat voldoende is afgekoeld.
- Reinig het apparaat niet met benzine en/of oplosmiddelen.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een onderhoudscentrum dat toestemming heeft verkregen van de fabrikant en/of gespecialiseerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van verwarmingsapparatuur (kachels of radiatoren).
- In geval van brand, maak gebruik van koolstofdioxide (CO<sub>2</sub>) brandblussers. Gebruik geen water- of poederblussers



- In het geval van oneigenlijk gebruik vervallen alle garantierechten en de fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor letsel of schade aan personen en/of eigendommen.
- alle handelingen op het apparaat die in strijd zijn met de aanwijzingen die in de handleiding worden gegeven;
- gebruik van het apparaat nadat er gerommeld is met de onderdelen van het apparaat en/of de beveiligingen zijn gewijzigd,
- gebruik van het apparaat nadat het is gerepareerd met onderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant;
- installatie van het apparaat buitenshuis.

### Onder oneigenlijk gebruik wordt onder andere verstaan:

- elk gebruik anders dan het beoogde gebruik en/of met methoden anders dan beschreven in de handleiding;

---

## 3.2. Stopfuncties

Het apparaat kan worden uitgeschakeld door de aan/uit-schakelaar in de stand uit te zetten.

---

## 3.3. Plaatjes

**Geen van de plaatjes of labels op het apparaat mogen worden verwijderd, bedekt of beschadigd. Dit geldt in het bijzonder voor de plaatjes en labels die betrekking hebben op de veiligheid.**

**In het geval van schade aan een van de typeplaatjes op het apparaat, neem contact op met de fabrikant voor een vervangend plaatje.**

---

## 3.4. Noodsituaties

**Waarschuwing: druk in noodgevallen hard op de hoofdschakelaar om de schakelaar in de stand UIT te zetten en het apparaat uit te schakelen. In het geval van brand is het noodzakelijk het gebied rond het apparaat te ontruimen, zodat**

**opgeleid personeel, met de juiste beschermingsmiddelen kan ingrijpen. Maak altijd gebruik van goedgekeurde brandblussers en gebruik nooit water of substanties van onzekere aard.**

NL

---

## 4. VERPLAATSEN EN OPSLAG

**Alle handelingen die worden beschreven in hoofdstuk 4 mogen alleen worden uitgevoerd door technici die ook gespecialiseerd zijn in het optillen en verplaatsen van verpakte of onverpakte apparaten. Ze moeten alle handelingssequenties**

**organiseren en geschikte apparatuur gebruiken, op basis van de kenmerken en het gewicht van het voorwerp dat wordt verplaatst en in strikte naleving van de geldende voorschriften die van kracht zijn.**

---

### 4.1. Verpakking

Het apparaat wordt geleverd in een kartonnen doos en is bij levering klaar voor gebruik. De kartonnen doos bestaat uit een basis en deksel, die aan elkaar zijn vastgezet met twee nylon banden.

#### AFMETINGEN EN GEWICHT VAN DE VERPAKKINGSDOOS

model	Breedte (L)	Diepte (P)	Hoogte (H)	Gewicht
HENDI 274125	375 mm	375 mm	510 mm	8,8 kg



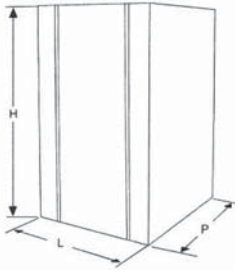


Fig. 3

Opmerking: de afmetingen en het gewicht van de verpakking zijn bij benadering.

## 4.2. Transport en verplaatsen

**Zorg ervoor dat niemand wordt gestationeerd binnen bereik van de hef- en verplaatshandelingen. Onder moeilijke omstandigheden moet gespecialiseerd personeel worden aangesteld om de verplaatsing van het apparaat te overzien.**

Handmatig verplaatsen van het apparaat vereist minimaal één persoon.

Til de doos voorzichtig op en verplaat de doos, vermijd routes met obstakels. Denk aan de totale afmetingen en onderdelen die uitsteken.

**Waarschuwing: maak geen aanvullende insnijdingen in de verpakkingsdoos.**

De GARANTIE dekt geen schade die is ontstaan tijdens het transport en het verplaatsen van het apparaat.

**De koper draagt de kosten voor de reparatie of vervanging van beschadigde onderdelen. Als het apparaat al klaar is voor gebruik mag het alleen worden verplaatst nadat:**

- de kom is geleegd en er niets meer in de kom zit (zie paragraaf 7.2);
- de ketel is geleegd en er geen water meer in de ketel zit (zie paragraaf 7.12).

**Waarschuwing! het apparaat mag alleen worden verplaatst wanneer het voldoende is afgekoeld.**

NL

## 4.3. Opslag



Fig. 4

**Voordat het apparaat wordt opgeslagen en wanneer het apparaat weer wordt opgestart na een opslagperiode moet het grondig worden gereinigd en gedesinfecteerd.**

**Voordat de machine in opslag wordt geplaatst moet de ketel worden geleegd.**

**Waarschuwing: stapel bij het opbergen van de apparaten niet meer dan 5 apparaten op elkaar.**

Als het apparaat voor lange tijd niet wordt gebruikt, moeten de volgende voorzorgsmaatregelen worden genomen met betrekking tot de plaats en de opslagduur:

- berg het apparaat op in een afgesloten ruimte;
- bescherm het apparaat tegen schokken en spanningen;
- bescherm het apparaat tegen vocht en grote temperatuurschommelingen;
- voorkom dat het apparaat in contact komt met bijtende stoffen



## 5. INSTALLATIE

Alle handelingen die worden beschreven in hoofdstuk 5 mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde technici, die alle handelingssequenties moeten organiseren en geschikte apparatuur moeten gebruiken, in strikte overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn.

Het apparaat moet binnenshuis worden geïnstalleerd, in een goed verlichte en goed geventileerde kamer met een stevige vloer (helling minder dan 2°); tijdens de installatie moet het apparaat ver buiten het bereik van kinderen en onbevoegden worden geplaatst.

Het apparaat moet altijd worden beheerd en moet daarom worden geïnstalleerd op een plaats waar het in de gaten kan worden gehouden door getraind personeel.

**Waarschuwing:** het is verboden het apparaat te installeren op een plaats waar het kan worden bereikt, aangeraakt en/of gebruikt door personen anders dan de personen beschreven in paragraaf "1.2-Bevoegde personen".

Het apparaat mag alleen worden gebruikt op plaatsen met een omgevingstemperatuur tussen 10°C (50°F) en 32°C (89,6°F).

### 5.1. Meegeleverde accessoires

Pijpenrager: voor correcte reiniging van het afgiftekanaal voor warme chocolademelk.

### 5.2. Installatie-Positionering

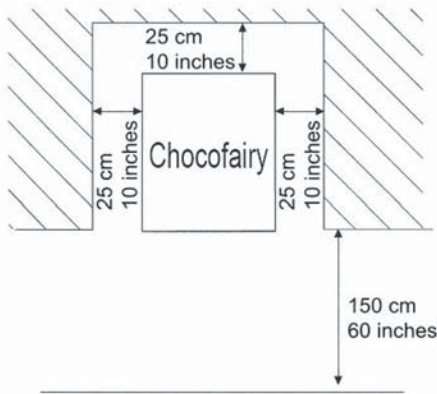


Fig. 5

U moet de volgende zaken controleren:

- de plaats is naar behoren geprepareerd voor de installatie van het apparaat;

De ruimte is goed verlicht, gelucht, schoon en hygiënisch en het stopcontact kan eenvoudig worden bereikt;

- het oppervlak waarop het apparaat wordt geïnstalleerd is stevig en vlak;
- dat het apparaat minimaal 20 cm (7,8 inches) van de rand van het gebruikte blad wordt geplaatst.

- Er moet voldoende ruimte worden vrijgelaten rond het apparaat om ervoor te zorgen dat het personeel zonder beperkingen kan werken en zodat het werkgebied in geval van nood onmiddellijk kan worden verlaten.

Fig. 5 toont de minimale afstanden voor installatie. Opmerking: Laat 25 cm (10 inch) ruimte vrij boven het apparaat.

Fig. 5 toont de afstanden die zijn benodigd voor toegang:

- de bedieningselementen bevinden zich aan de linkerkant,
- de onderdelen van het apparaat zodat deze kunnen worden onderhouden in geval van storing.

**Belangrijke opmerking:** bij het optillen van het apparaat mogen de afgifte-eenheid (kraan), afvoerpijp, lade van waterniveau-indicator, klemmen op de kom of de kom zelf niet worden gebruikt; pak het apparaat vast bij de onderkant van de behuizing. Eventuele schade aan het apparaat die voortvloeit uit het niet-opvolgen van deze regels wordt niet gedekt door de garantie.



Na het positioneren van de verpakkingendoos in de omgeving van de installatie, gaat u als volgt te werk:

- open de voorkant van de verpakkingendoos;
- til het apparaat op en haal het uit de verpakking;
- positioneer het apparaat op de geprepareerde plaats.

**Voordat het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, moeten de onderdelen grondig worden gereinigd; voor nadere informatie, zie de betreffende paragraaf in deze handleiding.**

---

### 5.3. Verwijderen van verpakkingsmaterialen

Zorg er na het openen van de doos voor dat het verpakkingsmateriaal wordt gescheiden op basis van het type en verwijder de materialen in overeenstemming met de geldende voorschriften in het land

waar u zich bevindt.

We raden aan de doos te bewaren voor toekomstig transport.

---

### 5.4. Elektrische aansluiting

**Deze taak mag alleen worden uitgevoerd door gespecialiseerd technisch personeel.**

Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of:

- de netspanning die wordt gebruikt overeenkomt met de waarde die is aangegeven op het typeplaatje van de fabrikant;
- de hoofdschakelaar in de stand UIT staat.

Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten op het lichtnet, dan moet deze handeling worden uitgevoerd door een gespecialiseerd technicus, terwijl de klant de keren daarna verantwoordelijk is om het apparaat in te schakelen.

Het apparaat moet worden aangesloten op het lichtnet met behulp van de stekker op het netsnoer. Zorg ervoor dat aan de volgende regels wordt voldaan:

- de technische voorschriften en normen die van kracht zijn op het moment van installatie;
- de gegevens die worden getoond op het typeplaatje op de zijkant van het apparaat.

**Waarschuwing: het stopcontact moet zich op een plaats bevinden die eenvoudig bereikbaar is voor de gebruiker, zodat er geen inspanning is vereist om het apparaat, indien nodig, los te koppelen van het lichtnet.**

**Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant of een gespecialiseerd technicus.**

**Het is verboden om:**

- verlengsnoeren te gebruiken;
- de originele stekker te vervangen;
- adapters te gebruiken.

## 6. BEDIENING

Voordat het apparaat voor het eerst mag worden ingeschakeld, moet een gespecialiseerd technicus controleren of het naar behoren werkt.

### 6.1. Opstarten

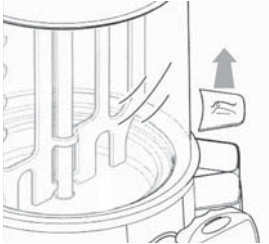


Fig. 6

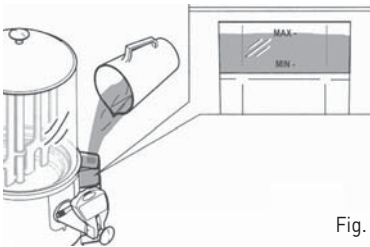


Fig. 7

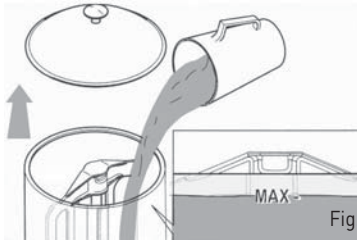


Fig. 8

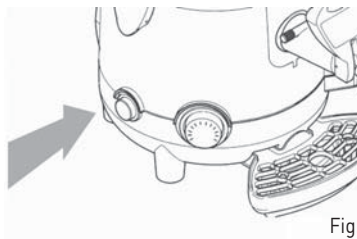


Fig. 9

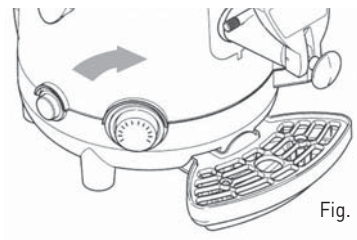


Fig. 10

Start het apparaat op door de volgende stappen te volgen:

- Zorg ervoor dat de schakelaar in de stand uit staat;
- Haal het deksel van het apparaat af
- vul de ketel met water met behulp van de lade van de waterniveau-indicator tot het maximale niveau is bereikt, dat is gemarkeerd op de lade zelf met -MAX-

**Waarschuwing: vul de ketel door er langzaam water in te gieten en controleer een paar seconden om er zeker van te zijn dat het waterniveau het -MAX- niveau heeft bereikt en dat het stabiel is.**

**Als u de lege ketel voor het eerst vult, dan heeft u ongeveer 3,25 liter (0,86 gallon) water nodig om de tank volledig te vullen**

- Verwijder het deksel en giet de drank aan de hand van de instructies van de fabrikant in de kom.
- Overschrijd nooit het maximale niveau, dat op de lade zelf is aangegeven met -MAX-.
- Plaats het deksel terug op zijn plaats nadat u het product in de kom heeft gegoten.
- Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact is gestoken.
- Druk op de hoofdschakelaar om het apparaat te starten; het product in de kom wordt gemengd:  
LED opgelicht: **APPARAAT AAN**  
LED uit: **APPARAAT UIT.**
- Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur om het product in de kom op te warmen.



- de apparaten met LCD bieden de mogelijkheden om visueel te controleren wanneer het product de gewenste temperatuur heeft bereikt in de kom.

**Waarschuwing: tijdens het hervullen van de kom en/of boiler schakel het apparaat uit met behulp van de hoofdschakelaar (LED uit).**

**Er is een temperatuursensor voor het geval het verwarmingselement oververhit raakt tijdens het koken van het water. De temperatuursensor schakelt het apparaat uit. U moet daarna op de reset-knop drukken om het apparaat opnieuw te starten (Kijk in 7.14)**

## 6.2. De afgifte van het product

**Waarschuwing: De producten die worden afgegeven uit het apparaat hebben een zeer hoge temperatuur, verbrandingsgevaar.**

Voor de afgifte van warme chocolademelk gaat u als volgt te werk,

**Het is raadzaam om de staaf in de stand voor maximale afgifte te houden om ervoor te zorgen dat het product op de gewenste snelheid stroomt.**

- plaats een kop onder de kraan:
- Gebruik de hendel op de kraan (het product wordt afgegeven als er op de hendel wordt gedrukt of aan de hendel wordt getrokken) tot de gewenste hoeveelheid product in de kop is gegoten:
- Laat de hendel van de kraan geleidelijk los zodat deze terugkeert naar de oorspronkelijke stand (kraan uit).
- Als het product erg dik is, dan is het raadzaam om de staaf zo ver mogelijk naar buiten te trekken; eventuele verstoppingen in de afgiftelijn kunnen worden verwijderd door de staaf heen en weer te schuiven terwijl u de machine op zijn plaats houdt, zoals getoond in fig.12

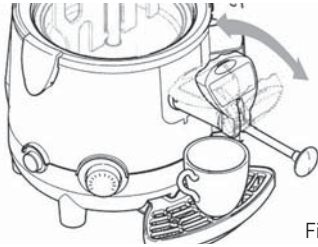


Fig. 11

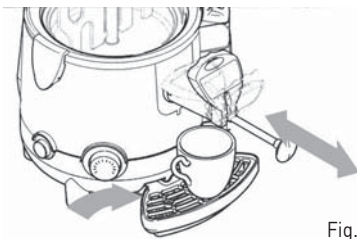


Fig. 12

**Waarschuwing: raak de kom of het deksel nooit aan terwijl het apparaat in werking is, omdat deze erg heet worden, Gebruik altijd de knop bij het verplaatsen van het deksel van de kom.**

## 7. REINIGEN EN ONDERHOUD

**U mag het apparaat alleen reinigen en onderhouden wanneer de hoofdschakelaar in de stand UIT staat en de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken.**

**Waarschuwing: zorg ervoor dat de mengstaaf altijd aanwezig is als de kom is gevuld met een product (drank of reinigingsproduct).**

**Waarschuwing: wacht voordat u begint met reinigen tot het apparaat voldoende is afgekoeld.**

**Waarschuwing: het gebruik van schurende en/of metalen sponzen om het apparaat of de onderdelen van het apparaat te reinigen is volstrekt verboden; gebruik alleen een vochtige doek en/of niet-schurende sponzen om het apparaat te reinigen.**

**Waarschuwing: gebruik alleen de reinigingsborstel die is meegeleverd om het kanaal tussen de ketel en de kraan te reinigen (zie paragraaf 7.5, figuur 25); gebruik deze borstel nooit om andere onderdelen te reinigen.**

**Zorg dat u persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen, bril, etc.) draagt voordat u reinigings- of onderhoudshandelingen uitvoert op het apparaat. Maak altijd in ieder geval gebruik van de beschermingsmiddelen die worden aanbevolen door de van kracht zijnde veiligheidsnormen in het land waar het apparaat wordt gebruikt.**

Tijdens het uitvoeren van reinigings- en onderhoudshandelingen **dient u altijd deze instructies te volgen:**

- draag beschermende, ongevalbestendige handschoenen;
- gebruik geen oplosmiddelen of brandbare materialen;
- gebruik geen schurende en/of metalen sponzen

om het apparaat en de onderdelen van het apparaat te reinigen;

- was de onderdelen van het apparaat niet in een vaatwasser;
- droog de onderdelen van het apparaat niet in een conventionele- en/of magnetronoven,
- dompel het apparaat niet onder in water;
- stel het apparaat niet bloot aan waterdruppels of -stralen;
- reinig alleen met warm water en een reinigingsproduct gemaakt van natriumhypochloriet verdund in water voor een actieve chlorideconcentratie.
- zorg er na het voltooiën van de handelingen voor dat alle beschermkappen en beveiligingen die zijn verwijderd of geopend weer terug op hun plaats zijn gezet en goed zijn vastgezet.

Reiniging en desinfecteren zijn handelingen die op regelmatige basis en met de grootst mogelijke zorg moeten worden uitgevoerd om te garanderen dat de kwaliteit van de drank uit het apparaat in orde is en voldoet aan de verplichte hygiënenormen.

**Elke kom moet voor een productverandering ten minste elke 2 dagen worden en in elk geval in overeenstemming met de geldende hygiënenormen in het land van de gebruiker. Deze handelingen moeten vaker worden uitgevoerd indien vereist door de kenmerken van het product dat wordt gebruikt; voor meer informatie, neem contact op met de leverancier van het product.**

**De metalen, kunststoffen en rubberen materialen die zijn gebruikt om deze onderdelen te maken, in combinatie met de specifieke vormen maken het reinigen eenvoudiger maar voorkomen niet dat er bacteriën en schimmels vormen in het geval het apparaat onvoldoende wordt gereinigd.**



## 7.1. Reinigings- en desinfectieprocedures

Tijdens het uitvoeren van reinigings- en desinfectieprocedures dient u altijd de onderstaande instructies te volgen:

- **leeg het product uit de kom,** (zie paragraaf 7.2);
- **Verwijder de kom van het apparaat,** (zie paragraaf 7.3);
- **Verwijder de kraan van het apparaat,** (zie paragraaf 7.4);
- **Reinig de pan,** (zie paragraaf 7.5);
- **Demonteer de kraan die u eerder van het apparaat heeft verwijderd,** (zie paragraaf 7.6);
- **Was en desinfecteer de onderdelen van het apparaat,** (zie paragraaf 7.7);
- **Plaats de kom terug op het apparaat,** (zie paragraaf 7.8.1);
- **Gebruik een vochtige doek en/of niet-schurende spons gedrenkt in desinfectiemiddel om het kraankoppelstuk te reinigen;**
- **monteer de kraan opnieuw,** (zie paragraaf 7.8.2);
- **bevestig de kraan op het apparaat,** (zie paragraaf 7.8.3);
- **Voer de desinfectieprocedure uit voor de binnenkant van het apparaat,** (zie paragraaf 7.9);
- **Reinig de lekbak,** (zie paragraaf 7.10)
- **Reinig de kom met behulp van een vochtige doek en/of een niet-schurende spons,** (zie paragraaf 7.11).
- **Leeg de ketel,** (zie paragraaf 7.12);
- **Reinig en ontkalk de ketel,** (zie paragraaf 7.13);

## 7.2. De kom reinigen



Fig. 13

**U moet de kom, voordat u deze reinigt, eerst legen.**

Laat, als het apparaat nog is ingeschakeld, het product dat in de kom staat weglopen met behulp van de hendel op de kraan.

Vul de kom met water en stel de thermostaat in op 50°C (122°F). Laat het apparaat minimaal 15-20 minuten werken, deze periode verlengen kan ervoor zorgen dat productresten die vastzitten op de wanden van de kom loslaten.

Leeg de gehele inhoud van de kom met behulp van de hendel op de kraan.

**Waarschuwing: het product dat uit het apparaat komt heeft een erg hoge temperatuur, verbrandingsgevaar.**



### 7.3. De kom verwijderen

**Waarschuwing:** zorg er voordat u de kom verwijderd voor dat de hoofdschakelaar in de stand uit staat, dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat voldoende is afgekoeld.

Het is verboden om de kom te verwijderen als er nog product of andere vloeistoffen in de kom zitten.

Het is van fundamenteel belang de kom en de onderdelen van de kom te verwijderen als u het apparaat correct wilt schoonmaken en desinfecteren.

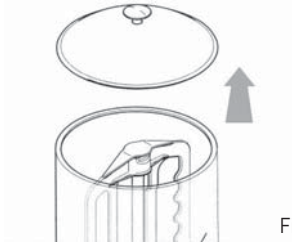


Fig. 14



Fig. 15

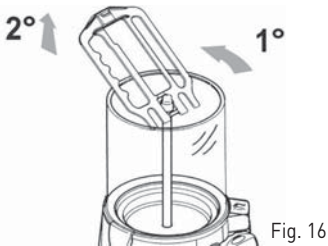


Fig. 16

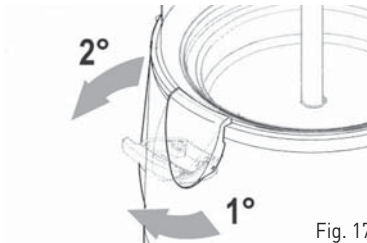


Fig. 17

Verwijder de kom correct door de volgende stappen te volgen:

- Haal het deksel van de kom;
- Schuif de mixer omhoog om deze te verwijderen. Houd de mixer in lijn met de centrale staaf tot de onderste sleuf van de mixer zelf op gelijke hoogte zit als de draaipin.
- Kantel de mixer en schuif hem omhoog, zoals afgebeeld in de afbeelding, om de mixer volledig te verwijderen.



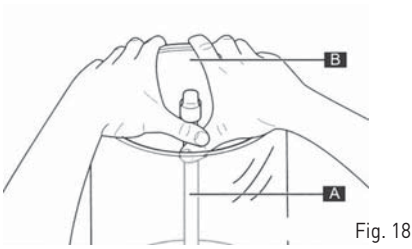


Fig. 18

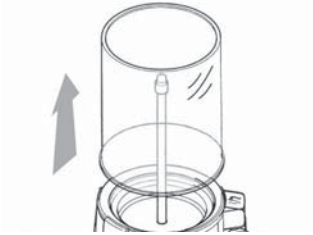


Fig. 19

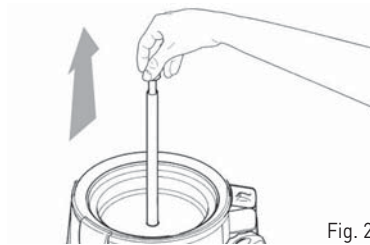


Fig. 20

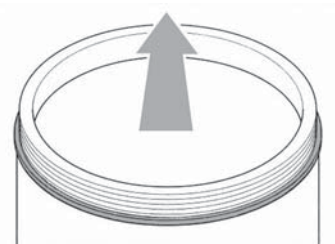


Fig. 21

- Verwijder de kom uit de behuizing door de kom, gebruik twee vingers om de kom weg te wrikken van het vaste stalen deel van de mengvijzel (A) en gebruik de andere vingers om de uitlaatrand van de kom vast te grijpen (B): Trek geleidelijk harder aan de kom tot deze eenvoudig van zijn plek kan worden gehaald;

- Schuif de kom omhoog met beide handen;

- Schuif de mengvijzel omhoog met een hand, let er daarbij op dat u de vijzel vastpakt bij de draaipin;

- Plaats de kom op een plat oppervlak en verwijder, met twee handen, de pakking door deze omhoog te schuiven in de richting van de pijl.

#### 7.4. De kraan verwijderen



Fig. 22

**Het verwijderen van de kraan is verboden als er product of andere vloeistoffen in de kom zitten.**

Ga als volgt te werk om de kraan te verwijderen:

- verplaats de staaf naar de stand voor maximale afgifte;



Fig. 23

- Druk op de knop **(A)** die de kraan vastzet op het apparaat en verwijder daarna de kraan **(B)** met beide handen, zoals afgebeeld in de afbeeldingen;

## 7.5. De pan reinigen



Fig. 24

U moet alle onderdelen die op de pan zijn gemonteerd verwijderen.

- Verwijder eventueel product dat nog in de kom zit, zie paragraaf 7.2.;
- Verwijder de kom van het apparaat, zie paragraaf 7.3.;
- Verwijder de kraan van het apparaat, zie paragraaf 7.4.;
- Reinig het gehele oppervlak van de pan met behulp van een vochtige doek en/of niet-schurende spons;

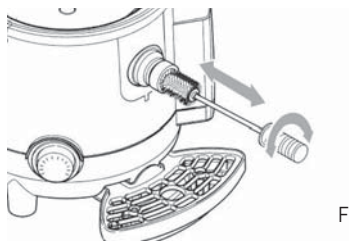


Fig. 25

- Reinig het kanaal dat de kom en de kraan verbindt met behulp van een schoonmaakborstel, zoals afgebeeld in de afbeelding;



Fig. 26

- Plaats de kraan terug;
- Giet wat water in de pan;
- Gebruik de kraan om al het water uit de pan te laten weglopen en zo eventuele kleine resten in het afgiftekanaal te elimineren.



## 7.6. De kraan demonteren

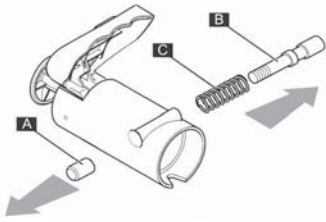


Fig. 27

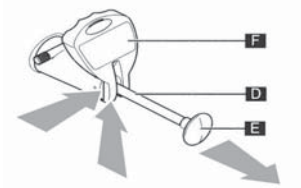


Fig. 28

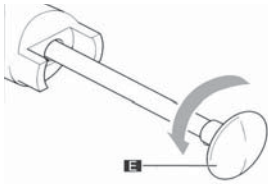


Fig. 29

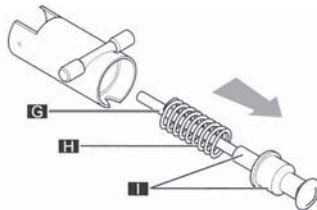


Fig. 30

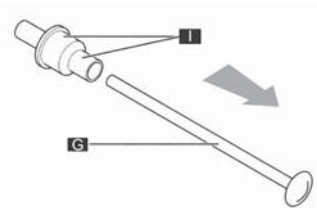


Fig. 31

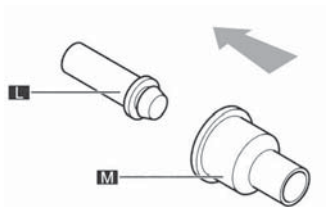


Fig. 32

Om de binnenkant van de kraan grondiger te reinigen, kunt u de kraan als volgt demonteren:

- Verwijder de kraan, volg de stappen in paragraaf 7.4;
- Plaats de kraan op een schoon, vlak oppervlak en draai daarna de schroef **(A)** die de knop vastzet op het apparaat los en verwijder de schroef. Schuif daarna de pin **(B)** en bijbehorende veer **(C)** van hun plek.

- Trek de staaf **(D)** helemaal naar buiten met de knop **(E)** en druk daarna de hendel **(F)** vanaf de onderkant naar boven tot deze uit de geleiden komt, zoals afgebeeld in de afbeelding;

- Schroef de knop **(E)** los door deze tegen de klok in te draaien terwijl u de staaf op zijn plaats houdt;

- Trek de staaf **(G)** en veer **(H)** uit het kraanlichaam (de pin/pakking-montage **(I)** schuift samen met de staaf naar buiten)

- Koppel de staaf **(G)** los van de pin/pakking-montage **(I)**;

- Demonteer door de pin **(L)** uit de pakking te trekken **(M)**.

## 7.7. De onderdelen wassen en desinfecteren

Alle onderdelen die eerder zijn gedemonteerd (kraan, mixer, mengvijzel, pakking en kom) moeten zorgvuldig worden gewassen en gedesinfecteerd.

U kunt deze procedure uitvoeren door als volgt te werk te gaan:

- Vul een bak met afwasmiddel en heet water met een temperatuur van 50–60°C (122–140°F);
- Was de gedemonteerde onderdelen met het reinigingsmiddel;
- Spoel af met heet water;

- Alleen reinigen met warm water en een desinfectieproduct gemaakt van natriumhypochloriet in water verdund om een actieve chlorietconcentratie van 0,02% te verkrijgen;
- Dompel de gedemonteerde onderdelen voor ongeveer 30 minuten onder in de desinfectieoplossing;
- Spoel af met schoon water;
- Reinig het deksel van de kom (zie paragraaf 7.11)
- Plaats de onderdelen op een schoon oppervlak en droog de onderdelen af.

## 7.8. De gewassen onderdelen monteren

Alle gewassen en gedesinfecteerde onderdelen moeten met zorg opnieuw worden gemonteerd en vervolgens worden teruggeplaatst op het apparaat, door de volgende stappen te volgen.

### 7.8.1. De kom monteren



Fig. 33

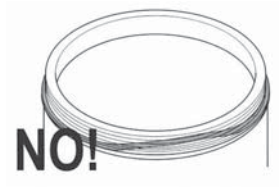


Fig. 34



Fig. 35

**Waarschuwing: zorg ervoor dat de pakking juist is gemonteerd.**

Fig. 33 toont een juist gemonteerde afdichting; de afdichting hecht zich hier perfect aan op de rand van de kom.

Fig. 34 toont een afdichting die niet juist is gemonteerd; hier hecht de afdichting zich niet perfect aan van de rand van de kom.

- Plaats de kom terug op zijn plaats door deze stevig naar beneden te drukken, nadat u de afdichting heeft bevochtigd met water

**GEBRUIK GEEN VET OF VASELINE.**

**Waarschuwing: zorg ervoor dat de kom juist is geplaatst op het apparaat; een onjuist geplaatste kom zorgt ervoor dat het product uit het apparaat kan lopen; verbrandingsgevaar!**



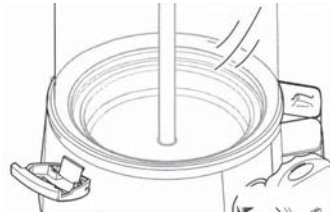


Fig. 36

Fig. 36 toont een kom die juist is gemonteerd; de kom sluit hier perfect aan op de rand van het apparaat.

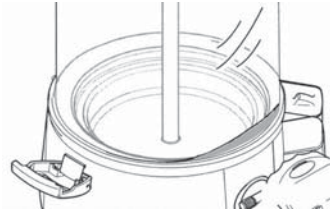


Fig. 37

Fig. 37 toont een kom die niet juist is gemonteerd; hier sluit de kom niet perfect aan op de rand van het apparaat.



Fig. 38

- Bevestig de kom op de behuizing van het apparaat met behulp van de klemmen, zoals afgebeeld in de afbeelding;



Fig. 39

- Plaats de mengvijzel op zijn plaats;

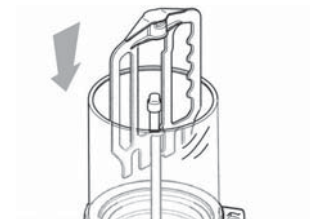


Fig. 40

- Plaats de mixer op zijn plaats door de stappen in paragraaf 7.3 in omgekeerde volgorde te volgen.

### 7.8.1. De kom monteren

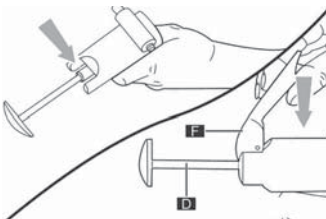


Fig. 41

Voer de stappen om de kraan te demonteren in omgekeerde volgorde uit om de kraan te monteren. De stappen voor het demonteren zijn eerder afgebeeld (Fig. 32 tot Fig. 27).

Druk, om de hendel (**F**) te monteren, vanuit de binnenkant tegen de staaf (**D**) tot de geleiders uitsteken; plaats daarna de hendel (**F**) en laat de staaf (**D**) langzaam los.

### 7.8.3. De kraan plaatsen

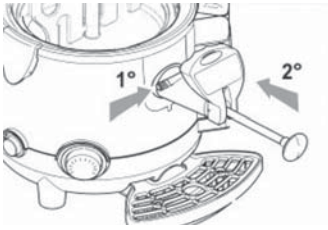


Fig. 42

Ga als volgt te werk om de kraan juist terug op zijn plaats te zetten;

- Houd de knop ingedrukt om ervoor te zorgen dat de weg vrij is;
- Plaats de kraan op zijn plaats en druk tot de drukknop terugkeert naar zijn oorspronkelijke stand.

### 7.9. Interne desinfectie

**Waarschuwing: de thermostaat moet UITGESCHAKELD zijn.**

Voer de volgende stappen uit:

- maak de desinfectieoplossing (zie paragraaf 7.7)
- vul de kom met de desinfectieoplossing;

- laat de oplossing ongeveer 30 minuten zijn werk doen;
- laat de desinfectieoplossing uit de kom lopen; Spoel daarna de kom en de binnenoppervlakken grondig af om alle resten van de desinfectieoplossing te verwijderen.

### 7.10. De lekbak reinigen

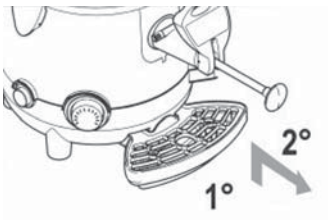


Fig. 43

**De lekbak moet dagelijks worden gelegeed en gereinigd.**

**Opmerking: De bak moet telkens als de rode vlotter in het rooster stijgt worden gelegeed om te voorkomen dat er vloeistof uit de bak lekt.**

**Til de bak op en trek de bak naar buiten om hem van zijn plaats te verwijderen.**

- was de bak en rooster afzonderlijk met lauw water;
- droog alle onderdelen af
- plaats het rooster terug op de bovenkant van de bak;
- plaats de bak terug op zijn plaats en druk omlaag om de bak vast te zetten aan het apparaat.



### 7.11. Het deksel van de kom reinigen



Fig. 44

- Verwijder het deksel van de kom van het apparaat;
- reinig het oppervlak met behulp van een vochtige doek en / of een niet-schurende spons gedrenkt in desinfectieproduct.
- spoel grondig af met behulp van schoon water.

### 7.12. De ketel legen

**Waarschuwing:** De stekker moet uit het stopcontact zijn gehaald als de ketel wordt geleegd.

**Waarschuwing:** De ketel mag alleen worden geleegd als de kom leeg is en het apparaat voldoende is afgekoeld.

**Het water uit de ketel mag niet worden gebruikt voor het bereiden van voedsel of drank.**

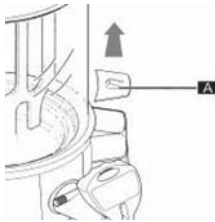


Fig. 45

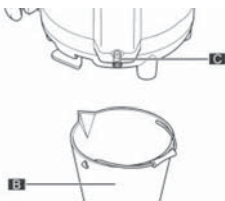


Fig. 46

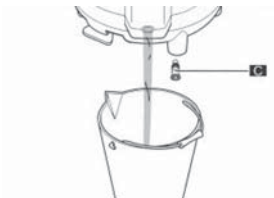


Fig. 47

Ga als volgt te werk om te ketel te legen:

- haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact;
- Verwijder de lekbak, zoals beschreven in paragraaf 7.8;
- Verwijder de dop (A)
- plaats het apparaat op een vlak oppervlak en met de lade van de waterniveau-indicator ketel van de ketel gedraaid in de richting van de buitenste rand van het steunoppervlak.
- Plaats een bak (B) met een capaciteit groter dan 3 liter (0,8 gallons) onder de ontluchtingsdop (C);
- gebruik een muntstuk of inbussleutel om de ontluchtingsdop (C) los te schroeven
- Trek de dop (C) er met een stevige beweging uit en wacht tot al het water uit de ketel is gelopen.



### 7.13. De ketel reinigen en ontkalken

De ketel moet regelmatig worden ontkalkt; er wordt aanbevolen deze handeling minimaal eens per 3 maanden uit te voeren.

- volg de stappen voor afvoeren van water uit de ketel, zie paragraaf 7.11;
- plaats en bevestig de ontluchtingsdop van de ketel;
- giet water en ontkalkingsmiddel voor koffieapparaten in de ketel (volg de instructies op de verpak-

king van het ontkalkingsmiddel);

- laat de oplossing gedurende de tijd die is aangegeven in de instructies van het ontkalkingsmiddel zijn werk doen.
- laat de oplossing uit de ketel weglopen, zie paragraaf 7.11
- spoel de ketel uit met flink wat water, door de ketel te vullen en daarna te legen, zie paragraaf 6.1 en 7.11

### 7.14. De temperatuursensor resetten

De temperatuursensor mag alleen worden gereset door een gespecialiseerd technicus die alle handelingssequenties en het gebruik van geschikte apparatuur moet organiseren om in strikte overeenstemming met de wet te handelen.

**Waarschuwing:** nadat de temperatuursensor heeft ingegrepen en het apparaat heeft uitgeschakeld, is het noodzakelijk om alle product in de kom te laten weglopen en alle onderdelen te reinigen voordat

het apparaat weer in werking wordt gesteld.

**Waarschuwing:** voordat de temperatuursensor wordt gereset moet het apparaat worden uitgeschakeld met de daarvoor bedoelde schakelaar en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Wacht daarna tot het apparaat is afgekoeld. Het is voor de gebruiker ten strengste verboden om de waterniveau-temperatuursensor te resetten.

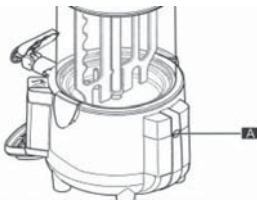


Fig. 48

Gebruik geschikt gereedschap om de beveiligingsschroef los te draaien en te verwijderen:

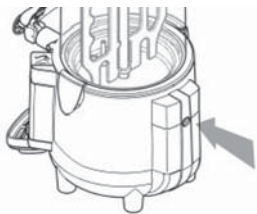


Fig. 49

Gebruik geschikt gereedschap om op de knop aan de binnenkant te drukken en de normale werking van het apparaat te herstellen.



---

### 7.15. Periodiek onderhoud

Het apparaat moet periodiek worden nagekeken (minimaal één keer per jaar) door een gespecialiseerd technicus, deze periodieke controle dient te waarborgen dat alle geïnstalleerde onderdelen en het apparaat zelf veilig gebruikt kunnen worden. Eventuele versleten onderdelen moeten worden ver-

vangen door originele reserveonderdelen.

Het is verboden om het apparaat te gebruiken als zelfs maar één van de onderdelen een defect vertoont of versleten is. Gebruikers mogen geen periodiek onderhoud uitvoeren.

---

### 8. VERWIJDERING

Elektrische en elektronische apparatuur moet worden verwijderd volgens de Europese richtlijn 2002/96/CE en in overeenstemming met de normen en voorschriften die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt.

Dergelijke apparatuur mag niet worden weggegooid als normaal huishoudelijk afval, maar moet apart worden ingezameld om terugwinning en recycling van de gebruikte materialen te optimaliseren.



Alle producten zijn gemarkeerd met een doorgeslechte afvalbak, een symbool dat u aan de verplichting van gescheiden inzameling herinnert.

Correcte naleving van alle bepalingen voor de ver-

wijdering van producten aan het einde van hun levensduur levert een bijdragen aan de bescherming van het milieu.

## 9. PROBLEMEN OPLOSSEN

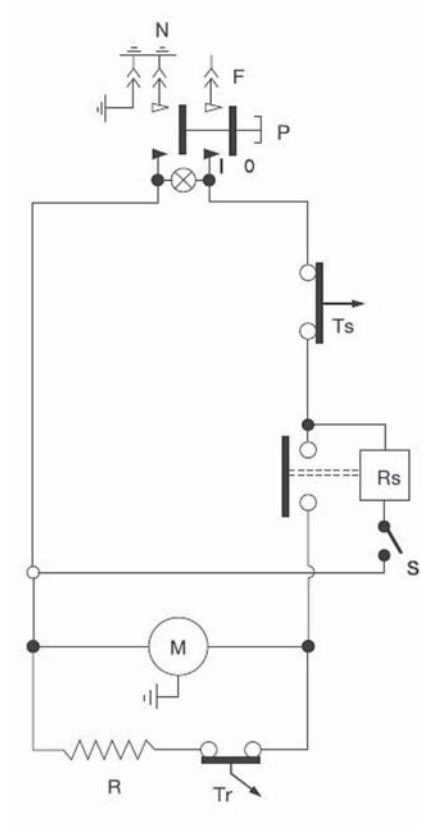
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Warmt niet op	Geen stroom	Zorg ervoor dat het apparaat juist is aangesloten op het lichtnet
	Schakelaar in stand UIT	Zet de schakelaar in de stand AAN
	Ingrep temperatuursensor	Reset de thermische beveiliging zoals beschreven in 6.1
	Thermostaat op "0"	Stel de thermostaat juist in
Mengpeddel draait niet	Geen stroom	Zorg ervoor dat het apparaat juist is aangesloten op het lichtnet
	De aandrijfjas is niet juist geplaatst	Verwijder de as en plaats de as daarna correct zoals beschreven in paragraaf 7.5.2
	Defect motor	Neem contact op met onderhoudspersoneel
	Aan/uit-schakelaar in stand (0)	Zet de schakelaar in de stand aan
Kraan lekt	De kraan is onjuist geplaatst	Leeg het apparaat en plaats de kraan zoals beschreven in paragraaf 7.5.3
	De uitlaat en het rubber zijn vuil	Leeg het apparaat en reinig de gehele kraan grondig; plaats de kraan terug op het apparaat zoals beschreven in paragraaf 7.5.1
	De afdichtingspakking moet vervangen worden	Neem contact op met onderhoudspersoneel
Er loopt water uit de ketel	Temperatuur te hoog	Verlaag de temperatuur
	De afdichtingspakking van de niveaubuis moet vervangen worden	Neem contact op met onderhoudspersoneel
	Het waterniveau is boven de MAX-markering terwijl het apparaat op kamertemperatuur is	Laat het apparaat afkoelen en leeg de ketel tot het aangegeven niveau wordt bereikt
Er lekt product uit de onderkant van de doorzichtige kom	De kom is niet juist geplaatst	Leeg het apparaat, verwijder de kom en plaats de kom op de juiste plaats in overeenstemming met de instructies in paragraaf 7.5.2
	De afdichting moet vervangen worden	Neem contact op met onderhoudspersoneel
De thermometer toont de temperatuur niet	Batterij leeg	Vervang de batterij, zie paragraaf 7.9
	Storing sensor	Bel een gespecialiseerd technicus
Apparaat schakelt uit	Het waterniveau in de ketel is onder het minimale niveau gezakt waardoor het apparaat uitschakelt	Vul de ketel bij en neem indien er een sensor is geïnstalleerd contact op met een gespecialiseerd technicus om het apparaat te resetten
	Geen water in ketel	Vul de ketel bij en neem indien er een sensor is geïnstalleerd contact op met een gespecialiseerd technicus om het apparaat te resetten

Als er storingen optreden als gevolg van andere oorzaken dan de oorzaken in deze tabel of als de voorgestelde oplossingen het probleem niet oplossen, neem dan contact op met een gespecialiseerd technicus

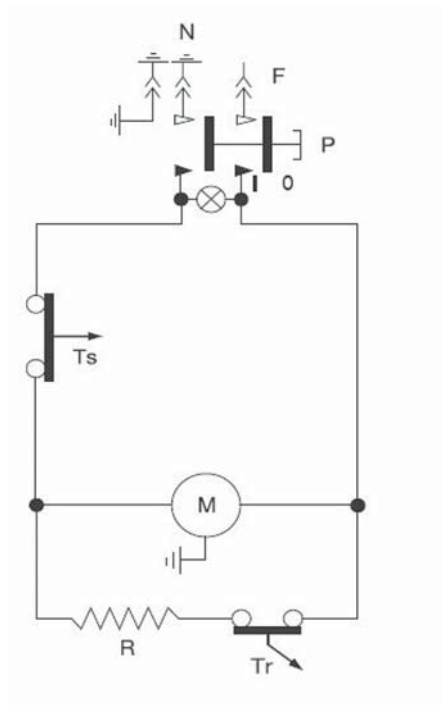


## 10. EENVOUDIG BEDRADINGSDIAGRAM

115 volt-model



230 volt-model



Item	Beschrijving
P	Hoofdstroomschakelaar
Rs	Sensorrelais ketel
S	Watersensor ketel
Ts	Veiligheidsthermostaat
M	Motor van mixer
Tr	Regelthermostaat
R	Verwarmingselement

Item	Beschrijving
P	Hoofdstroomschakelaar
Ts	Veiligheidsthermostaat
M	Motor van mixer
Tr	Regelthermostaat
R	Verwarmingselement



**SPIS TREŚCI**

1. INFORMACJE OGÓLNE .....	79
2. OPIS URZĄDZENIA .....	80
3. BEZPIECZEŃSTWO .....	82
4. PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE .....	83
5. INSTALACJA .....	85
6. OBSŁUGA .....	87
7. MYCIE I KONSERWACJA .....	88
8. WYCOFYWANIE Z EKSPLOATACJI .....	98
9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	99
10. PODSTAWOWY SCHEMAT ELEKTRYCZNY .....	100

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

---

## 1. INFORMACJE OGÓLNE

---

### 1.1. Producent

Szczegółowe dane podstawcy znajdują się na tabliczce znamionowej.

---

### 1.2. Osoby upoważnione

Do urządzenia mogą mieć dostęp dwie grupy osób.

#### Użytkownik

Osoba posiadająca odpowiednie przeszkolenie techniczne do przygotowywania produktów, z których urządzenie wytwarza napoje na bazie gorącej czekolady, z zachowaniem obowiązujących standardów higieny.

Po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją użytkownik będzie potrafił:

- przeprowadzić normalne operacje załadunku i/lub opróżniania urządzenia;
- prawidłowo dozować produkt, czyścić i dezynfekować urządzenie.

#### Wyspecjalizowany technik

Osoba, która zapoznana się z niniejszą instrukcją i posiada specjalistyczne przeszkolenie w zakresie instalacji, eksploatacji oraz serwisowania urządzenia:

- musi być w stanie przeprowadzać naprawy

w przypadku poważnych usterek urządzenia oraz być zaznajomiona z niniejszą instrukcją oraz informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa;

- musi rozumieć treść instrukcji i prawidłowo interpretować rysunki i schematy,
- musi być zaznajomiona z najważniejszymi normami sanitarnymi, dotyczącymi zapobiegania wypadkom, technologicznymi i bezpieczeństwa;
- musi posiadać specjalistyczne doświadczenie w serwisowaniu urządzeń do dozowania gorącej czekolady;
- musi być wiedzieć jak postępować w sytuacjach awaryjnych, gdzie znajduje się sprzęt ochrony osobistej oraz jak z niego prawidłowo korzystać.

**Osoby nie spełniające powyższych wymogów nie mogą być dopuszczone do eksploatacji urządzenia.**

---

### 1.3. Układ instrukcji

Kupujący ma obowiązek dokładnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji.

---

#### 1.3.1. Cel i treść

Niniejsza instrukcja ma na celu przekazanie Kupującemu wszystkich niezbędnych informacji dotyczących instalacji, konserwacji oraz eksploatacji urządzenia do dozowania gorącej czekolady. Urządzenie do gorącej czekolady jest dostępne z misą o pojemności 5 litrów. **Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności w urządzeniu użytkownicy oraz wyspecjalizowani technicy muszą uważnie prze-**

**czytać niniejsze instrukcje.**

W razie wątpliwości odnośnie do prawidłowej interpretacji niniejszych instrukcji, należy skontaktować się z producentem w celu uzyskania niezbędnych wyjaśnień.

**Przed uważnym przeczytaniem niniejszej instrukcji nie należy przeprowadzać żadnych czynności.**



### 1.3.2. Do kogo adresowana jest instrukcja

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona dla użytkowników i techników.

**Zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek czynności zastrzeżonych dla wykwalifikowanego technika przez użytkownika.**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokol-

wiek uszkodzenia ani obrażenia spowodowane przez niezastosowanie się do powyższej zasady.

Instrukcja stanowi integralną część zakupionego produktu, dlatego należy przekazać ją każdemu kolejnemu właścicielowi.

### 1.3.3. Przechowywanie instrukcji

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w pobliżu urządzenia.

Należy zapewnić odpowiednie środki ostrożności, aby instrukcja nie uległa zniszczeniu i pozostała czytelna:

- należy używać jej w taki sposób, aby zapobiec uszkodzeniu jej treści;
- pod żadnym pozorem nie wolno usuwać, wydzierać ani przepisywać części instrukcji;

- instrukcję należy przechowywać w miejscu zabezpieczonym przed wilgocią i wysoką temperaturą, aby zachować jakość druku oraz czytelność wszystkich jej części.

**Jeżeli niniejsza instrukcja obsługi zostanie uszkodzona lub zaginie, należy zwrócić się niezwłocznie do producenta lub autoryzowanego przedstawiciela w kraju użytkownika o wydanie nowego egzemplarza.**

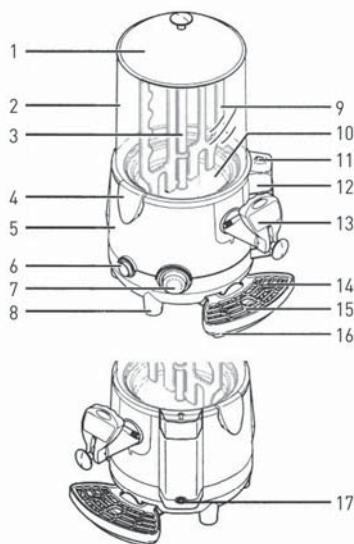
## 2. OPIS URZĄDZENIA

### 2.1. Obsługa urządzenia

Zakupione urządzenie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych i służy do przygotowywania napojów z gorącej czekolady.

### 2.2. Główne części składowe

Podstawowe części składowe urządzenia to:



1. Pokrywa misy
2. Misa (o pojemności 5 litrów)
3. Wirnik mieszający
4. Uchwyty zaczepowe misy
5. Korpus
6. Przetącznik główny
7. Termostat do regulacji temperatury czekolady [°C]
8. Korpus dolny
9. Mieszadło
10. Część grzewcza
11. Pokrywa tacy wskaźnika poziomu wody w zbiorniku
12. Taca wskaźnika poziomu wody w zbiorniku
13. Dozownik produktu (kurek)
14. Wskaźnik maksymalnego poziomu tacki ociekowej
15. Kratka tacki ociekowej
16. Tacka ociekowa
17. Kurek spustowy zbiornika wody

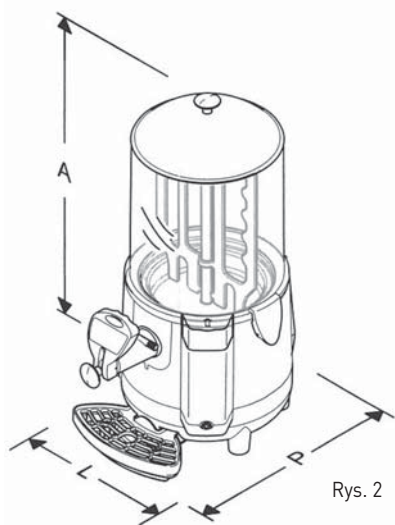
Rys. 1



### 2.3. Dane techniczne

Poniżej podano dane techniczne oraz charakterystykę

Model	HENDI 274125
Wymiary urządzenia	P: 410 mm x L: 280 mm x A: 460 mm
Waga netto (pusta misa)	6,9 kg
Maksymalna moc wejściowa	1006 W
Napięcie robocze	230 V, 1 N, 50 Hz
Temperatura robocza otoczenia	Min. 10°C, Maks. 32°C
Liczba mis	1
Pojemność misy	5 l
Poziom hałasu	<< 70 dB
Klasa	N



**Uwaga:** Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w urządzeniu bez uprzedzenia.

**Ważne:** Wszelkie zmiany i/lub dodatki do akcesoriów wymagają wyraźnego zatwierdzenia i wprowadzenia przez producenta.

PL



## 3. BEZPIECZEŃSTWO

### 3.1. Ogólne zasady bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi. Podłączenie do instalacji elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa w kraju użytkownika.

Urządzenie wymaga podłączenia do gniazda elektrycznego, które:

- pasuje do wtyczki dostarczonej wraz z urządzeniem,
- ma wymiary zgodne z danymi wskazanymi na tabliczce znamionowej z boku urządzenia,
- ma odpowiednie uziemienie,
- jest podłączone do układu wyposażonego w wyłącznik różnicowo-prądowy oraz wyłącznik termomagnetyczny,
- jest podłączone do układu, który uzyskał świadectwo zgodne z normami i przepisami obowiązującymi w kraju eksploatacji
- Przewód zasilania nie może:
  - stykać się z jakimikolwiek cieczami - niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym i/ lub pożaru;
  - być zgnieciony i/lub leżeć na ostrych krawędziach;
  - być używany do przesuwania urządzenia;
  - być używany, jeżeli nosi oznaki uszkodzenia;
  - być dotykany wilgotnymi ani mokrymi rękami;
  - być zwijany, gdy urządzenie jest włączone;
  - być przedmiotem ingerencji.

#### Nie wolno:

- Instalować urządzenia w sposób inny niż opisano w pkt 5.
- Instalować urządzenia w miejscu, w którym może być narażone na opryskanie wodą;
- Używać urządzenia w pobliżu substancji łatwopalnych i/lub wybuchowych;
- Pozostawiać plastikowych torebek, polistyrenu, gwoździ, itp. w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia.
- Pozwalać dzieciom na zabawę lub przebywanie w pobliżu urządzenia.
- Używać zamiennych części innych niż zalecane przez producenta.
- Wprowadzać w urządzeniu zmian technicznych.
- Zanurzać urządzenia w jakiegokolwiek cieczy.
- Spryskiwać wnętrza urządzenia wodą w celu umycia.

- Używać urządzenia w sposób inny niż zalecany w niniejszej instrukcji.
- Używać urządzenia nie będąc w pełni sprawnym umystowo i fizycznie; pod wpływem narkotyków, alkoholu, itp.
- Instalować urządzenia, ustawiając je na innym sprzęcie.
- Używać urządzenia w żrącej wybuchowej atmosferze ani w obecności wysokich stężeń pyłu lub substancji oleistych zawieszonych w powietrzu.
- Używać urządzenia w miejscu, w którym istnieje ryzyko pożaru.
- Używać urządzenia do dozowania substancji niezgodnych ze specyfikacjami urządzenia.
- Czyścić i serwisować urządzenia, gdy wyłącznik główny jest ustawiony w położeniu ON albo gdy wtyczka jest włożona do gniazda sieciowego.

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile nie działają pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo.

Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy dla dzieci.

Przed czyszczeniem urządzenia upewnić się, że jest odłączone od prądu; odczekać aż urządzenie dostatecznie ostygnie.

Nie czyścić urządzenia benzyną ani rozpuszczalnikami.

Czynności naprawcze może wykonywać wyłącznie Centrum Serwisowe autoryzowane przez Producenta lub wyspecjalizowany, przeszkolony personel.

Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu urządzeń grzewczych (pieców lub kaloryferów).

W razie pożaru należy używać gaśnic śniegowych (CO<sub>2</sub>). Nie należy używać gaśnic proszkowych ani wodnych.

W przypadku nieprawidłowej eksploatacji wszelkie prawa gwarancyjne wygasają, a producent nie ponosi

odpowiedzialności za obrażenia ciała i/lub zniszczenia mienia.

Poniższe przykłady należy uznać za nieprawidłowe użytkowanie:

- wykorzystanie niezgodnie z przeznaczeniem i/lub stosowanie innych metod niż opisane w niniejszej instrukcji;

- użycie urządzenia niezgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji;
- użycie urządzenia po ingerencji w części i/lub wprowadzeniu modyfikacji w urządzeniach zabezpieczających,
- użycie urządzenia po naprawie z użyciem części niezatwierdzonych przez producenta;
- instalacja urządzenia na zewnątrz.

---

### 3.2. Funkcje zatrzymania

Urządzenie wyłącza się obracając wyłącznik.

---

### 3.3. Tabliczki

Zabrania się usuwania, zakrywania lub niszczenia tabliczek lub etykiet umieszczonych na urządzeniu, szczególnie tych dotyczących bezpieczeństwa.

W przypadku uszkodzenia którejkolwiek tabliczki

znamionowej umieszczonej na urządzeniu, należy skontaktować się z producentem/sprzedawcą w celu jej wymiany.

---

### 3.4. Sytuacje awaryjne

Ostrzeżenie: Aby zatrzymać urządzenie w sytuacji awaryjnej, należy mocno nacisnąć włącznik główny, aby ustawić go w położeniu OFF.

W razie pożaru należy oczyścić obszar, aby umożli-

wić interwencję przeszkolonemu personelowi wyposażonemu w odpowiedni sprzęt. Należy zawsze używać gaśnic z homologacją. Nie wolno stosować wody ani substancji nieznanego pochodzenia.

---

## 4. PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE

Wszystkie czynności opisane w Rozdziale 4 mogą być przeprowadzane wyłącznie przez techników specjalizujących się również w podnoszeniu i przenoszeniu urządzeń w opakowaniu i bez niego. Muszą oni organizować wszystkie kolejne czynności oraz

stosować odpowiedni sprzęt, dostosowany do charakterystyki oraz wagi przenoszonego przedmiotu oraz ściśle przestrzegając obowiązujących przepisów.

---

### 4.1. Opakowanie

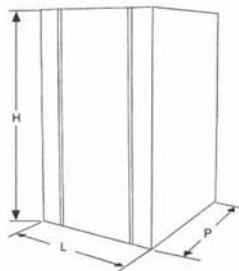
Urządzenie jest wysyłane jako gotowe do użycia w tekturowym opakowaniu. Tekturowe opakowanie zawiera podstawę oraz pokrywę, które są zamocowane za pomocą nylonowych pasów.

---

#### WYMIARY I WAGA OPAKOWANIA

model	szerokość (L)	głębokość (P)	wysokość (H)	waga brutto
HENDI 274125	375 mm	375 mm	510 mm	8,8 kg





Rys. 3

Uwaga: wymiary i waga opakowania są podane w przybliżeniu.

## 4.2. Transport i przenoszenie

Należy upewnić się, że nikt nie znajduje się w obrębie obszaru, w którym wykonywane są czynności podnoszenia i przenoszenia. W trudnych warunkach przemieszczanie urządzenia musi odbywać się pod nadzorem wyspecjalizowanego personelu.

Ręczne przenoszenie urządzenia wymaga co najmniej jednej osoby.

Podnieść opakowanie i ostrożnie je przenieść, unikając tras z przeszkodami. Zwrócić uwagę na wymiary całkowite oraz wszelkie wystające części.

**Ostrzeżenie: nie wykonywać żadnych dodatkowych nacięć opakowania.**

**GWARANCJA nie obejmuje uszkodzeń urządzenia powstałych w trakcie transportu i przenoszenia.**

**Kupujący ponosi koszt naprawy lub wymiany uszkodzonych części. W warunkach eksploatacji urządzenie można przenosić w pozycji pionowej dopiero po:**

- opróżnieniu miski z zawartości (patrz pkt. 7.2);
- opróżnieniu zbiornika z wody (patrz pkt. 7.12).

PL

**Ostrzeżenie! Urządzenie można przenosić tylko po ostygnięciu.**

## 4.3. Przechowywanie



Rys. 4

Przed umieszczeniem urządzenia w miejscu przechowywania oraz każdorazowo podczas uruchamiania urządzenia po dłuższym okresie przechowywania, należy je dokładnie oczyścić i zdezynfekować.

Przed umieszczeniem urządzenia w miejscu przechowywania, opróżnij zbiornik na wodę.

Ostrzeżenie: nie przechowywać więcej niż 5 urządzeń ustawionych jedno na drugim.

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy zachować odpowiednie środki zapobiegawcze związane z miejscem i czasem przechowywania:

- przechowywać urządzenie w zamkniętym miejscu;
- zabezpieczyć urządzenie przed wstrząsami i naprężeniami;
- zabezpieczyć urządzenie przed wilgocią i dużymi wahaniami temperatury;
- zabezpieczyć urządzenie przed kontaktem z substancjami żrącymi.



## 5. INSTALACJA

Wszystkie czynności opisane w rozdziale 5 mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowanych techników, którzy muszą organizować wszystkie kolejne czynności oraz stosować odpowiedni sprzęt, ściśle przestrzegając obowiązujących przepisów.

Urządzenie należy instalować wewnątrz, w dobrze oświetlonym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ze wytrzymałą, jednolitą, równą posadzką (kął nachylenia mniejszy niż 2°); urządzenie należy za- instalować poza zasięgiem dzieci i osób nieupoważnionych do jego obsługi.

Urządzenie wymaga stałego nadzoru, dlatego należy je instalować w miejscach, w których może być kontrolowane przez przeszkolony personel.

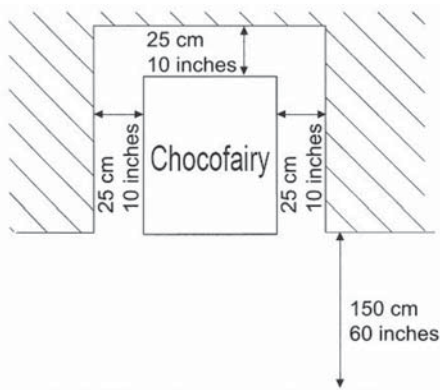
**Ostrzeżenie:** zabrania się instalowania urządzenia w miejscach, w których mogą mieć do niego dostęp, dotyczyć i/lub uruchamiać osoby inne niż określone w rozdziale 1.2 „Osoby upoważnione”.

Urządzenie może być obsługiwane tylko w miejscach, w których występuje temperatura otoczenia w zakresie od 10°C do 32°C.

### 5.1. Akcesoria dołączone do zestawu

Przyrząd do czyszczenia rur: do prawidłowego czyszczenia kanału dozującego gorącej czekolady.

### 5.2. Instalacja – umiejscowienie



Rys. 5

boczą bezpośrednio przy urządzeniu.

Rys. 5 przedstawia minimalne odstępstwa wymagane przy instalacji

**Uwaga:** Pozostawić przestrzeń 25 cm od góry.

Rys. 5 przedstawia niezbędny odstęp umożliwiający dostęp:

elementy sterujące umieszczone po lewej stronie, części urządzenia tak, aby możliwe było ich serwisowanie w przypadku usterki.

**Ważne:** podczas podnoszenia urządzenia nie używać dozownika produktu (kurka), rury odpływowej, tacki wskaźnika poziomu wody, haka miski na uchwytych lub samej miski; chwycić urządzenie od spodu za korpus. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń urządzenia powstałych na skutek nieprzestrzegania tych zasad.

Po umieszczeniu opakowania urządzenia w pobliżu miejsca instalacji wykonać następujące czynności:

- otworzyć przednią wkładkę opakowania;
- podnieść urządzenie i wyjąć je z opakowania;
- następnie umieścić je w przygotowanym miejscu.

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy dokładnie oczyścić jego części składowe; dalsze informacje znajdują się w odpowiedniej części niniejszej instrukcji.

Należy sprawdzić, czy:

- miejsce instalacji urządzenia zostało odpowiednio przygotowane;
- pomieszczenie jest wystarczająco oświetlone, przewiewne, czyste i higieniczne oraz, że gniazdo elektryczne jest łatwo dostępne;
- powierzchnia, na której urządzenie zostanie zainstalowane jest solidna, płaska i jednolita;
- urządzenie jest umieszczone co najmniej 20 cm od krawędzi używanego blatu;

Należy pozostawić odpowiedni odstęp wokół urządzenia, aby umożliwić personelowi swobodną pracę oraz aby w razie potrzeby pozostawić przestrzeń ro-



### 5.3. Utylizacja materiałów opakowaniowych

Po otwarciu opakowania należy oddzielić materiały opakowania według typu i zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju eksploatacji.

Zalecamy zachowanie kartonu w celu wygodnego przenoszenia lub transportu w przyszłości.

### 5.4. Podłączenie do instalacji elektrycznej

Tę czynność może wykonywać wyłącznie wyspecjalizowany personel.

Przed podłączeniem wtyczki do gniazda zasilania należy upewnić się, że:

- napięcie linii jest takie samo, jak wartość wskazana na tabliczce znamionowej producenta;
- włącznik główny został ustawiony w położeniu OFF.

Jeżeli urządzenie jest podłączane do sieci elektrycznej po raz pierwszy, czynność tę może przeprowadzić wyłącznie wyspecjalizowany technik; klient

będzie odpowiedzialny za wszelkie kolejne podłączenia.

Urządzenie należy podłączać do sieci elektryczność za pomocą wtyczki zamocowanej na przewodzie zasilania. Należy przestrzegać:

- przepisów i norm technicznych obowiązujących w czasie instalacji;
- danych wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej z boku urządzenia

**Ostrzeżenie: gniazdo elektryczne musi znajdować się w miejscu łatwo dostępnym dla użytkownika, aby w razie potrzeby odłączenie urządzenia od zasilania nie wymagało wysiłku.**

**Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić; czynność tę może wykonać producent lub wyspecjalizowany technik.**

PL

#### Nie wolno:

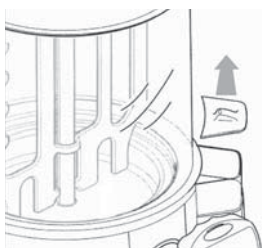
- używać przedłużaczy żadnego typu;
- wymieniać oryginalnej wtyczki;
- używać przejściówek.



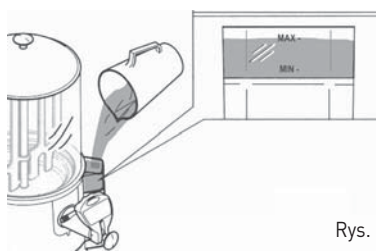
## 6. OBSŁUGA

Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy, wyspecjalizowany technik musi sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.

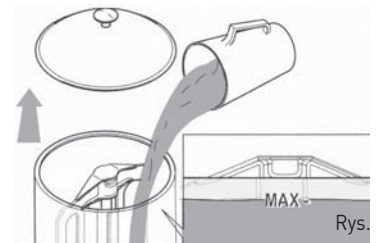
### 6.1. Rozruch



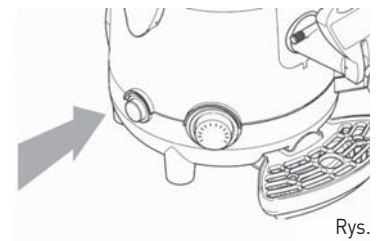
Rys. 6



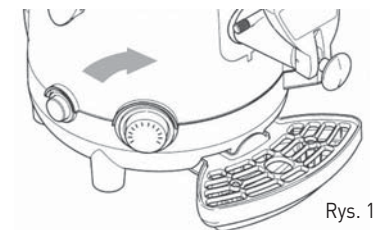
Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9



Rys. 10

Aby przeprowadzić rozruch urządzenia, wykonać następujące kroki:

- Upewnić się, że włącznik urządzenia znajduje się w położeniu OFF (wyłączony);
- Zdjąć pokrywę

Napełnić zbiornik wodą, używając tacki wskaźnika poziomu wody w zbiorniku, napełniając zbiornik do poziomu maksymalnego wskazywanego na tacce, oznaczonego symbolem MAX

**Ostrzeżenie: napełniać zbiornik powoli nalewając wodę i sprawdzając co kilka sekund, czy poziom wody sięga do oznaczenia MAX oraz czy jest ustabilizowany.**

**Napełniając zbiornik wody po raz pierwszy, należy nalać ok. 3,25 litra, aby napełnić zbiornik do maksymalnego poziomu.**

Zdjąć pokrywę i włączyć do miski napój przygotowany zgodnie z instrukcją producenta.

- Nie wolno przekraczać maksymalnego poziomu oznaczonego symbolem MAX na misie.

- Po wlaniu produktu do miski, założyć ponownie pokrywę.
- Upewnić się, że wtyczka została podłączona do gniazda.
- Naciśnąć włącznik główny, aby uruchomić urządzenie; rozpocznie się mieszanie produktu znajdującego się w misie.

- Zapalona zostanie dioda LED: MACHINE ON (włączona)
- Zgaśnie dioda LED: MACHINE OFF (wyłączona)

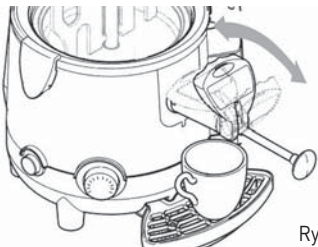
- Ustawić termostat na wymaganą temperaturę, aby podgrzać produkt znajdujący się w misie.
- Urządzenia wyposażone w lampkę kontrolną umożliwiającą kontrolę czy produkt w misie osiągnął wymaganą temperaturę

**Ostrzeżenie: do wyłączenia miski i/lub zbiornika z wodą urządzenia należy używać włącznika głównego. Lampka kontrolna wtedy nie świeci.**

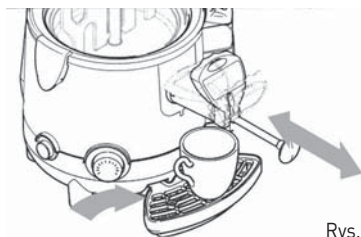
Urządzenie jest wyposażone w czujnik temperatury, który uruchamia się, gdy woda się wygotuje a grzałka się przegrzeje. Czujnik temperatury wyłączy urządzenie. W celu ponownego uruchomienia urządzenia należy nacisnąć przycisk resetu (patrz 7.14).



## 6.2. Dozowanie produktu



Rys. 11



Rys. 12

**Ostrzeżenie: Produkty dozowane z urządzenia mają bardzo wysoką temperaturę - ryzyko oparzenia.**

Aby dozować gorącą czekoladę należy postępować w następujący sposób:

**Zaleca się trzymanie drążka w maksymalnym położeniu dozowania, aby umożliwić wyptywanie produktu z wymaganą prędkością.**

Umieścić filiżankę pod kurkiem:

- Użyć dźwigni kurka (produkt jest dozowany, gdy dźwignia zostanie naciśnięta lub pociągnięta), aby nalać do filiżanki wymaganą ilość produktu;
- Stopniowo zwalniać kurek, aby powrócił do pozycji gotowości (kurek zamknięty).
- Jeżeli produkt jest szczególnie gęsty, zaleca się maksymalne wysunięcie drążka; wszelkie zatryty w linii dozowania można usunąć poruszając drążkiem w przód i w tył, podtrzymując urządzenie zgodnie z ilustracją na Rys. 12.

**Ostrzeżenie: nie dotykać miski ani pokrywy gdy urządzenie działa, ponieważ są bardzo gorące. Poruszając pokrywką miski zawsze używać uchwytu.**

PL

## 7. MYCIE I KONSERWACJA

Czyszczenie i konserwację urządzenia należy wykonywać po przestawieniu włącznika głównego urządzenia w położenie OFF oraz odłączeniu wtyczki od gniazda zasilania.

Ostrzeżenie: za każdym razem gdy miska jest napełniana dowolnym typem produktu (produktem spożywczym lub środkiem dezynfekującym) należy upewnić się, czy drążek mieszający znajduje się na miejscu.

Ostrzeżenie: przed wykonaniem jakichkolwiek prac czyszczących należy doczekać aż urządzenie dostatecznie ostygnie.

Ostrzeżenie: bezwzględnie zabrania się stosowania szorstkich gąbek i/lub metalowych druciaków do czyszczenia urządzenia lub jego części składowych; do czyszczenia należy używać wyłącznie wilgotnych szmatek lub delikatnych gąbek.

Ostrzeżenie: szczotki dołączonej do zestawu należy używać wyłącznie do czyszczenia kanału łączącego

zbiornik z kurkiem (patrz 7.5 rys. 25); nie używać tej szczotki do czyszczenia innych części.

Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności czyszczenia lub konserwacji należy nałożyć odpowiednie środki ochrony osobistej (rękawice, okulary, itp.), które są zalecane w normach bezpieczeństwa obowiązujących w kraju eksploatacji urządzenia.

Przeprowadzając czynności czyszczenia i konserwacji: **należy przestrzegać następujących instrukcji:**

- zakładać rękawice ochronne;
- nie używać rozpuszczalników lub materiałów łatwopalnych;
- nie używać szorstkich gąbek i/lub metalowych druciaków do czyszczenia urządzenia lub jego części składowych;
- nie myć części składowych urządzenia w zmywarce;
- nie suszyć części urządzenia w zwykłym piekarniku lub kuchence mikrofalowej;
- nie zanurzać urządzenia w wodzie;
- nie wystawiać urządzenia na działanie przyskającej wody;
- czyścić wyłącznie ciepłą wodą i środkiem dezyn-





fekującym zawierającym nadchloran sodu rozcień-  
czony w wodzie, aby uzyskać aktywne stężenie  
chlorku po zakończeniu pracy upewnić się, że  
wszystkie pokrywy bezpieczeństwa i osłony, które  
zostały zdemontowane lub otwarte są włożone z po-  
wrotem na miejsce i odpowiednio zamocowane.

Czyszczenie i dezynfekcja to czynności, które należy  
przeprowadzać z najwyższą dokładnością i regular-  
nie, w celu zapewnienia jakości dozowanych napojów  
oraz zgodności z obowiązującymi normami higie-  
nicznymi.

**Każdą misę należy czyścić i dezynfekować w przy-  
padku zmiany produktu co najmniej co 2 dni, a w  
każdym przypadku zgodnie z przepisami higienicz-  
nymi obowiązującymi w kraju eksploatacji. Czyn-  
ności te należy przeprowadzać częściej, jeżeli wy-  
maga tego charakterystyka stosowanego produktu;  
bardziej szczegółowe informacje można uzyskać  
u dostawcy produktu.**

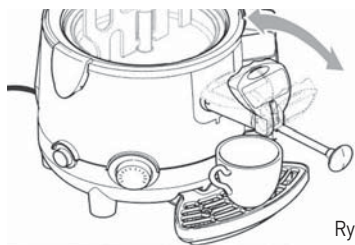
**Metalowe, plastikowe oraz gumowe materiały uży-  
te do wykonania części, w połączeniu z odpowied-  
nim kształtem ułatwiają czyszczenie, ale nie zapo-  
biegają namnażaniu się bakterii i pleśni w przypadku  
niedostatecznego czyszczenia.**

## 7.1. Procedury mycia i dezynfekcji

Wykonując czynności czyszczenia i dezynfekcji, należy postępować zgodnie z poniższym opisem:

- usunąć resztki produktu z misy (patrz pkt. 7.2);
- wyjąć misę z urządzenia (patrz pkt. 7.3);
- wyjąć kurek z urządzenia (patrz pkt. 7.4);
- wyczyścić naczynie (patrz pkt. 7.5);
- rozmontować kurek wcześniej wyjęty z urządze-  
nia (patrz pkt. 7.6);
- umyć i zdezynfekować części składowe urządze-  
nia (patrz pkt. 7.7);
- zamontować misę ponownie w urządzeniu (patrz  
pkt. 7.8.1);
- użyć mokrej szmatki i/lub delikatniej gąbki zanur-  
zonej w środku dezynfekującym, aby oczyścić  
złątek kurka;
- zmontować ponownie kurek (patrz pkt. 7.8.2);
- zamontować kurek w urządzeniu (patrz pkt 7.8.3);
- wykonać procedurę dezynfekcji wewnątrz urzą-  
dzenia (patrz pkt 7.9);
- wyczyścić tackę ociekową (patrz pkt 7.10);
- wyczyścić misę mokrą szmatką i/lub miękką gąb-  
ką (patrz pkt 7.11);
- opróżnić zbiornik na wodę (patrz pkt 7.12);
- oczyścić i usunąć kamień ze zbiornika na wodę  
(patrz pkt 7.13);

## 7.2. Opróżnianie misy



Rys. 13

Przed czyszczeniem misy należy ją najpierw opróżnić  
ze znajdującego się w niej produktu.

Przy włączonym urządzeniu opróżnić ją z resztek pro-  
duktu znajdującego się w misie, używając dźwigni kurka.

Napełnić misę wodą i ustawić termostat na 50°C.  
Uruchomić urządzenie na co najmniej 15-20 minut;  
wydłużenie tego czasu spowoduje odłączenie się  
ewentualnych resztek produktu, które mogły przy-  
wrzeć do ścianek misy.

Opróżnić całą zawartość misy za pomocą dźwigni  
kurka.

Ostrzeżenie: produkt dozowany z urządzenia ma bar-  
dzo wysoką temperaturę - ryzyko oparzenia.



### 7.3. Demontaż misy

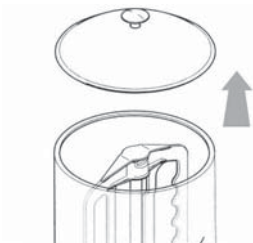
Ostrzeżenie: przed zdemontowaniem misy należy upewnić się, że wyłącznik główny jest w położeniu OFF oraz że urządzenie jest odłączone od zasilania sieciowego oraz że dostatecznie ostygło

Zabrania się demontowania misy, jeżeli zawiera produkt lub jakikolwiek płyn

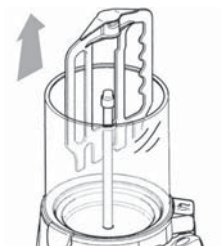
Demontowanie misy oraz jej części składowych ma podstawowe znaczenie dla prawidłowego czyszczenia i dezynfekcji urządzenia.

Aby prawidłowo zdemontować misę, należy postępować w następujący sposób:

- zdjąć pokrywę;
- przesunąć mieszadło w górę, aby je zdemontować, trzymając je w linii prostej z drążkiem środkowym, dopóki otwór u dołu mieszadła nie wyrówna się z trzpieniem obrotowym.
- odchylić mieszadło i przesunąć je w górę zgodnie z ilustracją na rysunku, aby je całkowicie zdemontować.
- odblokować uchwyty mocujące misę, zgodnie z ilustracją na rysunku, aby odcepić misę od korpusu urządzenia.



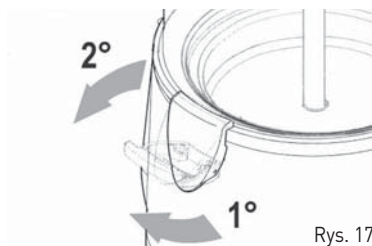
Rys. 14



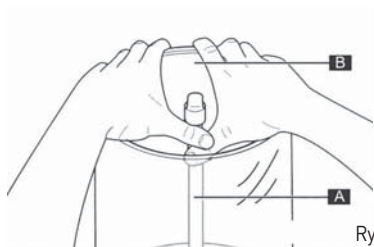
Rys. 15



Rys. 16

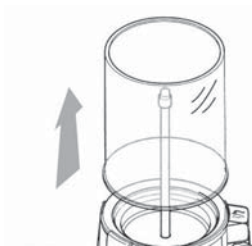


Rys. 17



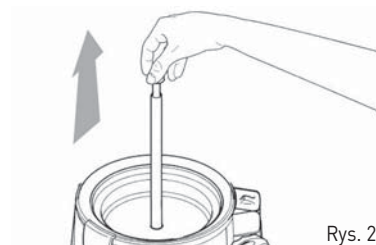
Rys. 18

- zwolnić misę z korpusu urządzenia, podważając ją dwoma palcami od części stalowej wirnika mieszającego (A) i chwytając krawędź zewnętrzną misy pozostałymi palcami (B): Stopniowo ciągnąć misę z coraz większą siłą, aby odłączyć ją od gniazda;



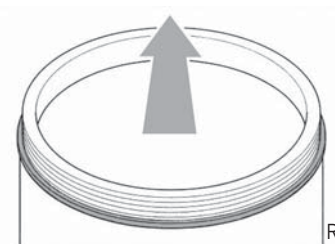
Rys. 19

- trzymając misę oburącz, przesunąć ją w górę;



Rys. 20

- jedną ręką wysunąć wirnik mieszający w górę, chwytając go za trzpień obrotowy;

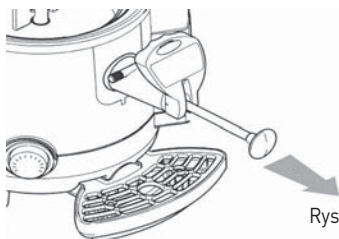


Rys. 21

- trzymając misę oburącz, umieścić ją na płaskiej powierzchni; zdjęć uszczelkę, przesuwając ją w górę w kierunku wskazanym strzałką.

#### 7.4. Wymowanie kurka

Zabrania się usuwania kurka, jeżeli misa zawiera produkt lub jakikolwiek inny płyn.



Rys. 22

Aby zdemontować kurek, wykonać następujące czynności:

- przesunąć dźwignę w maksymalne położenie dozowania;





Rys. 23

- nacisnąć przycisk (A) mocujący kurek w urządzeniu, a następnie zdemontować kurek (B) oburącz, zgodnie z ilustracjami na rysunkach;

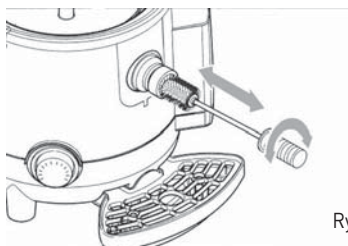
## 7.5. Mycie części grzewczej



Rys. 24

Konieczne jest zdemontowanie wszystkich części mocowanych do części grzewczej.

- Usunąć wszelkie resztki produktu pozostałe w misie; patrz pkt 7.2.;
- Zdemontować misę z urządzenia; patrz pkt 7.3.;
- Zdemontować kurek z urządzenia; patrz pkt 7.4.;
- Oczyszczyć całą powierzchnię części grzewczej wilgotną szmatką i/lub miękką gąbką;



Rys. 25

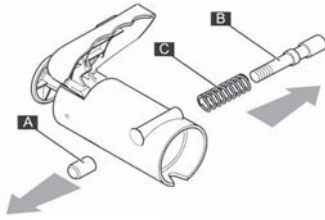
- Wyczyścić kanał łączący misę z kurkiem za pomocą szczotki do czyszczenia, zgodnie z rysunkiem;



Rys. 26

- Zamocować kurek z powrotem;
- Włączyć do części grzewczej trochę wody;
- Za pomocą kurka spuścić wodę z części grzewczej, aby usunąć ewentualne resztki produktu znajdujące się wewnątrz kanału dozującego.

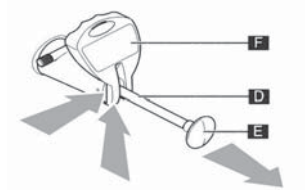
## 7.6. Demontowanie kurka



Rys. 27

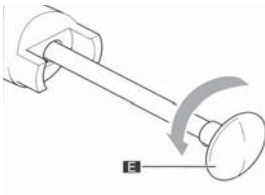
Aby dokładniej wyczyścić kurek wewnątrz, należy go zdemontować w następujący sposób:

- Zdemontować korek, wykonując czynności wymienione w pkt 7.4:
- Umieścić kurek na czystej, płaskiej powierzchni, a następnie poluzować i wykręcić śrubę (A) mocującą dolną część urządzenia i wysunąć trzpień (B) oraz odpowiednią sprężynę (C) z gniazda.



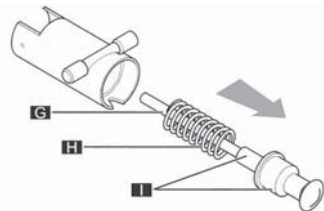
Rys. 28

- Wysunąć całkowicie element (D) z pokrętła (E), a następnie pchnąć dźwignię (F) od dołu w górę, dopóki nie wysunie się z prowadnicy trzpienia, zgodnie z rysunkiem;



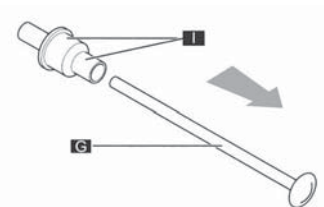
Rys. 29

- Odkręcić pokrętło (E), obracając je w lewo, trzymając jednocześnie trzpień w miejscu;



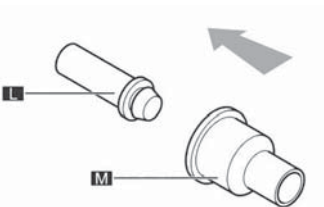
Rys. 30

- Wysunąć trzpień (G) i sprężynę (H) z korpusu kurka (zespół trzpienia i uszczelki (I) wysunie się razem z trzpieniem).



Rys. 31

- Odłączyć trzpień (G) od zespołu trzpienia i uszczelki (I);



Rys. 32

- Wymontować (przez pociągnięcie) trzpień (L) z uszczelki (M).



## 7.7. Mycie i dezynfekcja części

Wszystkie wcześniej rozmontowane części (kurek, mieszadło, wirnik mieszający, uszczelka i misa) należy dokładnie umyć i zdezynfekować.

Aby poprawnie przeprowadzić tę procedurę, należy wykonać następujące czynności:

- Napełnić pojemnik ciepłą wodą o temperaturze 50-60°C z detergentem;
- Umyć rozmontowane części roztworem detergentu;
- Spłukać ciepłą wodą;
- Czyścić tylko ciepłą wodą ze środkiem dezynfekującym zawierającym nadchlorań sodu rozcieńczony w wodzie, aby uzyskać chlorał o stężeniu 0,02%.
- Zanurzyć rozmontowane elementy w roztworze dezynfekującym na ok. 30 minut;
- Oplukać czystą wodą;
- Wyczyścić pokrywę miski (patrz pkt. 7.11)
- Umieścić części na czystej powierzchni i wysuszyć.

## 7.8. Montowanie umytych części

Wszystkie umyte i zdezynfekowane części należy ostrożnie zmontować ponownie, a następnie zamocować w urządzeniu, postępując zgodnie z odpowiednimi krokami.

### 7.8.1. Składanie miski



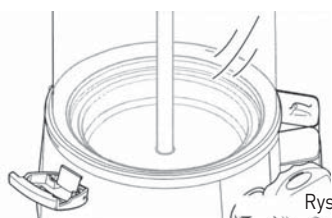
Rys. 33



Rys. 34



Rys. 35



Rys. 36

Ostrzeżenie: należy upewnić się, że uszczelka jest prawidłowo zamontowana.

- Rys. 33 przedstawia prawidłowo zamontowaną uszczelkę; tutaj uszczelka idealnie przylega do krawędzi miski.

- Rys. 34 przedstawia nieprawidłowo zamontowaną uszczelkę; tutaj uszczelka nie przylega idealnie do krawędzi miski.

- Zwilżywszy uszczelkę wodą, zamocować misę ponownie na miejscu, solidnie dociskając ją w dół

### **NIE UŻYWAĆ SMARU ANI WAZELINY.**

**Ostrzeżenie: należy upewnić się, że miska jest prawidłowo zamocowana w urządzeniu; nieprawidłowo zamocowana miska spowoduje wyciekanie produktu; ryzyko oparzenia!**

- Rys. 36 przedstawia prawidłowo zamontowaną misę; tutaj miska idealnie przylega do krawędzi urządzenia.



Rys. 37

- Rys. 37 przedstawia nieprawidłowo zamontowaną misę; tutaj miska nie przylega idealnie do krawędzi urządzenia.



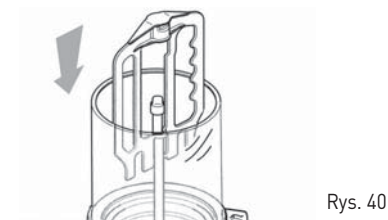
Rys. 38

- Zamocować misę do korpusu urządzenia za pomocą odpowiednich zaczepów, zgodnie z rysunkiem;



Rys. 39

- Włożyć wirnik mieszający do gniazda;

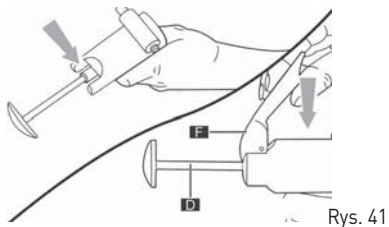


Rys. 40

- Włożyć mieszadło do gniazda wykonując czynności opisane w pkt 7.3 w odwrotnej kolejności.

PL

### 7.8.1. Składanie miski



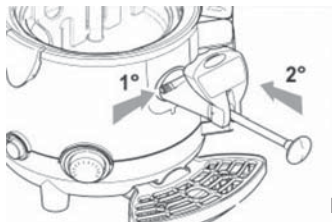
Rys. 41

Aby zmontować kurek, należy wykonać kolejne wcześniej zilustrowane kroki procedury demontażu w odwrotnej kolejności (rys. 32 do 27).

Aby zamocować dźwignię (F), wypchnąć trzpień (F) ze środka tak aby wysunęły się prowadnice; następnie wsunąć dźwignię (F) i powoli zwolnić trzpień (D).



### 7.8.3. Montaż kurka



Rys. 42

Aby poprawnie zamocować kurek z powrotem na miejscu, należy wykonać następujące czynności;

- przytrzymać przycisk, upewniając się, że trzpień jest całkowicie wysunięty;
- wsunąć kurek do gniazda i pchnąć, aby przycisk powrócił do pozycji wyjściowej.

### 7.9. Dezynfekcja urządzenia od wewnątrz

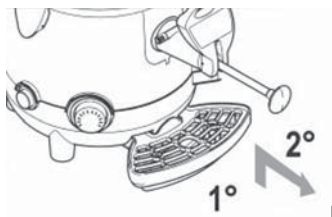
Ostrzeżenie: termostat musi być ustawiony w położeniu OFF.

Wykonać następujące czynności:

- przygotować roztwór dezynfekujący (patrz pkt 7.7)
- napełnić misę roztworem dezynfekującym;

- pozostawić roztwór na 30 minut;
  - opróżnić misę z roztworu dezynfekującego;
- Następnie dokładnie optukać misę oraz powierzchnie wewnętrzne, aby usunąć wszelkie pozostałości roztworu dezynfekującego.

### 7.10. Czyszczenie tacki ociekowej.



Rys. 43

Tackę ociekową należy codziennie opróżniać i myć.

Uwaga: tackę należy opróżniać i myć za każdym razem, gdy czerwony pływak zamocowany w kratce uniesie się; ma to na celu zapobieganie wyciekaniu płynu.

Podnieść tackę z kratką i wyciągnąć na zewnątrz, aby wymontować ją z gniazda.

- Umyć tackę i kratkę osobno ciepłą wodą;
- Osuszyć wszystkie części;
- Umieścić kratkę z powrotem na tacce;
- Zamontować tackę z powrotem na miejscu i docisnąć, aby zamocować ją w urządzeniu.

### 7.11. Czyszczenie pokrywy misy



Rys. 44

- Zdjąć pokrywę misy z urządzenia;
- Wyczyścić powierzchnię wilgotną szmatką i/lub miękką gąbką zanurzoną w środku dezynfekującym.
- Optukać dokładnie czystą wodą.



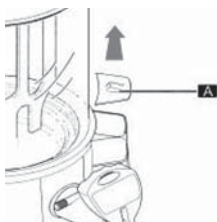
### 7.12. Opróżnianie pojemnika na wodę

**Ostrzeżenie:** podczas opróżniania pojemnika na wodę urządzenie musi być odłączone od prądu.

**Ostrzeżenie:** Pojemnik na wodę należy opróżniać dopiero po opróżnieniu misa o ostygnięciu urzą-

dzenia.

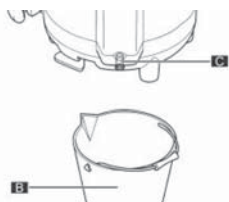
**Użycie wody ze zbiornika do celów spożywczych jest surowo zabronione.**



Rys. 45

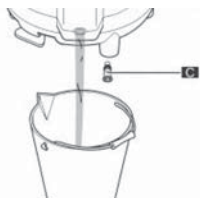
Aby opróżnić zbiornik, wykonać następujące czynności:

- Odłączyć urządzenie od zasilania;
- Zdemonstować tackę ociekową zgodnie z opisem w pkt 7.8;
- Zdemonstować zaślepkę (A)



Rys. 46

- Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni, z tacką wskaźnika poziomu wody w zbiorniku obróconą w stronę zewnętrznej krawędzi blatu.
- Umieścić pojemnik (B) o pojemności ponad 3 litrów pod korkiem spustowym (C);
- Użyć klucza imbusowego, aby odkręcić korek spustowy (C);



Rys. 47

- Wyciągnąć korek (C) zdecydowanym ruchem i odczekać aż cała woda spłynie ze zbiornika.

PL

### 7.13. Czyszczenie i usuwanie kamienia ze zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę wymaga regularnego usuwania kamienia; zaleca się wykonywanie tej czynności co najmniej raz na 3 miesiące.

- Wykonać następujące czynności w celu spuszczenia wody ze zbiornika; patrz pkt 7.11;
- Włożyć i zamocować korek spustowy zbiornika;
- Napętnić zbiornik wodą ze środkiem do usuwania kamienia przeznaczonym do ekspresów do kawy (postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka do usuwania kamienia);
- Włożyć i zamocować korek spustowy zbiornika na

wodę;

- Napętnić zbiornik wodą ze środkiem do usuwania kamienia z ekspresów do kawy (postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka);
- Pozostawić roztwór na czas wskazany w instrukcji środka;
- Opróżnić zbiornik z roztworu, zgodnie z opisem w pkt 7.11.
- Przepłukać zbiornik dużą ilością wody, napętniając go i opróżniając; patrz pkt. 6.1 i 7.11.

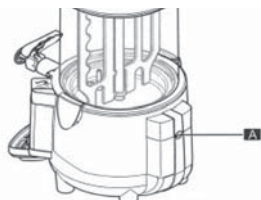


### 7.14. Resetowanie czujnika temperatury

Czujnik temperatury może zresetować wyłącznie wyspecjalizowany technik, który musi nadzorować wszystkie kolejne czynności, stosując odpowiedni sprzęt, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

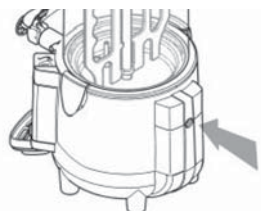
Ostrzeżenie: po wyłączeniu urządzenia na skutek zadziałania czujnika temperatury, należy opróżnić misę urządzenia oraz wyczyścić wszystkie części

urządzenia przed jego ponownym uruchomieniem. Ostrzeżenie: przed zresetowaniem czujnika temperatury wyłączyć urządzenie za pomocą odpowiedniego przełącznika i odłączyć je od zasilania, a następnie odczekać aż urządzenie ostygnie. Zabrania się resetowania czujnika temperatury minimalnego poziomu wody w zbiorniku przez operatora.



Rys. 48

Należy użyć odpowiedniego narzędzia, aby poluzować i wykręcić śrubę zabezpieczającą:



Rys. 49

Użyć odpowiedniego narzędzia, aby nacisnąć znajdujący się w środku przycisk w celu przywrócenia normalnej pracy urządzenia.

### 7.15. Konserwacja okresowa

Wykwalifikowany technik musi przeprowadzać okresowy przegląd urządzenia (co najmniej raz w roku). Ten przegląd okresowy ma na celu sprawdzenie, czy wszystkie zainstalowane części oraz samo urządzenie zachowują wysoki poziom bezpieczeństwa. Wszelkie zużyte części należy wymieniać na oryginalne części zamienne.

Zabrania się eksploatacji urządzenia, nawet jeżeli tylko jeden element jest uszkodzony lub zużyty. Zabrania się przeprowadzania konserwacji okresowej przez użytkownika.

## 8. WYCOFYWANIE Z EKSPLOATACJI

Urządzenia elektryczne i elektroniczne należy utylizować zgodnie z Europejską Dyrektywą 2002/96/WE oraz z normami i przepisami obowiązującymi w kraju eksploatacji urządzenia.

Takich urządzeń nie należy utylizować ze zwykłymi odpadami komunalnymi, ale osobno, w celu zoptymalizowania odzysku i recyklingu materiałów uży-

tych do ich produkcji. Wszystkie produkty zostały oznaczone symbolem przekreślonego kubka na śmieci, w celu przypomnienia o obowiązku ich osobnej zbiórki. Przestrzeganie przepisów dotyczących utylizacji produktów po wyłączeniu ich z eksploatacji przyczyni się do ochrony środowiska.

## 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

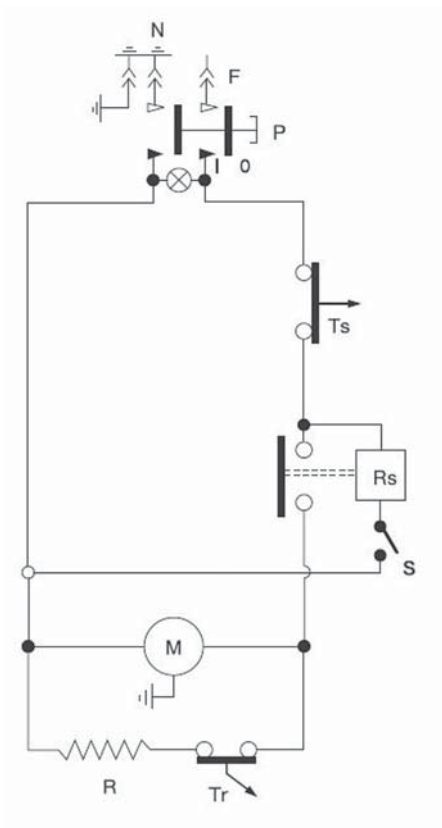
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się	Brak zasilania	Upewnić się, że urządzenie jest poprawnie podłączone
	Przetącznik w położeniu OFF (wyłączone)	Przetączyć do położenia ON (załączone)
	Zadziałał czujnik temperatury	Zresetować zabezpieczenie termiczne zgodnie z pkt 6.1.
	Termostat w położeniu „0”	Wyregulować termostat
Mieszadło nie obraca się	Brak zasilania	Upewnić się, że urządzenie jest poprawnie podłączone
	Wał napędowy nie został poprawnie zamontowany	Zdjąć wał i złożyć go ponownie zgodnie z pkt 7.5.2.
	Usterka silnika	Skontaktować się z serwisem
	Przetącznik wł./wył. w położeniu (0)	Nacisnąć włącznik
Kurek przecieka	Nieprawidłowy montaż kurka	Opróżnić urządzenie i zamontować kurek zgodnie z pkt 7.5.3.
	Wylot i uszczelka są zabrudzone	Opróżnić urządzenie i dokładnie wyczyścić cały kurek; zamontować go ponownie zgodnie z pkt 7.5.1.
	Wymagana wymiana uszczelki	Skontaktować się z serwisem i/lub sprzedawcą urządzenia
Woda wycieka ze zbiornika wskazującego poziom wody	Zbyt wysoka temperatura	Obniżyć temperaturę
	Wymagana wymiana uszczelki przewodu	Skontaktować się z serwisem
	Poziom wody przekracza poziom MAX przy temperaturze pokojowej urządzenia	Odczekać aż urządzenie ostygnie i opróżnić bojlera do momentu osiągnięcia wskazanego poziomu
Produkt wycieka spod dna przezroczystej misy	Nieprawidłowo założona misa	Opróżnić urządzenie, zdjąć misę i zamocować ją ponownie zgodnie z pkt 7.5.2.
	Wymagana wymiana uszczelki	Skontaktować się z serwisem
Termometr nie wskazuje temperatury	Wyczerpana bateria	Wymienić baterię, patrz pkt 7.9
	Usterka sondy	Wezwać serwisanta
Urządzenie wyłącza się	Poziom wody w zbiorniku bojlera spadł poniżej poziomu minimalnego, prowadząc do wyłączenia urządzenia	Uzupelnąć zbiornik bojlera, jeśli zamontowany jest czujnik poziomu Wezwać serwisanta, aby zresetować urządzenie
	Brak wody w zbiorniku bojlera	Uzupelnąć zbiornik bojlera, jeśli zamontowany jest czujnik poziomu Wezwać serwisanta, aby zresetować urządzenie

Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo z przyczyn innych niż wskazane w tabeli albo jeśli podane rozwiązania nie usuwają problemu, wezwać serwisanta.



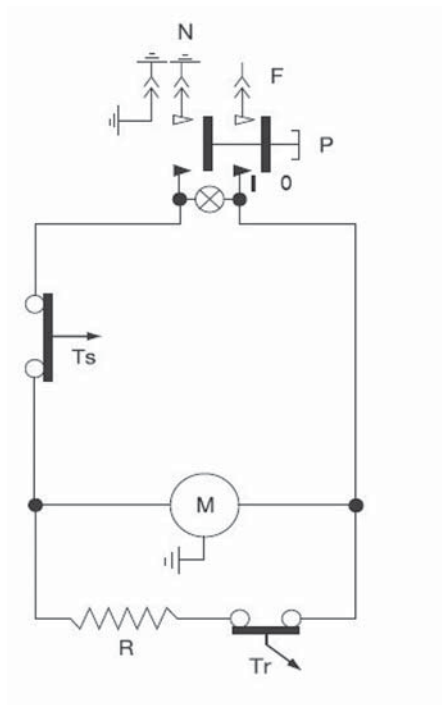
## 10. PODSTAWOWY SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Model o napięciu 115 V  
(nie dostępne na rynku polskim)



Pozycja	Opis
P	przełącznik główny
Rs	przełącznik czujnika zbiornika bojlera
S	czujnik poziomu wody w zbiorniku bojlera
Ts	termostat zabezpieczający
M	silnik mieszadła
Tr	termostat
R	element grzewczy

Model o napięciu 230 V  
(HENDI 271125)



Pozycja	Opis
P	przełącznik główny
Ts	termostat zabezpieczający
M	silnik mieszadła
Tr	termostat
R	element grzewczy



**INDEX**

1. INFORMATIONS GENERALES.....	103
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE .....	104
3. SECURITE .....	106
4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE .....	107
5. INSTALLATION .....	109
6. FONCTIONNEMENT.....	111
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	113
8. INFORMATIONS POUR LES CONSOMMATEURS ...	124
9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE.....	125
10. SCHEMA ELECTRIQUE .....	126

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

---

## 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.

- 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.

#### 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:

**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.

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

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

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

FR



### 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.**

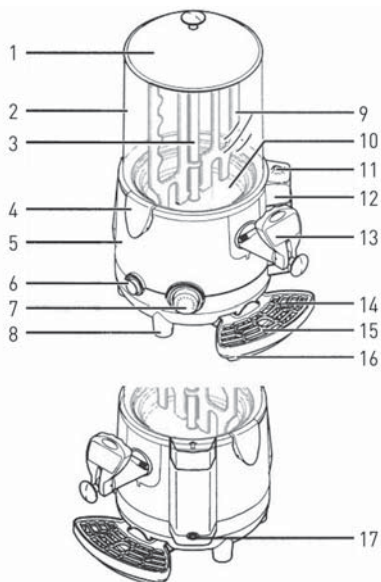
## 2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 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 5 Litres
- 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 Bouchon évacuation eau chaudière

Fig. 1



### 2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

MODÈLE	HENDI 274125
Dimensions	P: 410 mm x L: 280 mm x A: 460 mm
Poids (réservoir vide)	6,9 Kg
Puissance maximale absorbée (W)	1006 W
Tension d'exercice (V)	230 V, 1 N, 50 Hz
Température ambiante de fonctionnement	Min. 10°C, Max. 32°C
Nombre de réservoirs	1
Capacité des réservoirs d'eau (l)	5 Litres
Bruit	<< 70 dBA
Classe	N

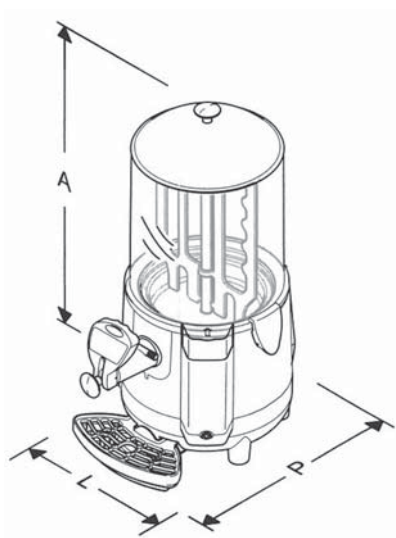


Fig. 2

**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.**

FR



## 3. SECURITE

### 3.1. Normes énérales de sécurité

- Lisez attentivement tout le manuel d'instructions.
- Effectuez le raccordement à la ligne électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise à laquelle relier la machine doit être:
  - conforme au type de fiche installée sur la machine;
  - dimensionnée pour respecter les caractéristiques qui figurent sur la plaquette 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 surfaces coupantes;
  - être utilisé pour déplacer la machine;
  - être utilisé si vous constatez qu'il est abîmé;
  - être manipulé si vos mains sont humides ou mouillées;
  - être enroulé sur lui-même quand la machine est en marche;
  - être modifié.
- Il est interdit de:
  - installer la machine 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 eUou 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 de 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 eUou par des personnes spécialisées et ayant reçu la formation nécessaire.
- Ne placez pas la machine à proximité d'une installation de chauffage (radiateurs, chaudières etc.).
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). N'utilisez pas d'eau, ni d'extincteurs à poudres.

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

- 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.

Par «usage impropre», nous entendons .

- toute utilisation autre que celle prévue eUou tout emploi de techniques autres que celles indiquées dans ce manuel;

---

### 3.2. Fonctions d'arrêt

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

---

### 3.3. Plaquettes

**AUCUNE PLAQUETIE DE LA MACHINE NE DOIT ETRE DEMONTEE, DIS- SIMULEE OU ABIMEE. CETIE INTERDICTION VAUT TOUT PARTICULIEREMENT POUR LES PLAQUETIES QUI REMPLISSENT UNE FONCTION DE SECURITE. EN CAS D'ENDOMMAGEMENT D'UNE PLAQUETIE 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-.**

**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.**

**En cas d'incendie, évacuer immédiatement la zone**

FR

---

## 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 cerclages en plastique.

---

#### DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

	Largeur (L)	Profondeur (P)	Hauteur (H)	Poids
HENDI 274125	375 mm	375 mm	510 mm	8,8 kg



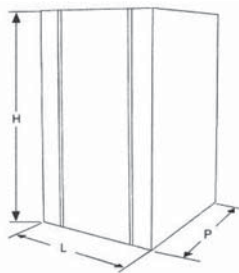


Fig. 3

**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.**



Fig. 4

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.

## 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

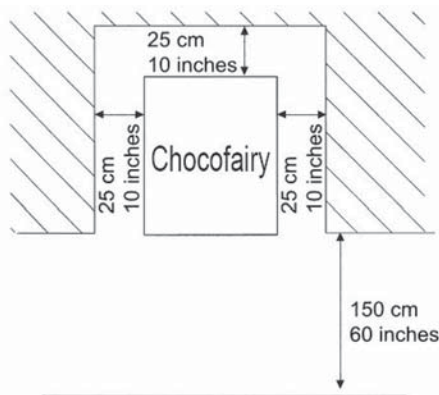


Fig. 5

**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.

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.

**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 correspond à la valeur indiquée sur la plaquette du constructeur;
- l'interrupteur général soit positionné sur -OFF-.

gueur 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.**

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.

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

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 vi-

**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

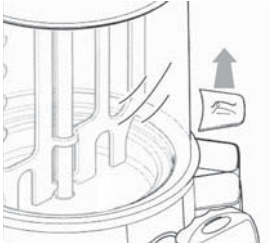


Fig. 6

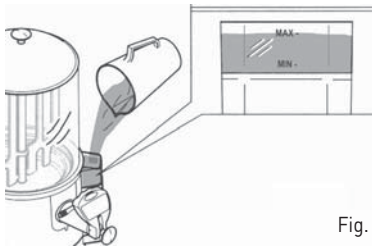


Fig. 7

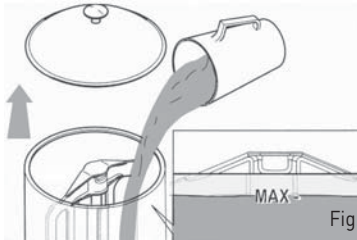


Fig. 8

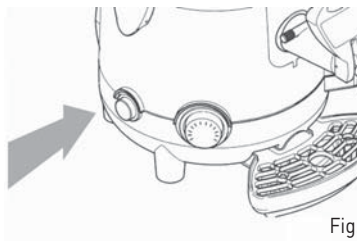


Fig. 9

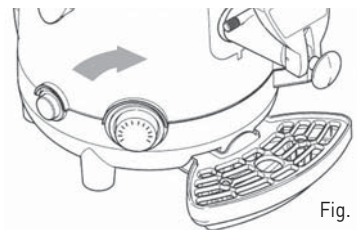


Fig. 10

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

- vérifier que l'interrupteur général soit éteint;
- retirer 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.**

- 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.  
**Témoïn allumé: -MACHINE ON-  
Témoïn éteint: -MACHINE OFF-**
- positionner le thermostat à la température requise pour réchauffer le produit dans le récipient.

FR



- 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 Machine à travers l'interrupteur général (Témoin lumineux la 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.**

**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).

**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.**

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

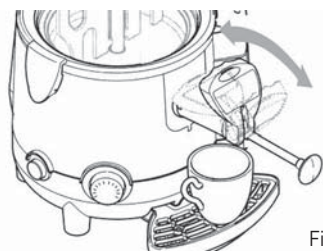


Fig. 11

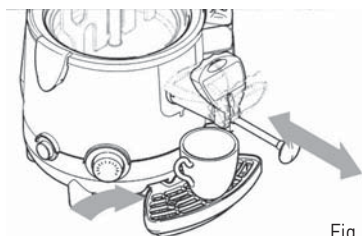


Fig. 12



## 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.) Pré-vues 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 suivants:**

- 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 mé-

- tal 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);
- **Démonter 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

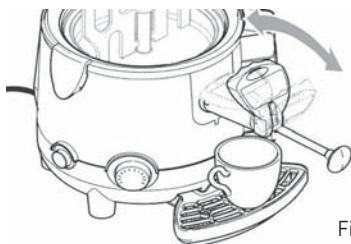


Fig. 13

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.**

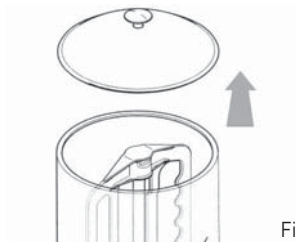


Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16

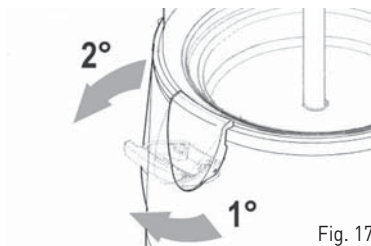


Fig. 17

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;





Fig. 18

- 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;

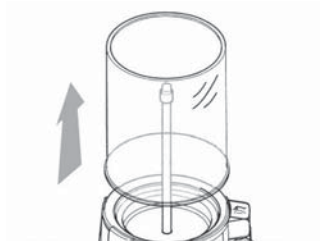


Fig. 19

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

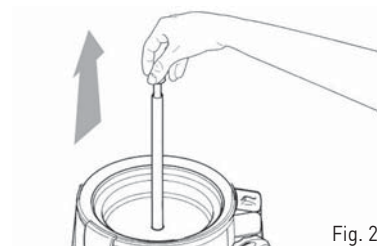


Fig. 20

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

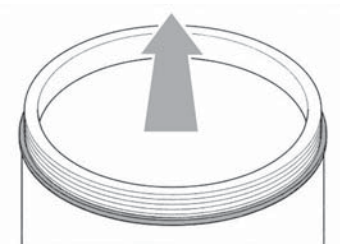


Fig. 21

- 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.

FR

#### 7.4. Démontez le robinet



Fig. 22

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

Pour démonter le robinet, procéder comme suit: placer la tige en position d'extraction maximum;





Fig. 23

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

## 7.5. Nettoyage réservoir



Fig. 24

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;

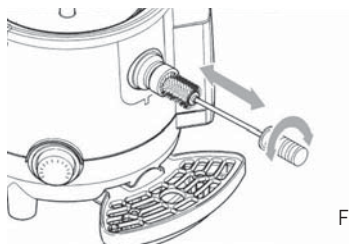


Fig. 25

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

FR



Fig. 26

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

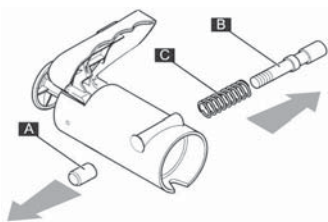


Fig. 27

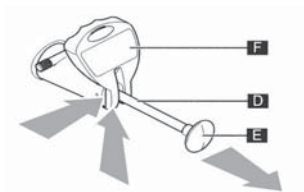


Fig. 28

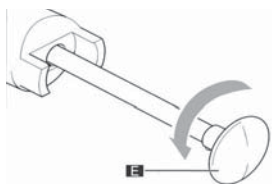


Fig. 29

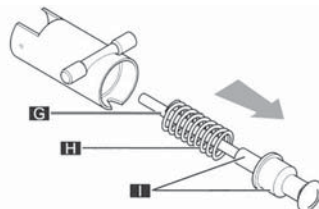


Fig. 30

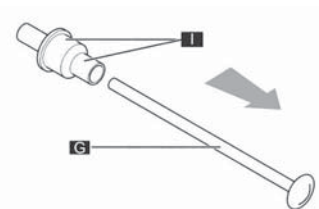


Fig. 31

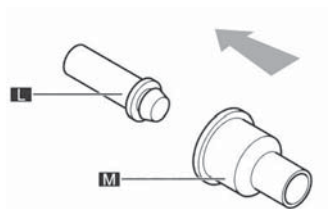


Fig. 32

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 glassières du tourillon, comme illustré en figure;
- dévisser le pommeau (E) en le tournant vers la droite, et en bloquant latige;
- 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 hy-

pochlorite 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



Fig. 33



Fig. 34

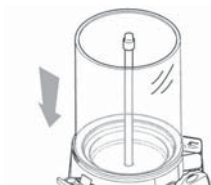


Fig. 35

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

FR

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.

- 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!**



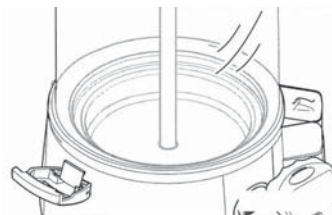


Fig. 36

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

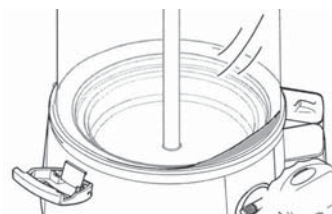


Fig. 37

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.



Fig. 38

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



Fig. 39

- introduire l'arbre agitateur dans son siège;

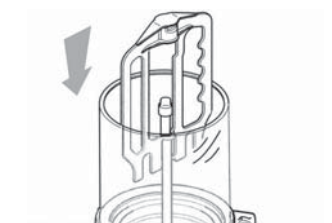


Fig. 40

- 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

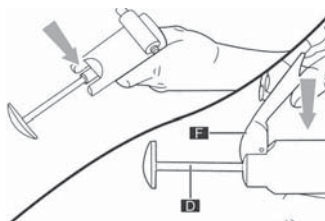


Fig. 41

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

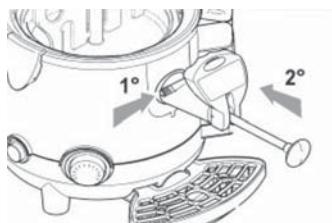


Fig. 42

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 para-

graphe 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

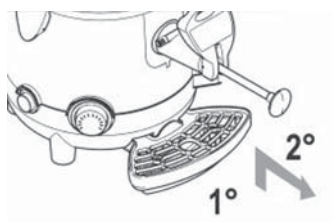


Fig. 43

**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.
- replacer 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.

FR



## 7.11. Nettoyage couvercle récipient



Fig. 44

- 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 courani.

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

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

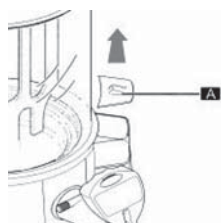


Fig. 45

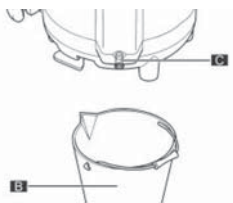


Fig. 46

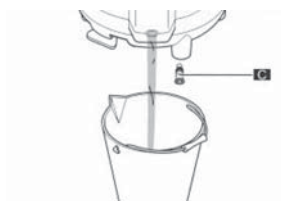


Fig. 47

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);
- 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 pièce de monnaie ou d'une clé hexagonale, visser le bouchon de vidage (C).
- extraire avec force le bouchon (C) et attendre la vidange totale de l'eau dans la chaudière.

### 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 vidange de la chaudière, voir paragraphe 7.11;
- introduire et fixer le bouchon de vidange eau chaudière;
- introduire de l'eau avec de la solution désinfec-

tante 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. 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 attendre et que la Machine se refroidisse.**

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

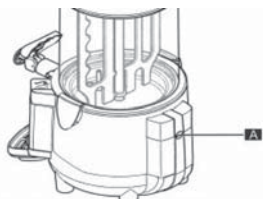


Fig. 48

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

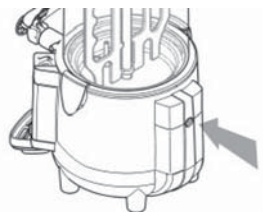


Fig. 49

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



## 8. INFORMATIONS POUR LES CONSOMMATEURS



Conformément à la directive 2002/96/CE, le symbole de la poubelle barrée apposé sur le produit signifie qu'à la fin de l'exploitation, le produit ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. Vous devez retourner l'appareil à un point de collecte spécialisé pour les équipements électriques et électroniques usagés.

Points de collecte des déchets ainsi que leur traite-

ment ultérieur, le recyclage et l'élimination des déchets facilitent une production d'autres dispositifs utilisant des matériaux recyclés, réduisant l'impact négatif sur l'environnement et la santé publique, causé par une mauvaise gestion des déchets.

Si vous vous débarrassez du produit en violation des lois applicables, des sanctions administratives seront appliquées.

## 9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE

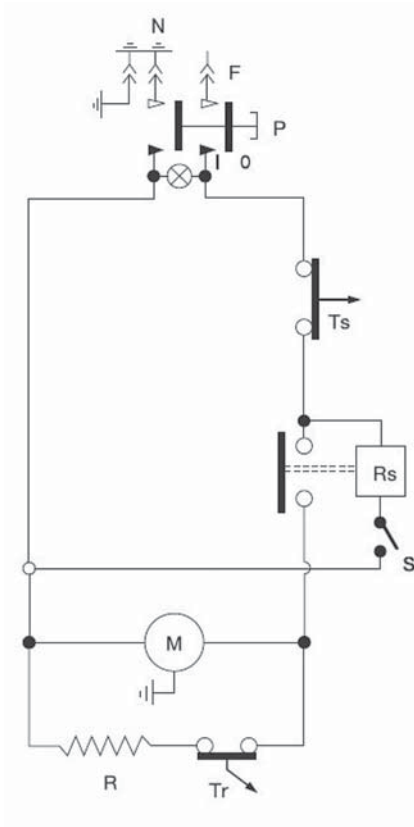
Problème	Cause	Remède
Le distributeur ne chauffe pas	Manque de tension	Assurez-vous que la fiche soit bien enfoncée dans la prise
	Interrupteur en position -OFF-	Déplacer l'interrupteur en position -ON-
	La thermosonde est intervenue	Contrôlez le protecteur thermique, voir rubr. 6.1.
	Le thermostat est 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

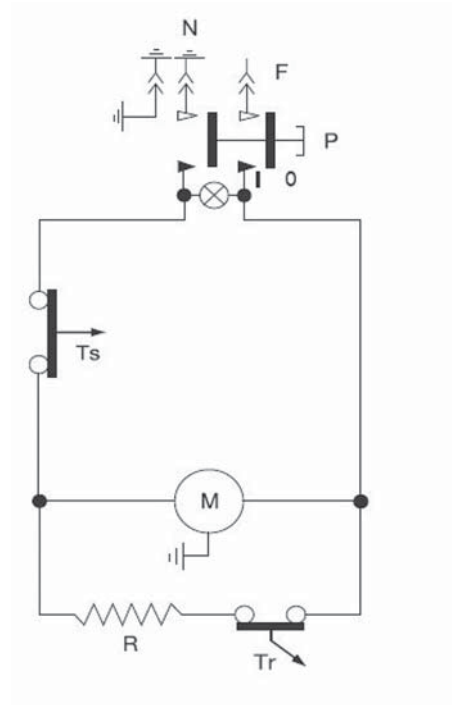


## 10. SCHEMA ELECTRIQUE

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



**INDEX**

1. COSTRUTTORE .....	129
2. DESCRIZIONE MACCHINA.....	130
3. SICUREZZA .....	132
4. MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO .....	133
5. INSTALLAZIONE .....	135
6. FUNZIONAMENTO .....	137
7. PULIZIA E MANUTENZIONE .....	139
8. DEMOLIZIONE .....	150
9. PROBLEMI - CAUSE - RIMEDI .....	151
10. SCHEMA ELETTRICO .....	152



Caro cliente,

grazie per aver acquistato questa apparecchiatura Hendi. Vogliate leggere attentamente questo manuale di utilizzo prima di mettere in funzione l'apparecchio al fine di evitare tutti danni derivanti da un'utilizzo inappropriato. Vogliate altresì leggere gli avvisi di sicurezza con la più grande attenzione.

---

### 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 requisiti richiesti.**

---

### 1.3. Struttura del manuale

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

---

#### 1.3.1. Scopo e contenuto

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

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

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

**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 in 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.

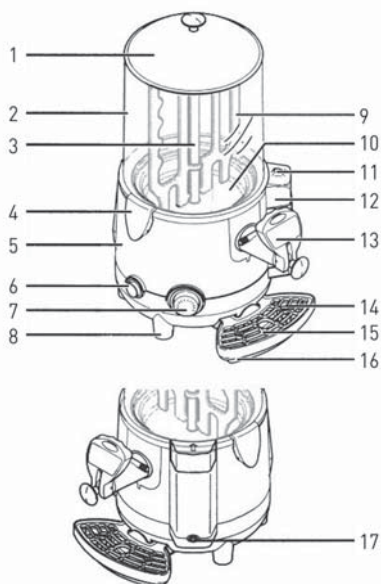
**Nel caso in cui il presente manuale sia danneggiato o perso, si dovrà richiederne immediatamente un'altra copia al costruttore o al distributore autorizzato del paese dove la macchina è utilizzata.**

## 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 5 Litri
- 3 Albero agitatore
- 4 Maniglie aggancio vasca
- 5 Corpo macchina
- 6 Interruttore generale
- 7 Termostato di regolazione temperatura cioccolato [°C - °F]
- 8 Corpo inferiore
- 9 Agitatore
- 10 Pentola
- 11 Coperchio vaschetta indicazione livello acqua caldaia
- 12 Vaschetta indicazione livello acqua caldaia
- 13 Gruppo erogazione prodotto (rubinetto)
- 14 Indicatore livello massimo del raccogliocce
- 15 Griglia vasca raccogliocce
- 16 Vasca raccogliocce
- 17 Tappo svuotamento acqua caldaia

Fig. 1

### 2.3. Dati Tecnici

Di seguito sono riportati i dati e le caratteristiche tecniche.

Modello	HENDI 274125
Dimensioni macchina	P: 410 mm x L: 280 mm x A: 460 mm
Peso (vasca vuota)	6,9 Kg
Potenza Massima Assorbita (W)	1006 W
Tensione di funzionamento (V)	230 V, 1 N, 50 Hz
Temperatura ambiente di	Min. 10°C, Max. 32°C
Numero vasche	1
Capacità di ciascuna vasca acqua	5 Litri
Pressione sonora	<< 70 dBA
Classe	N

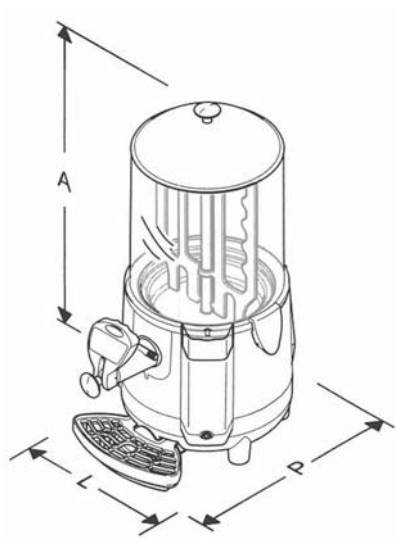


Fig. 2

**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.**

IT



## 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 Autorizzato dal Costruttore e/o comunque da personale specializzato ed addestrato.
- Non collocare la macchina vicino ad impianti di riscaldamento (come stufe o caloriferi).
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua od estintori a polvere.

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

- 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.

È da considerarsi uso improprio:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;

---

### 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 COPIA SOSTITUTIVA 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.

IT

---

## 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

Modello	Larghezza (L)	Profondità (P)	Altezza (H)	Peso
HENDI 274125	375 mm	375 mm	510 mm	8,8 kg



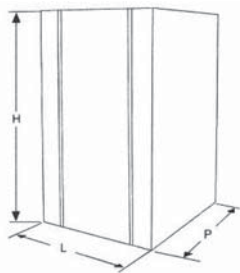


Fig. 3

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

#### 4.2. Trasporto e movimentazione

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

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

Sollevare l'imballo, e trasportarlo con cautela evitando percorsi accidentali 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.

IT

#### 4.3. Stoccaggio



Fig. 4

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

**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

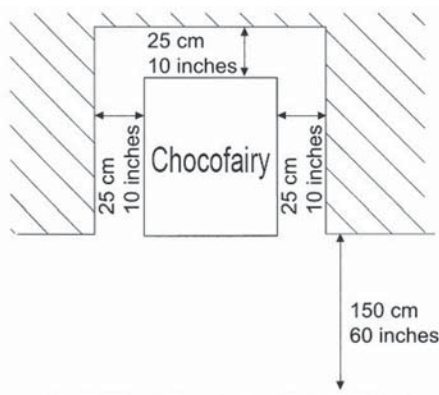


Fig. 5

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).

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.

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 installata la macchina sia piano, solido e fermo;
- che la macchina sia collocata ad almeno 20 cm (7.8 inch) dai bordi del piano utilizzato.



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

- aprire la parte superiore dell'imballo;
- sollevare ed estrarre 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 utilizzabili 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-.

- 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.**

IT 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;

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

**Évietato:**

- l'utilizzo di prolunghes diogni tipo;
- sostituire la spina originale;
- l'uso di 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

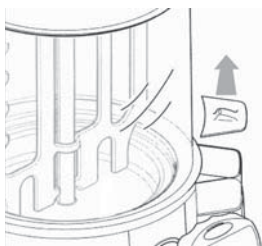


Fig. 6

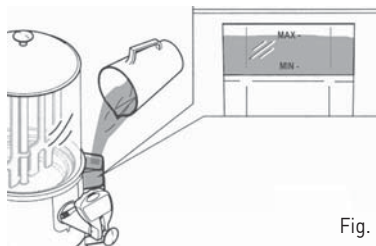


Fig. 7

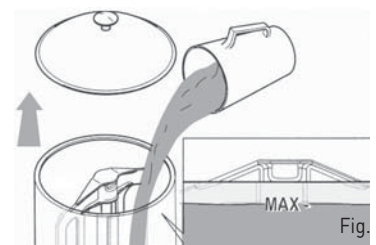


Fig. 8



Fig. 9

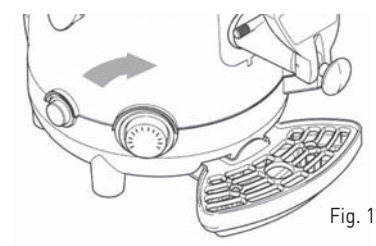


Fig. 10

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.**

- 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.

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

**funzionamento della macchina.**

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

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

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

## 6.2. Erogazione del prodotto

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

Per l'erogazione del prodotto procedere come segue: **Si consiglia di tenere l'asta in posizione di estrazione massima per favorire il flusso desiderato del prodotto.**

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

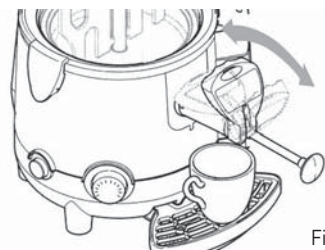


Fig. 11

**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.**

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

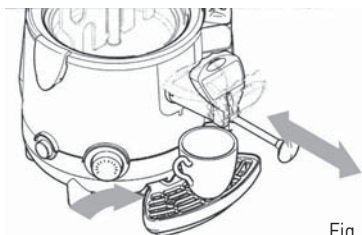


Fig. 12

## 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 sanitizzante), 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 spugnetta 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 sanitizzante 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 sanitizzazione sono operazioni che si devono compiere abitualmente con la massima cura per garantire la qualità della produzione ed in rispetto delle norme igieniche necessarie.

**La pulizia e la sanitizzazione di ogni vasca per cambio prodotto deve essere eseguita almeno ogni 2 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 di pulizia e sanitizzazione.

Nell'effettuare i lavori di Pulizia e Sanitizzazione, 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 sanitizzazione 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 spugnetta non abrasiva imbevuta di prodotto sanitizzante 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 sanitizzazione 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 spugnetta 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



Fig. 13

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.

É 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;

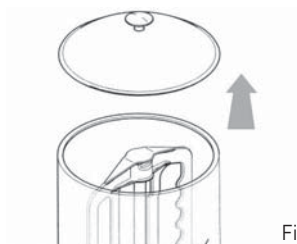


Fig. 14

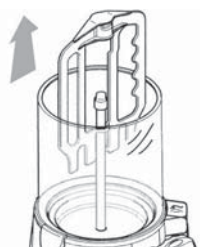


Fig. 15

- 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. 16

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

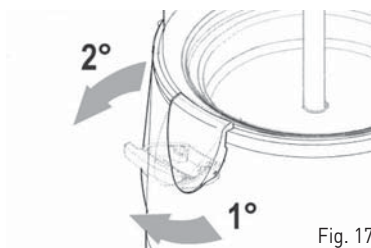


Fig. 17

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



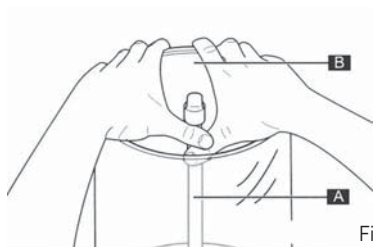


Fig. 18

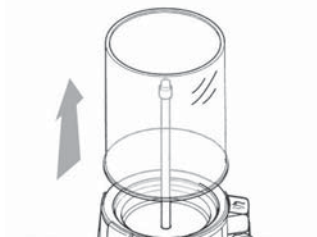


Fig. 19

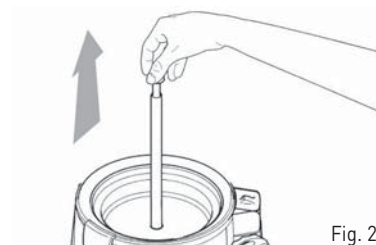


Fig. 20

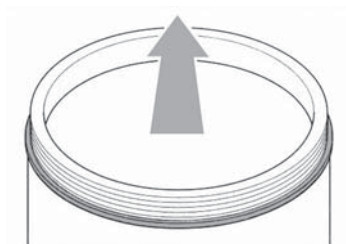


Fig. 21

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

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

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

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

#### 7.4. Rimozione rubinetto



Fig. 22

**È 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. 23

- 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;

## 7.5. Pulizia pentola



Fig. 24

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 o una spugnetta non abrasiva;

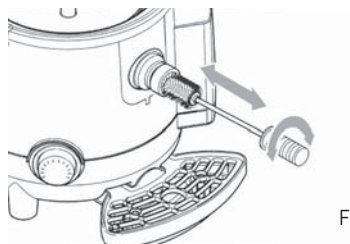


Fig. 25

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

IT



Fig. 26

- rimontare i 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.



## 7.6. Smontaggio rubinetto

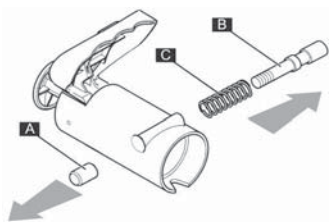


Fig. 27

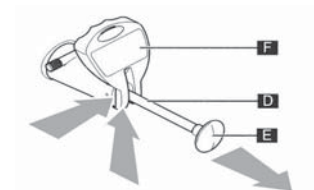


Fig. 28

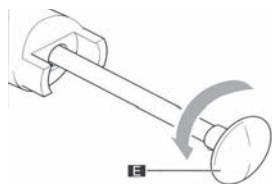


Fig. 29

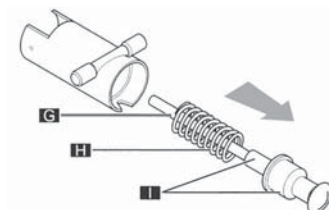


Fig. 30

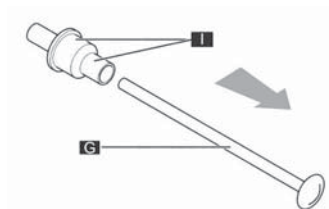


Fig. 31

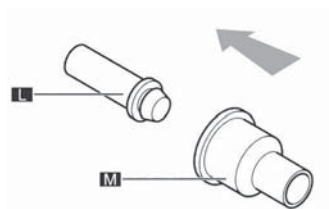


Fig. 32

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, come illustrato in figura;

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

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

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

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



## 7.7. Lavaggio e sanitizzazione componenti

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

Per eseguire correttamente questa procedura procedere come segue:

- riempire un recipiente con detergente ed acqua calda a 50-60°C (122-140°F);
- lavare i componenti smontati con la soluzione detergente;
- risciacquare con acqua calda;
- riempire un altro recipiente con una soluzione

sanitizzante a base di ipoclorito di sodio diluito in acqua per ottenere una concentrazione di cloro attivo dello 0,02%;

- immergere i componenti smontati nella soluzione sanitizzante;
- lasciare i componenti all'interno del recipiente con la soluzione sanitizzante per circa 30 min;
- risciacquare con acqua pulita;
- effettuare la pulizia del coperchio vasca, (vedi paragrafo 7.11);
- porre i componenti su un piano pulito e asciugarli.

## 7.8. Assemblaggio componenti lavati

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

### 7.8.1. Assemblaggio vasca

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

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



Fig. 33



Fig. 34



Fig. 35

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.

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

### **NON USARE GRASSO O VASELINA.**

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



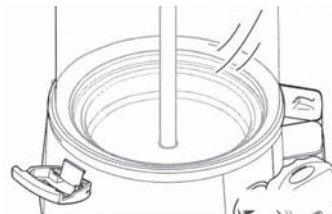


Fig. 36

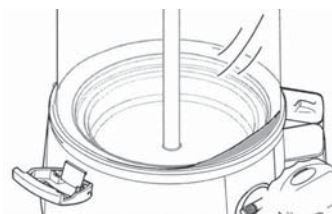


Fig. 37

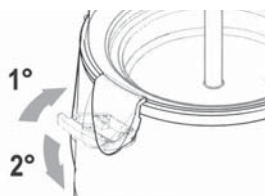


Fig. 38



Fig. 39

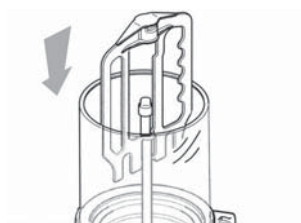


Fig. 40

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

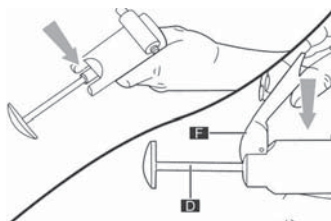


Fig. 41

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

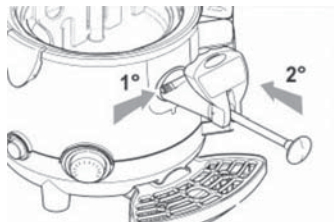


Fig. 42

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 spingendolo 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.**

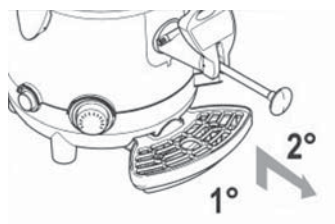


Fig. 43

- sollevare la vaschetta con la griglia ed estrarla dalla propria sede tirandola verso l'esterno;
- lavare la vaschetta e la griglia separatamente con acqua tiepida; asciugare tutti i componenti;
- riposizionare la griglia sopra la vaschetta;
- inserire la vaschetta nella sua sede e premerla verso il basso per renderla solidale con la macchina.



## 7.11. Pulizia coperchio vasca



Fig. 44

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

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

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

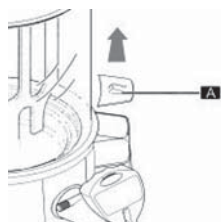


Fig. 45

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);

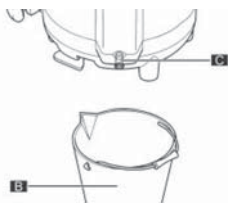


Fig. 46

- posizionare la macchina su una superficie piana e con la vaschetta di 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);

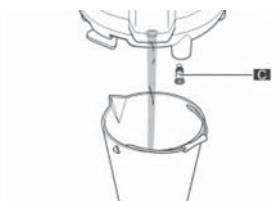


Fig. 47

- con l'utilizzo di una moneta o di una chiave a brugola, svitare il tappo di svuotamento (C).
- estrarre con decisione il tappo (C) ed attendere il completo svuotamento dell'acqua nella caldaia.

### 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. 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 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'in-

**terno 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.**

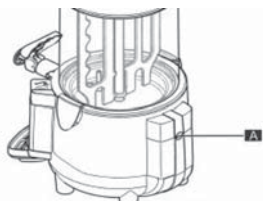


Fig. 48

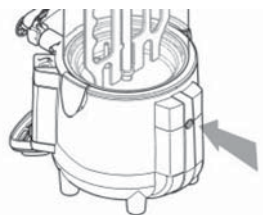


Fig. 49

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

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



---

### 7.16. Manutenzione periodica

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

Nel caso un componente 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 Direttiva 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

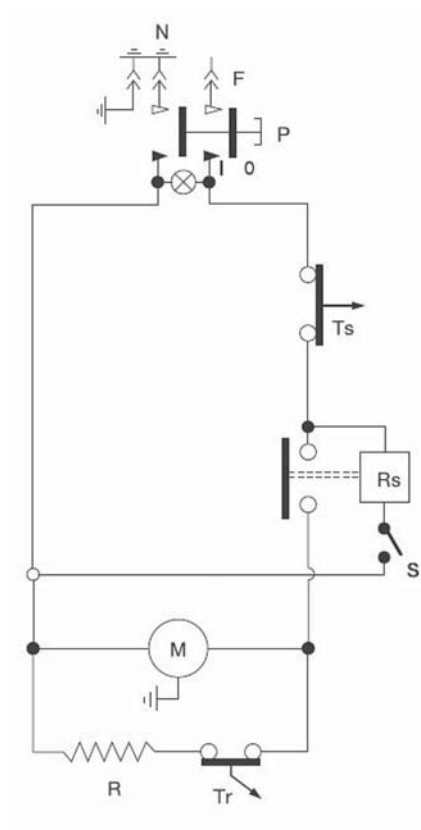
Problemi	Cause	Rimedi
Non scalda	Manca tensione	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella Spostare l'interruttore in posizione -ON-
	Interruttore in posizione -OFF-	Spostare l'interruttore in posizione -ON-
	È intervenuta la termosonda	Resettare il termostato come indicato nel paragrafo 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. is sanitization
	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

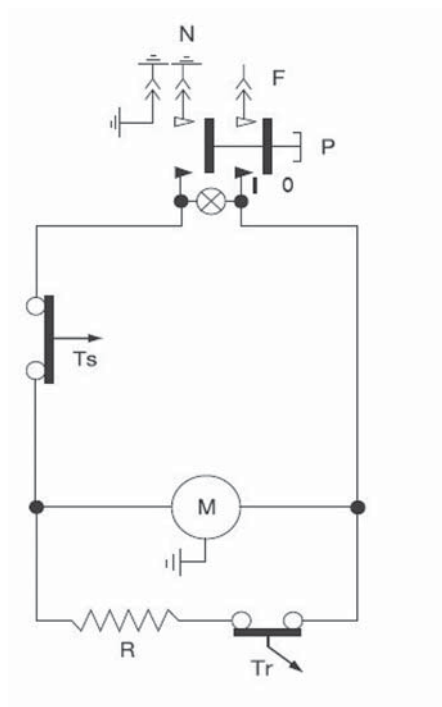


## 10. SCHEMA ELETTRICO

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









**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** [office.austria@hendi.eu](mailto:office.austria@hendi.eu)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. Zizinului nr. 106A, Complex Duplex 3 Hala G4  
Brasov 500407 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

**Hendi HK Ltd.**

1603-5, Tower II, Enterprise Square  
9 Sheung Yuet Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2801 5019  
**Fax:** +852 2801 5057  
**Email:** [info-hk@hendi.eu](mailto:info-hk@hendi.eu)

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.