

Ugolini

DELICE



ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

MANUALE D'ISTRUZIONI
OPERATOR'S MANUAL
CARNET D'INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi **Ugolini S.p.A. - Via Orobica 11 - 20139 Milano - Italy** dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che i prodotti **DELICE 230V 50Hz** sono conformi alle seguenti Normative:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-24 1994
- DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

In ottemperanza alle Direttive EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We **Ugolini S.p.A. - Via Orobica 11 - 20139 Milano - Italy** declare, under our responsibility, that the products **DELICE 230V 50Hz** are in conformity with the following Standards:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-24 1994
- DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

Following the provisions of the Directives EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Nous **Ugolini S.p.A. - Via Orobica 11 - 20139 Milano - Italy** déclarons, sous notre responsabilité, que les produits **DELICE 230V 50Hz** sont conformes aux Normes suivantes:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-24 1994
- DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

Conformément aux Directives EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.

EG-ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Wir **Ugolini S.p.A. - Via Orobica 11 - 20139 Milano - Italy** erklären auf eigene Verantwortung, daß die Produkte **DELICE 230V 50Hz** mit den folgenden Normen übereinstimmen:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-24 1994
- DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

Gemäß den EWG-Richtlinien EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros **Ugolini S.p.A. - Via Orobica 11 - 20139 Milano - Italy** declaramos, bajo nuestra responsabilidad, que los productos **DELICE 230V 50Hz** responden con las siguientes Normativas:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-24 1994
- DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

En cumplimiento de las Normas EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.

vedere targa dati sulla macchina
see data plate on the machine
voir la plaque sur l'appareil
siehe Dispenser Typenschild
ver la placa del distribuidor

Ugolini S.p.A.
L'Administratore Delegato
Giancarlo Ugolini

(luogo ed anno di prod. - place and mfr. year - lieu et an de production
Produktionsort und Produktionsjahr - lugar y año de producción)



GARANZIA

1. L'apparecchio è garantito per un periodo di dodici mesi dalla data di acquisto. Tale data viene certificata dalla ricevuta e/o fattura fiscale e/o da un documento di consegna rilasciato dal Rivenditore.
2. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.
3. Non sono coperte dalla garanzia le parti aventi funzione estetica e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata installazione o manutenzione, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, di trasporto senza dovute cautele, di circostanze che comunque non possano farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.
Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione elettrica e idrica.
4. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nelle apposite "Istruzioni", concernenti in particolare le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.
5. Nel caso di apparecchi per i quali sia previsto l'intervento a domicilio, l'acquirente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore presso il fabbricante alla data dell'intervento. Qualora l'apparecchio venga riparato presso uno dei laboratori autorizzati dal fabbricante, le spese ed i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'acquirente.
6. Trascorsi dodici mesi dall'acquisto decade il diritto di garanzia e l'assistenza verrà esplicita addebitando, oltre alle spese di manodopera, anche il costo delle parti sostituite e quello di trasporto.
7. Sono esclusi la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.
8. E' escluso dalla garanzia l'apparecchio la cui targa di identificazione risulti manomessa, asportata o comunque in condizioni tali da non rendere possibile l'identificazione certa dell'apparecchio stesso.
9. Tale garanzia è valida solo in Italia.

1 CARATTERISTICHE TECNICHE

	Delice	
Contenitori trasparenti smontabili	n	1
Capacità singolo contenitore, circa	l	5
Dimensioni:		
larghezza	cm	24
profondità	cm	32
altezza	cm	49
Peso netto, circa	kg	8
Peso lordo, circa	kg	13
Termostati regolabili	n	2
Livello di rumorosità inferiore a 70 dB (A)		



IMPORTANTE

Caratteristiche elettriche: leggere i dati riportati sulla targa di ogni singolo distributore; questa è situata sotto il distributore stesso. I numeri di matricola degli apparecchi sono preceduti dal simbolo #. I dati riportati sulla targa sono sempre quelli a cui fare riferimento.

E' riservato il diritto di modifica senza preavviso.

2 INTRODUZIONE

Si consiglia di leggere attentamente questo libretto di istruzioni allo scopo di conoscere tutte le caratteristiche del distributore.

Come tutti i prodotti meccanici, anche questo distributore richiede pulizia e cura. Il suo buon funzionamento inoltre può essere compromesso da eventuali errori compiuti dall'operatore durante le fasi di smontaggio e pulizia. Per questo motivo è importante che le procedure di smontaggio, lavaggio, sanitizzazione e rimontaggio, essendo operazioni giornaliere, siano conosciute senza possibilità di errore da tutto il personale responsabile del distributore.

3 INSTALLAZIONE

- 1 - Estrarre il distributore dall'imballo, che è consigliabile conservare per future necessità.
- 2 - Controllare che il distributore non abbia subito danni da trasporto. In caso contrario, provvedere immediatamente ad effettuare il reclamo presso lo spedizioniere.
- 3 - Appoggiare il distributore su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo.
- 4 - Prima di collegare elettricamente il distributore controllare che la tensione di rete sia quella corretta indicata in targa. Collegare il distributore a una rete monofase, servendosi di una presa completa di messa a terra secondo quanto stabilito dalle norme vigenti. Se il distributore è fornito senza spina, collegare al cavo una spina conforme alle norme vigenti nel vostro Paese, provvista di spinotto o contatti di terra ed adatta a correnti di almeno 10 A 250 V (per aree aventi tensioni di 220-230 V 50-60 Hz) e 20 A 250 V (per aree aventi tensioni di 100-115 V 50-60 Hz). Nel caso si volesse realizzare un collegamento fisso alla rete, collegare il cavo ad un interruttore a parete di tipo bipolare con apertura dei contatti di almeno 3 mm. Non usare prolunghe per collegare elettricamente l'apparecchio.



ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra; in caso contrario è possibile causare shock elettrici alle persone o danneggiare il distributore.

- 5 - Il distributore non esce prelavato e sanitzato dalla fabbrica. Prima dell'uso esso deve essere smontato, lavato e sanitzato seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 PULIZIA.

4 PER UN FUNZIONAMENTO SICURO

- 1 - **Non** usare il distributore prima di aver letto il presente libretto d'istruzioni.
- 2 - **Non** usare il distributore se non correttamente collegato a terra.
- 3 - **Non** usare prolunghe per collegare elettricamente il distributore.

- 4 - **Non** mettere in funzione il distributore se questo non è chiuso e bloccato con viti.
- 5 - **Non** introdurre dita o oggetti nelle fessure di raffreddamento e nell'apertura del rubinetto.
- 6 - **Non** aprire il distributore per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che esso sia scollegato elettricamente.
- 7 - **Non** rimuovere il contenitore quando la macchina è in funzione.



ATTENZIONE

Al fine di evitare scottature non rimuovere il contenitore fino a quando la piastra riscaldante non è fredda.



ATTENZIONE

Non rimuovere il contenitore dal distributore quando questo contiene prodotto caldo.

5 ISTRUZIONI PER L'USO

- 1 - Lavare e sanitzare il distributore prima di utilizzarlo seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 PULIZIA.
- 2 - Riempire il contenitore con il prodotto desiderato, preparato secondo le istruzioni del produttore.
- 3 - Montare il coperchio sopra il contenitore accertandosi che questo sia posizionato correttamente.
- 4 - Agire sui comandi (vedere capitolo 5.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI).
- 5 - Il distributore deve sempre funzionare con il coperchio montato al fine di prevenire un'eventuale contaminazione del prodotto.
- 6 - Il distributore deve funzionare ininterrottamente: il riscaldamento si arresterà automaticamente quando il prodotto sarà pronto per la distribuzione. Il dispositivo di agitazione continuerà a funzionare.
- 7 - Il distributore è dotato di contenitore a fondo chiuso rimovibile al fine di agevolare le operazioni di pulizia e sanitzazione.

5. 1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Il distributore è provvisto di un interruttore generale le cui funzioni sono le seguenti:

Posizione 0 : il distributore è spento.

Posizione I : funziona sia il dispositivo di agitazione che il riscaldamento.

Il distributore è poi dotato di un termostato, posto sul lato destro, per la regolazione della temperatura del prodotto.

Nota: il distributore è inoltre dotato di un secondo termostato, posto sotto il distributore, per la regolazione della temperatura della piastra riscaldante. Esso viene tarato in fabbrica. In caso di necessità, per prevenire eventuali bruciature del prodotto, è comunque possibile agire su tale termostato riducendo la temperatura della piastra riscaldante. In questo caso si allungheranno i tempi di riscaldamento del prodotto e non sarà mai possibile ottenere un prodotto ad una temperatura superiore a quella impostata per la piastra riscaldante.

5. 2 SUGGERIMENTI

Preparazione della cioccolata: seguendo il metodo artigianale, stemperare bene il cacao in una casseruola prima di versarlo nel contenitore del distributore. Usando prodotti istantanei confezionati attenersi invece alle istruzioni del fabbricante. Con questo genere di prodotti la miscelazione può essere effettuata direttamente nel contenitore.

Azionare quindi il distributore mettendo l'interruttore in posizione I. Ruotare la manopola del termostato fino alla posizione 90 °C ottenendo così la temperatura di cottura del prodotto. Quando la cioccolata sarà pronta abbassare la temperatura al valore desiderato per la distribuzione agendo sulla manopola del termostato.



IMPORTANTE

Prima di spegnere completamente il distributore (interruttore in posizione 0), portare il termostato nella posizione di minima temperatura ed attendere che il prodotto si raffreddi. Ciò evita che il prodotto stesso, (se non agitato) si incolli sulla piastra riscaldante.

5. 3 PULIZIA

Pulizia e lavaggio sono fondamentali per garantire la perfetta conservazione del gusto della bevanda e la massima efficienza del vostro distributore. Le procedure descritte nel seguito devono essere considerate di carattere generale e possono variare per effetto della regolamentazione sanitaria vigente.

Prima dello smontaggio per il lavaggio il distributore deve essere svuotato del prodotto.

5. 3. 1 SMONTAGGIO



ATTENZIONE

Prima di procedere allo smontaggio di qualsiasi componente disconnettere sempre elettricamente l'apparecchio togliendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

- 1 - Svuotare il contenitore e togliere il coperchio.
- 2 - Sfilare il mescolatore dall'albero centrale.
- 3 - Disassemblare il rubinetto con la sequenza indicata (vedere figura 1).

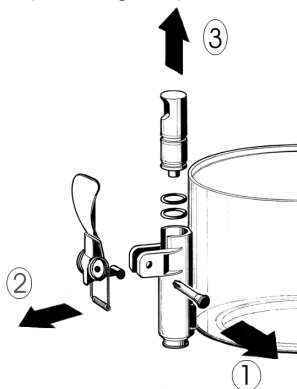


figura 1

- 4 - Togliere il contenitore, sollevandolo verso l'alto.
- 5 - Sfilare il cassetto raccogliogocce e svuotarlo.

5. 3. 2 LAVAGGIO



ATTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.



IMPORTANTE

Non lavare alcun componente della macchina in lavastoviglie.

- 1 - Preparare in una bacinella circa quattro litri di acqua calda (45-60°C) e detersivo specifico rispettando con attenzione le prescrizioni del fabbricante; una soluzione troppo concentrata può infatti causare danni alle parti da lavare, mentre una troppo diluita può non detergere a sufficienza. Non usare detersivi abrasivi.



IMPORTANTE

Al fine di evitare danni al distributore utilizzare solo detersivi compatibili con le parti in plastica.

- 2 - Usare una spazzola adatta e lavare accuratamente con la soluzione detergente tutte le parti a contatto con la bevanda.



ATTENZIONE

Durante il lavaggio del distributore non usare eccessiva quantità di acqua in vicinanza dei componenti elettrici; in caso contrario è possibile causare shock elettrici o danneggiare il distributore.

- 3 - Risciacquare tutte le parti lavate con acqua corrente.

5. 3. 3 SANITIZZAZIONE

La sanitizzazione deve essere eseguita immediatamente prima di mettere in funzione il distributore; evitare che questo rimanga inattivo per lungo tempo dopo la sanitizzazione.

- 1 - Prima di iniziare le procedure descritte nel seguito lavarsi le mani con un sapone antibatterico.
- 2 - Preparare in una bacinella circa quattro litri di soluzione di acqua calda (45-60°C) e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaino ogni 2 litri di acqua.
- 3 - Immergere nella soluzione tutte le parti da sanitizzare per il tempo indicato dal fabbricante del prodotto.
- 4 - Fare asciugare all'aria, su una superficie pulita, le parti sanitizzate.
- 5 - Asciugare le parti esterne del distributore senza usare panni abrasivi.

5. 3. 4 RIMONTAGGIO

- 1 - Inserire cassetto raccogli gocce e griglia nella sua sede.
- 2 - Lubrificare il pistone rubinetto (nella zona A indicata in figura 2) utilizzando esclusivamente il grasso fornito dal fabbricante o altro **grasso per uso alimentare**.

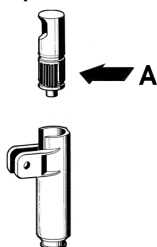


figura 2

- 3 - Riasssemblare il rubinetto sul contenitore con sequenza inversa rispetto a quanto fatto per lo smontaggio (vedere figura 1).
- 4 - Montare il contenitore infilando l'albero centrale nell'apposita sede.
- 5 - Inserire il mescolatore nell'albero centrale.
- 6 - Posizionare il coperchio sul contenitore.

6 MANUTENZIONE


- 1 - **Ogni giorno:** controllare il distributore e

verificare che non ci siano perdite di prodotto dalle guarnizioni. Se si notano perdite, controllare prima di tutto che il distributore sia correttamente montato, quindi verificare che le guarnizioni non necessitino di lubrificazione e infine che non siano difettose o usurate; in tal caso sostituirle con ricambi originali del fabbricante.

- 2 - Al fine di prevenire danni al distributore le parti in plastica devono essere lubrificate solo con il grasso fornito dal fabbricante o con altro grasso compatibile con polycarbonato.

1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

		DELICE
Transparent removable bowls	n	1
Capacity of each bowl, approx.	l	5
Dimensions:		
width	cm	24
depth	cm	32
height	cm	49
Net weight, approx.	kg	8
Gross weight, approx.	kg	13
Adjustable thermostats	n	2
Noise level lower than 70 dB (A)		


IMPORTANT

Electric specifications: read the information on the data plate of each single dispenser, situated on the underside. The serial number of the units is preceded by #

The manufacturer reserves the right to make changes without any prior notification.

2 INTRODUCTION


Read this instruction manual carefully to know the specifications of the dispenser. As all mechanical products, this unit requires cleaning and maintenance. Its working order can be compromised by possible errors made by the operator during disassembly and cleaning. For this reason it is important that the staff in charge of the dispenser is qualified to carry out the day to day operations, which are dismantling, cleaning, sterilisation and reassembly.

3 INSTALLATION

- 1 - Remove the dispenser from the packaging. (This should be kept for any future requirement)
- 2 - Check the dispenser has not been damaged during transport. The forwarding agent must be notified immediately of any claim.
- 3 - Install the dispenser on a counter top that

will support its weight, even with a full load.

- 4 - Before connecting the dispenser electrically check that the voltage (in the network) is as shown on the data plate. Plug the unit into a grounded, protected single phase electrical supply according to the applicable electrical codes and the specifications of your machine. If the dispenser has no plug, conforming to the regulations in your Country, to the cable, supplied with an earthing pin or earthing contact and suitable to currents of at least 10A 250V (for areas with tension of 220V-230V 50-60Hz) and 20A 250V (for areas with tension of 100-115V 50-60Hz). If you want to make a fixed connection to the network, connect the cord to a bipolar wall breaker with a contact gap of at least 3mm. not use extension cords to connect the unit electrically.


ATTENTION

Ensure that the unit is grounded correctly; if not it may cause electric shock to persons or damage the dispenser.

- 5 - The dispenser does not leave the factory presanitized and sanitized. Prior to use it must be disassembled, cleaned and sanitized according to the instructions in chapter 5.3 CLEANING.

4 TO OPERATE SAFELY


- 1 - Read the instruction booklet before using the dispenser.
- 2 - Use the dispenser only if it is grounded correctly.
- 3 - Do not use extension cords to connect the dispenser electrically.
- 4 - Do not operate the dispenser if it is not closed and blocked with screws.
- 5 - Do not place fingers or objects in the cooling fissures and faucet outlet panels louvers.
- 6 - Do not open the dispenser for cleaning or maintenance without ensuring it has been disconnected from the electricity.
- 7 - Do not remove the container when the unit

is in operation.



ATTENTION

Do not remove the container until the hot plate is cold.



ATTENTION

Do not remove the container from the dispenser when it contains hot products.

5 OPERATING PROCEDURES

- 1 - Clean and sanitized the dispenser prior to use following the instructions in chapter 5.3 CLEANING.
- 2 - Fill the bowl with the product, prepared according to the instructions of the manufacturer.
- 3 - Install the cover above the container making sure that it is placed correctly.
- 4 - Set the control switch (see chapter 5.1. COMMAND DESCRIPTIONS)
- 5 - The dispenser should always operate with the cover installed in order to prevent possible contamination of the product.
- 6 - The dispenser must run uninterruptedly; heating will stop automatically when the product is ready for dispensing. The mixing device will continue to operate.
- 7 - The dispenser is supplied with a container with a closed removable bottom to facilitate cleaning and sterilisation.

5.1 DESCRIPTION OF CONTROLS

The dispenser is equipped with a general switch whose functions are:

- Position 0 : power is turned off
- Position I : mixer and heating device in working order

The dispenser is equipped with a thermostat, on the right side, to adjust the temperature of the product.


Comment: the dispenser is also equipped with a second thermostat on the underside to regulate the temperature of the hot plate. This is calibrated in the factory. If necessary, it is possible to act on the thermostat reducing the temperature of the hot plate to prevent possible

burns. This will lengthen the heating time of the product and it will never be possible to obtain a product at a higher temperature to that set for the hot plate.

5.2 OPERATION HELPFUL HINTS

hot chocolate: preparation following the traditional artisan method, mix the cocoa with milk or water well in a pan before pouring it into the bowl. Follow the instructions of the manufacturer if using packaged instantaneous products. It is possible to mix these directly in the container.

Activate the dispenser turning the switch to position 1. Turn the thermostat knob to 90°C to obtain the cooking temperature of the product. When the hot chocolate is ready lower the temperature to the value required for dispensing turning the thermostat knob.



IMPORTANT

Before switching off the dispenser completely (switch at position 0), bring the thermostat to the lowest temperature and wait for the product to cool down. This stops the product (if not agitated) from sticking to the hot plate

5.3 CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

Cleaning and sanitizing are essential to maintain perfect taste and maximum efficiency from your dispenser. The procedures described below are general and can vary due to the sanitary regulations of the local health authorized.

The product must be taken out of the dispenser before it is disassembled for cleaning.

5. 3. 1 DISASSEMBLY

ATTENTION

Before proceeding to disassemble any component always disconnect the unit from the electricity removing the plug or switching off the 2 pole wall breaker.

- 1 - Empty the bowl and remove the lid
- 2 - Remove the mixer from the central shaft
- 3 - Dismantle the faucet following the sequence shown (see fig. 1)

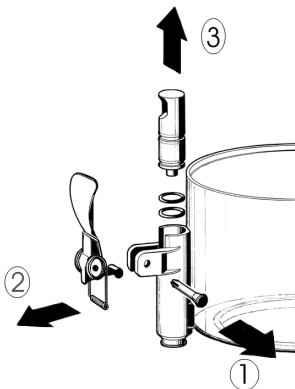


figure 1

- 4 - Remove the container, lifting it upwards.
- 5 - Remove the drip-tray and empty it.

5. 3. 2 CLEANING

ATTENTION

Before cleaning disconnect the dispenser from the electricity taking out the plug or turning off the outside switch on the wall.

- 1 - Prepare approx. four litres (2 gallons) of hot water (45-60° C) and specific detergent in a bowl according to the instructions of the manufacturer; a solution, which is too concentrated, may cause damage to the parts to be washed, one that is too diluted

IMPORTANT

Do not wash any component of the machine in the dishwasher.

will not clean adequately. Do not use abrasive detergents.

IMPORTANT

Use detergents compatible with the plastic parts to avoid damaging the dispenser.

- 2 - Use a suitable brush and carefully clean all the parts in contact with the drink

ATTENTION

Do not use excessive amounts of water near the electric components of the dispenser when washing it as this can cause electric shock or damage the dispenser.

- 3 - Rinse all the washed parts in running water.

5. 3. 3 SANITIZING

The dispenser must be sanitized prior to starting the machine. Do not allow the unit to sit for extended periods of the time after sanitization

- 1 - Before starting the procedure described below wash hands with an anti-bacterial soap.
- 2 - Prepare at least four litres of hot water (45-60°C) and sterilising product legally approved in your Country, following the instructions of the manufacturer. If there is no specific sterilising product prepare a solution of water and bleach in the following ratio: 1 tbsp: 2 litres of water.
- 3 - Immerse all the parts to be sterilised in the solution for the time indicated by the manufacturer.
- 4 - Allow the sterilised parts to air dry on a

clean surface.

- 5 - Use non-abrasive cloths to dry the external parts.

5. 3. 4 ASSEMBLY

- 1 - Put the drip-tray and grill in place
- 2 - Lubricate the faucet piston (in the area A shown in fig. 2) using only the grease supplied by the manufacturer or other oil used for food.

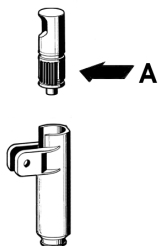


figure 2

- 3 - Reassemble the faucet assembly on the container in the opposite way to which it was dismantled (see fig. 1).
- 4 - Install the container putting the central shaft in place.
- 5 - Insert the mixer in the central shaft
- 6 - Position the cover on the container.

6 MAINTENANCE

- 1 - Daily: check the dispenser for any loss of product from the gaskets. If there is, first check the dispenser is assembled correctly making sure that the gaskets need no lubricating and they are not faulty or worn. In this case they must be replaced with original parts.
- 2 - To avoid damage to the dispenser the plastic parts must be lubricated only with the grease supplied by the manufacturer or other grease compatible with polycarbonate.

1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	DELICE	
Réservoirs transparents démontables	n	1
Capacité chaque réservoir, environ	l	5
Dimensions:		
largeur	cm	24
profondeur	cm	32
hauteur	cm	49
Poids net, environ	kg	8
Poids brut, environ	kg	13
Thermostats réglables	n	2
Niveau de bruit inférieur à 70 dB (A)		



IMPORTANT

Caractéristiques électriques : lire les données qui figurent sur la plaquette de chaque distributeur. Cette plaquette se trouve sous le distributeur. Les numéros d'immatriculation des appareils sont précédés du symbole #. Les données figurant sur la plaquette sont toujours celles auxquelles vous devez faire référence.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans avertissement préalable.

2 INTRODUCTION

Nous vous recommandons de lire attentivement ce carnet d'instructions, de façon à connaître toutes les caractéristiques du distributeur.

Comme tous les produits mécaniques, ce distributeur nécessite hygiène et soin. Son bon fonctionnement peut être compromis par d'éventuelles erreurs de l'opérateur au cours des phases de montage et de nettoyage. C'est la raison pour laquelle il est important que les procédures quotidiennes de démontage et remontage soient connues par tout le personnel responsable du distributeur sans courir le risque de commettre des erreurs.

3 INSTALLATION

- 1 - Retirez le distributeur de l'emballage. Nous vous conseillons de conserver l'emballage, vous pourriez en avoir besoin plus tard.
- 2 - Assurez-vous que le distributeur n'a pas subi de dommages au cours du transport. Si c'est le cas, présentez immédiatement une réclamation auprès du transporteur.
- 3 - Posez le distributeur sur un comptoir qui supporte son poids lorsqu'il est plein.
- 4 - Avant d'effectuer les branchements électriques, vérifiez que la tension du réseau est la même que celle indiquée sur la plaquette. Branchez le distributeur à un réseau monophasé à l'aide d'une prise comprenant la mise à la terre, conformément aux normes en vigueur. Si le distributeur n'en est pas doté, utilisez une fiche conforme aux normes de votre pays pourvue de fiche ou contacts de terre et adaptée à des courants d'au moins 10A 250V (pour les endroits qui ont une tension de 220-230V 50-60Hz) et 20A 250V (pour les endroits qui ont une tension de 100-115V 50-60Hz). Si vous voulez réaliser un branchement fixe au réseau, branchez le câble à un dispositif bipolaire de coupure fixé au mur dont les ouvertures de contact sont d'au moins 3 mm. N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil au réseau électrique.



ATTENTION

Vérifiez que l'appareil est correctement relié à la terre. S'il ne l'est pas, les personnes pourraient subir des chocs électriques et le distributeur pourrait être endommagé.

- 5 - Le distributeur n'est ni lavé ni désinfecté avant de sortir de la fabrique. Avant de l'utiliser, il vous faut le démonter, le laver et le désinfecter suivant les indications du chapitre 5.3 NETTOYAGE.

4 POUR UN FONCTIONNEMENT SANS DANGER

- 1 - N'utilisez pas le distributeur avant d'avoir lu ce carnet d'instructions.
- 2 - N'utilisez pas le distributeur s'il n'est pas correctement relié à la terre.
- 3 - N'utilisez pas de rallonge pour le branchement électrique du distributeur.
- 4 - Ne mettez pas le distributeur en fonction si les panneaux ne sont pas en place et fixés

par des vis.

- 5 - N'introduisez pas les doigts ou des objets dans les fentes des panneaux ou dans l'ouverture du robinet.
- 6 - N'ouvrez pas le distributeur pour le nettoyage ou l'entretien sans vous être assuré qu'il est débranché.
- 7 - Ne retirez pas le conteneur lorsque la machine est en route.



ATTENTION

Ne retirez pas le conteneur tant que la plaque chauffante est chaude.



ATTENTION

Ne retirez pas le conteneur du distributeur lorsque celui-ci contient du produit chaud.

5 MODE D'EMPLOI

- 1 - Avant d'utiliser le distributeur, lavez-le et désinfectez-le suivant les indications du chapitre 5.3 NETTOYAGE.
- 2 - Remplissez le conteneur du produit voulu préparé selon les indications du producteur.
- 3 - Montez le couvercle sur le conteneur en veillant à le positionner correctement.
- 4 - Agissez sur les commandes (voir chapitre 5.1 DESCRIPTION DES COMMANDES).
- 5 - Le distributeur doit toujours fonctionner à couvercle fermé, afin d'éviter une éventuelle contamination du produit.
- 6 - Le distributeur doit fonctionner sans interruption. Le chauffage s'arrêtera automatiquement lorsque le produit sera prêt à la distribution. Le dispositif d'agitation continuera à fonctionner.
- 7 - Le distributeur est équipé d'un conteneur à fond clos amovible afin de faciliter les opérations de nettoyage et désinfection.

5.1 DESCRIPTION DES COMMANDES

Le distributeur est doté d'un interrupteur général dont les fonctions sont :

Position 0 : le distributeur est éteint.

Position I : l'agitateur et le ventilateur sont en fonction.

Le distributeur est équipé d'un thermostat, placé sur le côté droit, pour le réglage de la température du produit.

Note: le distributeur est équipé d'un second thermostat, situé sous l'appareil, pour le réglage de la température de la plaque chauffante. Il est calibré par le fabricant. Au besoin, pour éviter de brûler le produit, vous pouvez agir sur le thermostat et réduire la température de la plaque chauffante. Dans ce cas, le temps de chauffe du produit sera plus long, et le produit n'atteindra jamais une température supérieure à celle qui est paramétrée pour la plaque chauffante.

5.2 SUGGESTIONS

Préparation du chocolat chaud : conformez-vous à la production artisanale. Diluez bien le cacao dans une casserole avant de le verser dans le conteneur du distributeur. Si vous utilisez des produits instantanés emballés, suivez les indications du fabricant. Avec ce genre de produits le mélange peut être effectué directement dans le conteneur.

Actionnez ensuite le distributeur en plaçant l'interrupteur en position I. Tournez le bouton du thermostat jusqu'à la position 90°C de façon à obtenir la température de cuisson du produit. Lorsque le chocolat est prêt, baissez la température à la valeur désirée pour la distribution en tournant le bouton du thermostat.



IMPORTANT

Avant d'éteindre complètement le distributeur (interrupteur en position 0), placez le thermostat sur la température minimum et attendez que le produit refroidisse. Cela évite que le produit, s'il n'est pas agité, ne se colle à la plaque chauffante.

5.3 NETTOYAGE

Laver et nettoyer le distributeur sont des opérations fondamentales pour une parfaite conservation du goût de la boisson et la meilleure efficacité de votre distributeur. Les procédures décrites ci-après doivent être considérées comme des opérations de caractère général et peuvent varier selon les

normes sanitaires en vigueur.

Videz le produit avant de démonter le distributeur pour le nettoyer.

5. 3. 1 DEMONTAGE



ATTENTION

Avant de procéder à toute intervention de démontage, débranchez toujours le distributeur en sortant la fiche de la prise électrique ou en arrêtant le dispositif bipolaire de coupure fixé au mur.

- 1 - Videz le conteneur et retirez le couvercle.
- 2 - Faites glisser le mélangeur de l'arbre central.
- 3 - Démontez le robinet selon la séquence indiquée (voir figure 1).

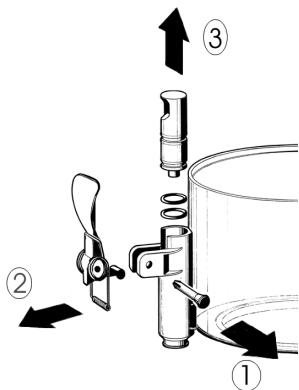


figure 1

- 4 - Retirez le conteneur en le soulevant vers le haut.
- 5 - Faites glisser vers l'extérieur le tiroir qui recueille les gouttes et videz-le.

5. 3. 2 LAVAGE



ATTENTION

Avant de procéder à toute intervention de nettoyage, débranchez toujours le distributeur en sortant la fiche de la prise électrique ou en arrêtant le dispositif de coupure fixé au mur.



IMPORTANT

Ne lavez aucun des éléments de l'appareil au lave-vaisselle.

- 1 - Dans une bassine, préparez environ quatre litres d'eau chaude (45-60°C) et du produit lavant spécial en vous conformant aux prescriptions du fabricant. Une solution trop concentrée peut endommager les pièces à laver et une solution trop diluée peut ne pas nettoyer correctement. N'utilisez pas de produits abrasifs.



IMPORTANT

Pour ne pas endommager le distributeur, utilisez uniquement des produits lavant adaptés aux pièces en plastique.

- 2 - Utilisez une brosse adaptée et lavez soigneusement à l'aide de la solution nettoyante toutes les pièces qui sont en contact avec la boisson.



ATTENTION

Durant le lavage du distributeur, veillez à ne pas utiliser trop d'eau à proximité des composants électriques : vous pourriez provoquer des chocs électriques ou endommager le distributeur.

- 3 - Rincez toutes les pièces lavées à l'eau courante.

5. 3. 3 DESINFECTION

La désinfection doit être effectuée avant de mettre en marche le distributeur. Evitez que celui-ci reste trop longtemps inactif après avoir été désinfecté.

- 1 - Avant de commencer les procédures décrites ci-après, lavez-vous les mains avec du savon antibactérien.
- 2 - Dans une bassine, préparez environ quatre litres d'eau chaude (45-60°C) et de produit désinfectant approuvé par les autorités de votre pays en respectant les doses indiquées par le fabricant. En l'absence de produit désinfectant spécifique, préparez une solution d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) dans les proportions suivantes : 1 cuiller pour deux litres d'eau.
- 3 - Immergez toutes les pièces à désinfecter dans la solution pendant la durée indiquée par le fabricant.
- 4 - Laissez sécher les pièces désinfectées à l'air, sur une surface propre.
- 5 - Séchez les parties extérieures du distributeur sans utiliser de linges abrasifs.

5. 3. 4 REMONTAGE

- 1 - Mettez le tiroir qui recueille les gouttes et la grille en place.
- 2 - Lubrifiez le piston robinet (dans la zone A indiquée sur la figure 2) uniquement avec la graisse fournie par le fabricant ou une autre graisse à usage alimentaire.

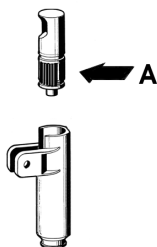


figure 2

- 3 - Ré assemblez le robinet sur le conteneur, dans le sens inverse des indications de démontage (voir figure 1).
- 4 - Montez le conteneur en enfilant l'arbre central à sa place.
- 5 - Insérez le mélangeur dans l'arbre central.
- 6 - Mettez en place le couvercle sur le conteneur.

6 ENTRETIEN

- 1 - Quotidien : vérifiez le distributeur et vérifiez

qu'il n'y a pas de fuite de produit par les joints. Si vous remarquez des fuites, contrôlez avant tout le montage du distributeur. Assurez-vous ensuite que les joints n'ont pas besoin d'être lubrifiés et enfin qu'aucune pièce n'est défectueuse ou abîmée. Dans ce cas, remplacez-la avec une pièce de rechange originale du fabricant.

- 2 - Pour éviter d'endommager le distributeur, lubrifiez les pièces en plastique uniquement avec de la graisse fournie par le fabricant ou une autre graisse compatible avec le polycarbonate.

1 TECHNISCHE DATEN

	DELICE	
Abnehmbare Klarsicht-Behälter	stück	1
Fassungsvermögen Einzelbehälter, ungefähr	l	5
Abmessungen:		
Breite	cm	24
Tiefe	cm	32
Höhe	cm	49
Nettogewicht, ca	kg	8
Bruttogewicht, ca	kg	13
Einstellbare Thermostaten	stück	2
Geräuschpegel unter 70 db (A)		



WICHTIG

Elektrische Eigenschaften: Die auf dem Typenschild eines jeden einzelnen Distributors angegebenen Daten lesen; das Typenschild befindet sich unter dem Distributor. Den Seriennummer der Geräte geht das Symbol # voraus. Es muss stets auf die Daten Bezug genommen werden, die auf dem Typenschild angegeben werden.

Wir behalten uns das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

2 EINFÜHRUNG

Wir empfehlen Ihnen, das vorliegende Anleitungshandbuch aufmerksam zu lesen, um sich mit allen Eigenschaften des Distributors vertraut zu machen.

Wie alle mechanischen Bauteile macht auch dieser Distributor eine sorgfältige Reinigung und Pflege erforderlich. Der ordnungsgemäße Betrieb kann außerdem durch eventuelle Fehler des Bedieners während der Zerlegung und der Reinigung beeinträchtigt werden. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass die täglichen Prozeduren Zerlegung, Reinigung, Hygienisierung und Montage bekannt sind, so dass Fehler durch das für den Distributor verantwortliche Personal ausgeschlossen werden können.

3 INSTALLATION

- 1 - Der Distributor aus seiner Verpackung entnehmen, die für zukünftige Verwendungen aufbewahrt werden muss.
- 2 - Sicherstellen, dass der Distributor während des Transports keinerlei Beschädigung erfahren hat. Anderenfalls dem Spediteur sofort Meldung erstatten.
- 3 - Den Distributor auf einen Tisch auflegen, der in der Lage ist, das Gewicht auch mit voller Füllung zu tragen.
- 4 - Vor dem elektrischen Anschließen des Distributors sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Betriebsspannung übereinstimmt. Der Distributor unter Verwendung eines Netzsteckers mit Erdung unter Beachtung der geltenden Bestimmungen an das Einphasenstromnetz anschließen. Falls der Distributor ohne Netzstecker geliefert wird, so muss ein Kabel mit Stecker angeschlossen werden, das den Bestimmungen Ihres Landes entspricht; dabei muss der Stecker einen Erdungskontakt aufweisen und für einen Strom von zumindest 10 A 250 V (für Bereiche mit einer Spannung von 220 - 230 V 50 - 60 Hz) und 20 A 250 V (für Bereiche mit einer Spannung von 100 - 115 V 50 - 60 Hz) geeignet sein. Falls ein fester Netzanschluss vorgenommen werden soll, so muss das Kabel an einen zweipoligen Wandschalter mit einer Kontaktöffnung von zumindest 3 mm angeschlossen werden. Für den elektrischen Anschluss des Gerätes keine Verlängerungskabel verwenden.



ACHTUNG

Sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß geerdet worden ist; anderenfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen für Personen sowie die Gefahr der Beschädigung des Distributors.

- 5 - Der Distributor verlässt das Werk nicht vorgereinigt und hygienisiert. Vor der Benutzung muss es daher zerlegt, gereinigt und hygienisiert werden; dabei die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt 5.3 REINIGUNG beachten.

4 SICHERHEITSMÄßNAHMEN

- 1 - Den Distributor nicht benutzen, bevor das vorliegende Anweisungshandbuch gelesen worden ist.
- 2 - Den Distributor nicht benutzen, wenn es nicht ordnungsgemäß geerdet worden ist.
- 3 - Für den elektrischen Anschluss des Distributors keine Verlängerungskabel benutzen.
- 4 - Den Distributor nicht in Betrieb nehmen, wenn es nicht geschlossen und mit Schrauben blockieren ist.
- 5 - Nicht die Finger oder Gegenstände in die Kühlungsschlitze oder die Öffnung des Hahns einführen.
- 6 - Den Distributor nicht für die Reinigung oder die Wartung öffnen, ohne zuvor sicherzustellen, dass die Stromversorgung unterbrochen worden ist.
- 7 - Den Behälter nicht entfernen, wenn die Maschine in Betrieb ist.



ACHTUNG

Den Behälter nicht entfernen, bis die Heizplatte kalt ist.



ACHTUNG

Den Behälter nicht vom Distributor entfernen, wenn dieses heißes Produkt enthält.

5 GEBRAUCHSANLEITUNGEN

- 1 - Den Distributor vor der Benutzung unter Beachtung der Anweisungen in Abschnitt 5.3 REINIGUNG des vorliegenden Handbuchs spülen und hygienisieren.
- 2 - Den Behälter mit dem gewünschten Produkt füllen, das unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers zuzubereiten ist.
- 3 - Die Abdeckung über dem Behälter anbringen und sicherstellen, dass sie ordnungsgemäß positioniert worden ist.
- 4 - Die Bedienelemente betätigen (siehe Abschnitt 5.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE).
- 5 - Der Distributor muss immer mit montierter Abdeckung in Betrieb genommen werden, um eine eventuelle Verunreinigung des Produkts zu vermeiden.

- 6 - Der Distributor muss ununterbrochen betrieben werden: Die Heizung schaltet sich automatisch ab, wenn das Produkt für die Ausgabe fertig ist. Das Rührwerk läuft weiter.
- 7 - Der Distributor weist einen Behälter mit geschlossenem Boden auf, der zur Vereinfachung der Reinigung und Hygienisierung entfernt werden kann.

5. 1 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSSCHALTER

Der Distributor weist einen Hauptschalter mit den folgenden Funktionen auf:

- Position 0 : der Distributor ist abgeschaltet
- Position I : sowohl das Rührwerk, als auch die Heizung sind in Betrieb.

Der Distributor weist auf der rechten Seite außerdem ein Thermostat für die Einstellung der Temperatur des Produkts auf.

Anmerkung: Der Distributor ist außerdem mit einem zweiten Thermostat unter dem Distributor für die Einstellung der Temperatur der Heizplatte ausgestattet. Es wird im Werk tariert. Falls es zur Vermeidung von eventuellen Verbrennungen des Produkts erforderlich ist, so kann dieses Thermostat jedoch auch eingestellt werden, um die Temperatur der Heizplatte zu senken. In diesem Fall verlängern sich die Zeiten für die Erwärmung des Produkts und es ist nie möglich, dass das Produkt eine Temperatur erreicht, die über der für die Heizplatte eingestellten liegt.

5. 2 NÜTZLICHE HINWEISE WÄHREND DES GEBRAUCHS

Zubereitung von Schokolade: Unter Beachtung der Handwerkslichen Vorgehensweise den Kakao in einer Kasserolle temperieren, bevor er in den Behälter des Distributors gegossen wird. Bei Verwendung konfektionierten Instant-Produkte die Anweisungen des Herstellers beachten. Bei diesem Produkttyp kann die Mischung direkt im Behälter vorgenommen werden.

Den Distributor einschalten, indem der Schalter in Position I gebracht wird. Den Knauf des Thermostats in die Position 90 °C drehen, so dass die Temperatur für das Kochen des Produkts erreicht wird. Wenn die Schokolade fertig ist, die Temperatur durch Drehen des Thermostatknaufs auf den für die Ausgabe

DEUTSCH

gewünschten Wert senken.

WICHTIG

Vor dem vollständigen Abschalten des Distributors (Schalter in Position 0) das Thermostat auf die Position der Mindesttemperatur einstellen und warten, bis das Produkt abgekühlt ist. Dadurch wird vermieden, dass das (nicht umgerührte) Produkt auf der Heizplatte festklebt.

5. 3 REINIGUNG

Zur Gewährleistung einer perfekten Konservierung des Geschmacks des Getränkes sowie der uneingeschränkten Effizienz Ihres Distributors sind das Spülen und die Reinigung von grundlegender Bedeutung. Die im Folgenden beschriebenen Prozeduren haben allgemeinen Charakter und unterliegen in Abhängigkeit von den geltenden Hygienebestimmungen Abweichungen.

Vor dem Zerlegen des Distributors für das Spülen muss das Produkt entleert werden.

5. 3. 1 DEMONTAGE

ACHTUNG

Vor dem Abbauen von Komponenten die Stromversorgung des Gerätes unterbrechen; dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder den Wandschalter öffnen.

- 1- Den Behälter entleeren und die Abdeckung abnehmen.
- 2- Das Rührwerk von der zentralen Welle abziehen.
- 3- Den Hahn in der angegebenen

Reihenfolge zerlegen (siehe Abbildung 1).

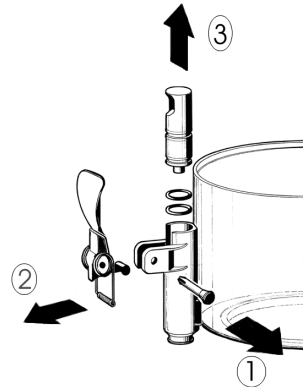


Bild 1

- 4 - Den Behälter entnehmen, indem er nach oben abgehoben wird.
- 5 - Die Tropfschublade herausnehmen und ausleeren.

5. 3. 2 WASCHEN

ACHTUNG

Vor allen Reinigungsarbeiten die elektrische Speisung des Distributors unterbrechen; dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen oder den Wandschalter öffnen.

WICHTIG

Die Komponenten der Maschine nicht in der Spülmaschine reinigen.

- 1 - Ein Becken mit ca. vier Litern heißem Wasser und spezifischem Reinigungsmittel vorbereiten und dabei die Angaben des Herstellers genau einhalten; ein zu starke Konzentration kann eine Beschädigung der zu reinigenden Bauteile verursachen, während eine zu starke Verdünnung die Reinigungswirkung beeinträchtigt. Keine scheuernden

Reinigungsmittel verwenden.



WICHTIG

Zur Vermeidung von Beschädigungen des Distributors ausschließlich Reinigungsmittel verwenden, die mit den Bauteilen aus Kunststoff kompatibel sind.

- 2 - Eine geeignete Bürste benutzen und alle Bauteile, die mit dem Getränk in Kontakt kommen, sorgfältig mit der Reinigungslösung reinigen.



ACHTUNG

Während der Reinigung des Distributors keine zu große Menge Wasser in der Nähe der elektrischen Komponenten verwenden; anderenfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen oder die Gefahr einer Beschädigung des Distributors.

- 3 - Alle gereinigten Bauteile unter fließendem Wasser abspülen.

5. 3. 3 DESINFEKTION

Die Hygienisierung muss unmittelbar vor der Inbetriebnahme des Distributors vorgenommen werden; eine längere Nichtbenutzung nach der Hygienisierung muss vermieden werden.

- 1 - Vor Beginn der im Folgenden beschriebenen Prozeduren die Hände mit antibakterieller Seife waschen.
- 2 - Eine Wanne mit ca. vier Litern Lösung aus heißem Wasser (45 - 60 °C) und Hygienisierungsprodukt zubereiten, das von den Behörden Ihres Landes genehmigt worden ist; dabei die Angaben des Herstellers beachten. Falls kein spezifisches Hygienisierungsmittel vorhanden ist, eine Lösung aus Wasser und Natriumhypochlorit (Chlorbleichlaug) in einem Verhältnis von 1 Löffel je 2 Liter Wasser zubereiten.
- 3 - Alle zu hygienisierenden Bauteile für die vom Hersteller des Produkts angegebene Zeit in die Lösung eintauchen.
- 4 - Die hygienisierten Bauteile auf einer

sauberen Fläche an der Luft trocknen lassen.

- 5 - Die Außenflächen des Distributors abtrocknen; dabei keine kratzenden Lappen verwenden.

5. 3. 4 MONTAGE

- 1 - Die Tropfschubblade und den Rost in seinen Sitz einsetzen.
- 2 - Den Kolben des Hahns (in Bereich A, gezeigt auf Abbildung 2) ausschließlich mit dem vom Hersteller gelieferten Fett oder einem anderen lebensmitteltauglichen Fett schmieren.

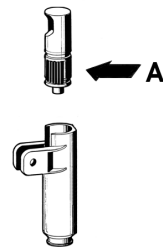


Bild 2

- 3 - Den Hahn an den Behälter anbauen; dabei mit Bezug auf die Zerlegung in der umgekehrten Reihenfolge vorgehen (siehe Abbildung 1).
- 4 - Den Behälter montieren und dabei die zentrale Welle in den entsprechenden Sitz einführen.
- 5 - Den Mischer auf die zentrale Welle einführen.
- 6 - Die Abdeckung auf dem Behälter positionieren.

6 WARTUNG

- 1 - Täglich: Den Distributor kontrollieren und überprüfen, ob an den Dichtungen Produkt austritt. Im Falle von Lecks zuerst kontrollieren, ob der Distributor ordnungsgemäß montiert ist, dann kontrollieren, ob die Dichtungen geschmiert werden müssen, und anschließend kontrollieren, ob die Dichtungen beschädigt oder abgenutzt sind; in diesem Fall müssen sie durch Originalersatzteile des Herstellers ersetzt werden.
- 2 - Zur Vermeidung von Beschädigungen des Distributors dürfen die Kunststoffbauteile ausschließlich mit dem vom Hersteller gelieferten Fett oder einem anderen mit Polykarbonat kompatiblen Fett geschmiert

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

			DELICE
Contenedores transparentes desmontables	n		1
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l		5
Dimensiones:			
ancho	cm		24
largo	cm		32
alto	cm		49
Peso neto, aproximado	kg		8
Peso bruto, aproximado	kg		13
Termostatos regulables	n		2
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)			



IMPORTANTE

Características eléctricas: leer los datos indicados en la placa de cada distribuidor; ésta se encuentra bajo el mismo distribuidor. Los números de matrícula de los aparatos están precedidos por el símbolo #. Los datos indicados en la placa son los únicos datos de referencia.

Se reserva el derecho de aportar modificaciones sin previo aviso.

2 INTRODUCCIÓN

Es aconsejable leer atentamente este manual de instrucciones a fin de conocer todas las características del distribuidor.

Al igual que todos los productos mecánicos, este distribuidor necesita ciertos cuidados y limpieza. Su buen funcionamiento podría depender además de posibles errores cometidos por el operario en las fases de desmontaje y de limpieza. Por este motivo es importante que las operaciones de desmontaje, lavado, saneamiento y montaje, siendo éstas diarias, se conozcan bien sin posibilidad de error por parte de todo el personal responsable del distribuidor.

3 INSTALACIÓN

- 1 - Extraer el distribuidor del embalaje; se aconseja su conservación en caso de futura necesidad.
- 2 - Comprobar que el distribuidor no haya sufrido daños en el transporte. En caso contrario, proceder inmediatamente a hacer las reclamaciones pertinentes al transportista.
- 3 - Apoyar el distribuidor sobre una mesa para descansar el peso, incluso a carga completa.
- 4 - Antes de proceder a la instalación eléctrica del distribuidor, comprobar que la tensión de la red sea la indicada en la placa. Conectar el distribuidor en una red monofase, ayudándose de una toma a tierra en conformidad con las normas vigentes. Si el distribuidor no tuviera clavija, conectar al cable una clavija que cumpla las normas vigentes del país de utilización, con un enchufe o con conexiones a tierra y apto para una corriente de al menos 10A 250V (para áreas con una tensión de 220-230V 50-60Hz) y 20A 250V (para áreas con una tensión de 100-115V 50-60Hz). Si se quisiera realizar una conexión fija a la red, conectar el cable a un interruptor de pared bipolar con una apertura para los contactos de al menos 3 mm. No utilizar alargos para realizar la conexión eléctrica del aparato.



ATENCIÓN

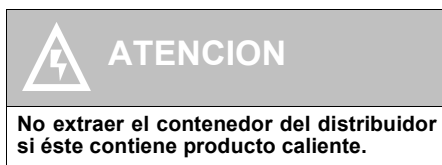
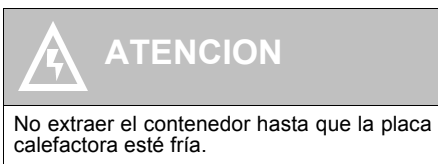
Comprobar que el aparato esté conectado a tierra correctamente; en caso contrario se corre el peligro de electrocución de las personas o de causar daños en el distribuidor.

- 1 - El distribuidor no viene lavado y saneado de fábrica. Antes de usarlo, es necesario desmontarlo, lavarlo y sanearlo siguiendo las instrucciones del capítulo 5.3 LIMPIEZA.

4 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO

- 1 - No usar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.
- 2 - No usar el distribuidor si la conexión a tierra no es correcta.

- 3- No usar alargos para la conexión eléctrica del distribuidor.
- 4- No poner en funcionamiento el distribuidor si no está cerrado y debidamente fijado con tornillos.
- 5- No introducir los dedos ni objetos en las fisuras de refrigeración y en la apertura del grifo.
- 6- No abrir el distribuidor para su limpieza o mantenimiento sin comprobar que esté desconectado de la corriente.
- 7- No extraer el contenedor cuando la máquina está en funcionamiento.



5 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

- 1- Lavar y sanear el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo las instrucciones del capítulo 5.3 LIMPIEZA.
- 2- Llenar el contenedor con el producto deseado, preparado según las instrucciones del fabricante.
- 3- Montar la tapa encima del contenedor comprobando que quede colocada correctamente.
- 4- Utilizar los mandos (véase el capítulo 5.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).
- 5- El distribuidor debe funcionar siempre con la tapa montada para evitar que el producto se contamine.
- 6- El distribuidor debe funcionar ininterrumpidamente: el calentamiento se parará automáticamente cuando el producto esté listo para la distribución. El dispositivo de agitación seguirá funcionando.
- 7- El distribuidor dispone de contenedor con fondo cerrado extraíble para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.

5. 1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

El distribuidor dispone de un interruptor general cuyas funciones son:

- Posición 0 : el distribuidor está apagado
- Posición I : funcionan tanto el dispositivo de agitación como el dispositivo de calentamiento.

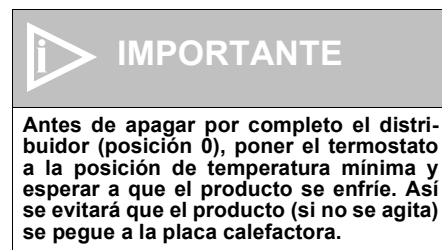
El distribuidor también dispone de un termostato situado en el lado derecho para regular la temperatura del producto.

Nota: el distribuidor también dispone de un segundo termostato, situado bajo el distribuidor, para regular la temperatura de la placa calefactora. Éste viene calibrado de fábrica. En caso necesario, para evitar que el producto se quemara, es posible reducir la temperatura de la placa calefactora mediante este termostato. En este caso se alargarán los tiempos de calentamiento del producto y no será posible obtener un producto a una temperatura superior a la configurada para la placa calefactora.

5. 2 SUGERENCIAS

Preparación del chocolate: siguiendo el método artesanal, disolver bien el cacao en una cazuela antes de verterlo en el contenedor del distribuidor. En caso de utilizar productos instantáneos envasados, seguir las instrucciones del fabricante. Con este tipo de productos, la mezcla puede efectuarse directamente en el contenedor.

A continuación, accionar el distribuidor colocando el interruptor en posición I. Girar el mando del termostato hasta la posición de 90°C para obtener la temperatura de cocción del producto. Cuando el chocolate esté listo, bajar la temperatura al valor deseado para la distribución mediante el mando del termostato.



5. 3 LIMPIEZA

Limpieza y lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto de la bebida y la máxima eficacia del distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación deben considerarse de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación sanitaria vigente.

Antes de desmontar el distribuidor para su lavado, es necesario vaciar el producto.

5. 3. 1 DESMONTAJE



ATENCIÓN

Antes de desmontar cualquier componente desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente o apagando el interruptor exterior de pared.

- 1 - Vaciar el contenedor y quitar la tapa.
- 2 - Extraer el mezclador del eje central.
- 3 - Desmontar el grifo siguiendo la secuencia indicada (véase figura 1).

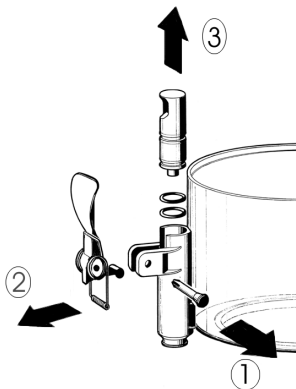


figura 1

- 4 - Levantar el contenedor para extraerlo.
- 5 - Extraer el cajón recogegotas y vaciarlo.

5. 3. 2 LAVADO



ATENCIÓN

Antes de proceder a las operaciones de limpieza, desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente o apagando el interruptor exterior de pared.



IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la máquina en el lavavajillas.

- 1 - Llenar un barreño con aproximadamente cuatro litros de agua caliente (45-60°C) y detergente específico respetando rigurosamente las instrucciones del fabricante; una solución demasiado concentrada puede causar daños en las partes a lavar, mientras que una solución demasiado diluida puede no limpiar lo suficiente. No usar detergentes abrasivos.



IMPORTANTE

A fin de prevenir daños en el distribuidor, utilizar solamente detergentes compatibles con las piezas de plástico.

- 2 - Usar un cepillo adecuado y lavar con cuidado con la solución detergente todas las piezas en contacto con la bebida.



ATENCIÓN

Durante el lavado del distribuidor, no utilizar excesiva cantidad de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario se podría correr el riesgo de electrocución o de daños en el distribuidor.

- 3 - Enjuagar con agua corriente todas las piezas lavadas.

5. 3. 3 HIGIENIZACION

El saneamiento debe efectuarse junto antes de poner en funcionamiento el distribuidor; evitar que éste permanezca inactivo durante mucho tiempo después del saneamiento.

- 1 - Antes de iniciar los procedimientos descritos a continuación, lavarse las manos con un jabón antibacterias
- 2 - Llenar un barreño con aproximadamente cuatro litros de solución de agua caliente (45-60°C) y producto saneador aprobado por las autoridades del país de utilización en conformidad con las especificaciones del fabricante. Si no se dispone de un producto saneador específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía) a razón de 1 cuchara por cada 2 litros de agua.
- 3 - Sumergir en la solución todas las piezas que deban sanearse durante el tiempo indicado por el fabricante del producto.
- 4 - Dejar secar al aire, sobre una superficie limpia, las piezas saneadas.
- 5 - Secar las piezas externas del distribuidor sin utilizar trapos abrasivos.

5. 3. 4 REMONTAJE

- 1 - Montar el cajón recogegotas y la rejilla en sus alojamientos correspondientes.
- 2 - Lubricar el pistón del grifo (en la zona A indicada en la Figura 2) utilizando exclusivamente la grasa proporcionada por el fabricante u otra grasa adecuada para uso alimentario.

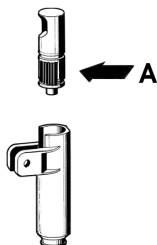


figura 2

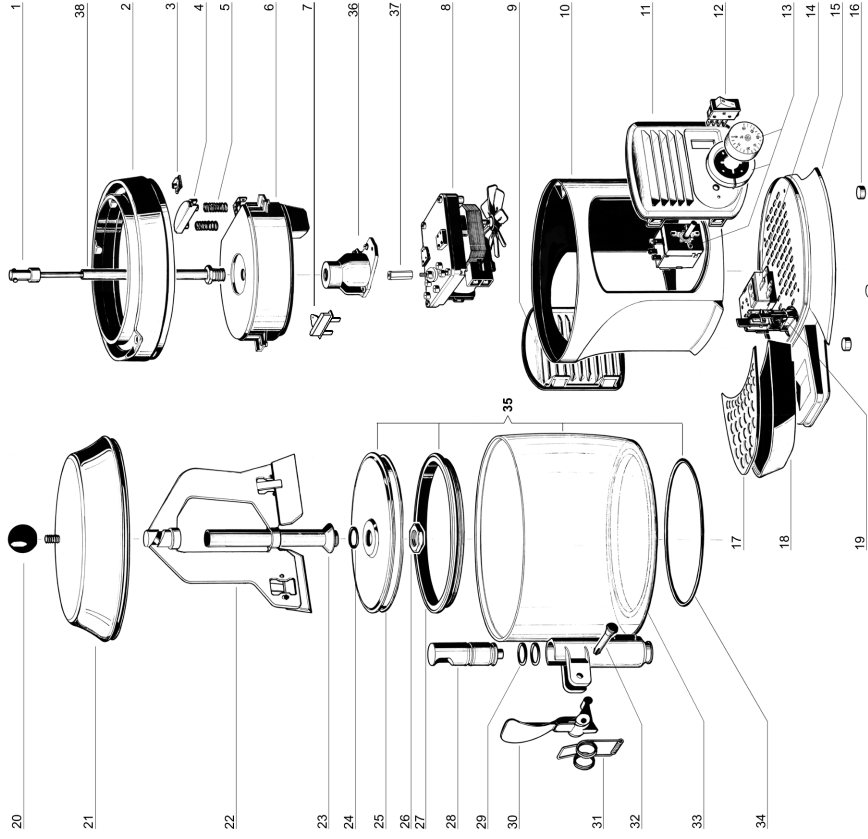
- 3 - Volver a montar el grifo en el contenedor siguiendo el orden inverso de las operaciones de desmontaje (véase Figura 1).

- 4 - Montar el contenedor colocando el eje central en su alojamiento.
- 5 - Montar el mezclador en el eje central.
- 6 - Colocar la tapa en el contenedor.

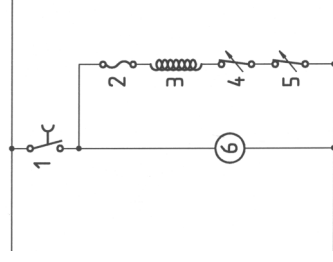
6 MANUTENCION

- 1 - Todos los días: comprobar el estado del distribuidor y verificar que no haya pérdidas de producto en las juntas. Si se detectan pérdidas, controlar en primer lugar que el distribuidor esté correctamente montado; a continuación, comprobar que las juntas no precisen lubricación, así como que no estén defectuosas o desgastadas. En este caso, sustituir las por recambios originales del fabricante.
- 2 - A fin de prevenir daños en el distribuidor, las piezas de plástico deben lubricarse únicamente con la grasa proporcionada por el fabricante o con otra grasa compatible con policarbonato.

DELICE



**SCHEMA ELETTRICO
WIRING DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE
SCHALTSCHHEMA
ESQUEMA ELECTRICO**



1 Interruttore	Switch	Interrupteur	Dreiwegschalter	Interruptor
2 Termolimitatore 152°C	Limit switch 152°C	Thermolimiteur 152°C	Sicherung 152°C	Fusible de seguridad
3 Resistenza	Resistance	Resistance	Heizung	Resistencia
4 Termostato 30-90°C	Thermostat 30-90°C	Thermostat 30-90°C	Thermostat 30-90°C	Termostato 30-90°C
5 Termostato 30-120°C	Thermostat 30-120°C	Thermostat 30-120°C	Thermostat 30-120°C	Termostato 30-120°C
6 Motoributtore agitatore	Speed reducer	Motoreducteur	Motobuntersetzung	Motoreductor

1	33800-09800	Albero di trascinamento	Driving shaft	Arbre de trainement	Antreibswelle	Eje transmision
2	22800-26408	Supporto piastra riscaldante	Heating plate holder	Support plaque chauffante	Heiter für Heizplatte	Soporte para plancha calentador
3	10564-44000	Clip M4	M4 Clip	Clip M4	Klip M4	Clip M4
4	22800-26415	Bloccchetto portabulbo	Thermostat bulb holder	Support boule du thermostat	Heiter für Thermostateinheit	Guia-sensor termostato
5	22800-26420	Molla per bloccetto portabulbo	Spring for bulb holder	Ressort pour support boule	Feder für Halterung	Muelle para guia-sensor termostato
6	33800-09700	Piastra riscaldante	Heating plate	Plaque chauffante	Heizung- Platte	Plancha calentadora
7	22098-00001	Termostato di sicurezza	Limit switch	Thermolimiteur	Sicherung	Fusible de seguridad
8	22092-00002	Motoriduttore 230V 50 Hz	Complete speed reducer	Motorducteur complet	Motoruntersetzung	Motorreductor completo
9	22800-26403	Pannello laterale	Side panel	Panneau latéral	Seitenell	Panel lateral
10	22800-26401	Corpo macchina	Machine body	Carrosserie	Korpus	Cuerpo maquina
11	22800-26402	Pannello laterale per comandi	Side panel for controls	Panneau latéral pour controles	Seitenell mit Bedieneinheit	Panel lateral completo de mandos
12	22800-24300	Interruttore	switch	Interrupteur	wegeschalter	Interruptor
13	22037-00000	Termostato 30-90°C	30-90°C thermostat	Thermostat 30-90°C	Thermostat 30-90°C	Termostato 30-90°C
14	22037-00001	Termostato 30-120°C	30-120°C thermostat	Thermostat 30-120°C	Thermostat 30-120°C	Termostato 30-120°C
15	22800-26400	Basamento	Basement	Base	Grundplatte	Basamento
16	22800-26417	Piedino in gomma	Rubber leg	Petit pied	Justifüße	Pie
17	22800-26406	Griglia cassetto	Drip tray cover	Couvercle tiroir égouttoir	Tropfgitter	Rejilla cajón recoge-gotas
18	22800-26404	Cassetto	Drip tray	Tiroir égouttoir	Tropfenteller	Dandeja goteo
19	22800-10802	Passabloccacavo + cavo	Terminal block with cable clamp	Cable avec borne	Anschlußklemme m. Kabeleinführung	Pasacable
20	22800-26416	Pomello per coperchio	Cover knob	Pommeau du couvercle	Deckelgriff	Pomo para tapa
21	22800-26409	Coperchio	Bowl cover	Couvercle du réservoir	Deckel	Tapa depósito
22	22800-26414	Mescolatore	Mixer	Melangeur	Rührwerk	Mezclador
23	22800-26412	Albero contenitore	Bowl shaft	Arbre du réservoir	Zentralwelle	Arbol central
24	22800-26419	OR albero centrale	Bowl shaft O-ring	ORper l'arbre du réservoir	O-ring für Zentralwelle	OR por arbol central
25	22800-26407	Fondo contenitore	Bowl bottom plate	Fond du réservoir	Behältergrundplatte	Fondo del contenidor
26	10533-03005	Dado albero centrale	Central shaft nut	Ecu arbre du réservoir	Zentralspindel	Dado para eje central
27	22800-26410	Guarnizione	Bowl gasket	Joint du réservoir	Behälterdichtung	Junta depósito
28	22800-14801	Pistone per rubinetto	Faucet piston	Piston du robinet	Kolben für Hahn	Piston del grifo
29	22800-15100	OR per rubinetto	Faucet O-ring	Joint OR du robinet	Faucet piston O-ring	Junta OR del grifo
30	22800-26425	Leva rubinetto	Faucet handle	Lever de débit	Zapfhebel	Palanca grifo
31	22800-26424	Molla rubinetto	Faucet spring	Ressort du robinet	Hahn-Feder	Muelle del grifo
32	22800-22100	Perno rosso per leva	Red faucet handle pin	Pivot rouge pour levier de debit	Faucet handle pin	Pivote rojo de la palanca
33	22800-26405	Contentitore trasparente	Bowl	Réservoir	Behälter	Depósito
34	22800-26418	OR per contenitore	Bowl O-ring	OR du réservoir	O-ring für behälter	OR de depósito
35	33800-09901	Contentitore completo di fondo	Bowl assembly	Réservoir complet avec fond	Behälter mit Boden aus Edelstahl	Contenedor completo
36	22001-00001	Flangia motoriduttore	Gear motor flange	Bride pour motorducteur	Antriebsflansch	Brida para motorreductor
37	22155-00002	Innesto albero di trascinamento	Driving shaft coupling	Embrayage arbre d'entraînement	Antriebswelle (Kupplung)	Inserto para eje transmision
38	22800-26413	Albero centrale	Central shaft	Arbre central	Zentralwelle	Eje central



Ugolini S.p.A.

via Orobica, 11
20139 MILANO ITALY
www.ugolinispa.com
tel ++39 02 5696646
fax ++39 02 533740
E-mail: sales@ugolinispa.com