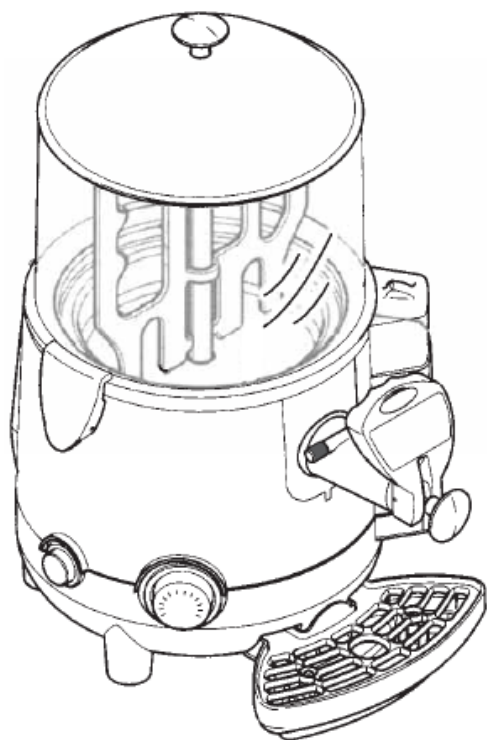
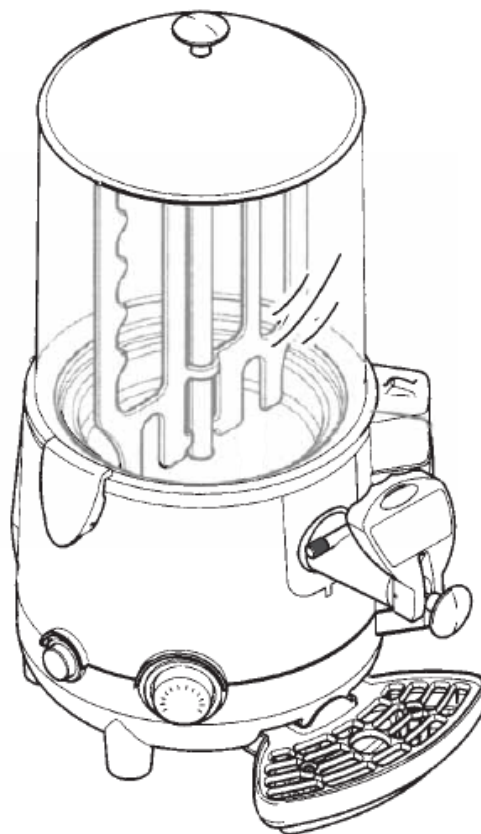




CHOCOLATERA MOD.CHOCO 5 LTS



CHOCOLATERA MOD.CHOCO 10 LTS

Chocofairy

MANUAL DE EMPLEO

**Leer atentamente estas instrucciones de uso
antes de utilizar la máquina**



FRED

INDICE

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL ...3

- 1.1. Fabricante3
- 1.2. Personal encargado3
- 1.3. Estructura del manual3
 - 1.3.1. Objetivo y contenido3
 - 1.3.2. Destinatarios.....3
 - 1.3.3. Conservación.....3
 - 1.3.4. Símbolos utilizados.....3

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....4

- 2.1. Uso previsto de la máquina.....4
- 2.2. Principales componentes4
- 2.3. Datos técnicos4

3. SEGURIDAD.....5

- 3.1. Normas generales de seguridad5
- 3.2. Funciones de parada5
- 3.3. Placas5
- 3.4. Situaciones de emergencia.....5

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO .6

- 4.1. Embalaje6
- 4.2. Transporte y desplazamiento6
- 4.3. Almacenamiento6

5. INSTALACIÓN6

- 5.1. Accesorios entregados adjuntos7
- 5.2. Montaje y emplazamiento7
- 5.3. Tratamiento del embalaje.....7
- 5.4. Enlace eléctrico.....7

6. FUNCIONAMIENTO8

- 6.1 Puesta en funcionamiento.....8
- 6.2 Suministro del producto9

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO10

- 7.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección10
- 7.2. Vaciado de la cuba11
- 7.3. Desmontaje de la cuba11
- 7.4 . Extracción del grifo.....12
- 7.5. Limpieza de la olla13
- 7.6. Desmontaje del grifo.14
- 7.7. Lavado e higienización de los componentes15
- 7.8. Ensamblaje de los componentes lavados15
 - 7.8.1. Ensamblaje de la cuba.15
 - 7.8.2. Ensamblaje del grifo.16
 - 7.8.3 . Montaje del grifo17
- 7.9. Higienización de la parte interna17
- 7.10. Limpieza de la cubeta receptora de goteo17
- 7.11. Limpieza de la tapa de la cubeta17
- 7.12. Vaciado de la caldera18
- 7.13. Limpieza y descalcificación de la caldera18
- 7.14. Restablecimiento de la termosonda.....19
- 7.15. Mantenimiento periódico.....19

8. DESGUACE19

9 PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS...20

10. ESQUEMA ELECTRICO.....21

11. DESPIECE.....22

1. INFORMAC. DE CARÁCTER GENERAL

1.1. Fabricante

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

1.2. Personal encargado

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

Operador

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

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

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

Técnico especializado

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

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



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

1.3. Estructura del manual

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

1.3.1. Objetivo y contenido

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

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



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

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



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

1.3.2. Destinatarios

Este manual está destinado a operadores y técnicos especializados.

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

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

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

1.3.3. Conservación

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

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

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



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

1.3.4. Símbolos utilizados

PELIGRO GENÉRICO



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

PELIGRO DE SUFRIR CHOQUE ELÉCTRICO



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

ADVERTENCIA



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

PROHIBICIÓN



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

PROHIBICIÓN DE APAGAR LOS INCENDIOS CON AGUA



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

PROTECCIÓN PERSONAL



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

TÉCNICO ESPECIALIZADO



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

ÓRGANOS MÓVILES



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

2. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

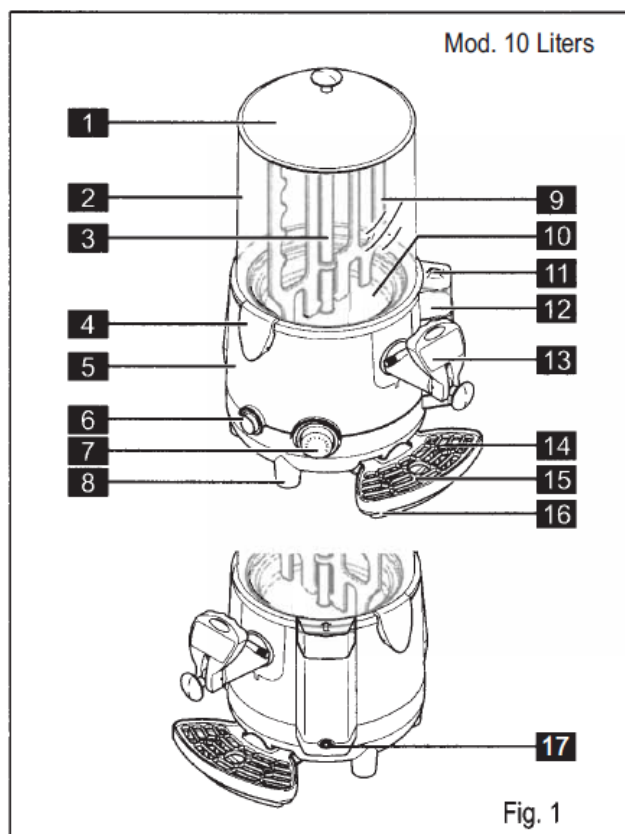
2.1. Uso previsto de la máquina

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

2.2. Principales componentes

Los principales componentes de la máquina son:

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



2.3. Datos técnicos

A continuación se indican los datos y las características técnicas.

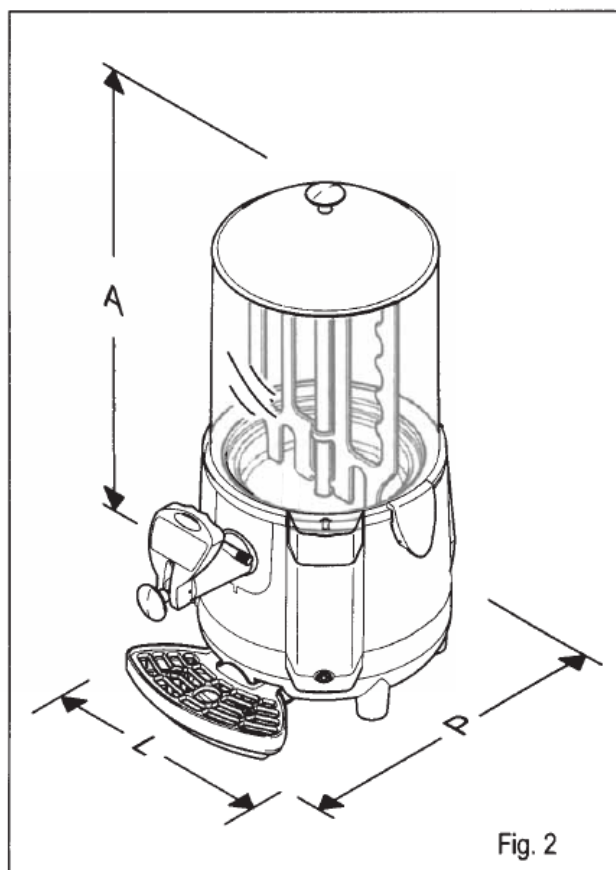
Modelo	5 litros (1.32 Gal US)	10 litros (2.64 Gal US)
Dimensiones máquina (L x P x A)	L=28 cm (11.02 inch) P=41 cm (16.14 inch) A=46,50 cm (18.31 inch)	L=28 cm (11.02 inch) P=41 cm (16.14 inch) A=58 cm (22.83 inch)
Peso (cuba vacía)	6,8 Kg (14.96 lb)	7,5 Kg (16.5 lb)
Potencia máxima consumida (W)	Véase placa de datos técnicos situada en el costado de la máquina	
Tensión de funcionamiento (V)		
Temperatura ambiente de funcionamiento	Min. 10°C (50°F) Max. 32°C (89,6°F)	
Número de cubas		
Capacidad de cada cuba agua (l)	5 litri (1.32 Gal US)	10 litri (2.64 Gal US)
Presión sonora	<< 70 dB _A	
Clase	N	



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



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



3. SEGURIDAD



3.1. Normas generales de seguridad

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

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



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

Es de considerar como uso impropio:

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

3.2. Funciones de parada

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

3.3. Placas

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

3.4. Situaciones de emergencia



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



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

4. DESPLAZAMIENTO Y ALMACENAMIENTO



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



4.1. Embalaje

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

DIMENSIONES Y PESO DE LA MÁQUINA EMBALADA

	Anchura (L)	Profundidad (P)	Altura (H)	Peso
Mod. 5 litros (1.32 Gal US)	375 mm (14.76 inch)	375 mm (14.76 inch)	510 mm (20.08 inch)	8,8 kg (19.36 lb)
Mod. 10 litros (2.64 Gal US)	375 mm (14.76 inch)	375 mm (14.76 inch)	600 mm (23.62 inch)	9,5 kg (20.9 lb)

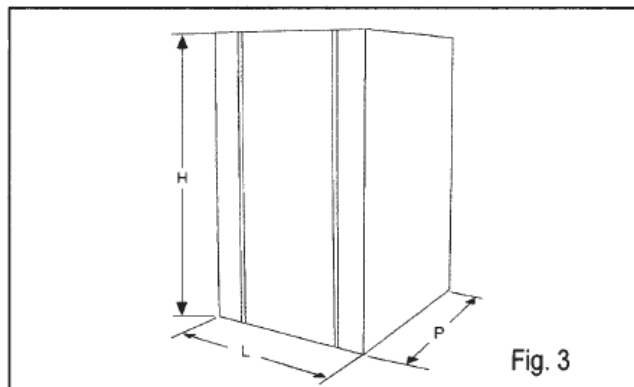


Fig. 3



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

4.2. Transporte y desplazamiento



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

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

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



Atención. Está prohibido practicar cortes adicionales en el embalaje.

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

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

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

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



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

4.3. Almacenamiento



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



Antes de almacenar la máquina, vacíe la caldera.

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

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

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

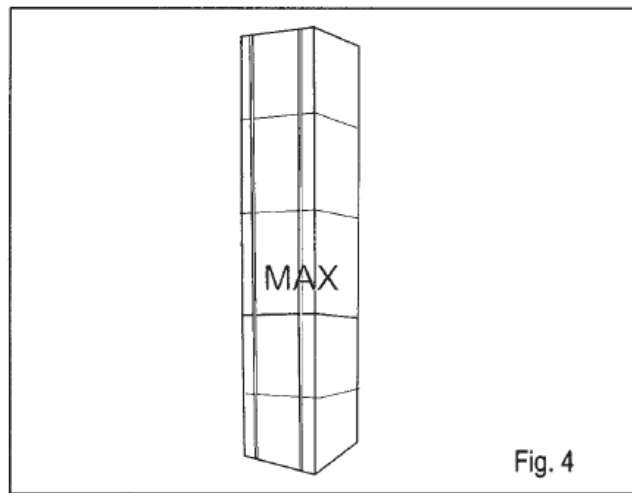


Fig. 4

5. INSTALACIÓN



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

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



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



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

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

5.1. Accesorios entregados adjuntos

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

5.2. Montaje y emplazamiento

Se debe comprobar lo siguiente:

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



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

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

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

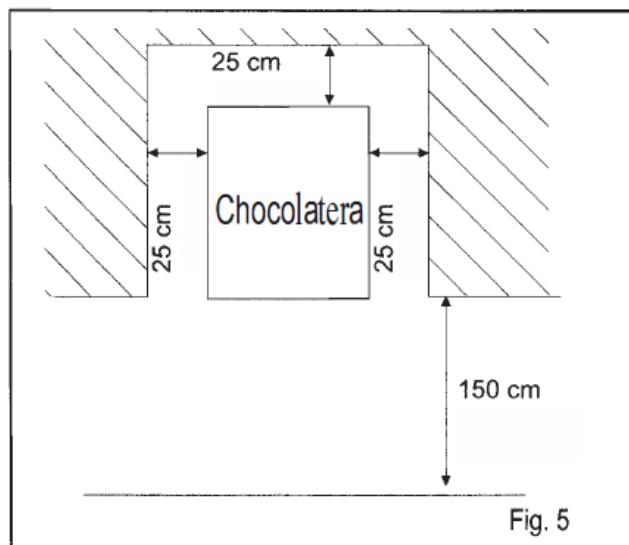


Fig. 5

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

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



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

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

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



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

5.3. Tratamiento del embalaje

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

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

5.4. Enlace eléctrico



Esta operación debe ser ejecutada sólo por personal técnico especializado.

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

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

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

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

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



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

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

Queda prohibido:



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

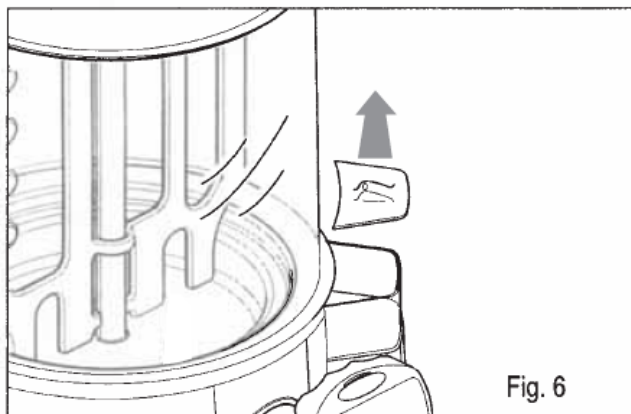
6. FUNCIONAMIENTO

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

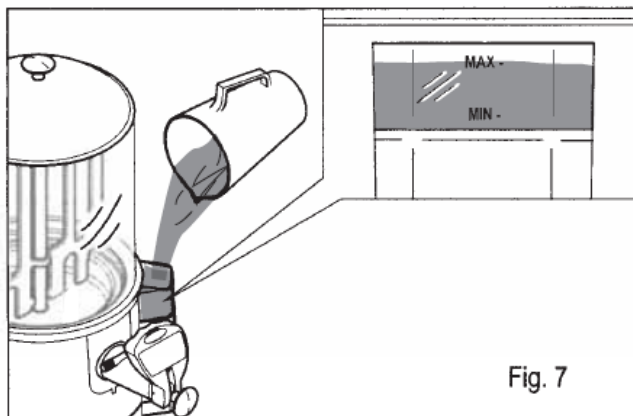
6.1 Puesta en funcionamiento

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

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



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

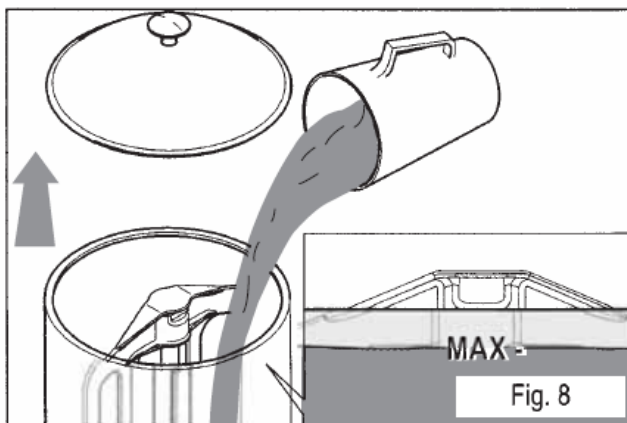


Atención: rellene la caldera echando el agua lentamente y compruebe durante algunos segundos que el nivel del agua haya alcanzado el nivel -MÁX- y sea estable.

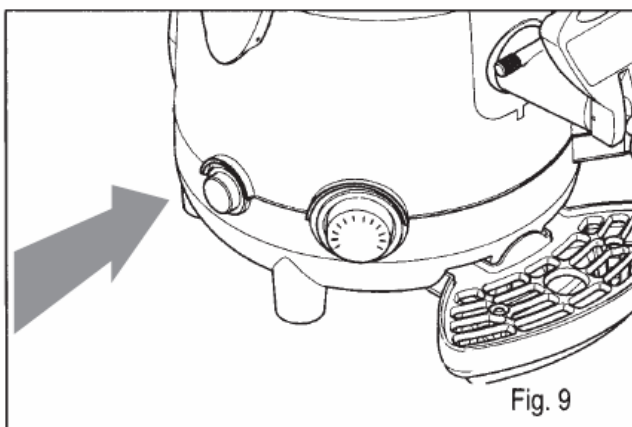


En el primer rellenado, con la caldera vacía, la cantidad de agua necesaria para llenar la caldera es de unos 3,25 litros (0,86 GAL US).

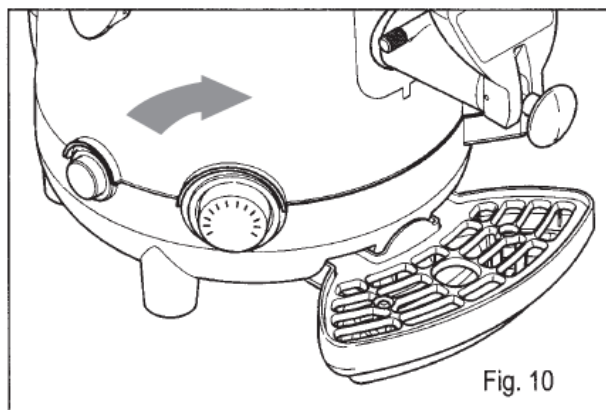
- retirar la tapa verter en la cuba la bebida preparada siguiendo las instrucciones del productor.
- no supere el nivel máximo indicado con -MAX- en la propia cubeta;



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



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



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



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



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

- Versión 115V:

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

- Versión 230V:

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



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



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



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

6.2 Suministro del producto



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

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



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

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

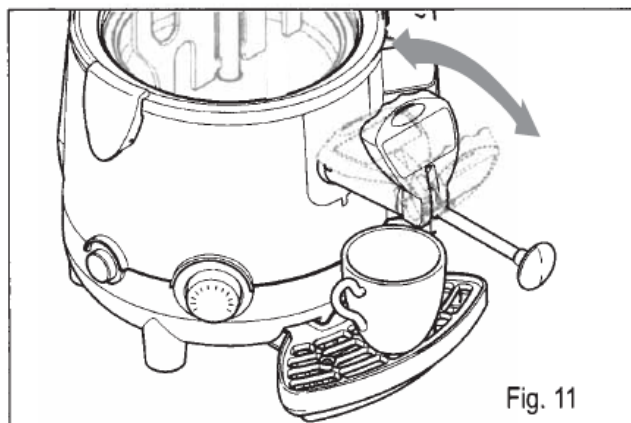


Fig. 11

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

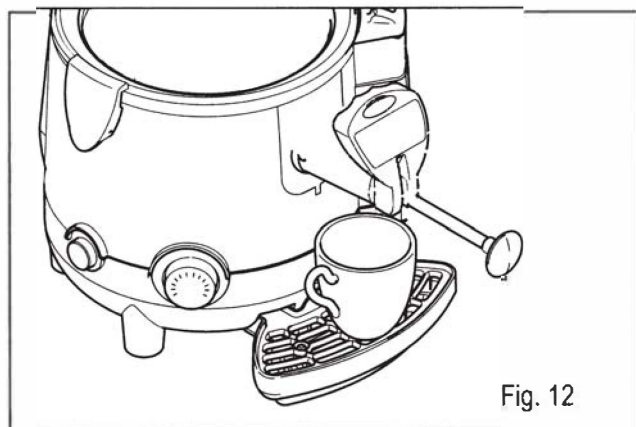


Fig. 12



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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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



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



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



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



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



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

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

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

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



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



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

7.1. Procedimiento de Limpieza y Desinfección

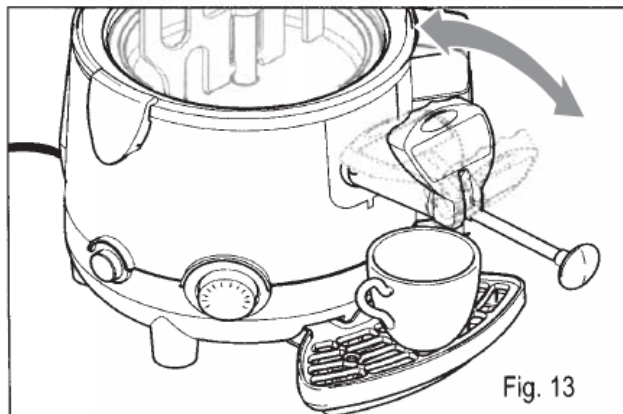
Al efectuar los trabajos de limpieza y desinfección, aplique lo que se describe a continuación:

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

7.2. Vaciado de la cuba

Antes de limpiar la cubeta es necesario vaciarla del producto.

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



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

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



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

7.3. Desmontaje de la cuba



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



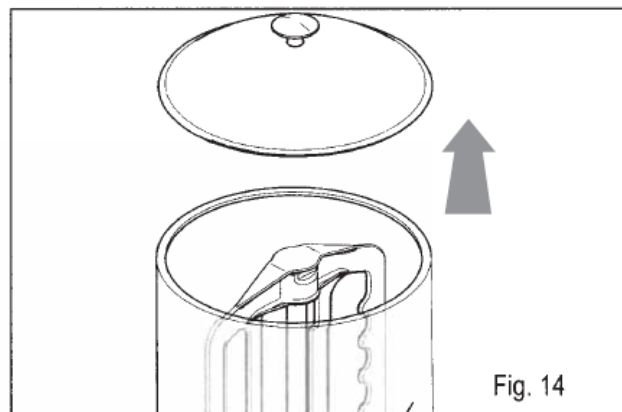
Está prohibido desmontar la cubeta si en su interior se encuentra aún producto o cualquier otro líquido.



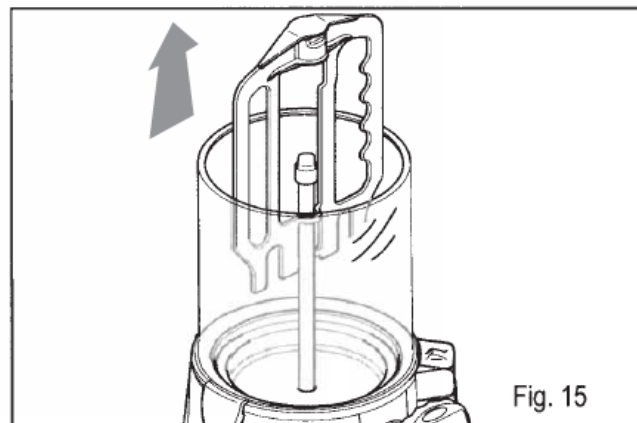
El desmontaje de la cubeta y de sus componentes es fundamental para la limpieza correcta y la desinfección de la máquina.

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

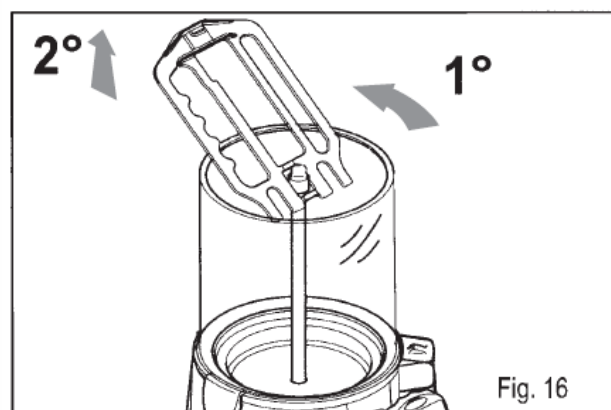
- retirar la tapa;



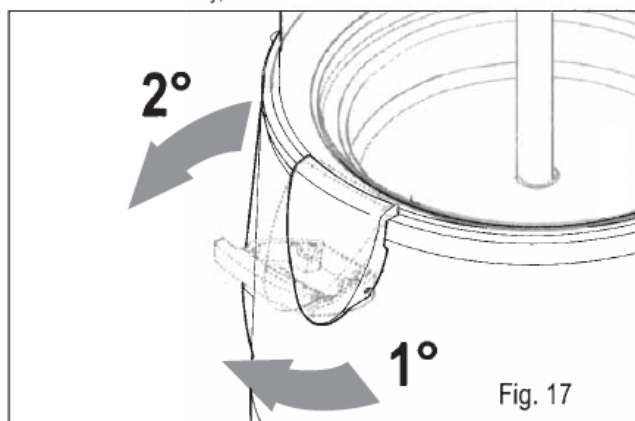
- extraiga hacia arriba el agitador manteniéndolo en eje con la varilla central hasta alcanzar la ranura inferior del propio agitador con el perno de rotación;



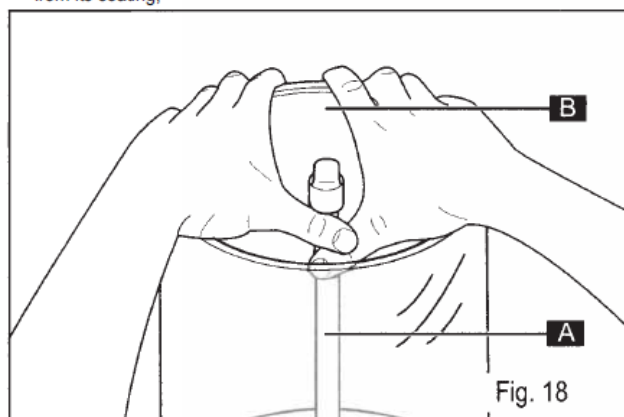
- incline y extraiga hacia arriba el agitador, como se indica en la figura, para su extracción completa;



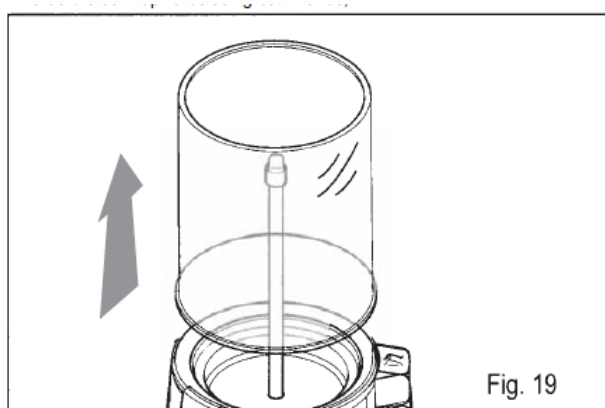
- desenganche las asas de enganche cubeta, como ilustra la figura, para liberar la cubeta del cuerpo de la máquina;



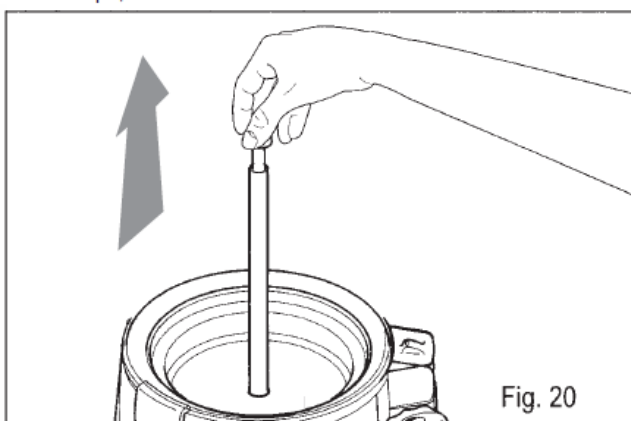
- desprendo la cubeta del cuerpo máquina haciendo palanca con 2 dedos sobre la parte fija de acero de la varilla de rotación del agitador (A) y con los otros dedos sobre el borde externo de la cubeta (B). Aumente gradualmente la tracción hasta que la cubeta no se haya desprendido de su alojamiento;



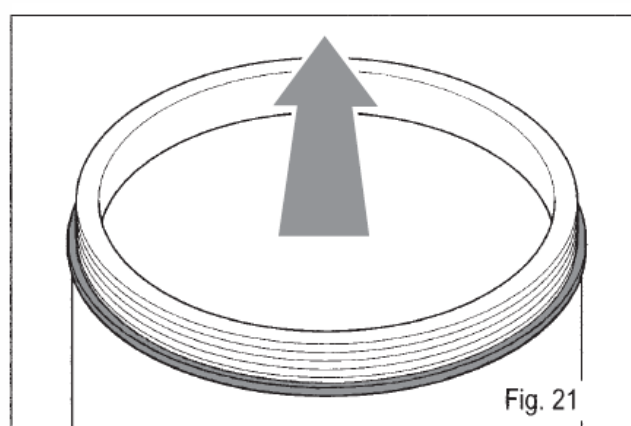
- con ambas manos, extraiga la cubeta hacia arriba;



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



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

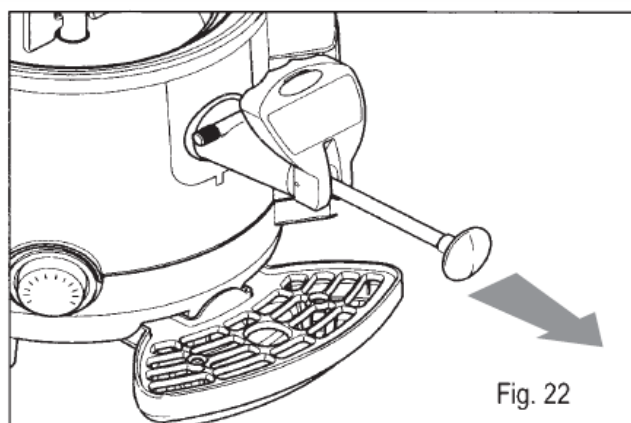


7.4. Extracción del grifo

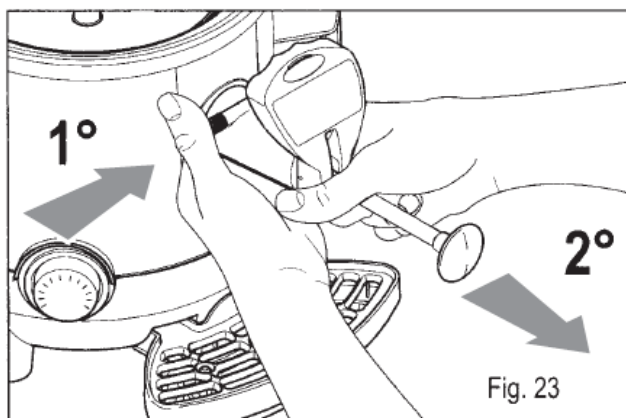
Está prohibido desmontar el grifo si dentro de la cubeta hay producto aún o cualquier otro líquido.

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

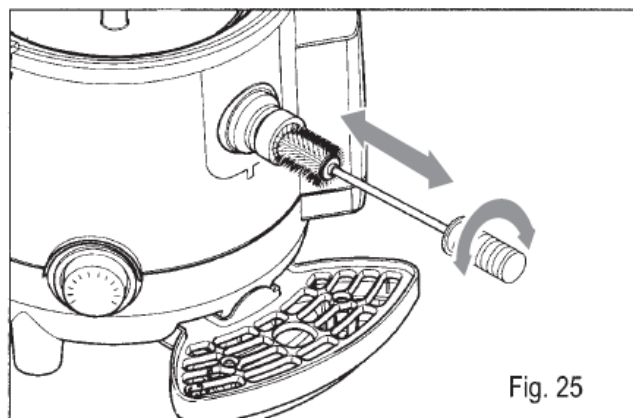
- lleve la varilla a la posición de máxima extracción;



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



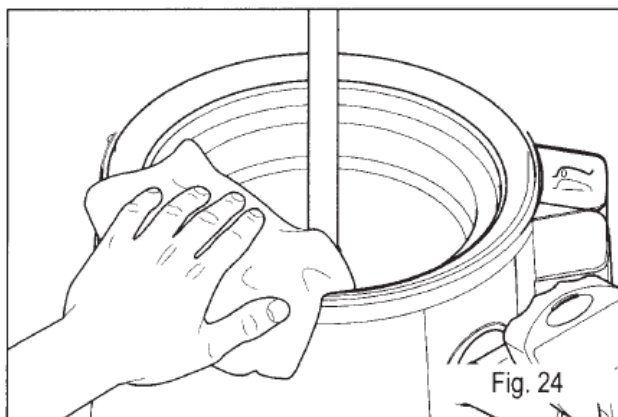
- limpie el canal de conexión entre la cubeta y el grifo usando una escobilla como se indica en la figura;



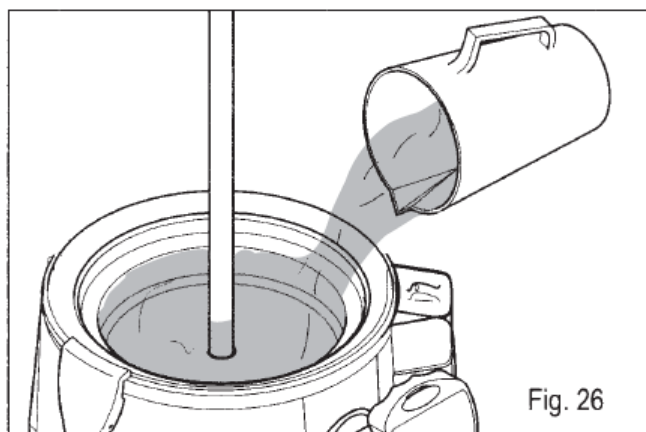
7.5. Limpieza de la olla

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

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



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

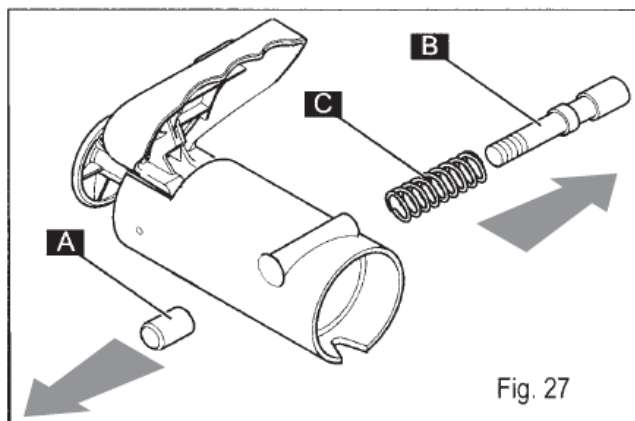


- haga que toda el agua de la olla se derrame mediante el grifo, para eliminar también los pequeños residuos de producto que hayan podido quedar dentro del canal de distribución;

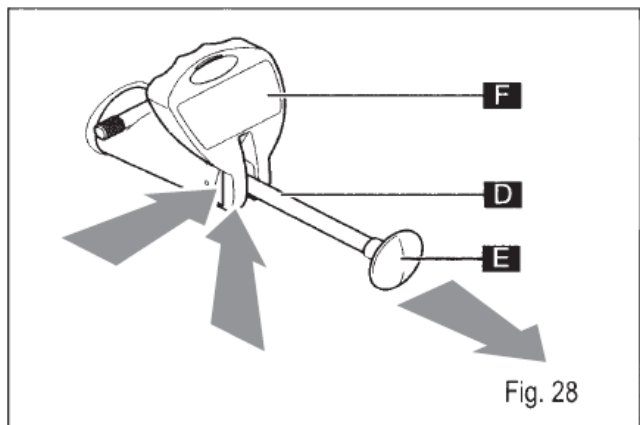
7.6. Desmontaje del grifo

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

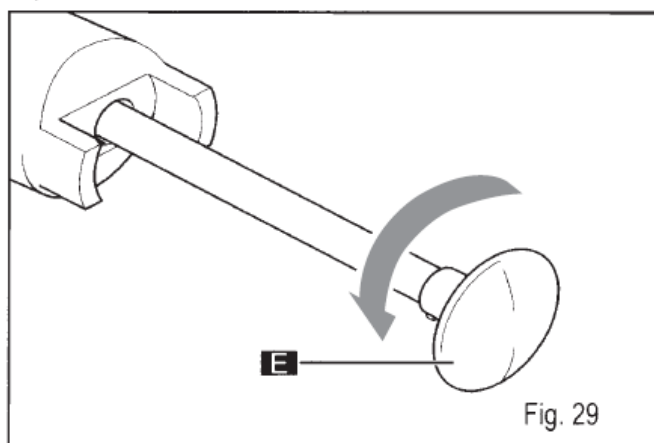
- extraiga el grifo según el procedimiento indicado en el párrafo correspondiente "7.4 – Extracción del grifo".
- coloque el grifo en una superficie plana y limpia, a continuación, desenrosque y extraiga los tornillos (A) de fijación del botón a la máquina sacando de su alojamiento el perno (B) con el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



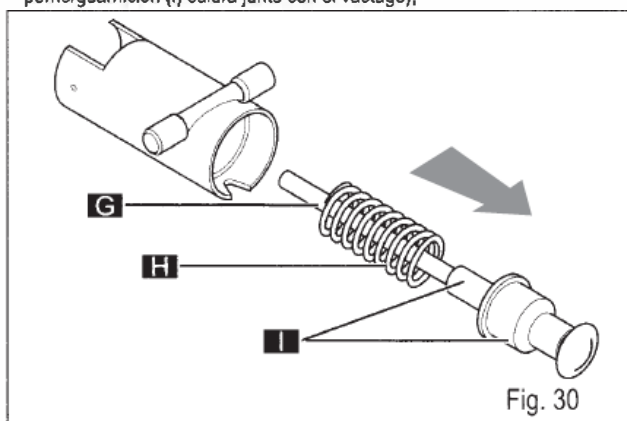
- tire completamente de la varilla (D) mediante el mango (E) y, simultáneamente, empuje la palanca (F) de abajo a arriba, hasta extraerla de las guías del perno, como ilustra la figura;



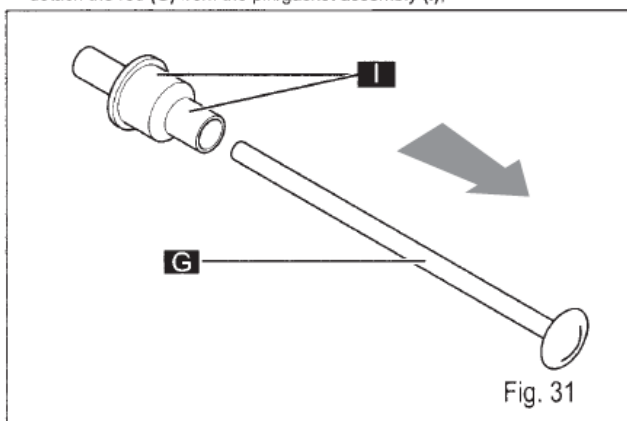
- desenrosque el mango (E) girándolo en sentido antihorario, manteniendo fija la varilla;



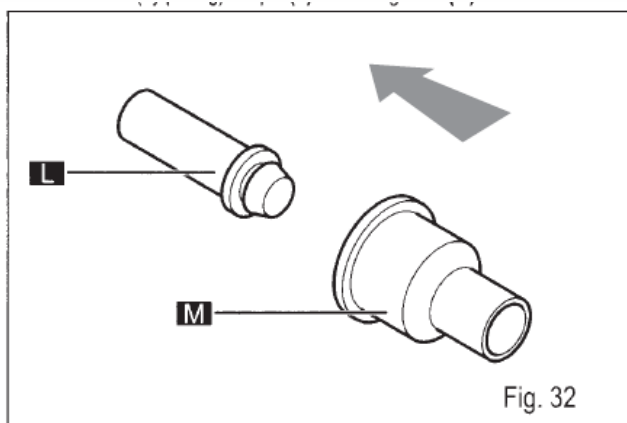
- extraer el vástago (G) y el resorte (H) desde el cuerpo del grifo (el conjunto perno/guarnición (I) saldrá junto con el vástago);



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



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



7.7. Lavado e higienización de los componentes

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

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

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

7.8. Ensamblaje de los componentes lavados.

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

7.8.1. Ensamblaje de la cuba



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

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

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

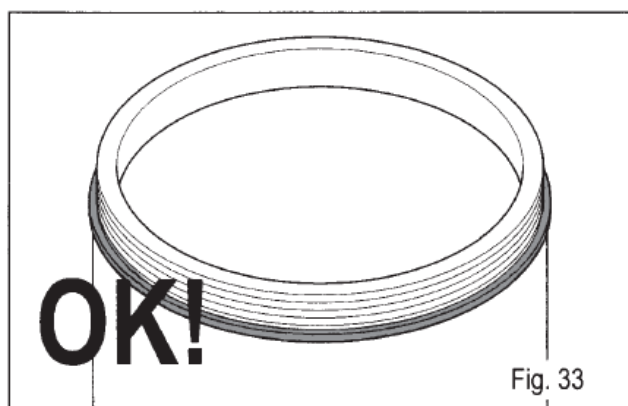


Fig. 33

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

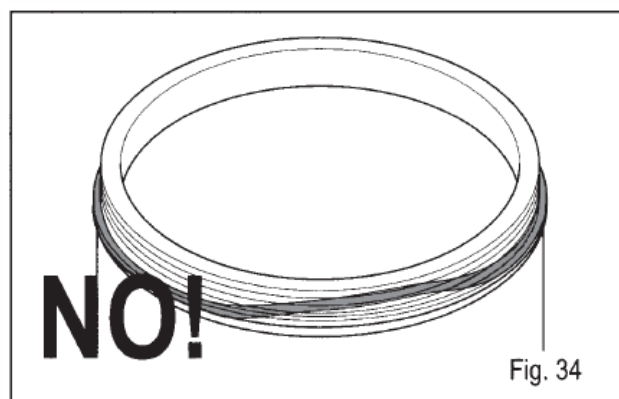


Fig. 34

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

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

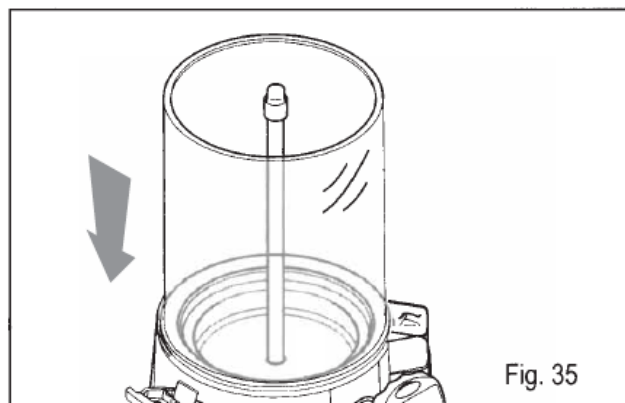


Fig. 35



NO UTILIZAR GRASA NI VASELINA



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

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

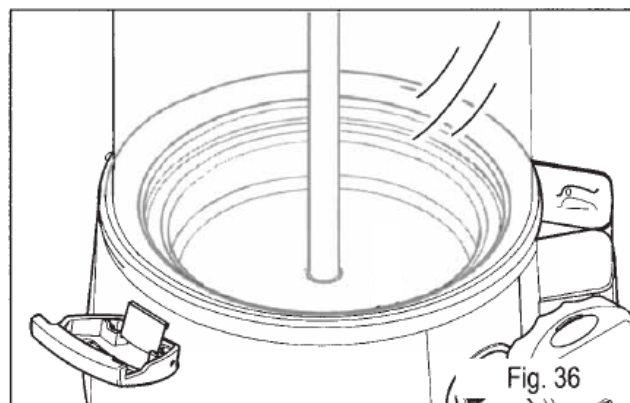
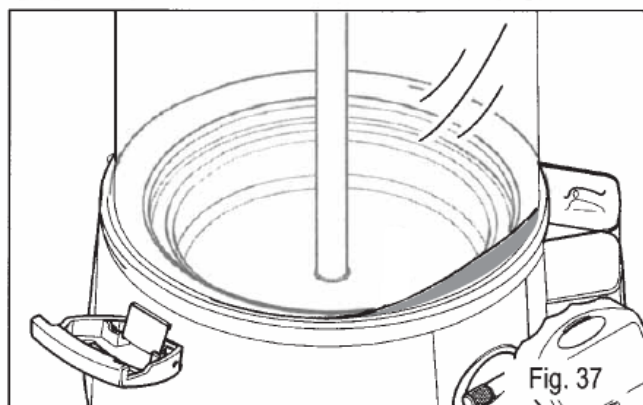
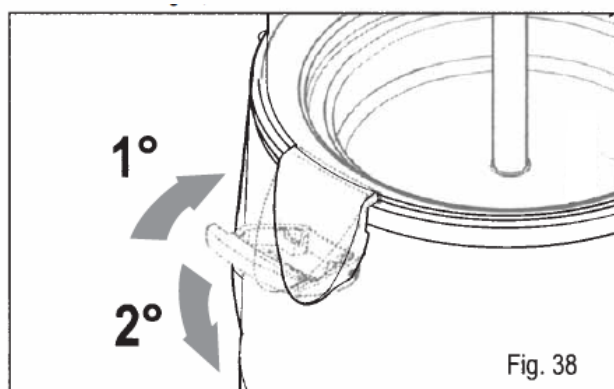


Fig. 36

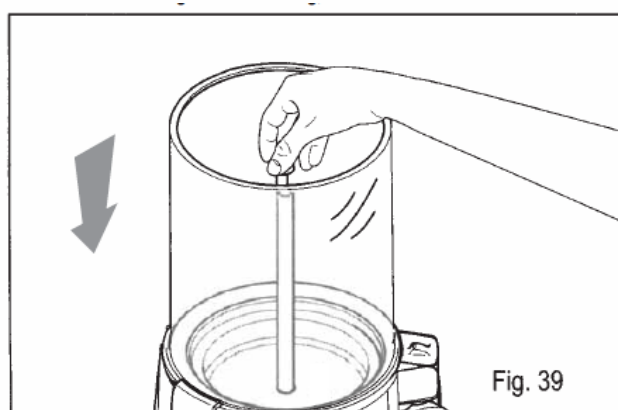
La Fig. 37 ilustra una cuba no correctamente montada; en este caso la adherencia de la cuba NO es perfecta en todo el borde de la máquina.



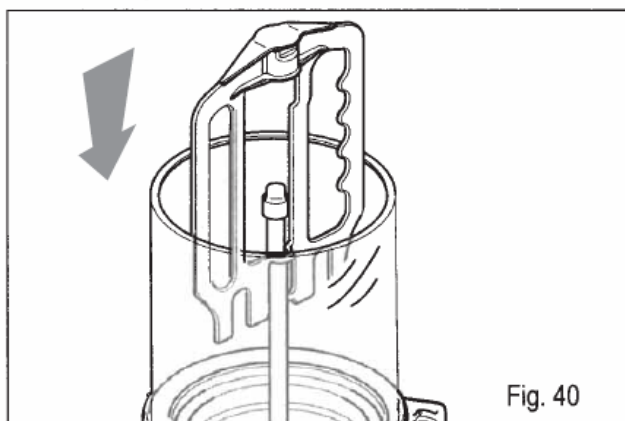
- fije la cubeta al cuerpo de la máquina mediante las asas de enganche cubeta, como se indica en la figura;



- introduzca el árbol agitador en su alojamiento;



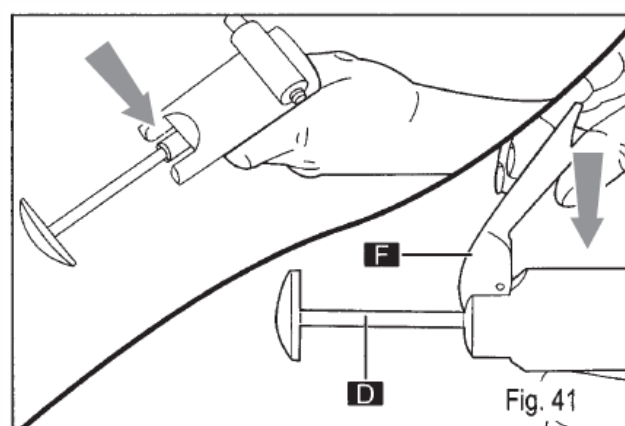
- introduzca el agitador en su alojamiento, con el procedimiento inverso al descrito en el párrafo 7.3.



7.8.2. Ensamblaje del grifo

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

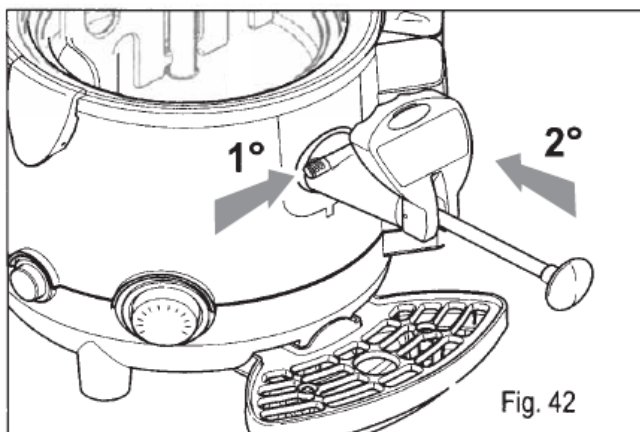
Para efectuar el montaje de la palanca (F) empujar el vástago (D) por la parte interna hasta obtener la salida de las guías; a continuación introducir la palanca (F) y soltar lentamente el vástago (D).



7.8.3 Montaje del grifo

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

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



7.9. Higienización de la parte interna

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

Operar de la siguiente manera:

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

7.10. Limpieza de la cubeta receptora de goteo

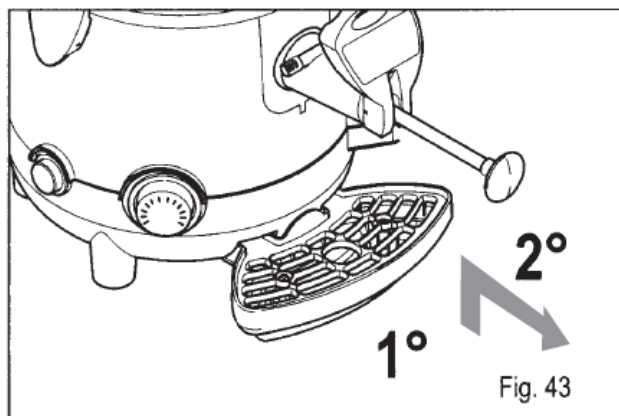


El vaciado y limpieza de la cubeta receptora de goteo deberá efectuarse diariamente.



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

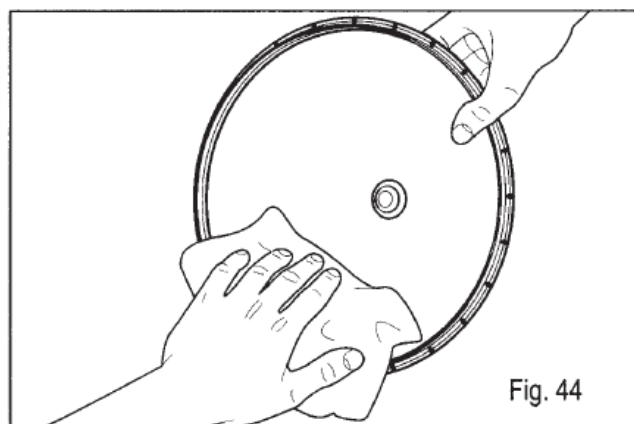
- Levante la cubeta con la rejilla y extraígalas de su alojamiento tirando de ella hacia el exterior;



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

7.11. Limpieza de la tapa de la cubeta

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



7.12. Vaciado de la caldera



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



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



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

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

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

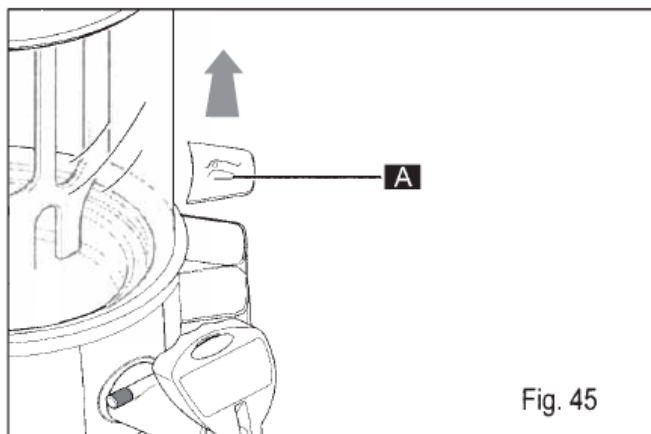


Fig. 45

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

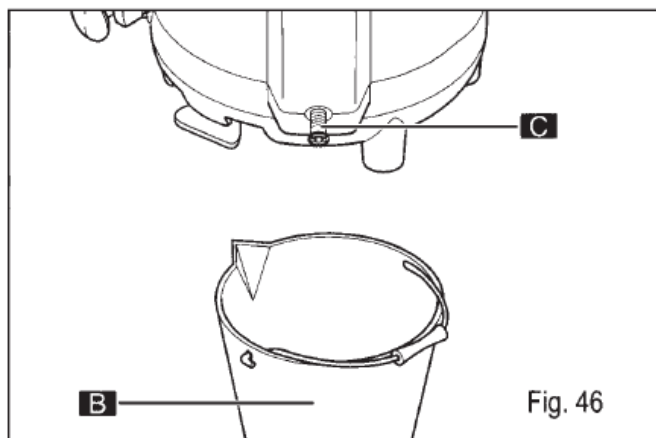


Fig. 46

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

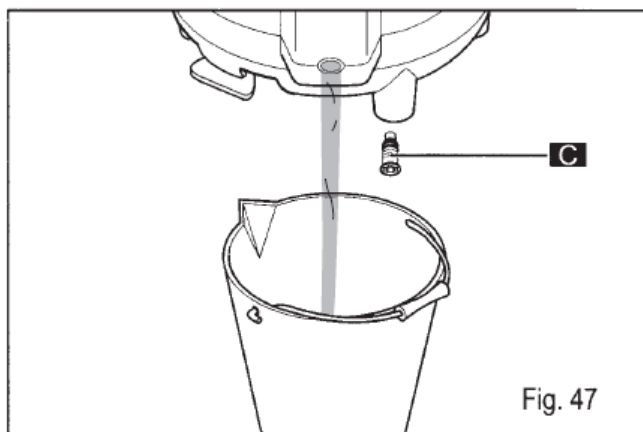


Fig. 47

7.13. Limpieza y descalcificación de la caldera

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

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

7.14. Restablecimiento de la termosonda



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



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



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



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

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

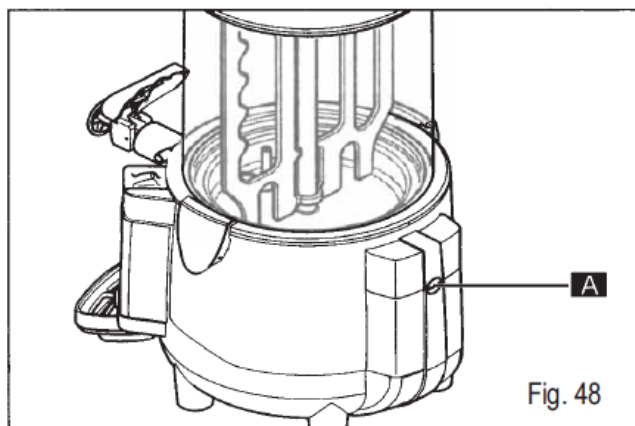


Fig. 48

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

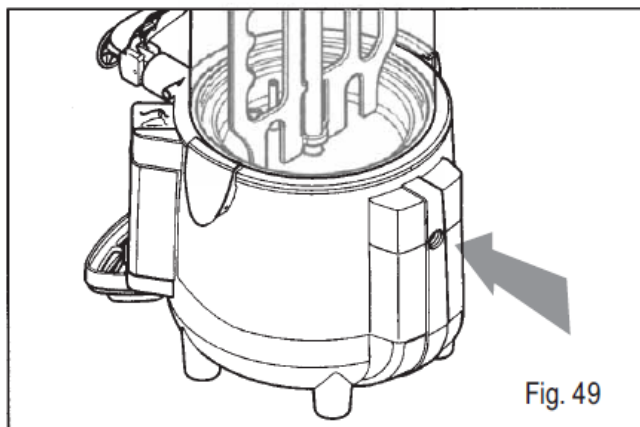


Fig. 49

7.15. Mantenimiento periódico

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

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

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

8. DESGUACE



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



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



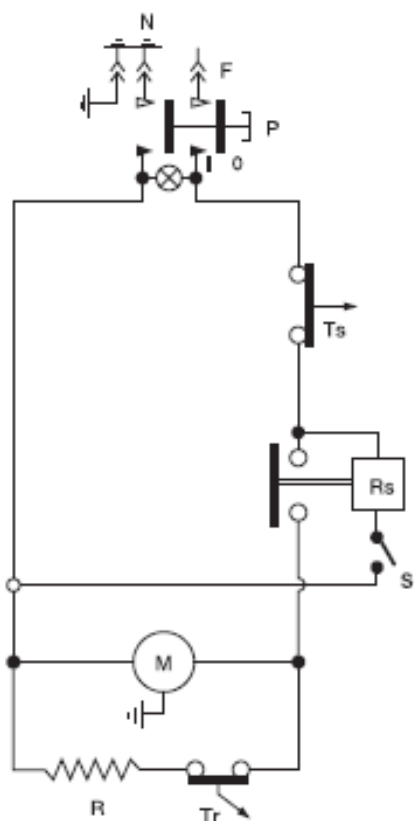
El símbolo  del recogedor de basura tachado se encuentra sobre todos los productos para recordar las obligaciones de recogida selectiva. Observando correctamente todas las disposiciones que se refieren a la eliminación de los productos viejos, se contribuirá a la protección del medioambiente

9. PROBLEMAS, CAUSAS Y REMEDIOS

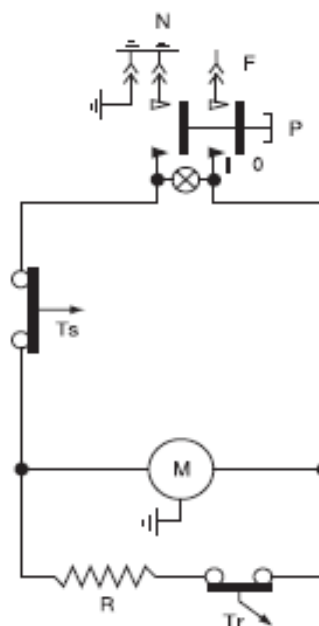
Problemas	Causas	Remedios
No calienta	Falta de tensión Interruptor en posición -OFF- Está intervenida la termosonda Termostato en "0".	Controlar que el enchufe esté correctamente introducido en la toma Interruptor en posición -OFF- Reinicializar el protector térmico según instrucciones del apartado 6.1.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

10. ESQUEMA ELECTRICO

115 Volts



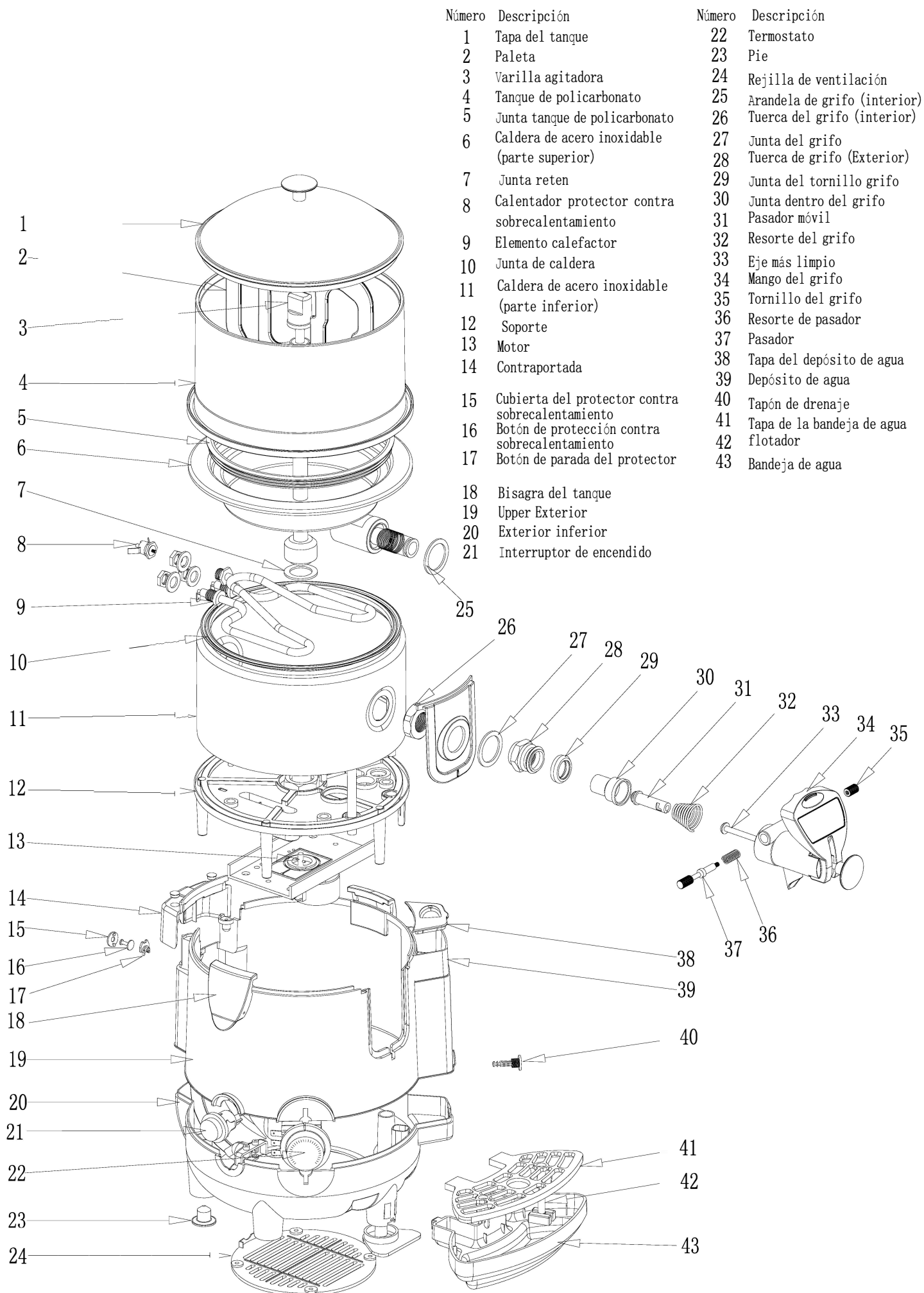
230 Volts



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

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

11. DESPIECE



This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.