

**casselin**

## CHOCOLATIERE



**CCH5LN - CCH10LN**

## **INDEX**

1. INFORMATIONS GENERALES.....	3
2. DESCRIPTION DE LA MACHINE .....	4
3. SECURITE .....	6
4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE .....	7
5. INSTALLATION .....	9
6. FONCTIONNEMENT.....	11
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	13
8. INFORMATIONS POUR LES CONSOMMATEURS ...	24
9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE.....	25
10. SCHEMA ELECTRIQUE .....	26

Cher client,

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

---

## 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

---

### 1.1. Fabricant

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

---

### 1.2. Préposés

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

#### Opérateur

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

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

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

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

#### Technicien spécialisé

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

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

---

### 1.3. Structure du manuel

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

---

#### 1.3.1. But et contenu

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

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

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

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

### 1.3.2. Destinataires

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

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

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de

dommages dérivant de la violation de cette interdiction.

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

### 1.3.3. Conservation du manuel

Ce manuel d'instructions doit être conservé à proximité de la machine. Pour le conserver en bon état et le faire durer dans le temps, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes:

- ayez soin de ce manuel: ne l'abîmez pas en le consultant.
- ne déchirez jamais de page ou de bouts de page. Ne réécrivez rien sur le manuel, sous aucun prétexte.

- conservez ce manuel à l'abri de l'humidité et de la chaleur pour préserver la qualité de l'ouvrage et une totale lisibilité.

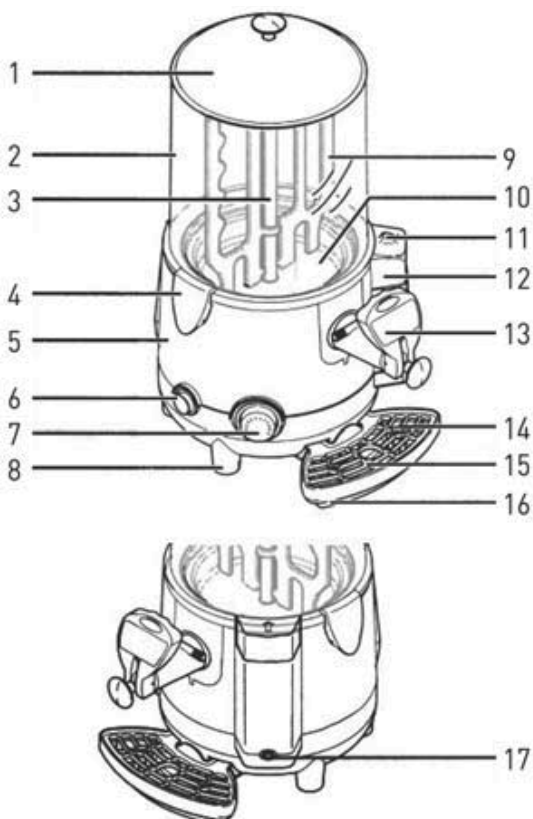
**Si vous perdez cette notice ou si elle s'est abîmée, demandez immédiatement une autre copie au constructeur ou au distributeur agréé du pays d'utilisation de la machine.**

## 2. DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 2.1. Utilisation de la machine

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

### 2.2. Principaux composants



Les principaux composants de la machine sont:

- 1 Couvercle réservoir
- 2 Réservoir 5 Litres
- 3 Arbre agitateur
- 4 Poignées enclenchement cuve
- 5 Corps machine
- 6 Interrupteur général
- 7 Thermostat de réglage température chocolat (°C - °F)
- 8 Corps inférieur
- 9 Agitateur
- 10 Réservoir
- 11 Couvercle bac indication niveau eau chaudière
- 12 Bac indication niveau eau chaudière
- 13 Groupe distribution produit (robinet)
- 14 Indicateur niveau maximum de la cuve de récupération des gouttes
- 15 Grille cuve de récupération des gouttes
- 16 Cuve de récupération des gouttes
- 17 Bouchon évacuation eau chaudière

Fig. 1

### 2.3. Caractéristiques techniques

Nous reportons ci-après les caractéristiques techniques.

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

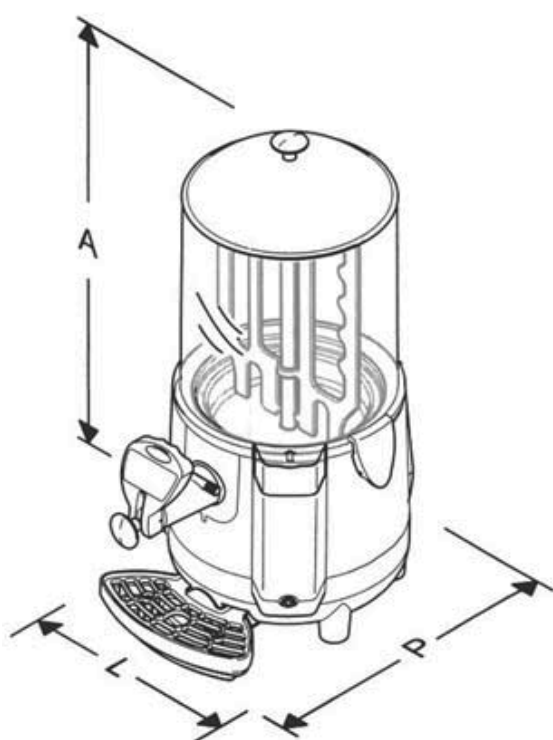


Fig. 2

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

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

---

## 3. SECURITE

---

### 3.1. Normes énérales de sécurité

- Lisez attentivement tout le manuel d'instructions.
- Effectuez le raccordement à la ligne électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- La prise à laquelle relier la machine doit être:
  - conforme au type de fiche installée sur la machine;
  - dimensionnée pour respecter les caractéristiques qui figurent sur la plaquette signalétique de la machine;
  - équipée d'une mise à la terre;
  - branchée à une installation avec différentiel et magnétothermique;
  - reliée à une installation certifiée selon les Normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas:
  - entrer au contact de liquides. danger d'électrocution et/ou d'incendie;
  - être écrasé et/ou entrer au contact de superficies coupantes;
  - être utilisé pour déplacer la machine;
  - être utilisé si vous constatez qu'il est abîmé;
  - être manipulé si vos mains sont humides ou mouillées;
  - être enroulé sur lui-même quand la machine est en marche;
  - être modifié.
- Il est interdit de:
  - installer la machine selon une procédure différente de celle décrite Chapitre 5.
  - Installer la machine dans un lieu où l'on pourrait utiliser un jet d'eau;
  - utiliser la machine à proximité de substances inflammables eUou explosibles;
  - laisser des sacs en plastique, de la frigolite, des clous etc. à la portée des enfants étant donné que ces matériaux représentent des sources de danger potentiel;
  - laisser les enfants jouer et stationner à proximité la machine;
  - utiliser des pièces de rechange non recommandées par le Fabricant;
  - apporter toute modification technique au distributeur automatique;
  - immerger la machine dans un liquide, quel qu'il soit;
  - laver la machine avec de l'eau, au tuyau ;
  - utiliser la machine dans des modes différents de ceux décrits dans le manuel ,
  - utiliser la machine si l'utilisateur est dans une condition physique et psychique altérée, sous l'influence de drogues, alcool, médicaments etc.;
  - installer la machine sur d'autres appareils,
  - utiliser la machine dans un milieu explosible, agressif ou à haute concentration de poussières ou substances huileuses en suspension dans l'air;
  - utiliser la machine dans un milieu à risque d'incendie;
  - utiliser la machine pour distribuer des substances non adaptées aux caractéristiques de celle-ci;
  - nettoyer ou effectuer l'entretien de la machine avec l'interrupteur général sur la position -ON- et avec la fiche branchée dans la prise de courant.
- La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans connaissance ni expérience de la machine, sauf sous surveillance ou si elles ont été instruites sur le fonctionnement de la machine par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec la machine.
- Avant de nettoyer la machine, s'assurer que la fiche soit débranchée de la prise de courant; attendre que la machine se soit suffisamment refroidie.
- Ne pas laver la machine avec de l'essence et/ou solvants quelle qu'en soit leur nature.
- Toutes les réparations doivent être effectuées exclusivement par un Centre d'Assistance Agréé par le Fabricant eUou par des personnes spécialisées et ayant reçu la formation nécessaire.
- Ne placez pas la machine à proximité d'une installation de chauffage (radiateurs, chaudières etc.).
- En cas d'incendie, utilisez des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). N'utilisez pas d'eau, ni d'extincteurs à poudres.

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

Par «usage impropre», nous entendons .

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

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

---

### 3.2. Fonctions d'arrêt

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

---

### 3.3. Plaquettes

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

---

### 3.4. Situations d'urgence

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

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

**pour permettre l'intervention du personnel spécialisé et muni des moyens de protection adéquats. Utiliser toujours des extincteurs homologués, et ne jamais utiliser d'eau ou de substances de nature incertaine.**

---

## 4. SOULEVEMENT ET STOCKAGE

**Toutes les opérations décrites sous la rubrique 4 sont de la compétence exclusive de techniciens spécialisés dans le soulèvement et la manutention de machines emballées et déballées; en fonction des caractéristiques et du poids de l'objet à**

**transporter, ceux-ci devront organiser toutes les séquences opérationnelles et utiliser les moyens appropriés pour opérer dans le strict respect des réglementations en vigueur en la matière.**

---

### 4.1. Emballage

La machine est expédiée prête à l'emploi, emballée dans une boîte en carton.

La boîte en carton est formée d'une base et d'un couvercle; leur fermeture est assurée par deux cerclages en plastique.

---

#### DIMENSIONS ET POIDS DE L'EMBALLAGE

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

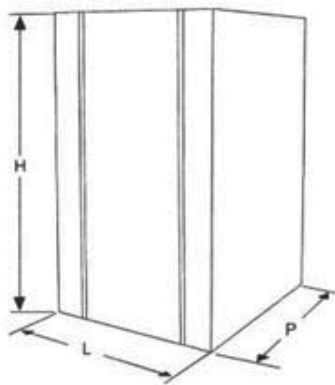


Fig. 3

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

## 4.2. Transport et soulèvement

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

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

**Attention: il est interdit de percer l'emballage.**

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

**Les réparations ou les substitutions sont à la charge du Client.**

**Pour sa mise en service, la machine doit être placée en position verticale, uniquement après:**

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

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

## 4.3. Stockage

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

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

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



Fig. 4

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

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



## 5. INSTALLATION

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

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

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

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

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

### 5.1. Accessoires fournis

Brosse: pour nettoyer le canal de distribution du chocolat.

### 5.2. Montage - Mise en place

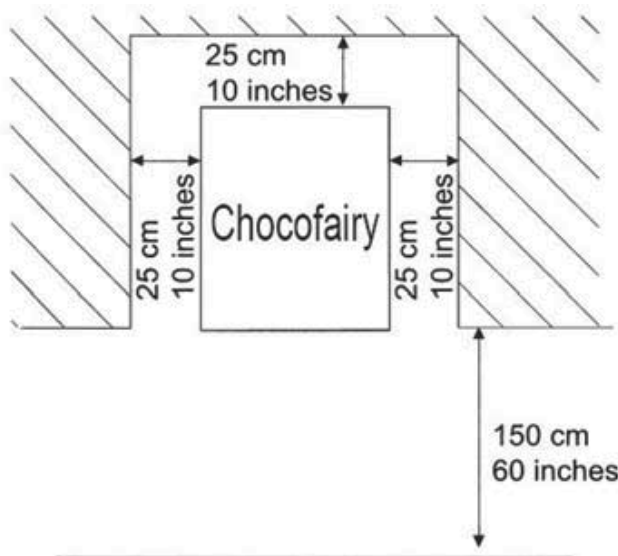


Fig. 5

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

Voir en figure 5 les distances minimum pour l'installation.

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

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

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

Vérifier:

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

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

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

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

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

---

### 5.3. Mise à la décharge de l'emballage

Au moment du déballage, il est recommandé de trier les matériaux de l'emballage et de les mettre à la décharge en respectant les normes en vigueur

dans le pays d'installation de la machine.

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

---

### 5.4. Branchement électrique

**Cette opération doit être effectuée exclusivement par des techniciens spécialisés.**

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

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

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

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

- des lois et des réglementations techniques en vi-

gueur dans le pays où la machine est installée;

- des caractéristiques reportées sur la plaquette signalétique de la machine.

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

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

**il est interdit:**

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

## 6. FONCTIONNEMENT

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

### 6.1. Mise en service

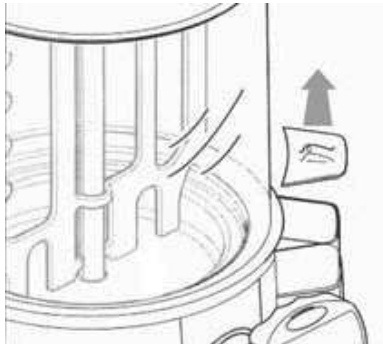


Fig. 6

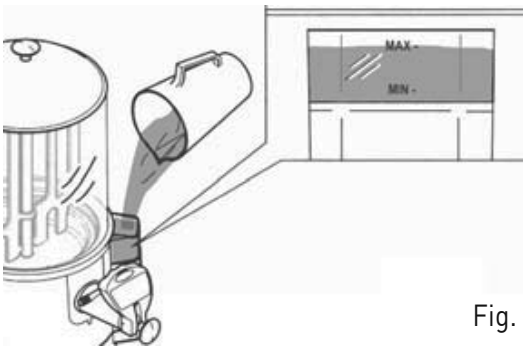


Fig. 7

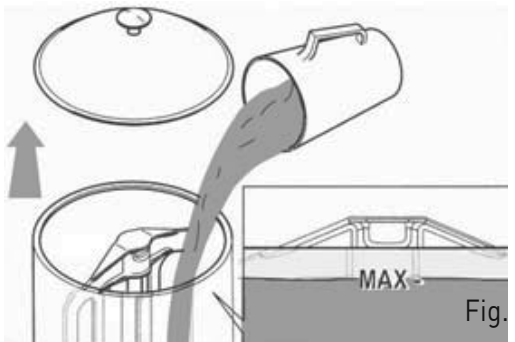


Fig. 8

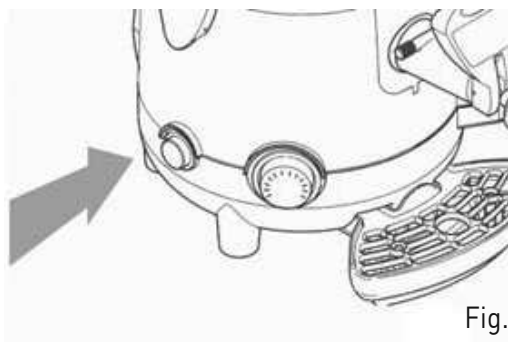


Fig. 9

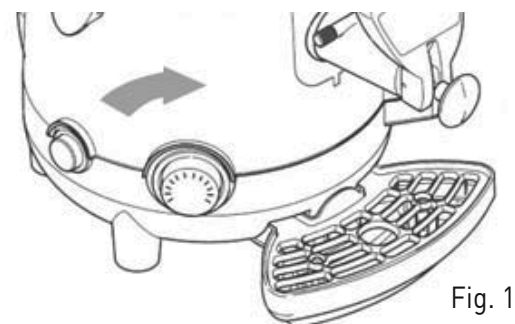


Fig. 10

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

- vérifier que l'interrupteur général soit éteint;
- retirer le couvercle;
- introduire de l'eau dans la chaudière à l'aide du bac indication niveau eau chaudière, jusqu'au niveau maximum indiqué par -MAX- sur le bac;

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

**Lors du premier remplissage, avec la chaudière vide, la quantité d'eau nécessaire pour remplir la chaudière est d'environ 3,25 litres.**

- retirez le couvercle et **versez dans le réservoir la boisson préparée suivant les instructions du producteur.**
- ne pas dépasser le niveau maximum indiqué par -MAX- sur le bac;
- après avoir versé le produit dans le réservoir, refermez-le avec le couvercle.
- vérifier que la fiche soit branchée à la prise de courant;
- frapper l'interrupteur général pour faire démarrer la machine; le produit à l'intérieur du récipient commence à se mélanger.  
**Témoin allumé: -MACHINE ON-**  
**Témoin éteint: -MACHINE OFF-**
- positionner le thermostat à la température requise pour réchauffer le produit dans le récipient.

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

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

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

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

**fonctionnement correct de la machine.**

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

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

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

## 6.2. Pour obtenir un chocolat chaud

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

Pour obtenir un chocolat chaud, procéder comme suit:

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

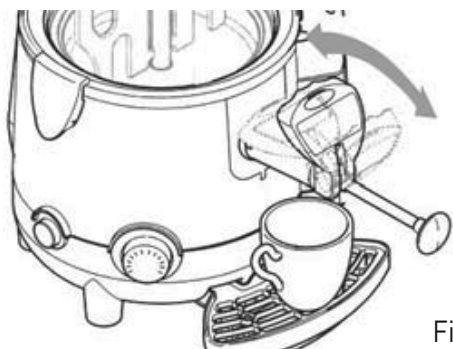


Fig. 11

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

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

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

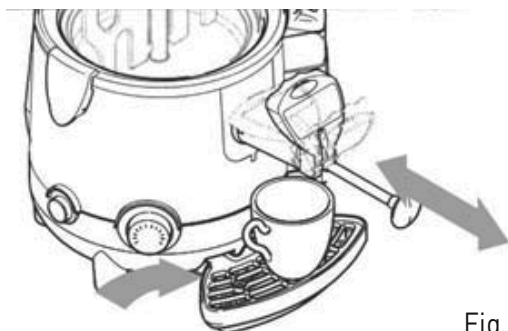


Fig. 12

---

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

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

- Mettre des gants de protection pour la prévention des accidents
- Ne pas utiliser pas de solvants, ni de matériaux inflammables;
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou en mé-

tal pour nettoyer la machine et ses composants;

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

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

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

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

## 7.1. Procédure de nettoyage et de Désinfection

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

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

## 7.2. Vider le récipient



Fig. 13

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

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

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

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

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

### 7.3. Démontez le récipient

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

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

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

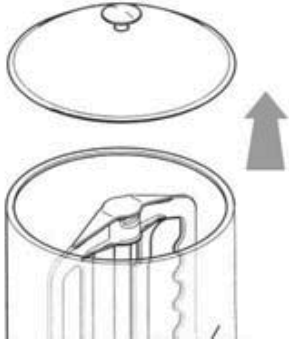


Fig. 14

Pour démonter correctement un récipient, procéder comme suit:

- retirer le couvercle.



Fig. 15

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



Fig. 16

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

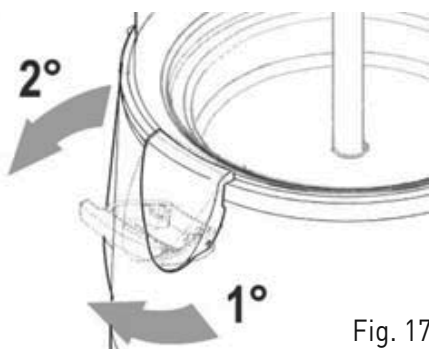


Fig. 17

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



Fig. 18

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



Fig. 19

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

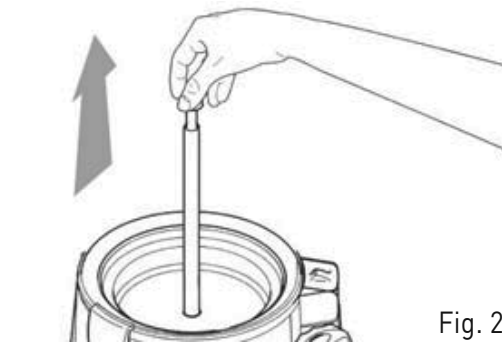


Fig. 20

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

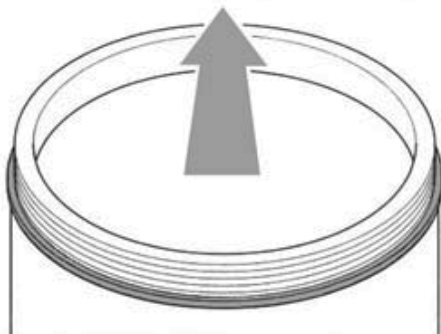


Fig. 21

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

#### 7.4. Démontez le robinet

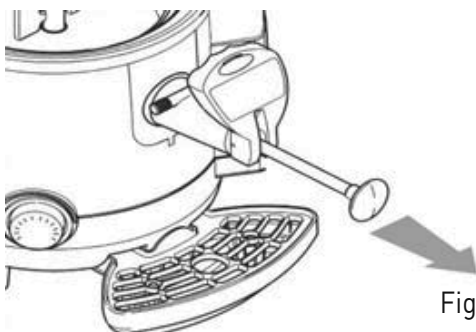


Fig. 22

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

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



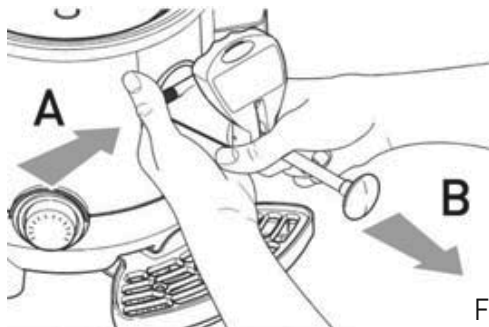


Fig. 23

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

## 7.5. Nettoyage réservoir



Fig. 24

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

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

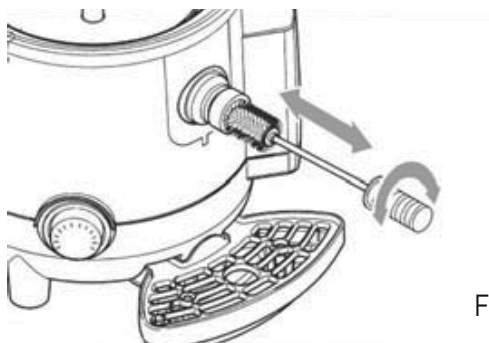


Fig. 25

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



Fig. 26

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

## 7.6. Démontez le robinet

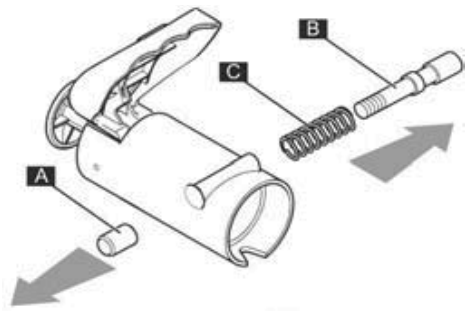


Fig. 27

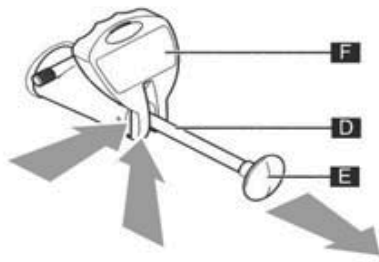


Fig. 28

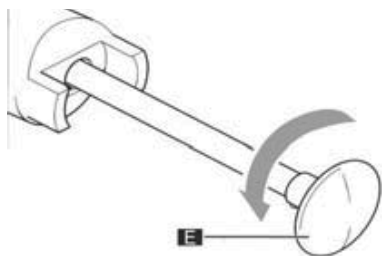


Fig. 29

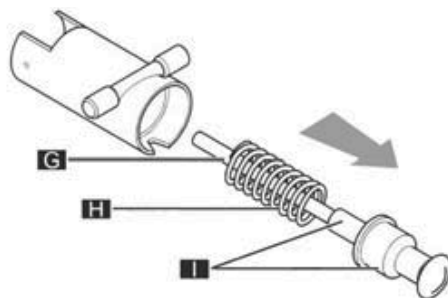


Fig. 30

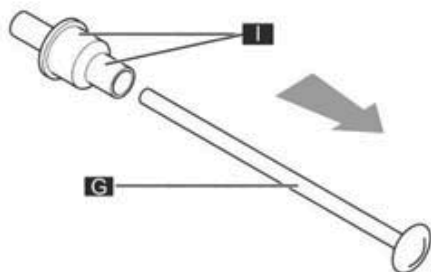


Fig. 31

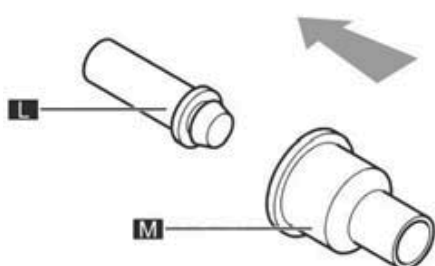


Fig. 32

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

- extraire le robinet, en procédant selon les instructions reportées au paragraphe "7.4. – Démontage robinet".
- positionner le robinet sur une surface plate et propre, puis dévisser et retirer la vis (A) de fixation du poussoir à la machine en retirant le goujon (B) de son siège avec son ressort (C).
- tirer entièrement la tige (D) du pommeau (E) tout en poussant le levier (F) du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'il sorte des glassières du tourillon, comme illustré en figure;
- dévisser le pommeau (E) en le tournant vers la droite, et en bloquant latige;
- extraire la tige (G) et el ressort (H) du corps du robinet (l'ensemble arbre/joint (I) sortiront avec la tige);
- extraire la tige (G) de l'ensemble arbre/joint (I);
- démonter (en le tirant) le bout (L) de la garniture (M).

## 7.7. Lavage et désinfection des composants

Tous les composants précédemment démontés {robinet, agitateur, tige agitateur, joint et récipient} doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés. Pour effectuer correctement ces opérations, procédez comme suit:

- remplir un récipient avec du détergent et de l'eau chaude à 50-60°C (122-140°F);
- laver les composants démontés avec cette solution savonneuse rincer à l'eau chaude;
- pour le nettoyage utiliser exclusivement de l'eau tiède et un produit désinfectant à base de hy-

pochlorite de sodium dilué dans de l'eau pour obtenir une concentration de chlore actif de 0,02%;

- plonger les matériaux démontés dans la solution désinfectante;
- laisser les composants dans la solution désinfectante pendant environ 30 min;
- rincez avec de l'eau propre;
- effectuer le nettoyage du couvercle récipient {voir paragraphe 7.11 };
- poser les composants sur une table propre et séchez-les.

## 7.8. Assembler les composants lavés

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

### 7.8.1. Assembler le récipient

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



Fig. 33

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



Fig. 34

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



Fig. 35

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

**NE PAS UTILISER DE GRAISSE OU DE VASELINE**  
**Attention: vérifier le montage correct du récipient sur la machine; un montage erroné du récipient provoque des fuites de produit; risque de brûlures!**

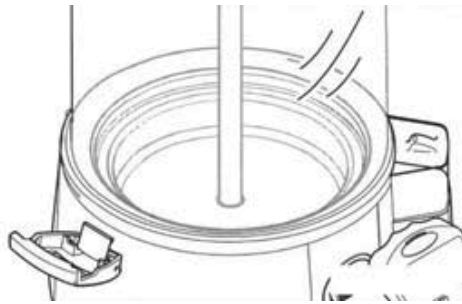


Fig. 36

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

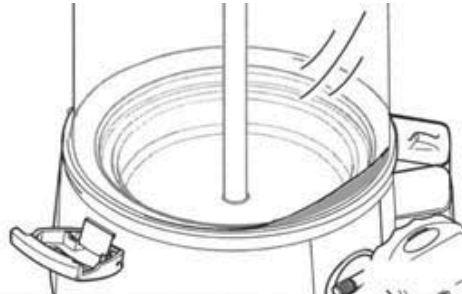


Fig. 37

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

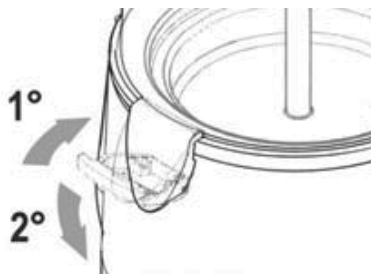


Fig. 38

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



Fig. 39

- introduire l'arbre agitateur dans son siège;

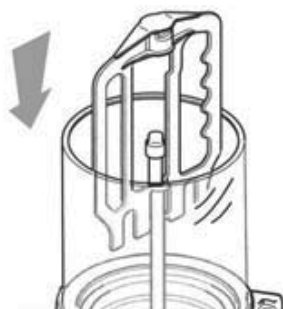


Fig. 40

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

### 7.8.2. Assembler le robinet

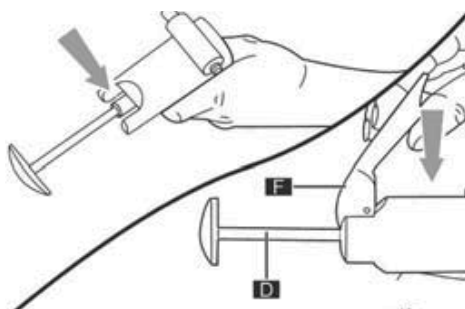


Fig. 41

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

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

### 7.8.3. Monter le robinet

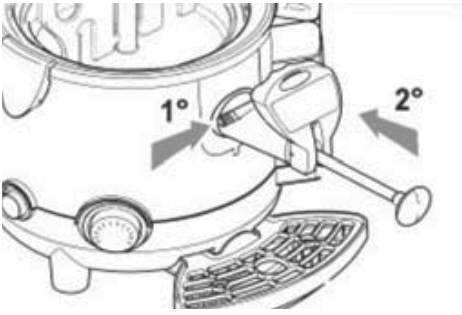


Fig. 42

Pour remonter correctement le robinet, procédez comme suit:

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

### 7.9. Stériliser la partie interne

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

Procéder comme suit:

- préparer la solution désinfectante (voir para-

graphe 7.7.);

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

### 7.10. Nettoyer la cuvette d'écoulement

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

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

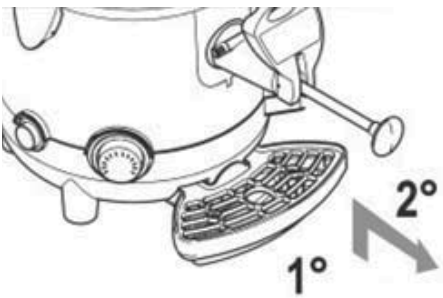


Fig. 43

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

### 7.11. Nettoyage couvercle récipient

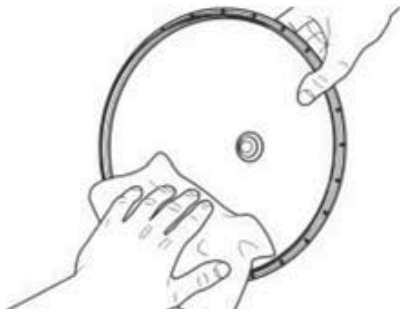


Fig. 44

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

### 7.12. Vider la chaudière

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

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

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

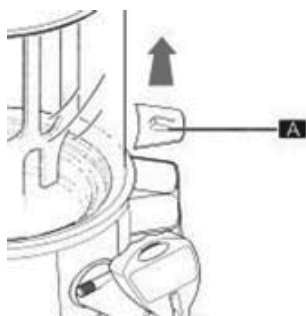


Fig. 45

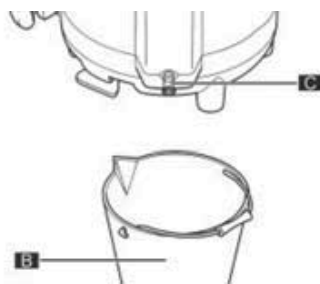


Fig. 46

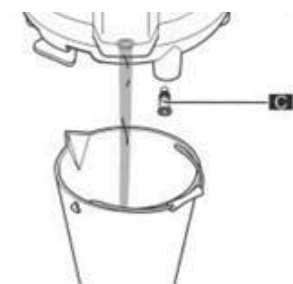


Fig. 47

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

- retirer la fiche de la prise de courant;
- extraire la cuve de récupération des gouttes, comme décrit au paragraphe 7.8;
- retirer le couvercle (A);
- positionner la machine sur une surface plate et avec le bac d'indication du niveau de l'eau dans la chaudière dirigé vers le bord externe de la surface d'appui;
- positionner un récipient (B) avec une capacité supérieure à 3 litres (0,8 Gal US) sous le bouchon de vidange (C);
- à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'une clé hexagonale, visser le bouchon de vidange (C).
- extraire avec force le bouchon (C) et attendre la vidange totale de l'eau dans la chaudière.

### 7.13. Nettoyage et décalcification chaudière

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

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

tante pour machines à café (suivre les instructions reportées sur la boîte du décalcifiant);

- laisser agir la solution pendant le temps indiqué dans les instructions de la solution;
- effectuer la vidange de la solution à l'intérieur de la chaudière. voir paragraphe 7.11;
- rincer abondamment avec de l'eau en effectuant des remplissages et des vidanges de la chaudière, voir paragraphe 6.1 et 7.11;

### 7.14. Rétablissement thermo sonde

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

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

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

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

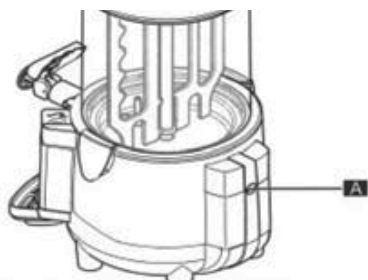


Fig. 48

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

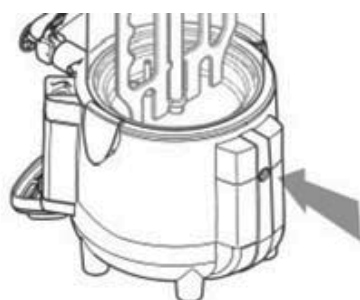


Fig. 49

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

---

## 8. INFORMATIONS POUR LES CONSOMMATEURS



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

Points de collecte des déchets ainsi que leur traite-

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

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

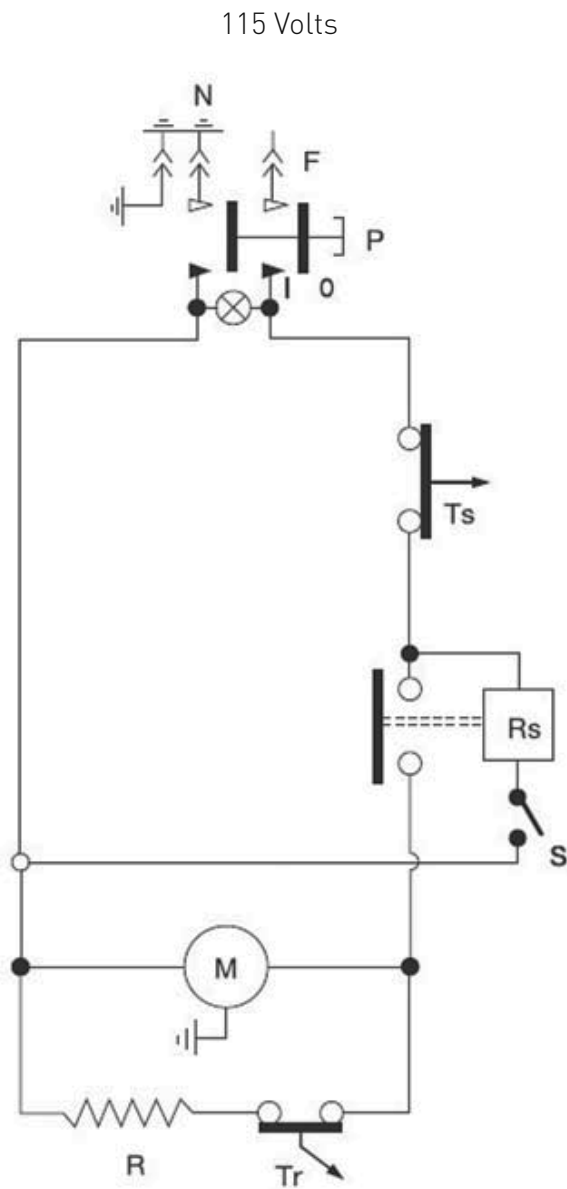


## 9. PROBLEME - CAUSE - REMEDE

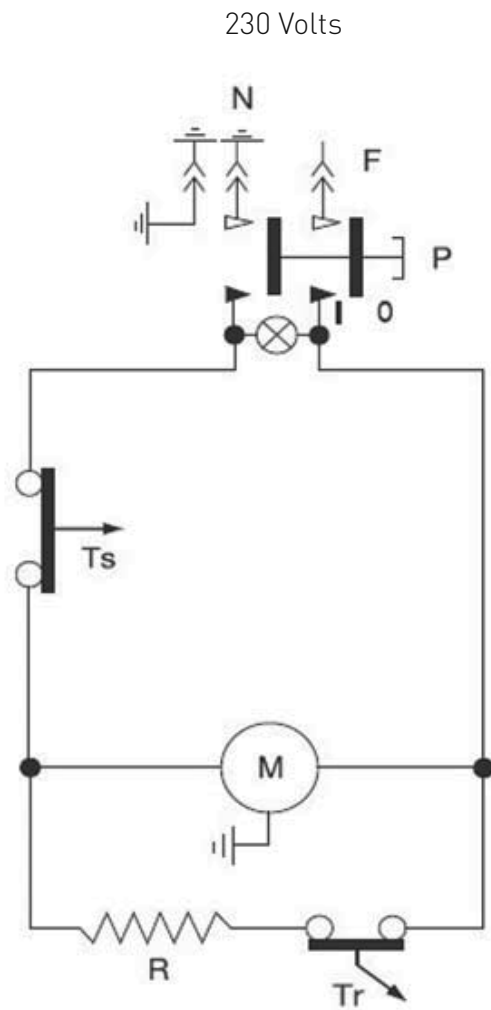
Problème	Cause	Remède
Le distributeur ne chauffe pas	Manque de tension	Assurez-vous que la fiche soit bien enfoncée dans la prise
	Interrupteur en position -OFF-	Déplacer l'interrupteur en position -ON-
	La thermosonde est intervenue	Contrôlez le protecteur thermique, voir rubr. 6.1.
	Le thermostat est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

Si vous ne trouvez pas la cause du problème de votre machine dans cette table ou si le remède proposé ne résout pas le problème, contactez un technicien spécialisé

## 10. SCHEMA ELECTRIQUE



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



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