CLIMA HOSTELERÍA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SCIROCCO



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia – Italy dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che l'apparecchio DISTRIBUTORE DI BEVANDE CALDE - Marca: Milano Dispensers S.p.A. - Fabbricante: Milano Dispensers S.p.A. - Modelli: SCIROCCO - SCIROCCO GOLD - SCIROCCO SILVER 230V 50Hz sono conformi alle seguenti Normative:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

In ottemperanza alle Direttive 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia – Italy declare, under our responsibility, that the apparatus HOT DRINK DISPENSER - Trademark: Milano Dispensers S.p.A. - Manufacturer: Milano Dispensers S.p.A. - Model: SCIROCCO - SCIROCCO GOLD - SCIROCCO SILVER 230V 50Hz are in conformity with the following Standards:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Following the provisions of the Directives 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

Nous Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia – Italy déclarons, sous notre responsabilité, que les appareil DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES - Marque: Milano Dispensers S.p.A. - Constructeur: Milano Dispensers S.p.A. - Modèle: SCIROCCO - SCIROCCO GOLD - SCIROCCO SILVER 230V 50Hz sont conformes aux Normes suivantes:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Conformément aux Directives 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

EG-ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Wir Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia – Italy erklären auf eigene Verantwortung, daß die Gerät WARMEGETRÄNKE DISPENSER - Marke: Milano Dispensers S.p.A. - Hersteller: Milano Dispensers S.p.A. - Modell : SCIROCCO - SCIROCCO GOLD - SCIROCCO SILVER 230V 50Hz mit den folgenden Normen übereinstimmen:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Gemäß den EWG-Richtlinien 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia – Italy declararamos, bajo nuestra responsabilidad, que los aparato DISTRIBUIDOR DE BEBIDAS CALIENTES - Marca: Milano Dispensers S.p.A. - Fabricante: Milano Dispensers S.p.A. - Modelo: SCIROCCO - SCIROCCO GOLD - SCIROCCO SILVER 230V 50Hz responden con las siguientes Normativas:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

En cumplimiento de las Normas 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

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

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

Milano Dispensers S.p.A.
L'Amministratore Delegato

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		Scirocco
Contenedores transparentes desmontables	n	1
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l	5
Dimensiones:		
ancho	cm	26
largo	cm	32
alto	cm	49
Peso neto, aproximado	kg	6
Peso bruto, aproximado	kg	7
Termostatos regulables	n	1

Nivel de ruido inferior a 70dB (A)

IMPORTANTE

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

Se reserva el derecho de aportar modificaciones sin previo aviso.

2 INTRODUCCIÓN

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

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

3 INSTALACIÓN

1 Extraer el distribuidor del embalaje; se aconseja su conservación en caso de futura necesidad.

2 Comprobar que el distribuidor no haya sufrido daños en el transporte. En caso contrario, proceder inmediatamente a hacer las reclamaciones pertinentes al transportista.

3 Apoyar el distribuidor sobre una mesa para descansar el peso, incluso a carga completa.

4 Antes de proceder a la instalación eléctrica del distribuidor, comprobar que la tensión de la red sea la indicada en la placa. Conectar el distribuidor en una red monofase, ayudándose de una toma a tierra en conformidad con las normas vigentes. Si la desconexión del aparato de la red eléctrica se realiza mediante un interruptor omnipolar, este debe garantizar una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa, en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III. No utilizar alargos para realizar la conexión eléctrica del aparato.

ATTENCION

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

5 El distribuidor no viene lavado y saneado de fábrica. Antes de usarlo, es necesario desmontarlo, lavarlo y sanearlo siguiendo las instrucciones del capítulo 7 LIMPIEZA.

4 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO



IMPORTANTE

Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años o por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios sólo cuando sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato y de los riesgos posibles por una persona responsable de su seguridad. Vigilen que los niños no jueguen con los equipos. Vigilen que las operaciones de limpieza y mantenimiento no sean efectuadas por niños no supervisados.

1 No usar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.

2 No usar el distribuidor si la conexión a tierra no es correcta.

3 No usar alargos para la conexión eléctrica del distribuidor.

4 No poner en funcionamiento el distribuidor si no está cerrado y debidamente fijado con tornillos.

5 No introducir los dedos ni objetos en las fisuras de refrigeración y en la apertura del grifo.

6 No extraer el contenedor cuando la máquina está en funcionamiento.

7 Aparato no apto para uso exterior.

8 Aparato no apto en instalaciones donde haya cercano fuentes de agua .

9 Para la limpieza no utilizar chorros de agua.

10 Para el correcto funcionamiento, coma la temperatura ambiente debe estar comprendida ientre 5°C y 35°C.



ATTENCION

No extraer el contenedor hasta que la placa calefactora esté fría.



ATTENCION

No extraer el contenedor del distribuidor si éste contiene producto caliente.



IMPORTANTE

El aparato debe ser instalado sobre un plano horizontal.



ATTENCION

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituito por el fabricante o desde su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona cualificada con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.

5 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

1 Lavar y sanear el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo las instrucciones del capítulo 7 LIMPIEZA.

2 Llenar el contenedor con el producto deseado, preparado según las instrucciones del fabricante.

3 Montar la tapa encima del contenedor comprobando que quede colocada correctamente.

4 Utilizar los mandos (véase el capítulo 5.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).

5 El distribuidor debe funcionar siempre con la tapa montada para evitar que el producto se contamine.

6 El distribuidor debe funcionar ininterrumpidamente: el calentamiento se parará automáticamente cuando el producto esté listo para la distribución. El dispositivo de agitación seguirá funcionando.

7 El distribuidor dispone de contenedor con fondo cerrado extraíble para facilitar las operaciones de limpieza y saneamiento.

5. 1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

El distribuidor dispone de un interruptor general cuyas funciones son:

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

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

6 SUGERENCIAS

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

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

IMPORTANTE

Antes de apagar por completo el distribuidor (posición 0), poner el termostato a la posición de temperatura mínima y esperar a que el producto se enfríe. Así se evitará que el producto (si no se agita) se pegue a la placa calefactora.

7 LIMPIEZA

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

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

7. 1 DESMONTAJE

ATTENCION

Antes de desmontar cualquier componente desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente.

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

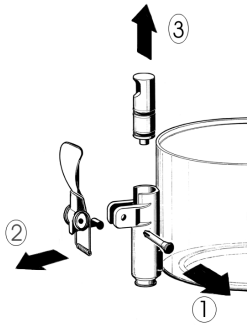


figura 1

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

7. 2 LAVADO

ATTENCION

Antes de proceder a las operaciones de limpieza, desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente.

IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la máquina en el lavavajillas.

1 Llenar un barreño con aproximadamente cuatro litros de agua caliente (45-60°C) y

detergente específico respetando rigurosamente las instrucciones del fabricante; una solución demasiado concentrada puede causar daños en las partes a lavar, mientras que una solución demasiado diluida puede no limpiar lo suficiente.

No usar detergentes abrasivos.

IMPORTANTE

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

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

ATTENCION

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

3 Enjuagar con agua corriente todas las piezas lavadas.

7. 3 HIGIENIZACION

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

La desinfección debe realizarse cada vez que el distribuidor vuelva a funcionar con un nuevo producto.

1 Antes de iniciar los procedimientos descritos a continuación, lavarse las manos con un jabón antibacterias

2 Llenar un barreño con aproximadamente cuatro litros de solución de agua caliente (45-60°C) y producto saneador aprobado por las autoridades del país de utilización en conformidad con las especificaciones del fabricante. Si no se dispone de un producto saneador específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía) a razón de 1 cuchara por cada 2 litros de agua.

3 Sumergir en la solución todas las piezas que deban sanearse durante el tiempo indicado por el fabricante del producto.

4 Dejar secar al aire, sobre una superficie limpia, las piezas saneadas.

5 Secar las piezas externas del distribuidor sin utilizar trapos abrasivos.

7. 4 REMONTAJE

1 Montar el cajón recogegotas y la rejilla en sus alojamientos correspondientes.

2 Lubricar el pistón del grifo (en la zona A indicada en la Figura 2) utilizando exclusivamente la grasa adecuada para uso alimentario.

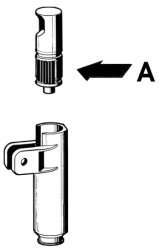


figura 2

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

4 Montar el contenedor colocando el eje central en su alojamiento.

5 Montar el mezclador en el eje central.

6 Colocar la tapa en el contenedor.

8 MANUTENCION

1 Todos los días: comprobar el estado del distribuidor y verificar que no haya pérdidas de producto en las juntas. Si se detectan pérdidas, controlar en primer lugar que el distribuidor esté correctamente montado; a continuación, comprobar que las juntas no precisen lubricación, así como que no estén defectuosas o desgastadas. En este caso, sustituirlas por recambios originales del fabricante.

2 A fin de prevenir daños en el distribuidor, las piezas de plástico deben lubricarse únicamente con la grasa proporcionada por el fabricante o con otra grasa compatible con policarbonato.

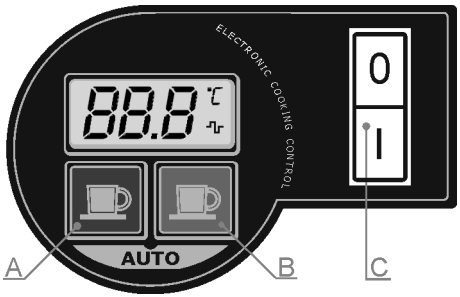
POSIBLES PROBLEMAS Y CÓMO SOLUCIONARLOS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La mezcladora no gira	La introducción en el eje de remolque no se ha efectuado correctamente	Comprobar que la posición de funcionamiento sea correcta
	Introducción en eje de remolque roto	Sustituir la mezcladora y/o el eje de remolque
	El motorreductor no funciona	Véase "El motorreductor no gira"
	Los conductores eléctricos están desconectados o interrumpidos	Conectar o sustituir los conductores eléctricos
	La densidad del producto es excesiva	Diluir más el producto
El motorreductor no gira	El motor está sobrecalentado: intervención del “Protector térmico”	Comprobar el voltaje de la toma de corriente. Comprobar la ventilación (aletas de los paneles laterales o parte inferior del distribuidor obstruidas). Comprobar la viscosidad del producto
	El arrollado del estator se ha quemado o se ha interrumpido	Sustituir el motor
	El rotor está desalineado	Comprobar la alineación de los cojinetes del rotor
	Los engranajes de la caja del reductor están dañados o desgastados	Sustituir el motor
Hay pérdidas de bebida en el contenedor	La junta del contenedor está rota o desgastada	Sustituir la junta
	El anillo O-Ring del pistón de la llave está roto o desgastado	Sustituir los O-Ring del pistón
	El pistón de la llave no está en posición de cierre	Comprobar la palanca o el resorte de la llave y sustituir la pieza desgastada

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La resistencia no calienta	La resistencia está quemada	Sustituir la resistencia
	El limitador de temperatura de seguridad está quemado	Véase "limitador de temperatura de seguridad quemado"
El limitador de temperatura de seguridad está quemado	El limitador de temperatura está defectuoso	Sustituirlo por otro que se encuentre en perfecto estado
No consigo obtener un producto suficientemente denso	El termostato de servicio (situado al lado del distribuidor) está regulado a una temperatura demasiado baja	Regularlo a la temperatura adecuada
	El producto está demasiado diluido	Aumentar la concentración del producto
No consigo obtener un producto suficientemente caliente	El termostato de servicio (situado al lado del distribuidor) está regulado a una temperatura demasiado baja	Regularlo a la temperatura adecuada
	El fondo de la cuba y la resistencia no se tocan	Colocar la cuba encima de la resistencia de manera correcta

ITALIANO

VERSIONE ELETTRONICA (OPZIONALE)



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

Posizione 0 : il distributore è spento.

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

Il distributore è inoltre dotato di un sistema elettronico di regolazione della temperatura del prodotto.
Tale sistema è dotato di due tasti le cui funzioni sono le seguenti:

Tasto A : permette di diminuire la temperatura un grado alla volta; tenendolo premuto per più di due secondi sarà invece possibile diminuire velocemente la temperatura.

Tasto B : permette di aumentare la temperatura un grado alla volta; tenendolo premuto per più di due secondi sarà invece possibile aumentare velocemente la temperatura.

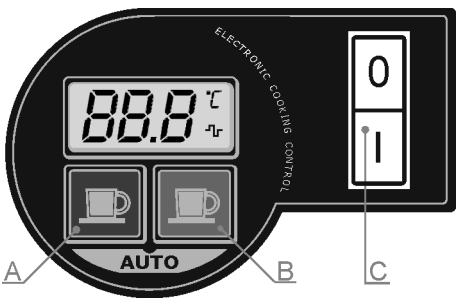
Il sistema è infine dotato di un display sul quale vengono visualizzati la temperatura desiderata per il prodotto, l'indicazione della scala utilizzata per la visualizzazione della temperatura, gradi centigradi (°C) o Fahrenheit (°F) ed il simbolo che indica l'accensione dell'elemento riscaldante.
All'accensione vengono avviati tanto il riscaldamento quanto il dispositivo di agitazione e sul display viene mostrata la temperatura desiderata per il prodotto. Tale visualizzazione sarà lampeggiante fintantoché il prodotto non avrà raggiunto la temperatura impostata.
Allo spegnimento l'impostazione della temperatura desiderata viene memorizzata e mantenuta per la successiva accensione.

CICLO DI COTTURA AUTOMATICA

Il distributore è in grado di eseguire un ciclo di cottura automatica. Tale ciclo comporta il riscaldamento del prodotto ad una temperatura di 95 °C ed il suo mantenimento a tale temperatura per 15 minuti. Al termine del ciclo di cottura il prodotto viene riportato alla temperatura impostata inizialmente, prima cioè dell'avvio del ciclo di cottura.
E' possibile avviare il ciclo di cottura automatica del prodotto premendo contemporaneamente i due tasti A e B.
La temperatura e la durata del ciclo di cottura automatica sono impostati dalla fabbrica rispettivamente a 95 °C e 15 minuti. Essi possono tuttavia essere modificati. Per fare ciò è sufficiente spegnere il distributore agendo sull'interruttore generale C e riaccenderlo tenendo premuto il tasto A. Sul display verrà mostrato il tempo di cottura, espresso in minuti, che potrà essere diminuito o aumentato utilizzando i tasti A e B e confermato premendo contemporaneamente i due tasti. Verrà quindi mostrata la temperatura di cottura che potrà, anch'essa, essere diminuita o aumentata utilizzando i tasti A e B e confermata premendo contemporaneamente i due tasti.

GB

ELECTRONIC VERSION (OPTIONAL)



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

Position 0 : power is turned off.

Position I : mixing and hating on.

The dispenser is also equipped with an electronic device, located on the right side, to control the temperature of the product. This device has one

display, to show the set temperature and two keys whose functions are the following:

Key A : to decrease the desired temperature one degree by one; by keeping it pressed for more than two seconds it is possible to quickly decrease the temperature.

Key B : to increase the desired temperature one degree by one; by keeping it pressed for more than two seconds it is possible to quickly increase the temperature.

On the display, the symbols °C or °F indicates the current temperature unit and the symbol indicates the turning on of the heating element.

When the dispenser is turned on, both the mixing and the heating are turned on and on the display the set temperature is shown. The set temperature value blinks until when the product has reached the desired temperature.

When the dispenser is turned OFF all the current settings are saved into memory to be effective at the following power on.

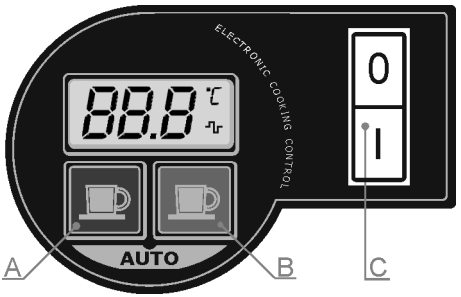
AUTOMATING COOKING CYCLE

By pressing together key A and B the dispenser performs an Automatic Cooking Cycle. This means that the product is heated up to 95 °C and maintained at this temperature for 15 minutes. After the expiration of the Automatic Cooking Cycle the product is maintained at the desired temperature set before the cycle.

The temperature and the length of the Automatic Cooking Cycle are factory preset. To reset them turn the dispenser off and then turn it on keeping key A pressed. On the display the Cooking Temperature is shown and it is possible to decease or increase it using keys A or B and to confirm it pressing both keys together. Then the length of the Cooking Cycle is shown and it is possible to decease or increase it using keys A or B and to confirm it pressing both keys together.

F

VERSION ELECTRONIQUE (OPTION)



L'interrupteur C de l'appareil a les fonctions les suivantes:

Position 0 : l'appareil est éteint.

Position I : mélangeur et chauffage sont en fonction

L'appareil a un système électronique qui permet de régler la température de la boisson dans la cuve.

Le système a deux boutons dont les fonctions sont les suivantes :

Bouton A : chaque poussée permet de baisser la température d'1 degré. En restant appuyé plus de 2 secondes, le degré de température pourra être baissé plus rapidement.

Bouton B : chaque poussée permet d'augmenter la température d'1 degré. En restant appuyé plus de 2 secondes, le degré de température pourra être augmenté plus rapidement.

Le système est doté d'un écran montrant la température désirée pour le produit, l'indication de l'échelle utilisée pour la visualisation de la température, graduée en °C ou °F et le symbole qui indique l'allumage de l'élément réchauffant.

A la mise en marche de l'appareil, le mélangeur et le chauffage sont mis en route et l'écran montre la température fixée. L'indication de température clignote jusqu'à ce que celle-ci soit atteinte. Lorsque l'on éteint l'appareil, la température est mémorisée pour l'utilisation future.

CUISSON AUTOMATIQUE

L'appareil peut effectuer un cycle de cuisson automatique.

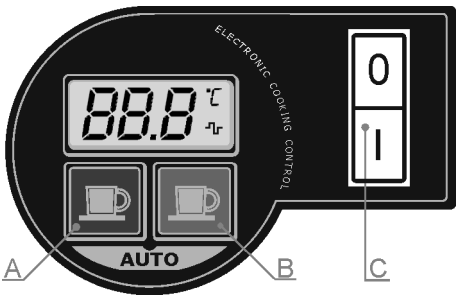
Pour mettre en marche le cycle de cuisson automatique, appuyer simultanément sur les boutons A et B : le produit est alors chauffé jusqu'à 95°C et cette température est maintenue pendant 15 minutes. Une fois le cycle de cuisson automatique terminé, le produit est maintenu à la température mémorisée.

Les paramètres de température et de durée du cycle de cuisson automatique (réglé par défaut à 95°C et 15 min.) peuvent être changés.

Pour cela, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur C et rallumer le en appuyant en même temps sur le bouton A. Sur l'écran apparaît le temps de cuisson, exprimé en minutes ; il s'augmente ou se baisse à l'aide des boutons A et B et s'enregistre en appuyant sur ces 2 boutons simultanément. Puis le temps de cuisson du cycle de cuisson automatique apparaît ; comme pour la température, il se règle à l'aide des boutons A et B et s'enregistre en appuyant sur ces 2 boutons simultanément.

D

ELEKTRONISCHE VERSION (OPTIONAL)



Der Dispenser ist auf dem Bedienfeld mit einem Hauptschalter C ausgerüstet, dessen Funktion wie folgt sind:

Position 0 : Das Gerät ist ausgeschaltet.

Position I : Das Gerät ist betriebsbereit.

Des weiteren ist der Dispenser auf der rechten Seite mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet, welche die Temperatur des Produkts überwacht. Das Bedienerfeld ist mit einem Display ausgestattet, welches die eingestellte Temperatur anzeigt und zwei Bedienelementen, deren Funktion wie nachfolgend beschrieben ist:

Taste A : Durch Drücken wird die gewünschte Temperatur um 1°C abgesenkt. Hält man die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt ist es möglich, die Temperatur schneller abzusenken.

Taste B : Durch Drücken wird die gewünschte Temperatur um 1°C erhöht. Hält man die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt, ist es möglich die Temperatur schneller anzuheben.

Im Display zeigen die Symbole °C oder °F die aktuelle Temperatur des Gerätes und das Symbol zeigt an, dass das Heizelemente in Betrieb ist.

Wenn der Dispenser eingeschaltet wird, so wird sowohl das Rührwerk als auch die Heizspirale eingeschaltet und auf dem Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt. Die Anzeige blinkt dabei solange, bis das Produkt die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Wenn der Dispenser ausgeschaltet wird, so werden alle aktuellen Einstellung bis zur nächsten Inbetriebnahme gespeichert.

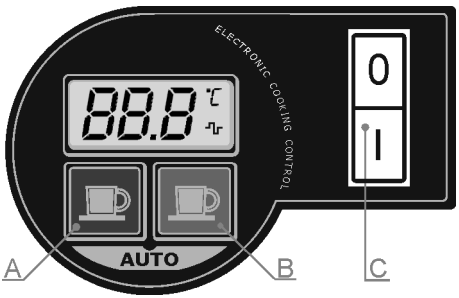
AUTOMATISCHER ERHITZUNG-SPROZESS

Indem Sie die Tasten A und B auf dem Bedienerfeld zusammen betätigen, führt der Dispenser einen automatischen Erhitzungsprozess durch. Dies bedeutet, dass das Produkt auf 95 °C erhitzt und bei dieser Temperatur für 15 Minuten gehalten wird. Danach wird das Produkt auf der voreingestellten Temperatur gehalten. Die Temperatur und die Länge des automatischen Erhitzungsprozesses sind werkseitig eingestellt. Um diese zu ändern, schalten Sie den Dispenser aus und halten Sie, während Sie den Dispenser wieder einschalten, die Taste A auf dem Bedienerfeld gedrückt. In dem Display wird nun die werkseitig eingestellte Temperatur angezeigt, welche Sie durch Betätigen der Taste A oder B entsprechend einstellen und durch Drücken beider Ta-

sten speichern. Gleichzeitiges Drücken der Tasten speichert den veränderten Wert. Anschließend wird die Kochzeit angezeigt, welche Sie durch Betätigen der Tasten A oder B einstellen und durch Drücken beider Tasten speichern.

E

VERSIÓN ELECTRÓNICA (OPCIONAL)



El distribuidor està provisto de un interruptor general C cuyas funciones son :

Posición 0 : el distribuidor està apagado.

Posición I : funcionan sea el dispositivo de mezcla,como el de calentamiento.

El distribuidor esta ademas dotado de un sistema de regulaciòn de la temperatura del producto. Tal sistema està dotado de dos teclas cuyas funciones son las siguientes :

Tecla A : permite disminuir la temperatura grado a grado; teniendolo pulsado durante màs de dos segundos serà posible disminuir ràpidamente la temperatura.

Tecla B : permite aumentar la temperatura grado a grado; teniendolo pulsado durante màs de dos segundos serà posible aumentar rapidamente la temperatura.

El sistema està dotado de un display en el cual vienen visualizadas la temperatura deseada para el producto, grados centrigrados (°C) o Fahrenheit (°F) y el simbolo que indica el ascenso del "elemento de calentamiento "

Con el encendido se inicia sea el calentamiento que el dispositivo de mezcla y en el display viene mostrada la temperatura seleccionada (deseada para el producto).

Dicha visualizaciòn parpadearà hasta que el producto no haya alcanzado dicha temperatura.

Con el apagado, la selecciòn de la temperatura deseada viene memorizada y se mantiene hasta el encendido sucesivo.

CICLO DE COCCION AUTOMATICA

El distribuidor dispone de un ciclo de cocciòn automatica. Dicho ciclo conlleva al calentamiento del producto a una temperatura de 95° C. y lo mantiene a esta temperatura durante 15 minutos.

Al final del ciclo de cocciòn el producto alcanzarà la temperatura seleccionada anteriormente, antes delinicio del ciclo de cocciòn.

Es posible iniciar el ciclo de cocciòn automàtica del producto pulsando a la vez las teclas A y B.

La temperatura y duraciòn del ciclo de cocciòn automàtica vienen preseleccionadas de fabrica a 95° y 15 minutosrespectivamente. Pueden ser sempre modificadas. Para ello es sufficiente apagar el distribuidor actuando en el interruptor general C y reencendiendolo teniendo pulsada la tecla A. En el display viene mostrado el tempo de cocciòn, en minutosm, el cual podrà ser disminuido o aumentado utilizando las teclas A y B, ademàs se confirmarà spretando a la vez las dos teclas. Serà asi visualizada la temperatura de cocciòn, la cual a su vez podrà ser disminuida o aumentada utilizando las teclas A y B, y confirmada pulsando a la vez las dos teclas.