

Chocofairy

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch

INHALT

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	3	7. REINIGUNG UND WARTUNG	10
1.1. Hersteller.....	3	7.1. Reinigungs- und Desinfektionsverfahren.....	11
1.2. Befugte Personen.....	3	7.2. Entleeren der Toilettenschüssel.....	11
1.3. Aufbau der Anleitung.....	3	7.3. Entfernen der Schüssel.....	11
1.3.1. Zweck und Inhalt.....	3	7.4. Entfernen des Wasserhahns.....	12
1.3.2. Wer sollte das Handbuch lesen?.....	3	7.5. Reinigen der Wanne.....	13
1.3.3. Aufbewahrung des Handbuchs.....	3	7.6. Demontage des Wasserhahns.....	14
1.3.4. Verwendete Symbole.....	3	7.7. Waschen und Desinfizieren der Teile.....	15
2. BESCHREIBUNG DER MASCHINE	4	7.8. Zusammenbau der gereinigten Teile.....	15
2.1. Verwendung der Maschine.....	4	7.8.1. Zusammenbau der Schüssel.....	15
2.2. Hauptkomponenten.....	4	7.8.2. Montage des Wasserhahns.....	16
2.3. Technische Daten.....	4	7.8.3. Montage des Wasserhahns.....	17
3. SICHERHEIT	5	7.9. Innenreinigung.....	17
3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften.....	5	7.10. Reinigung der Auffangschale.....	17
3.2. Stoppfunktionen.....	5	7.11. Reinigung des Behälterdeckels.....	17
3.3. Schilder.....	5	7.12. Entleeren des Boilers.....	18
3.4. Notfallsituationen.....	5	7.13. Reinigung und Entkalkung des Boilertanks.....	18
4. HANDHABUNG UND LAGERUNG	6	7.14. Zurücksetzen des Temperatursensors.....	19
4.1. Verpackung.....	6	7.15. Regelmäßige Wartung.....	19
4.2. Transport und Handhabung.....	6	8. VERSCHROTTUNG	19
4.3. Lagerung.....	6	9. FEHLERSUCHE	20
5. INSTALLATION	6	10. GRUNDLEGENDE SCHALTPLÄNE	21
5.1. Mitgeliefertes Zubehör.....	7	11. TEILELISTE	22
5.2. Installation – Aufstellung.....	7		
5.3. Entsorgung von Verpackungsmaterialien.....	7		
5.4. Elektrischer Anschluss.....	7		
6. BETRIEB	8		
6.1. Inbetriebnahme.....	8		
6.2. Ausgabe des Produkts.....	9		

Bedienungsan

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. Hersteller

Die Angaben zum Hersteller sind auf dem Typenschild zu finden, das auf der ersten und/oder letzten Seite der Anleitung abgebildet ist.

1.2. Befugte Personen

Zwei Arten von Personen können zu unterschiedlichen Zwecken Zugang zur Maschine haben. Benutzer

Eine Person, die über eine angemessene technische Ausbildung verfügt, um die Maschine für die Zubereitung von Heißgetränken vorzubereiten, unter Einhaltung der geltenden Hygienestandards.

Nach dem Lesen dieser Anleitung ist er in der Lage:

- die üblichen Vorgänge zum Befüllen und/oder Austauschen des Produkts durchzuführen; das Produkt ordnungsgemäß auszugeben;
- die Maschine zu reinigen und zu desinfizieren. Fachtechniker

Eine Person, die dieses Handbuch gelesen hat und über eine spezielle Schulung in Installation, Bedienung und Wartung der Maschine:

- Er muss in der Lage sein, bei schwerwiegenden Störungen Reparaturen durchzuführen und mit diesem Handbuch sowie allen sicherheitsrelevanten Informationen bestens vertraut sein;
 - **he must be able to understand the contents of the manual and correctly** Zeichnungen und Diagramme zu interpretieren;
 - er muss mit den wichtigsten hygienischen, unfallverhütenden, technologischen und sicherheitstechnischen Normen vertraut sein;
- er muss über 30 jährliche Erfahrung in der Wartung von Maschinen der Serie „g hot chocolate dispensing“ verfügen:
- er muss wissen, wie er sich im Notfall zu verhalten hat, wo er die persönliche Schutzausrüstung findet und wie er sie richtig verwendet.



Personen, die die oben genannten Anforderungen nicht erfüllen, dürfen die Maschine nicht bedienen.

1.3. Aufbau des Handbuchs

Der Käufer muss die in dieser Anleitung enthaltenen Informationen sehr sorgfältig lesen.

1.3.1. Zweck und Inhalt

Der Zweck dieser Anleitung besteht darin, dem Käufer alle notwendigen Informationen zur Installation, Wartung und Nutzung der Heißschokoladenmaschine zur Verfügung zu stellen.

Es gibt zwei Ausführungen der Schokoladenmaschine: SL und 10-Liter-Behälter (1,3 und 2,6 US-Gallonen), doch beziehen sich die Angaben stets auf die 10-Liter-Ausführung (2,6 US-Gallonen), da sie auch für die 5-Liter-Ausführung (1,3 US-Gallonen) gelten.



Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten an der Maschine müssen Benutzer und Fachtechniker die hierin enthaltenen Anweisungen sorgfältig lesen.

Should you have any doubts as to the correct interpretation of these instructions, contact the manufacturer to request the necessary explanations.



Sie sollten keinerlei Arbeiten an der Maschine durchführen, bevor Sie **read and thoroughly understood the contents of this manual.**

1.3.2. Wer muss das Handbuch lesen

Dieses Handbuch richtet sich an Benutzer und Fachtechniker. an

Users must not attempt to carry out any operations restricted qualifizierte Techniker.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen.

Die Bedienungsanleitung ist ein integraler Bestandteil des gekauften Produkts und muss daher an alle nachfolgenden Besitzer weitergegeben werden.

1.3.3. Aufbewahrung der Anleitung

Diese Bedienungsanleitung muss in unmittelbarer Nähe der Maschine aufbewahrt werden. Es sind geeignete Vorkehrungen zu treffen, um sicherzustellen, dass die Anleitung über die Zeit hinweg intakt und lesbar bleibt:

- Verwenden Sie die Anleitung so, dass ihr Inhalt nicht beschädigt wird, e Entfernen, zerreißten oder überschreiben Sie unter keinen Umständen Teile der Anleitung;
- Bewahren Sie die Anleitung an einem vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Ort auf, um die Druckqualität und die Lesbarkeit aller Teile zu gewährleisten.



11 Sollte die vorliegende Bedienungsanleitung beschädigt werden oder verloren gehen, ist unverzüglich ein Ersatzexemplar beim Hersteller oder einem autorisierten Händler im Land des Benutzers anzufordern.

1.3.4. Verwendete Symbole

ALLGEMEINE GEFAHRENWARUNG



Weist auf eine Gefahr hin, die auch eine Lebensgefahr für den Benutzer darstellen kann. In solchen Fällen ist äußerste Vorsicht geboten, und es müssen alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

GEFAHR VON STROMSCHLAG



Warnung an das betroffene Personal, dass der beschriebene Vorgang zu einem Stromschlag führen kann, wenn nicht alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.

WICHTIG



Weist auf einen Hinweis, eine Anmerkung zu einer Schlüsselfunktion* oder nützliche Informationen hin. Die Abschnitte text marked with this symbol.

VERBOTEN



Dieses Symbol kennzeichnet Vorgänge, die unbedingt vermieden werden müssen, da sie eine Gefahr für den Benutzer und andere Personen in der Umgebung darstellen.

BRÄNDE NICHT MIT WASSER LÖSCHEN



Dieses Symbol warnt davor, Brände mit Wasser oder wasserhaltigen Substanzen zu löschen.

PERSONLICHER SCHUTZ



Wenn dieses Symbol neben einer Beschreibung erscheint, bedeutet dies, dass persönliche Schutzausrüstung verwendet werden muss, da ein implizites Unfallrisiko besteht.

FACHKRAFT

Es kennzeichnet Arbeiten, die nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden dürfen.

SICH BEWEGENDE MASCHINENTEILE



Es weist auf die Gefahr durch bewegliche Teile der Maschine hin. Schalten Sie die Maschine aus, bevor Sie Arbeiten daran vornehmen.

2. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

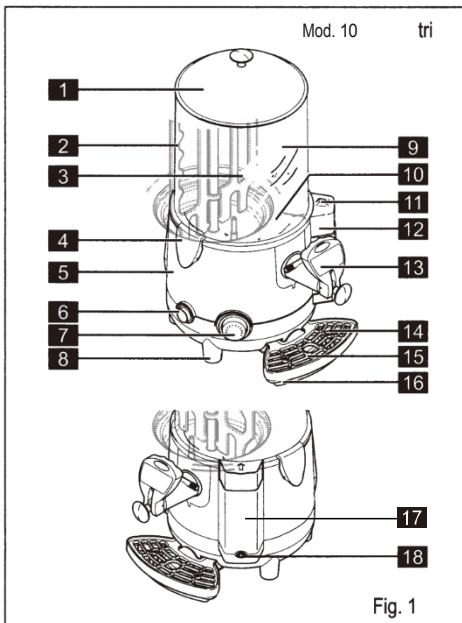
2.1. Verwendung der Maschine

Die von Ihnen erworbene Maschine für den gewerblichen Gebrauch ist für die Zubereitung von heißem Kakaogetränk* bestimmt.

2.2. Hauptkomponenten

Die Hauptkomponenten der Maschine sind:

- 1 Bowl lid
- 2 eowi (s oder to iires lf .3 oder 2.s us gaisl)
- 3 Mischschnecke
- 4 Schüssel mit Aufsteckgriffen
- 5 Maschinengehäuse
- 6 Main switch
- 7 Thermostat zur Temperatureinstellung für Schokolade (*C-°F)
- 8 Lower body
- 9 Mischer
- 10 Planne
- 11 Deckel für die Wasserstandsanzeige des Kesselbehälters
- 12 Wasserstandsanzeige-Auffangwanne für den Boilertank
- 13 Produktspender (Hahn)
- 14 Tropfen (Strahl) Maximalstandsanzeige
- 16 Drip tray
- 17 Übertemperatur-Sicherung
- 18 Ablassschraube für den Boilertank



2.3. Technische Daten

Die technischen Daten und Merkmale sind unten aufgeführt.

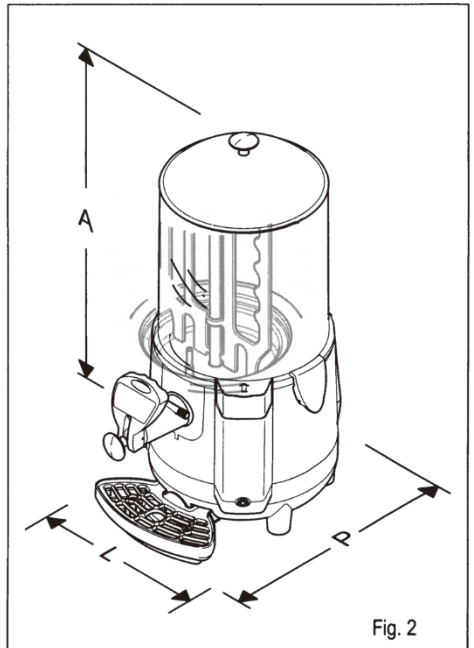
Modell	5 Liter (1,3 US-Gallonen)	10 Liter (2,6 US-Gallonen)
Maschine dimensions (L x B x H)	L = 28 cm (11,02 Zoll) T = 41 cm (16,14 Zoll) H = 65 cm (18,31 Zoll)	L = 28 cm (11,02 Zoll) T = 41 cm (16,14 Zoll) H = 58 cm (22,83 Zoll)
Gewicht (bowl empty)	7,3 kg (16,1 lb)	8 kg (17,6 lb)
Maximum Electrical Input(W)	See rating plate on side of machine	
Betriebsspannung (V)		
Umgebungsbedingungen temperature	Min. 0 °C (50 °F) Max. 32 °C (89,6 °F)	
Anzahl der Schüsseln	1	1
Capacity of each Schüssel	5 Liter (1,31)	10 Liter (2,6 US-Gallonen)
Schalldruckpegel	<< 70 dB	
Klasse	N	



Hinweis: Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an der Maschine vorzunehmen.



Wichtig: Alle Änderungen und/oder Ergänzungen des Zubehörs müssen ausdrücklich vom Hersteller genehmigt und durchgeführt werden.



Bedienungsan

3. SICHERHEIT



3.1. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Sicherheitsnormen im Land des Benutzers entsprechen.

- Das Gerät muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die
 - mit dem mitgelieferten Stecker kompatibel ist;
 - in ihren Abmessungen den Angaben auf dem Typenschild an der Seite des Geräts entspricht;
 - ordnungsgemäß geerdet ist;
- an ein System angeschlossen ist, das mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist, und **circuit breaker**;
- ein System angeschlossen ist, das gemäß den geltenden Normen und Vorschriften des Verwendungslandes zertifiziert wurde.

- Das Netzkabel darf nicht:

- Darf nicht mit Flüssigkeiten jeglicher Art in Berührung kommen: Gefahr von Stromschlägen und/oder Brandgefahr;
- zerquetscht und/oder mit scharfen Oberflächen in Berührung gebracht werden;
- zum Bewegen der Maschine verwendet;
- verwendet werden, wenn es Beschädigungen aufweist;
- mit feuchten oder nassen Händen angefasst;
- bei eingeschalteter Maschine aufgewickelt werden.
- manipuliert wurde.

- NICHT:

- Installieren Sie das Gerät nicht anders als in Kapitel 5 beschrieben.
- Installieren Sie das Gerät nicht an einem Ort, an dem es Spritzwasser ausgesetzt sein könnte.
- die Maschine in der Nähe von brennbaren und/oder explosiven Stoffen verwenden.
- Plastiktüten, Styropor, Nägel usw. in Reichweite von Kindern liegen lassen, da diese potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
- **allow children to play or stay near the machine.**
- Verwenden Sie keine anderen Ersatzteile als die vom Hersteller empfohlenen.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten jeglicher Art ein.

- Sprühen Sie kein Wasser auf das Gerät, um es zu reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht anders als in dieser Anleitung beschrieben.
- die Maschine zu benutzen, wenn Sie nicht im Vollbesitz Ihrer geistigen und körperlichen Kräfte sind: unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol usw.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer explosiven oder aggressiven Umgebung oder in Gegenwart einer hohen Konzentration von Staub oder öligen Substanzen in der Luft.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, an denen Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Ausbringen von Substanzen, die nicht mit den technischen Daten des Geräts vereinbar sind.
- Reinigen oder warten Sie das Gerät nicht, wenn der Hauptschalter auf „ON“ steht oder der Stecker in die Steckdose gesteckt ist.

- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

e Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

e Vergewissern Sie sich vor der Reinigung der Maschine, dass der Netzstecker gezogen ist, warten Sie, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Benzin und/oder Lösungsmitteln jeglicher Art.

- Reparaturarbeiten dürfen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrum und/oder von spezialisiertem, geschultem Personal durchgeführt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizgeräten (Öfen oder Heizkörpern) auf.

- In case of fire, use carbon dioxide (CO2) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.



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

Als unsachgemäße Verwendung gelten:

- jede andere als die bestimmungsgemäße Verwendung und/oder die Anwendung anderer als der hier beschriebenen Methoden;
- jeder Betrieb der Maschine, der im Widerspruch zu den hierin enthaltenen Anweisungen steht;
- die Nutzung der Maschine, nachdem an Bauteilen manipuliert und/oder Sicherheitsvorrichtungen verändert wurden;
- die Nutzung der Maschine nach einer Reparatur mit Bauteilen, die nicht vom Hersteller zugelassen wurden; die Aufstellung der Maschine im Freien.

3.2. Stoppfunktionen

Die Maschine wird durch Ausschalten des Ein-/Aus-Schalters abgeschaltet.

3.3. Schilder

KEINE DER AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN SCHILDER ODER ETIKETTEN DÜRFEN ENTFERNT, ABGEDECKT ODER BESCHÄDIGT WERDEN, INSBESONDERE DIE, DIE DIE SICHERHEIT BETREFFEN.

IM FALLE EINER BESCHÄDIGUNG EINES DER TYPENSCHILDER AN DER MASCHINE WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN HERSTELLER, UM EINEN ERSATZ ZU ERHALTEN.

3.4. Notfallsituationen



Warning: to stop the machine in any emergency situation, firmly press the main switch so that it sets to -OFF-.



In the event of fire, It is necessary to clear the area in order to allow trained staff, with the proper protective equipment to intervene. Always use approved extinguishers and never use water or substances of an uncertain nature.

4. HANDHABUNG UND LAGERUNG



Alle in Kapitel 4 beschriebenen Arbeiten dürfen ausschließlich von Technikern durchgeführt werden, die auch auf das Heben und Handhaben von verpackten oder unverpackten Maschinen spezialisiert sind. Sie müssen alle Arbeitsabläufe organisieren und geeignete Ausrüstung verwenden, entsprechend den Eigenschaften und dem Gewicht des zu handhabenden Objekts und unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften.



4.1. Verpackung

Das Gerät wird betriebsbereit in einem Karton geliefert. Der Karton besteht aus einem Boden und einem Deckel, die mit zwei Nylonbändern zusammengehalten werden.

ABMESSUNGEN UND GEWICHT DER VERPACKUNG

Modell 5 Liter® (j 99.US)	385 mm (15,1 Zoll)	385 mm (15,1 Zoll)	525 mm (20,6 Zoll)	9,2 kg (20,3 lb)
q g;tg;g (z.s cai usj)	385 mm (15,1 Zoll)	385 mm (15,1 Zoll)	645 mm (25,4 Zoll)	10,2 kg (22,5 lb)

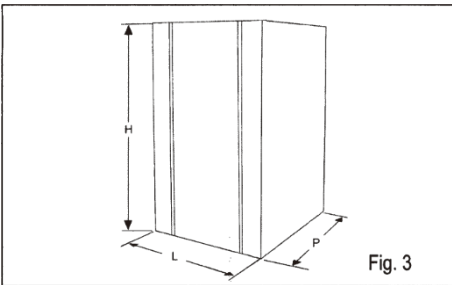


Fig. 3

Abmessungen und Gewicht des Verpackungsbehälters

4.2. Transport und Handhabung



Stellen Sie sicher, dass sich niemand im Bereich der Hebe- und Handhabungsvorgänge aufhält. Unter schwierigen Bedingungen sollte Fachpersonal damit beauftragt werden, die Bewegungen der Maschine zu überwachen.

Die manuelle Handhabung der Maschine erfordert mindestens eine Person.

Heben Sie die Kiste an und transportieren Sie sie vorsichtig, wobei Sie Wege mit Hindernissen vermeiden sollten. Achten Sie auf die Gesamtabmessungen und auf hervorstehende Teile.



Warnung: Nehmen Sie keine zusätzlichen Schnitte an der Verpackung vor.

Der WRRA#1Y deckt keine Schäden ab, die während des Transports und der Handhabung an der Maschine entstehen.

Der Käufer trägt die Kosten für die Reparatur oder den Austausch beschädigter Teile. Gemäß den Nutzungsbedingungen darf die Maschine erst dann in aufrechter Position bewegt werden, nachdem:

- the bowl has been emptied of its contents (siehe Absatz K2);
- der Kessel mit Wasser befüllt wurde (see paragraph 7.12).



Warning die Maschine darf erst bewegt werden, wenn sie abgekühlt ist sufficient

4.3. Lagerung



Bevor das Gerät eingelagert wird und immer dann, wenn es nach einer Lagerzeit wieder in Betrieb genommen wird, muss es gründlich gereinigt und desinfiziert werden.



Leeren Sie vor der Einlagerung der Maschine

boilertank.

Behälter.

Wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden soll, müssen hinsichtlich des Aufbewahrungsortes und der Dauer der Lagerung entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Lagern Sie die Maschine an einem geschlossenen Ort;
- Schützen Sie die Maschine vor Stoßen und Belastungen;
- Schützen Sie die Maschine vor Feuchtigkeit und starken Temperaturschwankungen;
- Verhindern Sie, dass die Maschine mit korrosiven Substanzen in Kontakt kommt.

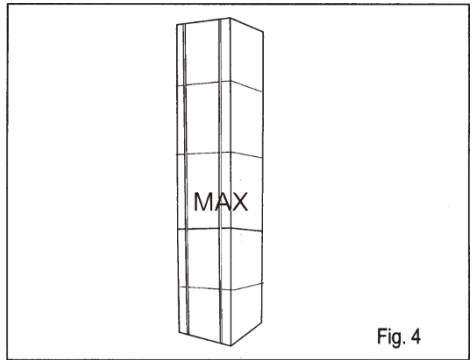


Fig. 4

5. INSTALLATION

- P Alle in Kapitel 5 beschriebenen Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden, das alle Arbeitsschritte organisiert und geeignete Ausrüstung unter strikter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchführt.
- R

Das Gerät muss in einem gut beleuchteten und gut belüfteten Raum mit festem, stabilem und ebenem Boden (Neigung unter 2 %) aufgestellt werden; stellen Sie das Gerät bei der Installation so auf, dass es für Kinder und unbefugte Personen unzugänglich ist.

Bedienungsan



Die Maschine ist vom beabsichtigten Typ und muss an einem Ort aufgestellt werden, an dem sie von geschultem Personal überwacht werden kann.



Warnung: Es ist verboten, die Maschine an einem Ort aufzustellen, an dem sie von anderen Personen als den in Abschnitt „4.2 – Befugte Personen“ genannten Personen erreicht, berührt und/oder bedient werden kann.

Die Maschine darf nur an Orten mit einer Umgebungstemperatur zwischen 10 °C (50 °F) und 32 °C (89,6 °F) betrieben werden.

5.1. Mitgeliefertes Zubehör

0 Rohreiniger: zur ordnungsgemäßen Reinigung des Heißschokoladen-Auslaufkanals.

5.2. Installation – Aufstellung

Es ist erforderlich, Folgendes zu überprüfen:

- der Aufstellungsort wurde ordnungsgemäß für die Installation der Maschine vorbereitet, die Räumlichkeiten ausreichend beleuchtet, belüftet, sauber und hygienisch sind und die Steckdose leicht erreichbar ist,
- die Oberfläche, auf der die Maschine aufgestellt wird, fest, eben und stabil ist; die Maschine mindestens 20 cm (7,8 Zoll) vom Rand der verwendeten Arbeitsfläche entfernt aufgestellt wird.



Um die Maschine herum muss ausreichend Freiraum vorhanden sein, damit Personen ungehindert arbeiten und den Arbeitsbereich im Bedarfsfall sofort verlassen können.

Abb. 5 zeigt die Mindestabstände für die Aufstellung.

Hinweis: Lassen Sie im oberen Bereich einen Abstand von 25 cm (10 Zoll) frei.

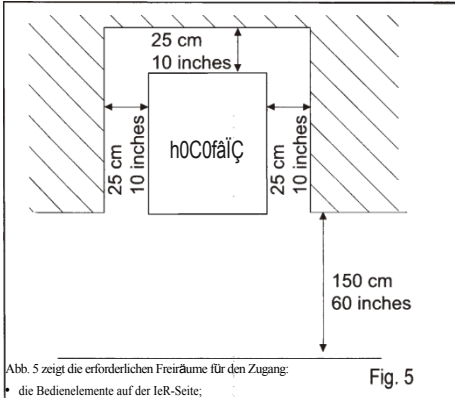


Abb. 5 zeigt die erforderlichen Freiräume für den Zugang:

die Bedienelemente auf der leR-Seite;

Fig. 5

- Maschinenteile, damit diese im Falle einer Störung gewartet werden können.



Wichtiger Hinweis: Verwenden Sie beim Anheben der Maschine nicht die Produktpendeinheit (Hahn), das Zulaufrohr, die Wasserstandsanzeige, den Schalenhaken an den Schläuchen oder die Schale selbst; greifen Sie die Maschine am Boden an. Schäden an der Maschine, die durch Nichtbeachtung dieser Regeln entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Nachdem Sie den Verpackungsbehälter in der Nähe des Aufstellungsortes positioniert haben, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie den vorderen Teil des Verpackungsbehälters;
- Heben Sie die Maschine an und nehmen Sie sie aus der Verpackung;
- stellen Sie sie dann an den vorbereiteten Aufstellungsort.



Before the machine is operated the first time, its components must be thoroughly cleaned; for further details see the relevant section herein.

5.3. Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Achten Sie nach dem Öffnen des Kartons darauf, die Verpackungsmaterialien nach Art zu trennen und sie gemäß den geltenden Vorschriften im Land des Benutzers zu entsorgen.

Wir empfehlen, den Karton für einen späteren Transport aufzubewahren.

5.4. Elektrischer Anschluss



Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

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

- die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild des Herstellers angegebenen Wert übereinstimmt;
- der Hauptschalter auf „OFF“ steht.

Wird das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen, muss dieser Vorgang von einem Fachmann durchgeführt werden, während der Kunde für alle nachfolgenden Anschlüsse verantwortlich ist und diese selbst vornehmen muss.

Das Gerät muss gemäß den

plug fitted on the power cord. Be sure to comply with:

- die zum Zeitpunkt der Installation geltenden technischen Vorschriften und Normen;
- die Angaben auf dem Typenschild an der Seite der Maschine.



Warnung: Die Steckdose muss sich an einer für den Benutzer leicht erreichbaren Stelle befinden, damit die Maschine bei Bedarf ohne großen Kraftaufwand vom Stromnetz getrennt werden kann.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es entweder vom Hersteller oder von einem Fachtechniker ausgetauscht werden.



Es ist verboten:

- « Verlängerungskabel jeglicher Art zu verwenden;
- den Originalstecker auszutauschen;
- « Adapter zu verwenden.

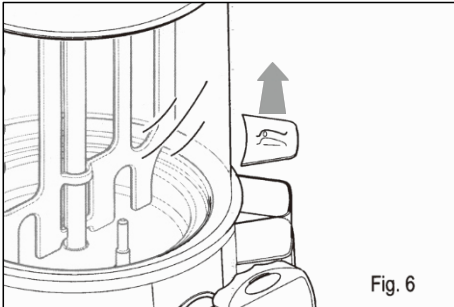
6. BETRIEB

Bevor die Maschine zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss fachkundiges technisches Personal überprüfen, ob sie ordnungsgemäß funktioniert.

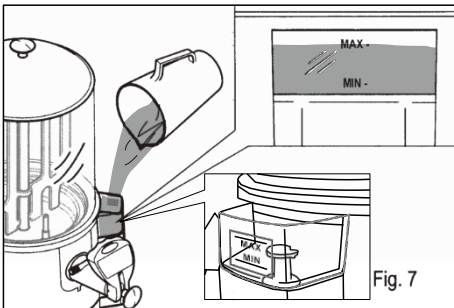
6.1 Inbetriebnahme

Führen Sie zur Inbetriebnahme der Maschine die folgenden Schritte durch:

- Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter auf „Aus“ steht;
- Nehmen Sie den Deckel ab:



Füllen Sie den Boilertank mithilfe der Füllstandsanzeige am Boilertank mit Wasser, bis der auf der Anzeige angegebene Höchstwert erreicht ist, der mit -MAX-:



Warnung: Füllen Sie den Boilerbehälter langsam mit Wasser und überprüfen Sie einige Sekunden lang, ob der Wasserstand

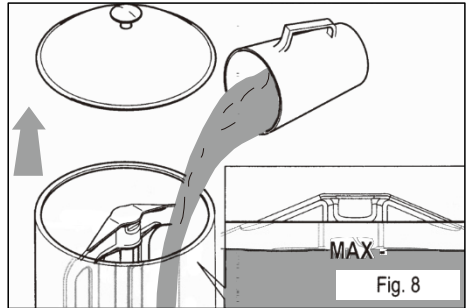


Wenn der leere Boilertank zum ersten Mal befüllt wird, beträgt die zum vollständigen Befüllen des Tanks erforderliche Wassermenge etwa 3,25 Liter (0,86 Gallonen).



Sobald die Alarmleuchte aufleuchtet und ein Summen ertönt, füllen Sie den Boilertank bitte erneut mit Wasser auf, um ein Überlaufen und damit eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

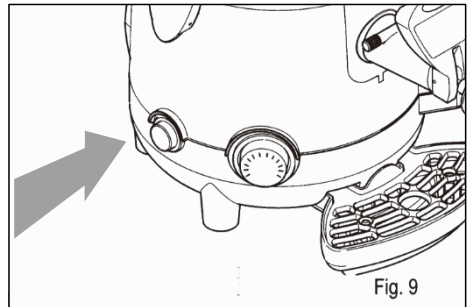
- Nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie das gemäß der Anleitung zubereitete Getränk ein **facturer's Instructions into the bowl**;
- **!**Überschreiten Sie niemals den Höchststand, der auf der Schale mit -MAX- gekennzeichnet ist.



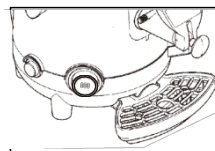
- Setzen Sie den Deckel wieder auf, nachdem Sie das Produkt in die Schüssel gegossen haben;
- Stellen Sie sicher, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist;

drücken Sie dann den Hauptschalter, um das Gerät zu starten; das Produkt in der Schüssel mit dem Mixen beginnen: LED

LED -MACHINE EIN-LED
aus-MACHINE AUS-

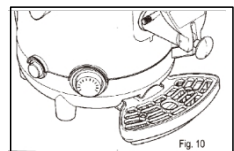


Elektronisches Modell Chocofairy



- Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein, dann zeigt das Thermostat die aktuelle Temperatur an

Mechanischer Typ Chocofairy



- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur im Inneren des Behälters ein.

Bedienungsanleitung

6.1 Ausgeben des Produkts



Warnung: Das aus der Maschine dosierte Produkt weist eine sehr hohe

- Temperatur; Verbrühungsgefahr.



- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf,
- betätigen Sie den Hebel am Auslauf (das Produkt wird ausgegeben, wenn der Hebel gedrückt oder gezogen wird), bis die gewünschte Menge ausgegeben wurde im Becher;
- Lassen Sie den Zapfhahnhebel langsam los, damit er in die Bereitschaftsposition (Zapfhahn geschlossen) zurückkehrt

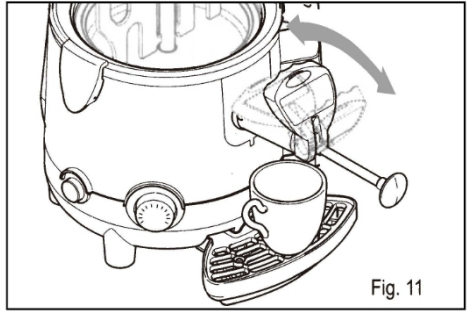


Fig. 11

für die Produkte besonders dickflüssig sind, wird empfohlen, die Stange in die maximale Position herauszuziehen zu lassen, bei Verstopfungen im Auslass darf keine Schür durch Hin- und Herbewegen der Stange entfernt werden, während die Maschine, wie in Abb. 12

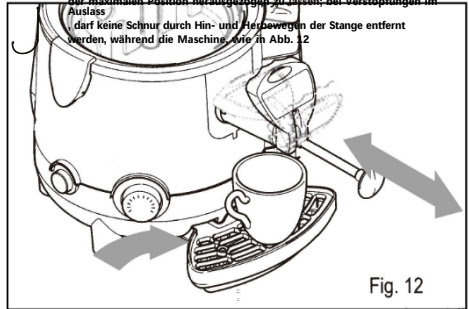


Fig. 12



1. Schritt in
 W. W. X
 ma X
 be u
 es
 h u
 e y
 e W
 WOO
 e r v
 h v
 Ver
 Deckel
 ne swi
 n g
 h n g
 f

Herz: Luft. 7; oben: .e". fi = Satz

Verhindern, dass der Maschinenbetrieb unterbrochen wird

Warnung: Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Boiler da dies das Heizelement beschädigen würde. Ein Temperatursensor Das Gerät schaltet in jedem Fall die Stromzufuhr zum Heizelement ab, wenn sich kein Wasser im Boiler befindet. Um den normalen Betrieb des Geräts wiederherzustellen, drücken Sie den Druckknopf an der Unterseite des Sockels

Herz: a: a: a: a: a: a: werden, sogar

Herz: a: a: a: a: a: a: a:



h,ne Betrieb, nur ermineralisiertes Wasser verwenden

c: a: a: a: a: a: a:

7. REINIGUNG UND WARTUNG



Die Reinigung und Wartung des Geräts muss bei ausgeschaltetem Hauptschalter und abgezogenem Netzstecker erfolgen



Warnung: Wenn der Behälter mit Produkten jeglicher Art (Lebensmittel oder Reinigungsmittel) befüllt ist, stellen Sie sicher, dass der Rührarm vorhanden ist.



Warnung: Warten Sie vor der Reinigung, bis die Maschine ausreichend abgekühlt ist.



Warning: the use of abrasive and/or metal sponges to clean the machine or its components is completely prohibited; Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch und/oder einen nicht scheuernden Schwamm.



Warnung: Verwenden Sie zur Reinigung des Verbindungskanals zwischen Tank und Wasserhahn ausschließlich die mitgelieferte Reinigungsbürste (siehe Abschnitt 2.5, Abbildung 25); verwenden Sie diese Bürste niemals zur Reinigung anderer Teile



Vor der Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten

(Gläser usw.), die von den Sicherheitsnormen des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, empfohlen werden.

Befolgen Sie bei der Durchführung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten die folgenden Anweisungen:

- Tragen Sie schützende, unfallsichere Handschuhe;
 - Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder brennbaren Materialien;
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und/oder Metallschwämme zur Reinigung der Maschine und ihrer Komponenten;
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Umgebung gelangen;
 - Waschen Sie die Maschinenteile nicht in der Spülmaschine;
 - Trocknen Sie keine Teile des Geräts in einem herkömmlichen Backofen und/oder in der Mikrowelle;
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Setzen Sie das Gerät keinem direkten Wasserstrahl aus;
- Reinigen Sie die Maschine nur mit warmem Wasser und einem Desinfektionsmittel auf Basis von Natriumhypochlorit, das so verdünnt wurde, dass eine aktive Chloridkonzentration von 0,02 % erreicht wird;
- Stellen Sie nach Abschluss der Arbeiten sicher, dass alle Schutzabdeckungen und Schutzvorrichtungen, die entfernt oder geöffnet wurden, wieder angebracht und ordnungsgemäß gesichert sind.

Reinigung und Desinfektion sind Vorgänge, die mit größter Sorgfalt und regelmäßig durchgeführt werden müssen, um die Qualität der ausgegebenen Getränke und die Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienestandards zu gewährleisten.



Jeder Behälter muss bei einem Produktwechsel mindestens alle zwei Tage gereinigt und desinfiziert werden, in jedem Fall jedoch in Übereinstimmung mit den geltenden Hygienevorschriften im Land des Anwenders. Diese Vorgänge müssen häufiger durchgeführt werden, wenn dies aufgrund der Eigenschaften des verwendeten Produkts erforderlich ist; für weitere Einzelheiten wenden Sie sich bitte an den Produktlieferanten.



Die zur Herstellung dieser Teile verwendeten Metall-, Kunststoff- und Gummimaterialien erleichtern in Verbindung mit ihren spezifischen Formen die Reinigung, verhindern jedoch nicht die Bildung von Bakterien und Schimmel bei unzureichender Reinigung.

7.1 Reinigungs- und Desinfektionsverfahren

Bei der Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind die

- Leeren Sie das Produkt aus der Schüssel (siehe Abschnitt 7.2);
- entfernen Sie die Schüssel aus der Maschine (siehe Abschnitt 7.3);
- entfernen Sie den Wasserhahn von der Maschine, (siehe Abschnitt 7.4);
- Reinigen Sie die Schale, (see paragraph 7.5);

disassemble the tap previously removed from the machine, (see paragraph 7.6);

- waschen und desinfizieren Sie die Komponenten der Maschine, (see paragraph 7.7);

die Schüssel wieder auf die Maschine setzen, (siehe Abschnitt 7.81)

- verwenden Sie ein feuchtes Tuch und/oder einen nicht scheuernden Schwamm, der mit Desinfektionsmittel getränkt ist, um den Wasserhahnschluss zu reinigen;

- **re-assemble the tap, (see paragraph 7.8.2);**

• Setzen Sie den Wasserhahn auf die Maschine (siehe Abschnitt 7.8.3);

- Führen Sie die Desinfektion des Maschineninneren durch, (siehe paragraph 7.9);

- Reinigen Sie die Auffangschale (siehe Abschnitt 7.10);

- Reinigen Sie den Deckel der Schüssel mit einem feuchten Tuch und/oder einem nicht scheuernden Schwamm, (siehe Abschnitt 7.11).

Leeren Sie den Boilertank, (siehe Abschnitt 7.12);

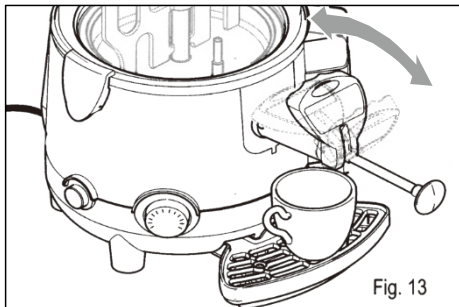
- Reinigen und entkalken Sie den Boilertank, (siehe Abschnitt 7.13)

Bedienungsan

7.2 Entleeren des Behälters

Vor der Reinigung des Behälters muss zunächst das gesamte Produkt entleert werden

Entleeren Sie bei eingeschalteter Maschine das gesamte noch im Behälter befindliche Produkt mithilfe des Hebels am Hahn.



Füllen Sie die Schüssel mit Wasser und stellen Sie den Thermostat auf 50 °C (122 °F) ein. Lassen Sie das Gerät mindestens 15–20 Minuten laufen: Eine Verlängerung dieser Zeit löst eventuelle Produktrückstände, die an den Seiten der Schüssel haften geblieben sind. Leeren Sie den gesamten Inhalt der Schüssel mithilfe des Hebels am Wasserhahn.



Warnung: Das aus dem Gerät ausgegebene Produkt hat eine sehr

7.3 Entfernen der Schüssel



yyyy(gg* Qyyg@ g#mgyjg tgp Qp/ mgg# gg@ tgg tgy m#jg
Schalter ausgeschaltet ist und das Gerät vom

z getrennt und ausreichend abgekühlt ist.

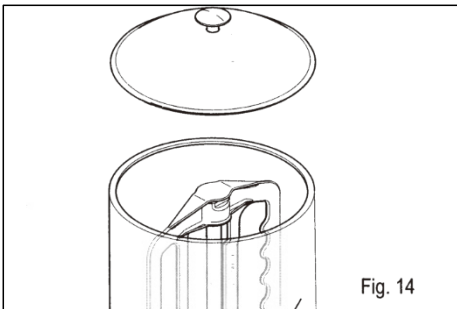


andere Flüssigkeiten.

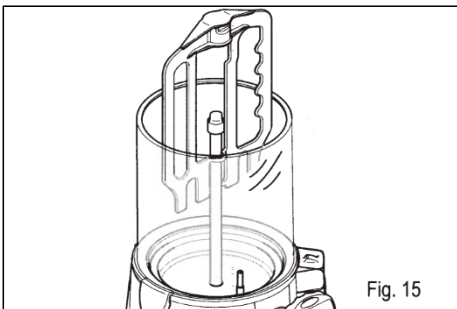


Es ist von grundlegender Bedeutung, die Schüssel und ihre **Bestandteile** zu entfernen, damit das Gerät ordnungsgemäß gereinigt und **desinfiziert** werden kann.

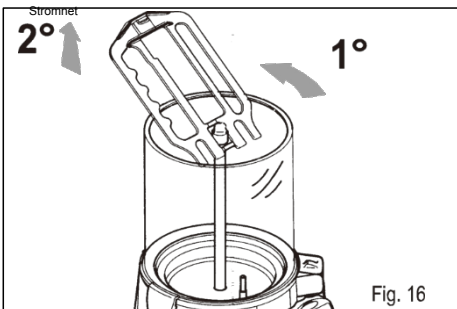
To remove the bowl correctly proceed as follows:



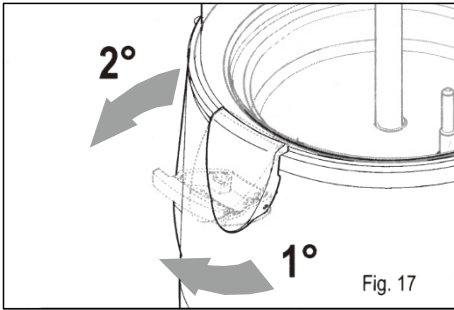
- Schieben Sie den Rührarm nach oben, um ihn zu entfernen, und halten Sie ihn dabei in einer Linie mit der Mittelstange, bis der untere Schlitz des Rührarms auf Höhe des Drehstifts ist;



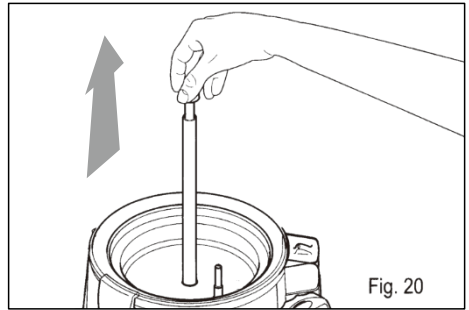
Kippen Sie den mX9F und schieben Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt nach vorne, um ihn zu entfernen



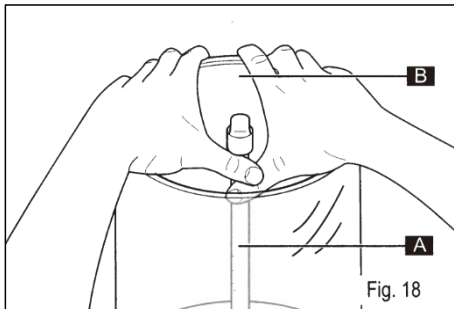
- Lösen Sie die Haltegriffe der Schüssel, wie in der Abbildung dargestellt, um die Schüssel vom Maschinengehäuse zu lösen;



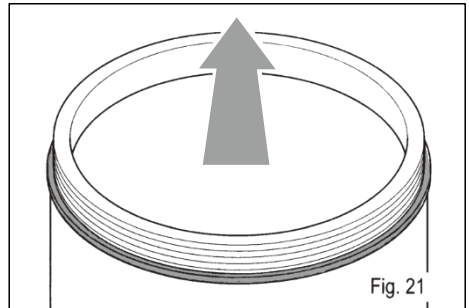
- Schieben Sie die Mischschnecke mit einer Hand nach oben und achten Sie dabei darauf, sie am Drehstift zu greifen;



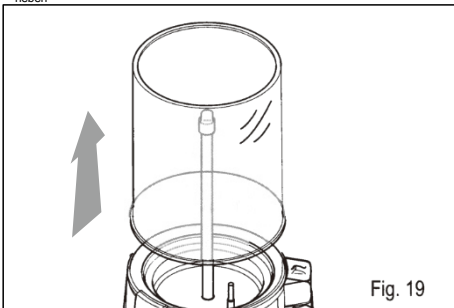
- Lösen Sie die Schüssel vom Maschinenkörper, indem Sie sie mit zwei Fingern abhebeln, indem Sie vom feststehenden Stahlteil der Rührschnecke (A) und die anderen, um die Ziehen Sie die Schüssel nach und nach fester, bis sie



- Stellen Sie die Schüssel auf eine ebene Fläche und entfernen Sie mit beiden Händen die Dichtung, sie in Pfeilrichtung nach oben schieben.



- Die Schüssel mit beiden Händen nach oben heben



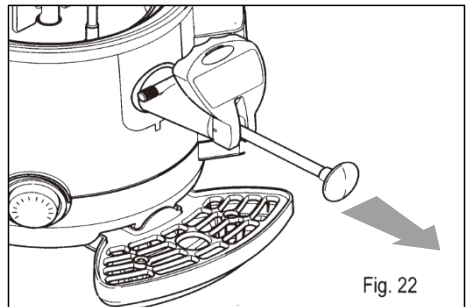
7.4 Entfernen des Wasserhahns



Das Entfernen des Wasserhahns ist verboten, wenn sich das Produkt oder eine andere Flüssigkeit enthält.

Um den Zapfhahn zu entfernen, gehen Sie wie folgt vor:

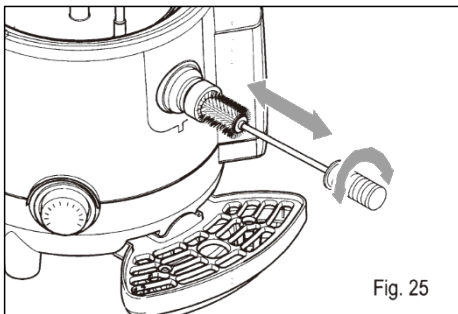
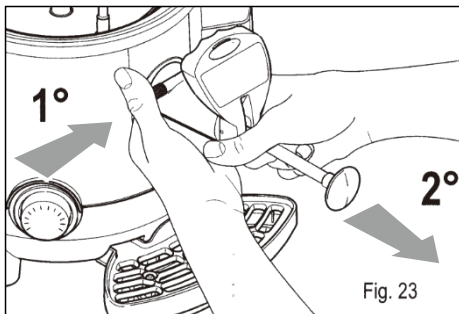
- Bewegen Sie die Stange in die maximale Ausgabeposition:



Bedienungsan

- Drücken Sie den Knopf (A), der den Hahn an der Maschine sichert, und entfernen Sie dann den

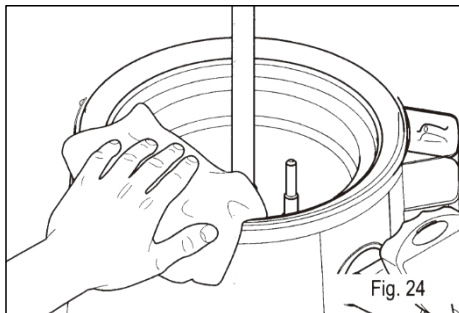
Wasserhahn mit beiden Händen, wie in der Abbildung dargestellt;



7.5 Reinigung der Wanne

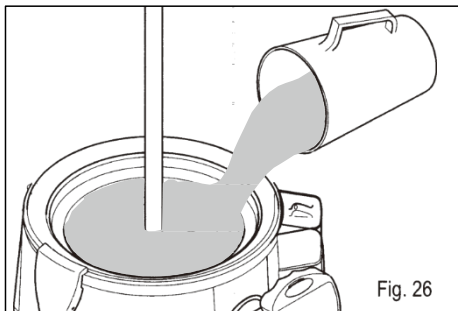
Es ist erforderlich, alle an der Schale angebrachten Teile zu entfernen.

- Entfernen Sie alle Produktreste aus der Schüssel, siehe Abschnitt 7.2;
- Entfernen Sie die Schüssel aus dem Gerät, siehe Abschnitt 7.3;
- Entfernen Sie den Wasserhahn von der Maschine, siehe Abschnitt 4;
- Reinigen Sie die gesamte Oberfläche der Wanne mit einem feuchten Tuch und/oder einem nicht scheuernden Schwamm;



Setzen Sie den Wasserhahn wieder ein;

- Gießen Sie frisches Wasser in die Wanne;



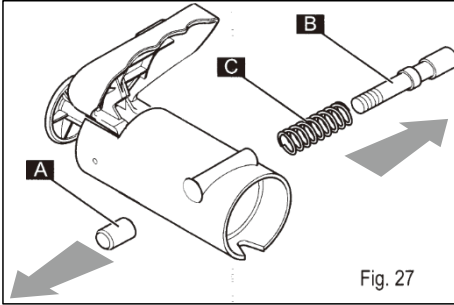
Lassen Sie das Wasser über den Hahn vollständig aus der Wanne ablaufen, um eventuelle small product residues inside the dispensing channel

7.6 Demontage des Wasserhahns

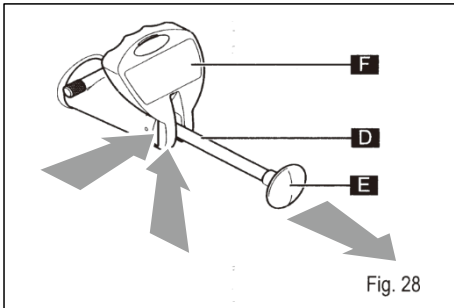
Um das Innere des Wasserhahns gründlicher zu reinigen, bauen Sie ihn wie folgt auseinander:

- Entfernen Sie den Wasserhahn gemäß den in Absatz 7.4 aufgeführten Schritten;

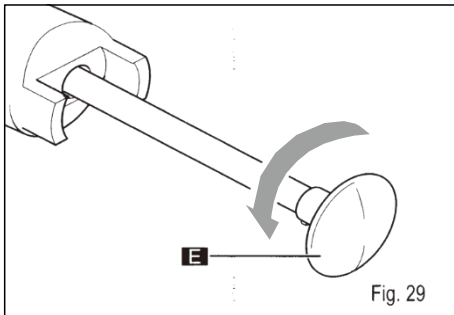
Legen Sie den Wasserhahn auf eine saubere, ebene Fläche, lösen und entfernen Sie dann die Schraube (A), mit der der Knopf an der Maschine befestigt ist, und schieben Sie anschließend den Stift (B) und die dazugehörige Feder (C) aus der Halterung heraus;



von unten nach oben, bis er aus der Stiftführung herauskommt, wie abgebildet

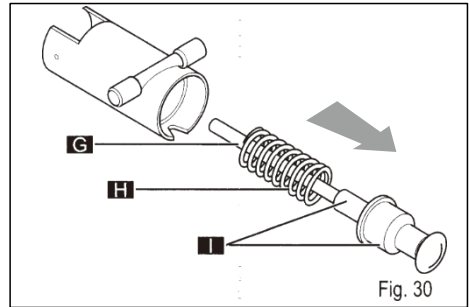


- Schrauben Sie den Knopf (E) gegen den Uhrzeigersinn ab, während Sie die Stange festhalten:

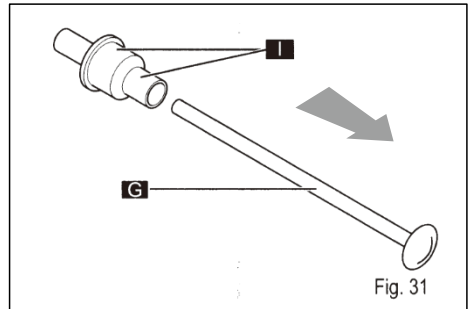


Ziehen Sie die Stange (G) und die Feder (H) aus dem Wasserhahnkörper heraus (die Stift-/Dichtungsbaugruppe

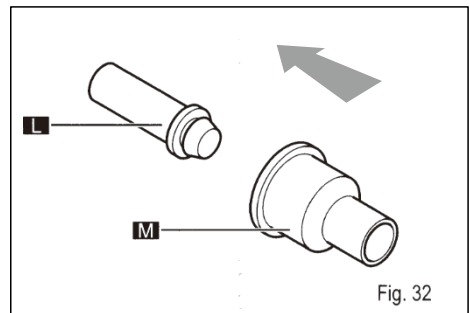
by (I) will slide out together with the rod);



- Lösen Sie die Stange (G) von der Stift-/Dichtungsbaugruppe (I);



- Ziehen Sie den Stift (L) aus der Dichtung (M) heraus.



Bedienungsan

7.7 Waschen und Desinfizieren der Komponenten

Alle zuvor demontierten Bauteile (Hahn, Mischer, Mischschnecke, Dichtung und Schale) müssen sorgfältig gereinigt und desinfiziert werden.

Um diesen Vorgang korrekt durchzuführen, gehen Sie wie folgt vor:

- Füllen Sie einen Behälter mit Reinigungsmittel und heißem Wasser mit einer Temperatur von 50–60 °C (122–140 °F);
- waschen Sie die zerlegten Teile mit der Reinigungslösung;
- spülen Sie sie mit heißem Wasser ab;
- Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser und einem Desinfektionsmittel auf Basis von Natriumhypochlorit, das so verdünnt wurde, dass eine aktive Chloridkonzentration von 0,02 % erreicht wird;
- Tauchen Sie die zerlegten Teile in die Desinfektionslösung ein;
- die Teile etwa 30 Minuten lang im Behälter mit der Desinfektionslösung belassen;
- mit klarem Wasser abspülen;

(siehe Abschnitt 7.11);

- Legen Sie die Teile auf eine saubere Oberfläche und trocknen Sie sie ab.

7.8 Zusammenbau der gereinigten Bauteile

Alle gewaschenen und desinfizierten Komponenten des paM müssen sorgfältig wieder zusammengesetzt und anschließend gemäß den entsprechenden Schritten wieder in die Maschine eingebaut werden.

7.8.1 Zusammenbau der Schüssel



Warnung: Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt sitzt; es besteht

Verbrühungsgefahr!

Bevor Sie die Schüssel in die Maschine einsetzen, überprüfen Sie, ob die Dichtung korrekt montiert ist.

Abb. 33 zeigt eine korrekt montierte Dichtung; hier liegt die Dichtung perfekt am dem Rand der Schüssel.

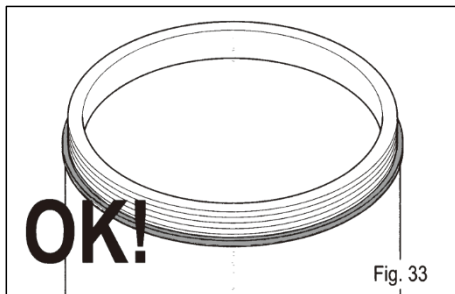


Fig. 33

Abb. 34 zeigt eine nicht korrekt montierte Dichtung; hier haftet die Dichtung NICHT perfekt am Rand der Schüssel an.

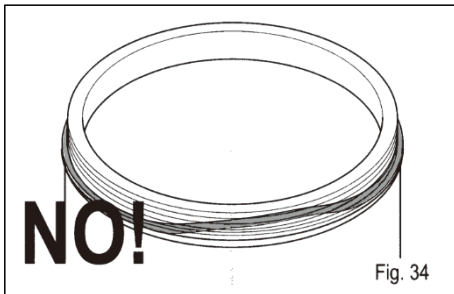


Fig. 34

5-Liter- und 10-Liter-Modelle (1,32 und 2,84 Gallonen U6):

- Setzen Sie die Schüssel wieder ein und drücken Sie sie fest nach unten, nachdem Sie die Dichtung mit Wasser angefeuchtet haben;

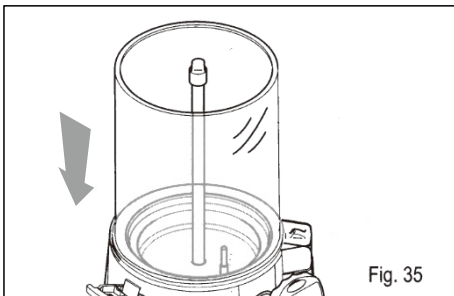


Fig. 35



Verwenden Sie KEIN FETT ODER VASELINE.



Warnung: Stellen Sie sicher, dass die Schüssel korrekt auf der Maschine sitzt; Eine falsch aufgesetzte Schüssel führt zum Auslaufen des Produkts; Verbrühungsgefahr

Abb. 36 zeigt eine korrekt montierte Schale; hier liegt die Schale perfekt an der Maschinenkante an.

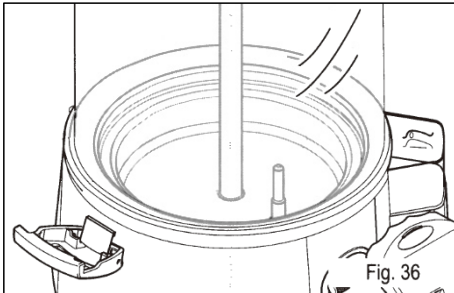
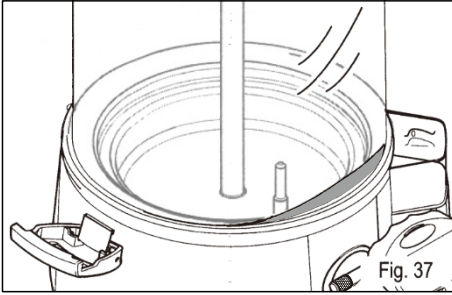
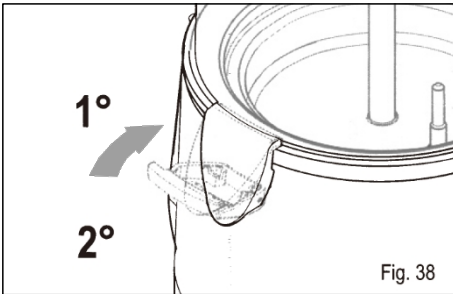


Fig. 36

Abb. 37 zeigt eine nicht korrekt montierte Schüssel; hier sitzt die Schüssel NICHT ein.



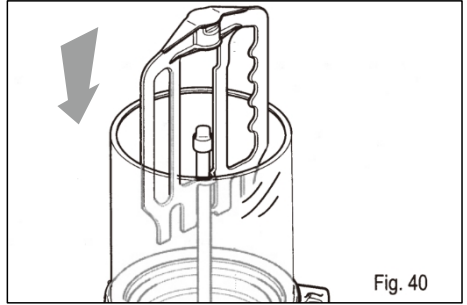
Befestigen Sie die Schüssel mit den entsprechenden Einhängvorrichtungen am Maschinenkörper, wie in der Abbildung dargestellt:



Setzen Sie die Rührschnecke in ihre Halterung ein:



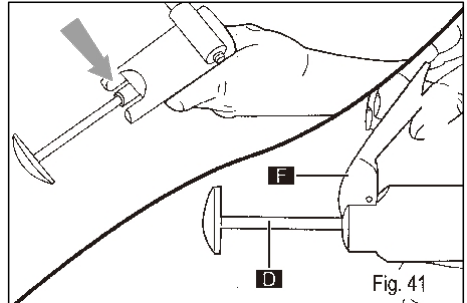
• Setzen Sie den Mixer gemäß den in Absatz 7.3 beschriebenen Schritten in seine Halterung 7.3 in umgekehrter Reihenfolge.



7.8.2 Montage des Hahns

Um den Hahn wieder zusammenzubauen, führen Sie alle zuvor dargestellten Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch (Abb. 32 bis Abb. 27).

Um den Hebel (F) anzubringen, drücken Sie die Stange (D) von innen, bis die Führungen hervorstehen: Setzen Sie dann den Hebel (F) ein und lassen Sie die Stange (D) langsam los



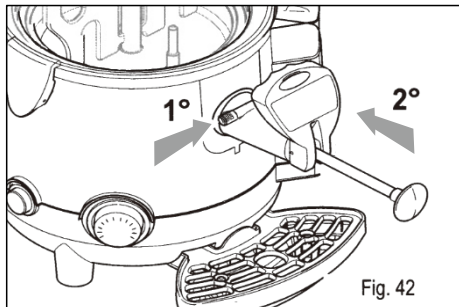
Bedienungsan

7.8.3 Einbau des Wasserhahns

Um den Hahn wieder korrekt einzubauen, gehen Sie wie folgt vor:

- hold down the button, making sure that the rod is completely extracted;

Setzen Sie den Wasserhahn in die dafür vorgesehene Halterung ein und drücken Sie ihn hinein, bis der Druckknopf in seine Ausgangsposition zurückkehrt.



7.9. Innere Desinfektion



Warnung! Der Theroschalter muss auf „OFF“ stehen.

Carry out the following steps:

- Bereiten Sie die Desinfektionslösung vor (siehe Abschnitt 7.7);
 - fill the bowl with the sanitising solution;
 - Lassen Sie die Lösung etwa 30 Minuten einwirken;
- leeren Sie die Desinfektionslösung aus dem Behälter;
- Spülen Sie anschließend die Schüssel und die Innenflächen gründlich aus, um alle Rückstände der Desinfektionslösung zu entfernen

7.10. Reinigung der Auffangschale

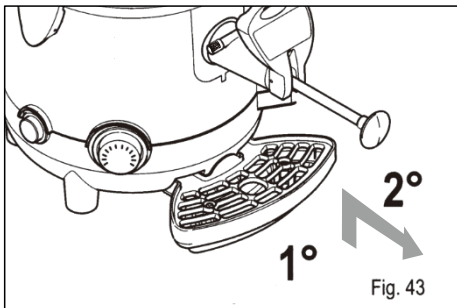


Die Auffangschale sollte täglich geleert und gereinigt werden.



Hinweis: Die Schale muss jedes Mal geleert und gereinigt werden, wenn der am Gitter angebrachte rote Schwimmer ansteigt; dies dient dazu,

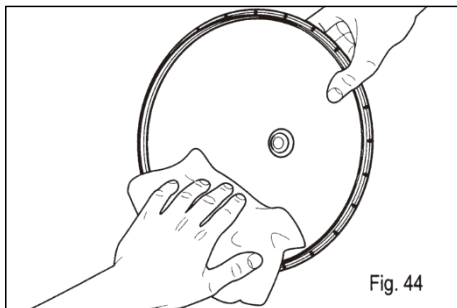
Heben Sie die Schale mit dem Gitter an und ziehen Sie sie nach außen, um sie aus ihrer Halterung zu nehmen;



- wash the tray and grid separately with lukewarm water.;
- Trocknen Sie alle Teile ab;
- das Gitter wieder auf die Schale setzen;
- fit the tray back in place and press down to secure it to the machine.

7.11. Reinigung des Behälterdeckels

- Remove the bowl lid from the machine;
- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch und/oder einem nicht scheuernden Schwamm, der mit Desinfektionsmittel getränkt ist.
- Spülen Sie das Gitter mit klarem Wasser ab.



7.12 Entleeren des Boilers



Warnung: Während der Entleerung des Boilers muss das Gerät vom Stromnetz getrennt sein.



Hinweis: Der Boiler darf nur entleert werden, wenn er leer ist und die Maschine ausreichend abgekühlt ist.



Die Verwendung von Wasser aus dem Boilertank für Lebensmittelzwecke ist strengstens untersagt.

To empty the boiler proceed as follows:

- Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine;
- Entfernen Sie die Tropfschale wie in Abschnitt 7.8 beschrieben; e Entfernen Sie den Deckel (A);

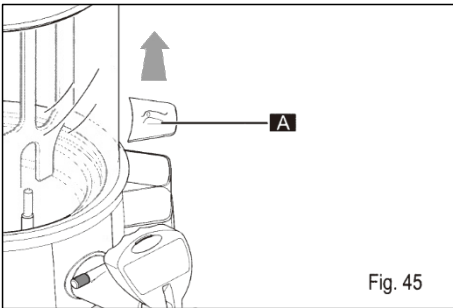


Fig. 45

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, wobei die Wasserstandsanzeige des Boilertanks Füllstandsanzeige muss zum äußeren Rand der Auflagefläche zeigen;
- Stellen Sie einen Behälter (B) mit einem Fassungsvermögen von mehr als 3 Litern (0,8 US-Gallonen) unter den Entlüftungsdeckel (C);
- Lösen Sie den Entlüftungsdeckel (C) mit einer Münze oder einem Inbusschlüssel.

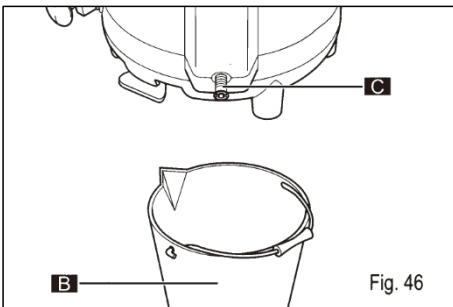


Fig. 46

- Ziehen Sie den Verschluss (C) mit einer entschlossenen Bewegung heraus und warten Sie, bis das gesamte Wasser aus dem Boilertank abgelaufen ist.

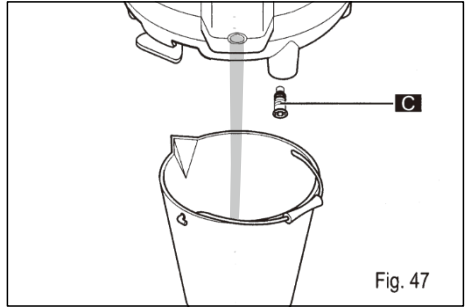


Fig. 47

7.13. Reinigung und Entkalkung des Boilertanks

" Ope'rllo: ::l.omM:Me'fd' eat:o'f,'se:V:r : :to""

- Befolgen Sie die Schritte zum Entleeren des Boilertanks, siehe Abschnitt 7.11;
- Setzen Sie die Entlüftungskappe des Boilertanks auf und befestigen Sie sie;
- Füllen Sie Wasser und Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen in den Tank (befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung des Entkalkungsmittels);
- lassen Sie die Lösung so lange einwirken, wie in der Gebrauchsanweisung der Lösung angegeben;
- Entleeren Sie die Lösung aus dem Boilertank, siehe Abschnitt 7.11: Die

Spülen Sie den Tank mit reichlich Wasser aus, indem Sie ihn füllen und entleeren, siehe Absätze 6.1 und 7.11.

Bedienungsan

7.14. Zurücksetzen des Temperatursensors



The temperature sensor can only be reset by a specialized Technician, der alle Arbeitsschritte und den Einsatz der richtigen Ausrüstung für den Betrieb in strict compliance with the current laws to this regard.



Bevor die Maschine ausgeschaltet wird, müssen unbedingt alle im Behälter befindlichen Produkte entsorgt und alle Teile gereinigt werden
components before restoring the machine functions.



Warnung: Vor dem Zurücksetzen des Temperatursensors die Maschine über den entsprechenden Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen



Es ist dem Bediener strengstens untersagt, den Temperatursensor für den Mindestwasserstand im Boilertank zurückzusetzen.

- Lösen und entfernen Sie die Schuttschraube (A) mit einem geeigneten Werkzeug;

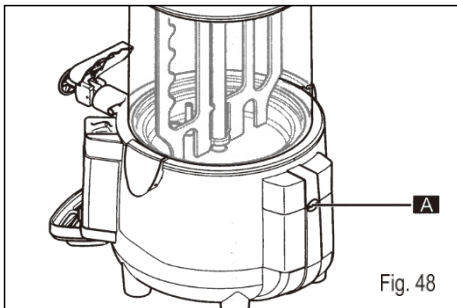


Fig. 48

Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um den Knopf im Inneren zu drücken und den normalen Maschinenbetrieb wiederherzustellen.

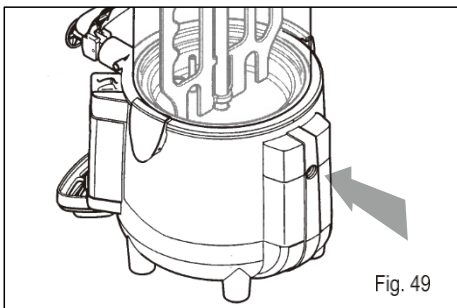


Fig. 49

7.15. Regelmäßige Wartung



Das Gerät muss regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von einem Fachtechniker überprüft werden. Diese regelmäßige Überprüfung dient dazu, sicherzustellen, dass alle eingebauten Komponenten und das Gerät selbst ein hohes Sicherheitsniveau aufweisen.



Verschlossene Komponenten müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden.



Es ist verboten, die Maschine zu benutzen, wenn auch nur eine ihrer Komponenten defekt oder verschlissen ist. Benutzern ist es untersagt, regelmäßige Wartungsarbeiten durchzuführen.

8. ENTSORGUNG



Elektrische und elektronische Geräte müssen gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG und in Übereinstimmung mit den im Land, in dem die Maschine verwendet wird, geltenden Normen und Vorschriften entsorgt werden. Solche Geräte dürfen nicht als normaler Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern müssen getrennt

Materialien, aus denen sie hergestellt wurden.



Alle Produkte sind mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne als Hinweis auf die Verpflichtung zur getrennten Sammlung gekennzeichnet. Die korrekte Einhaltung aller Bestimmungen zur Entsorgung von Altprodukten trägt zum Schutz der Umwelt bei.

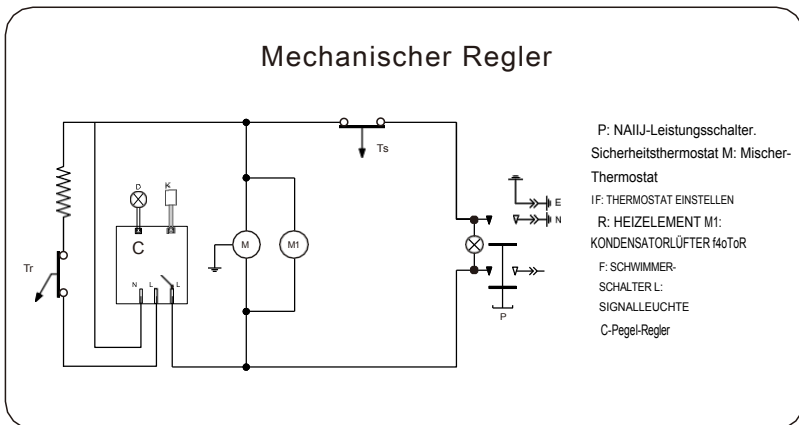
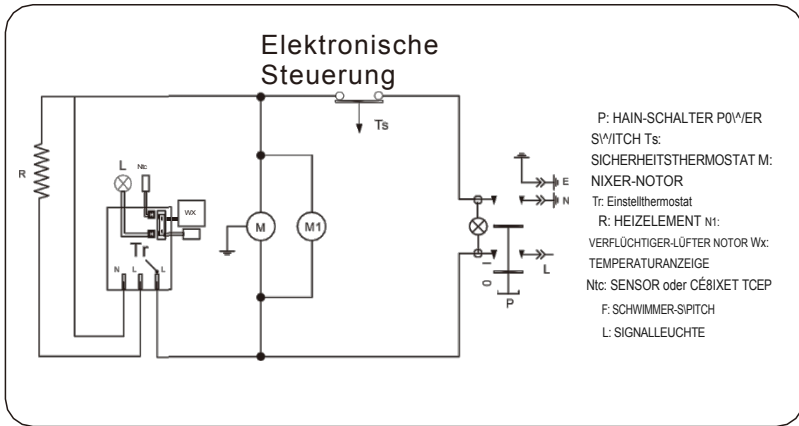
9. FEHLERSUCHE

problem	Cause	Remedy
Heizt nicht	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist
	Schalter auf „OFF“ gestellt	Stellen Sie den Schalter auf „ON“.
	Auslösung des Thermo­schutzes	Setzen Sie den Thermo­schutz gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7.14 zurück.
	Thermostat auf „0“	Stellen Sie den Thermostat ein
	Der Wasserstand im Boilertank ist unter das Mindestniveau gefallen, wodurch das Alarmsystem ausgelöst wurde.	Füllen Sie den Boilertank auf.
Alarmleuchte leuchtet und es ertönt ein Summen	Der Wasserstand im Boilertank ist unter das Mindestniveau gefallen	Füllen Sie den Boilertank auf.
Das Rührwerk dreht sich nicht	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist
	Die Antriebswelle sitzt nicht richtig	Entfernen Sie die Welle und setzen Sie sie gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7.81 korrekt ein.
	Auslösung des Thermo­schutzes	Setzen Sie den Thermo­schutz gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7.14 zurück.
	Motorfehler	Wenden Sie sich an das Servicepersonal
	Ein-/Aus-Schalter auf (0).	Drücken Sie den Schalter auf
Leckagen	Er wurde nicht richtig montiert	Leeren Sie die Maschine und montieren Sie den Hahn gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7.8.3.
	Der Auslauf und die Gummidichtung sind verschmutzt	Leeren Sie die Maschine und reinigen Sie den gesamten Hahn gründlich; montieren Sie ihn wieder an der Maschine gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7.8.3.
	Die Dichtung des Füllstandsrohrs muss ausgetauscht werden	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Es tritt Produkt aus dem Boden der Schüssel aus	Die Schüssel wurde nicht richtig eingesetzt	Leeren Sie die Maschine, nehmen Sie den Behälter heraus und setzen Sie ihn gemäß den Anweisungen in Abschnitt 7.8.1 ein.
	Die Dichtung muss ausgetauscht werden	Wenden Sie sich an den Kundendienst
Maschinenstillstand	Kein Wasser im Boilertank	Kesseltank auffüllen

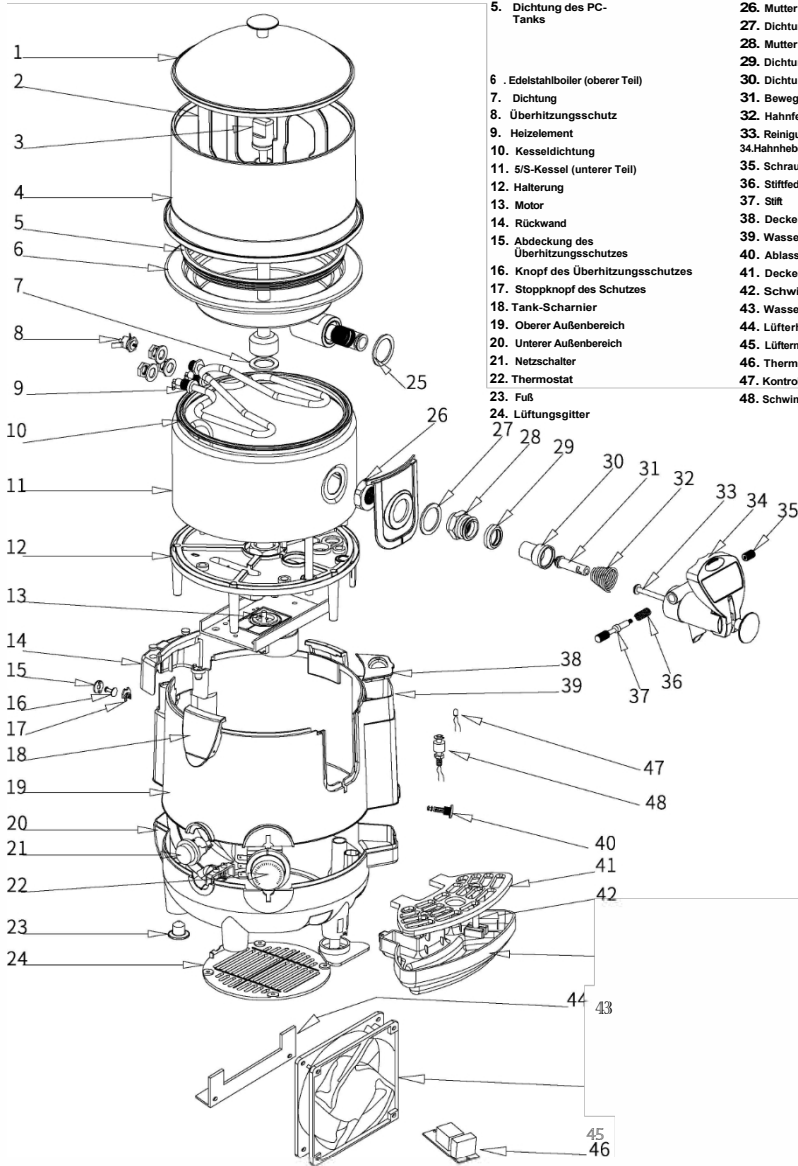
Wenn die Maschine aus anderen als den in dieser Tabelle aufgeführten Gründen eine Störung aufweist oder die vorgeschlagenen Abhilfemaßnahmen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich an einen Fachtechniker

Bedienungsan

10. GRUNDLEGENDE SCHALTPLAN



11. TEILEDIAGRAMM



Nr. Beschreibung	NO Description
1. Tankdeckel	1. Cover of faucet (interior)
2. Rührarm	
3. Rührstab	
4. PC-Tank	
5. Dichtung des PC-Tanks	25. Mutter des Wasserhahns (innen)
	26. Mutter des Wasserhahns (außen)
	27. Dichtung des Wasserhahns
	28. Mutter des Wasserhahns (außen)
	29. Dichtung der Wasserhahnschraube
	30. Dichtung im Inneren des Wasserhahns
6. Edelstahlboiler (oberer Teil)	31. Beweglicher Stift
7. Dichtung	32. Hahnfeder
8. Überhitzungsschutz	33. Reinigungswelle
9. Heizelement	34. Hahnhebel
10. Kesseldichtung	35. Schraube des Wasserhahns
11. S/S-Kessel (unterer Teil)	36. Stiffeder
12. Halterung	37. Stift
13. Motor	38. Deckel des Wasserbehälters
14. Rückwand	39. Wasserbehälter
15. Abdeckung des Überhitzungsschutzes	40. Ablassschraube
16. Knopf des Überhitzungsschutzes	41. Deckel der Wasserwanne
17. Stopfknopf des Schutzes	42. Schwimmer
18. Tank-Scharnier	43. Wasserwanne
19. Oberer Außenbereich	44. Lüfterhalterung
20. Unterer Außenbereich	45. Lüftermotor
21. Netzschalter	46. Thermostat des Schwimmerschalters
22. Thermostat	47. Kontrollleuchte
23. Fuß	48. Schwimmerschalter
24. Lüftungsgitter	



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0