1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

		Scirocco
Réservoirs transparents démontables	n	1
Capacité chaque réservoir, environ	l	5
Dimensions:		
largeur	cm	24
profondeur	cm	32
hauteur	cm	49
Poids net, environ	kg	7
Poids brut, environ	kg	8
Thermostats réglables	n	2
Niveau de bruit inférieur à 70 dB (A)		

IMPORTANT

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

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

2 INTRODUCTION

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

3 INSTALLATION

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

ATTENTION

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

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

4 POUR UN FONCTIONNEMENT SANS DANGER

1 N'utilisez pas le distributeur avant d'avoir lu ce carnet d'istructions.
2 N'utilisez pas le distributeur s'il n'est pas correctement relié à la terre.
3 N'utilisez pas de rallonge pour le branchement électrique du distributeur.
4 Ne mettez pas le distributeur en fonction si les panneaux ne sont pas en place et fixés par des vis.
5 N'introduisez pas les doigts ou des objets dans les fentes des panneaux ou dans l'ouverture du robinet.
6 N'ouvrez pas le distributeur pour le nettoyage ou l'entretien sans vous être assuré qu'il est débranché.
7 Ne retirez pas le conteneur lorsque la machine est en route.

ATTENTION

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

L'appareil doit être installé sur une surface horizontale.

ATTENTION

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service technique ou de toute façon par du personnel qualifié pour éviter tout risque.

5 MODE D'EMPLOI

1 Avant d'utiliser le distributeur, lavez-le et désinfectez-le suivant les indications du chapitre 5.3 NETTOYAGE.

2 Remplissez le conteneur du produit voulu préparé selon les indications du producteur.

3 Montez le couvercle sur le conteneur en veillant à le positionner correctement.

4 Agissez sur les commandes (voir chapitre 5.1 DESCRIPTION DES COMMANDES).

5 Le distributeur doit toujours fonctionner à couvercle fermé, afin d'éviter une éventuelle contamination du produit.

6 Le distributeur doit fonctionner sans interruption. Le chauffage s'arrêtera automatiquement lorsque le produit sera prêt à la distribution. Le dispositif d'agitation continuera à fonctionner.

7 Le distributeur est équipé d'un conteneur à fond clos amovible afin de faciliter les opérations de nettoyage et désinfection.

5. 1 DESCRIPTION DES COMMANDES

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

Position 0	:	le distributeur est éteint.
Position I	:	l'agitateur et le ventilateur sont en fonction.

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

5. 2 SUGGESTIONS

Préparation du chocolat chaud : conformez-vous à la production artisanale. Diluez bien le cacao dans une casserole avant de le verser dans le conteneur du distributeur. Si vous utilisez des produits instantanés emballés, suivez les indications du fabricant. Avec ce genre de produits le mélange peut être effectué directement dans le conteneur.
Actionnez ensuite le distributeur en plaçant l'interrupteur en position I. Tournez le bouton du thermostat jusqu'à la position 90°C de façon à obtenir la température de cuisson du produit. Lorsque le chocolat est prêt, baissez la température à la valeur désirée pour la distribution en tournant le bouton du thermostat.

IMPORTANT

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

5. 3 NETTOYAGE

Laver et nettoyer le distributeur sont des opérations fondamentales pour une parfaite conservation du goût de la boisson et la meilleure

1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

		Scirocco
Transparent removable bowls	n	1
Capacity of each bowl, approx.	l	5
Dimensions:		
width	cm	24
depth	cm	32
height	cm	49
Net weight, approx.	kg	7
Gross weight, approx.	kg	8
Adjustable thermostats	n	2
Noise level lower than 70 dB (A)		

IMPORTANT

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

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

2 INTRODUCTION

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

3 INSTALLATION

1 Remove the dispenser from the packaging. (This should be kept for any future requirement)

2 Check the dispenser has not been damaged during transport. The forwarding agent must be notified immediately of any claim.

3 Install the dispenser on a counter top that will support its weight, even with a full load.

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

ATTENTION

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

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

4 TO OPERATE SAFELY

1 Read the instruction booklet before using the dispenser.

2 Use the dispenser only if it is grounded correctly.

3 Do not use extension cords to connect the dispenser electrically.

4 Do not operate the dispenser if it is not closed and blocked with screws.

5 Do not place fingers or objects in the cooling fissures and faucet outlet panels louvers.

6 Do not open the dispenser for cleaning or maintenance without ensuring it has been disconnected from the electricity.

7 Do not remove the container when the unit is in operation.

ATTENTION

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

ATTENTION

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

IMPORTANT

Place the unit on an horizontal surface.

ATTENTION

In case of damages, the power cord must be replaced by qualified personnel only in order to prevent any shock hazard.

5 OPERATING PROCEDURES

1 Clean and sanitized the dispenser prior to use following the instructions in chapter 5.3 CLEANING.

2 Fill the bowl with the product, prepared according to the instructions of the manufacturer.

3 Install the cover above the container making sure that it is placed correctly.

4 Set the control switch (see charter 5.1. COMMAND DESCRIPTIONS)

5 The dispenser should always operate with the cover installed in order to prevent possible contamination of the product.

6 The dispenser must run uninterruptedly; heating will stop automatically when the product is ready for dispensing. The mixing device will continue to operate.

7 The dispenser is supplied with a container with a closed removable bottom to facilitate cleaning and sterilisation.

5. 1 DESCRIPTION OF CONTROLS

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

Position 0 : power is turned off

Position I : mixer and heating device in working order

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

Comment: the dispenser is also equipped with a second thermostat on the underside to regulate the temperature of the hot plate. This is calibrated in the factory. If necessary, it is possible to act on the thermostat reducing the temperature of the hot plate to prevent possible burns. This will lengthen the heating time of the product and it will never be possible to obtain a product at a higher temperature to that set for the hot plate.

5. 2 OPERATION HELPFUL HINTS

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

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

IMPORTANT

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

5. 3 CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

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

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