

CECILWARE

43-05 20th Ave LIC, NY 11105 | Tel: (800) 935-2211 | (718) 932-1414 | Fax: (718) 932-7860 | www.cecilware.com

DELICE CHOCO-1

OPERATOR'S MANUAL **MANUAL DE INSTRUCCIONES**



NS18A

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We Ugolini S.p.A. - Via dei Pioppi 33 - 20090 Opera Milano - Italy declare, under our responsibility, that the products DELICE - DELICE SILVER - DELICE GOLD 230V 50Hz are in conformity with the following Standards:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-15 2001
- DIN VDE 700 Teil 15, 2001
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

Following the provisions of the Directives EC 73/23, EC 98/37, EC 89/336.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros Ugolini S.p.A. - Via dei Pioppi 33 - 20090 Opera Milano - Italy declaramos, bajo nuestra responsabilidad, que los productos DELICE - DELICE SILVER - DELICE GOLD 230V 50Hz responden con las siguientes Normativas:

- EN 292 Part 1 1991
- EN 292 Part 2 1991
- EN 60335-1 1995
- EN 60335-2-15 2001
- DIN VDE 700 Teil 15, 2001
- EN 60555-2 1994
- EN 60555-3 1986
- EN 61000-3-2 1986
- EN 61000-3-3 1994

En cumplimiento de las Normas EC 73/23, EC 98/37, EC 89/336.

see data plate on the machine
ver la placa del distribuidor

(place and mfr. year - lugar y año de producción)


Ugolini S.p.A.
Administratore Delegato



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibili contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



Pursuant to the European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on restricting the use of hazardous substances in electric and electronic equipment and on the disposal of waste material.

The crossed out wheeled bin symbol applied to equipment or packaging means that the product should be collected separately from other types of waste at the end of its useful life. The separate collection of equipment that has reached the end of its life cycle is organised and managed by the manufacturer. A user that wishes to dispose of this product should therefore contact the manufacturer and follow the instructions given with respect to the separate collection of obsolete equipment. Correct separate collection and the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of discarded equipment is of aid in avoiding possible negative effects for the environment and people's health and facilitates the re-use or recycling of the materials of which the equipment is made. Illegal disposal of this product on part of the owner will give way to the application of administrative fines as provided by current laws.



Conformément aux Directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination conforme et au recyclage des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur l'appareil ou sur sa boîte indique qu'à la fin de sa vie utile ce produit doit être éliminé séparément des autres déchets et conformément aux lois en vigueur en la matière. La collecte différenciée de cet appareil à la fin de sa vie utile, est organisée et gérée par le producteur. Par conséquent, lorsque l'utilisateur souhaitera jeter cet appareil il devra contacter le producteur et respecter le système que ce dernier aura mis en place pour réaliser la collecte différenciée des appareils arrivés à la fin de leur vie utile.

La collecte différenciée correctement effectuée, suivie de l'envoi des appareils éliminés au recyclage, avec traitement et élimination des déchets dans le plus strict respect de l'environnement, est une procédure fondamentale qui contribue à éviter les possibles effets négatifs sur notre environnement et sur notre santé, et qui favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent ces appareils.

L'élimination abusive de ce produit par son propriétaire comporte l'application de sanctions administratives sévères, prévues par la réglementation en vigueur.



Laut EG-Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektronischen Geräten sowie zur Abfallentsorgung.

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers auf der Packung gibt an, dass das Produkt zum Ende seiner Lebensdauer getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Die getrennte Abfallsammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Nutzer, der das Gerät entsorgen möchte, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das dieser angewendet hat, um das Altgerät der getrennten Abfallsammlung zuzuführen.

Eine angemessene Mülltrennung, die das Altgerät zur Wiederverwertung und umweltverträglichen Entsorgung führt, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung der von der geltenden Richtlinie vorgesehenen Ordnungsstrafen nach sich.



En virtud de las Directivas europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece impreso sobre el aparato o sobre su embalaje indica que al finalizar la vida útil del producto éste nunca debe depositarse junto al resto de residuos.

La recogida selectiva de este equipo cuando llegue al final de su vida útil la gestionará y organizará el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este equipo deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste haya adoptado para permitir la recogida selectiva del aparato que haya llegado al final de su vida útil.

La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo. La eliminación inadecuada del producto por parte de su propietario comportará la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

	Delice/Choco-1	
Transparent removable bowls	n	1
Capacity of each bowl, approx.	Gal	1.32

Dimensions:

width	Inches	10.25
depth	Inches	12.5
height	Inches	19.5
Net weight, approx.	Lbs	15
Gross weight, approx.	Lbs	19
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

It is necessary to 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 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(0.125"). 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 PROPERLY AND 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 remove the container when the unit is in operation.
- 7 This unit is not meant to be used outside.
- 8 This unit is not to be installed in areas subject to water-spouts.
- 9 Do not use water-jets to clean the unit.
- 10 This unit can work in a room temperature range between +5° and +35°C.



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 sanitize the dispenser prior to use following the instructions in chapter 5.3 CLEANING.
- 2** Fill the bowl with 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 chapter 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 without interruptions; 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.



IMPORTANT

This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

Preparation 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 (194F) to obtain the cooking temperature of the product. When the hot beverage 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.

6 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.

6. 1 DISASSEMBLY



ATTENTION

Before proceeding to disassemble any component always disconnect the unit from the electricity removing the plug.

- 1 Empty the bowl and remove the lid
- 2 Remove the mixer from the central shaft
- 3 Dismantle the faucet following the sequence shown (see fig. 1).

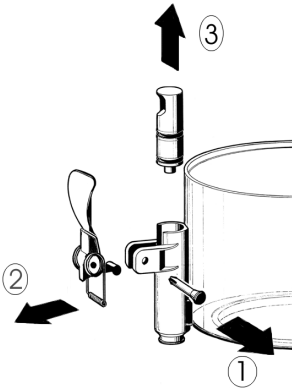


figure 1

- 4 Remove the container, lifting it upwards.
- 5 Remove the drip-tray and empty it. lavaggio.

6. 2 CLEANING



ATTENTION

Before cleaning disconnect the dispenser from the electricity taking out the plug or turning off the outside switch on the wall.



IMPORTANT

Do not attempt to wash any machine components in a dish washer.

- 1 Prepare approx. four litres (2 gallons) of hot water (45-60° C, 113-140F) and specific detergent in a bowl according to the instructions of the manufacturer; a solution, which is too concentrated, may cause damage to the parts to be washed, one that is too diluted will not clean adequately. Do not use abrasive detergents.



IMPORTANT

Do not wash any component of the machine in the dishwasher.



IMPORTANT

Use detergents compatible with the plastic parts to avoid damaging the dispenser.

- 2 Use a suitable brush and carefully clean all the parts in contact with the drink.



ATTENTION

Do not use excessive amounts of water near the electric components of the dispenser when washing it as this can cause electric shock or damage the dispenser.

- 3 Rinse all the washed parts in running water.

6. 3 SANITIZING

The dispenser must be sanitized prior to starting the machine, every day. Do not allow the unit to

sit for extended periods of the time after sanitization.

1 Before starting the procedure described below wash hands with an anti-bacterial soap.

2 Prepare at least four litres of hot water (45-60°C, 113-140F) and sterilising product legally approved in your Country, following the instructions of the manufacturer. If there is no specific sterilising product prepare a solution of water and bleach in the following ratio: 1 tbsp: 2 litres (0.5gal) of water.

3 Immerse all the parts to be sterilised in the solution for time indicated by the manufacturer.

4 Allow the sterilized parts to air dry on a clean surface.

5 Use non-abrasive cloths to dry the external parts.

supplied by the manufacturer or other grease compatible with polycarbonate.

6. 4 ASSEMBLY

1 Put the drip-tray and grill in place.

2 Lubricate the faucet piston (in the area A shown in fig. 2) using food grade approved lubricant.

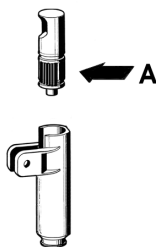


figure 2

3 Reassemble the faucet assembly on the container in the opposite way to which it was dismantled (see fig. 1).

4 Install the container putting the central shaft in place.

5 Insert the mixer in the central shaft.

6 Position the cover on the container.

7 MAINTENANCE

1 Daily: check the dispenser for any loss of product from the gaskets. If there is, first check the dispenser is assembled correctly making sure that the gaskets need no lubricating and they are not faulty or worn. In this case they must be replaced with original parts.

2 To avoid damage to the dispenser the plastic parts must be lubricated only with the grease

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Delice/Choco1	
Contenedores transparentes n desmontables	n	1
Capacidad de cada contenedor, Gal aproximada	Gal	1.32
Dimensiones:		
ancho	Inches	10.25
largo	Inches	12.5
alto	Inches	19.5
Peso neto, aproximado	kg	15
Peso bruto, aproximado	kg	19
Termostatos regulables	n	2
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 se quisiera realizar una conexión fija a la red, conectar el cable a un interruptor de pared bipolar con una apertura para los contactos de al menos 3 mm (0.125"). No utilizar alargos para realizar la conexión eléctrica del aparato.



ATENCIÓN

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 5.3 LIMPIEZA.

4 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO Y CORRECTO

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, como la temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5°C y 35°C.



IMPORTANTE

El aparato debe ser instalado sobre un plano horizontal.



ATTENCION

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



ATTENCION

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



ATTENCION

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido 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 5.3 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.



IMPORTANTE

Este aparato no es apto para ser manipulado por niños o personas con deficiencias mentales o sensoriales, o falta de experiencia o suficiente conocimiento del mismo, a no ser que se ponga a disposición una supervisión o instrucción por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser controlados para evitar que jueguen con el aparato.

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.

Nota: el distribuidor también dispone de un segundo termostato, situado bajo el distribuidor, para regular la temperatura de la placa calefactora. Éste viene calibrado de fábrica. En caso necesario, para evitar que el producto se queme, es posible reducir la temperatura de la placa calefactora mediante este termostato. En este caso se alargarán los tiempos de calentamiento del producto y no será posible obtener un producto a una temperatura superior a la configurada para la placa calefactora.

5. 2 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 (194 F) para obtener la temperatura de cocción del producto.

DELICE-CHOCO-1

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.

6 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.

6. 1 DESMONTAJE



ATENCIÓN

Antes de desmontar cualquier componente desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente o apagando el interruptor exterior de pared.

- 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).

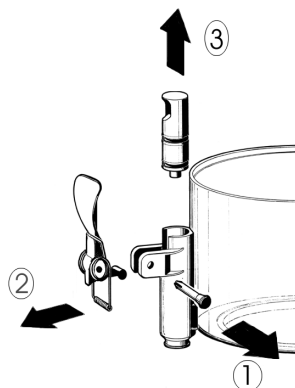


figura 1

- 4 Levantar el contenedor para extraerlo.
- 5 Extraer el cajón recoge gotas y vaciarlo.

6. 2 LAVADO



ATENCIÓN

Antes de proceder a las operaciones de limpieza, desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente o apagando el interruptor exterior de pared.



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, 113-140F) 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.

6. 3 HIGIENIZACION

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

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, 113-140F) 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 (0.5gal) 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.

6. 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.

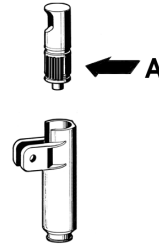


figura 2

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.

7 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, sustituir las 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.

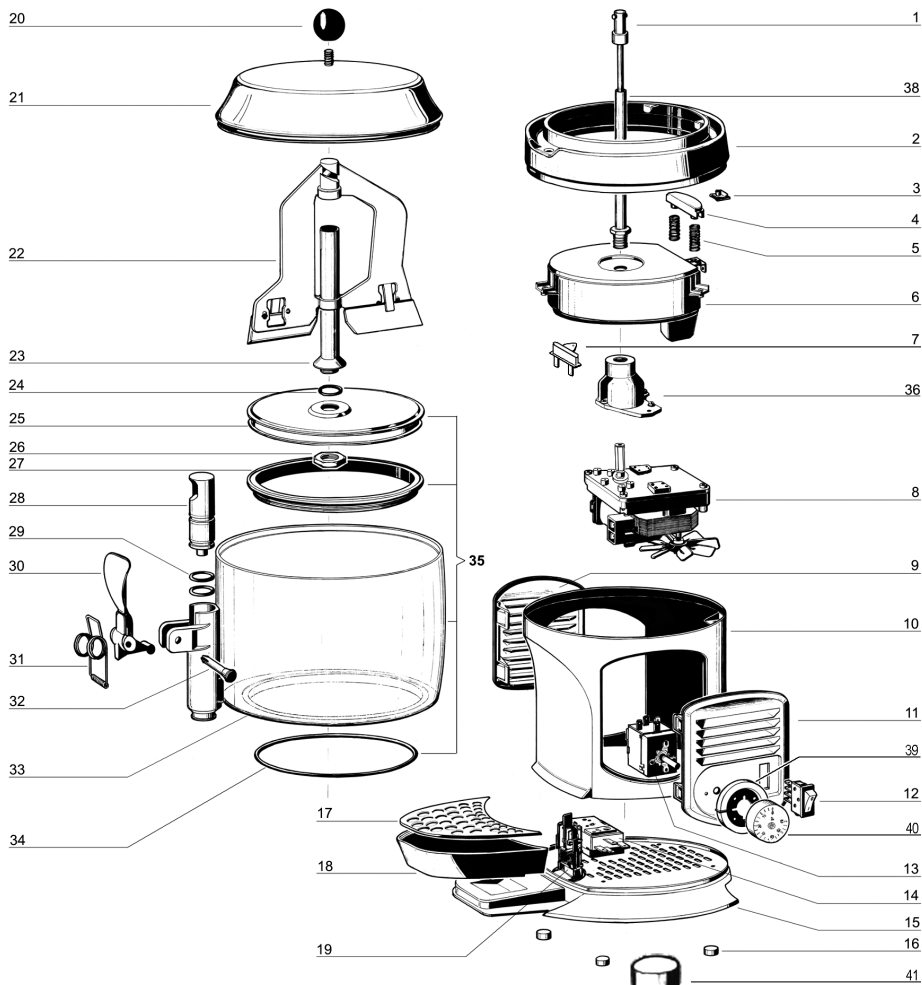
DELICE-CHOCO-1

GB

SPARE PARTS LIST

E

DESCRIPCION PIEZAS DE REPUESTO

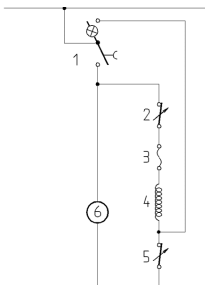


1	00611	Driving shaft
2	n/a	Heating plate holder
2	n/a	Golden heating plate holde
3	00612	M4 Clip
4	00613	Thermostat bulb holder
5	00614	Spring for bulb holder
6	n/a	Heating plate
6	00615	Heating plate
7	00616	Limit switch
8	n/a	Complete gear motor
8	n/a	Complete gear motor
8	00617	Complete gear motor

1	Eje transmisión
2	Soporte para plancha calentadora
2	Soporte para plancha calentadora oro
3	Clip M4
4	Guia-sensor termóstato
5	Muelle para guia-sensor termóstato
6	Plancha calentadora
6	Plancha calentadora
7	Fusible de seguridad
8	Motorreductor completo
8	Motorreductor completo
8	Motorreductor completo

9	n/a	Side panel	Panel lateral
9	n/a	Golden side panel	Panel lateral oro
9	n/a	Side panel -"silver"	Panel lateral -"plata"
10	n/a	Machine body	Cuerpo maquina
10	n/a	Golden machine body	Cuerpo maquina oro
10	n/a	Machine body -"silver"	Cuerpo maquina -"plata"
11	n/a	Side panel for controls	Panel lateral completo de mandos
11	n/a	Golden side panel for controls	Panel lateral completo de mandos oro
11	n/a	Side panel for controls -"silver"	Panel lateral completo de mandos -"plata"
12	00124	Switch	Interruptor
13	00619	5-95°C (32-194F) thermostat	Termóstato 5-95°C (32-194F)
14	00620	5-125°C (32-248F) thermostat	Termóstato 5-125°C (32-248F)
15	00621	Base	Base
15	n/a	Golden base	Base oro
15	n/a	Base -"silver"	Base -"plata"
16	00622	Rubber leg	Piede de goma
17	00623	Drip tray cover	Rejilla cajón recoge-gotas
17	n/a	Golden drip tray cover	Rejilla cajón recoge-gotas oro
18	00624	Drip tray	Bandeja goteo
18	n/a	Golden drip tray	Bandeja goteo oro
18	n/a	Drip tray -"silver"	Bandeja goteo -"plata"
19	n/a	Cable clamp	Pasacable
20	00625	Cover knob	Pomo para tapa
21	00626	Bowl cover	Tapa contenedor
21	n/a	Golden bowl cover	Tapa contenedor oro
22	00627	Mixer	Mezclador
23	n/a	Bowl shaft	Arbol del contenedor
24	n/a	Bowl shaft O-ring	OR para árbol central
25	n/a	Bowl bottom plate	Fondo del contenedor
26	n/a	Central shaft nut	Dado para eje central
27	00628	Bowl gasket	Junta contenedor
28	00629	Faucet piston	Pistón del grifo
29	00101	Faucet piston O-ring	Junta OR del grifo
30	n/a	Red faucet handle	Palanca grifo rossa
30	00630	Black Faucet handle	Palanca grifo
31	n/a	Faucet spring	Muelle del grifo
32	n/a	Red faucet handle pin	Pivote rojo de la palanca
32	n/a	Black faucet handle pin	Pivote negro de la palanca grifo
33	00631	Bowl	Contenedor
34	00632	Bowl O-ring	OR del contenedor
35	00633	Bowl assembly	Contenedor completo
36	00634	Gear motor flange	Brida para motorreductor
38	00635	Central shaft	Eje central
39	22800-26466	Tap ring	Fijador
40	22800-26458	Thermostat knob 5-95 °C	Pomo para termostato
40	22800-26456	Thermostat knob 32-194F	Pomo para termostato
41	22800-26459	Thermostat knob 5-125 °C	Pomo para termostato
41	22800-26457	Thermostat knob 32-248 F	Pomo para termostato

WIRING DIAGRAM / ESQUEMA ELECTRICO



1	Switch	Interruptor
2	5-125°C (32-248F) Thermostat	Termóstato 5-125°C (32-248F)
3	Limit switch 152°C (305.6F)	Fusible de seguridad 152°C (305.6F)
4	Resistance	Resistencia
5	5-95°C (32-194F) Thermostat	Termóstato 5-95°C (32-194F)
6	Gear motor	Motoreductor



CECILWARE CORPORATION
43-05 20th Avenue
Long Island City, N.Y. 11105
Tel. (800) 935 2211
Fax (718) 932 7860
customer.service@cecilware.com
www.cecilware.com