

Delice 5L UL

OPERATOR'S MANUAL
CARNET D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ugolini®

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Delice
Contenedores transparentes desmontables	n 1
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l 5
Dimensiones:	
ancho	cm 24
largo	cm 32
alto	cm 49
Peso neto, aproximado	kg 6
Peso bruto, aproximado	kg 7
Termostatos regulables	n 1
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)	



IMPORTANTE

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

Se reserva el derecho de aportar modificaciones sin previo aviso.

2 INTRODUCCIÓN

Es aconsejable 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 por parte de todo el personal responsable del 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. 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 7 LIMPIEZA.

4 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO

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

- 2** No usar el distribuidor si la conexión a tierra no es correcta.
- 3** No usar alargos para la conexión eléctrica del distribuidor.
- 4** No poner en funcionamiento el distribuidor si no está cerrado y debidamente fijado con tornillos.
- 5** No introducir los dedos ni objetos en las fisuras de refrigeración y en la apertura del grifo.
- 6** No extraer el contenedor cuando la máquina está en funcionamiento.
- 7** Aparato no apto para uso exterior.
- 8** Aparato no apto en instalaciones donde haya cercano fuentes de agua .
- 9** Para la limpieza no utilizar chorros de agua.
- 10** Para el correcto funcionamiento, coma la temperatura ambiente debe estar comprendida ientre 5°C y 50°C.



ATTENCION

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



IMPORTANTE

El aparato debe ser instalado sobre un plano horizontal.



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 7 LIMPIEZA.
- 2** Llenar el contenedor con el producto deseado, preparado según las instrucciones del fabricante.
- 3** Montar la tapa encima del contenedor comprobando que quede colocada correctamente.
- 4** Utilizar los mandos (véase el capítulo 5.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).
- 5** El distribuidor debe funcionar siempre con la tapa montada para evitar que el producto se contamine.

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

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

5. 1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

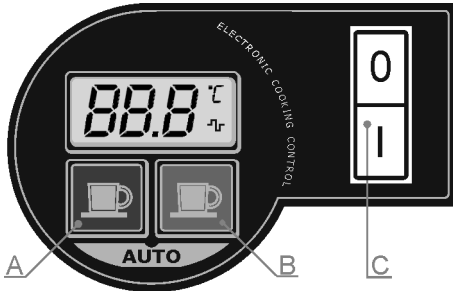
El distribuidor dispone de un interruptor general cuyas funciones son:

Posición 0 : el distribuidor está apagado

Posición I : funcionan tanto el dispositivo de agitación como el dispositivo de calentamiento.

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

(VERSIÓN ELECTRÓNICA)




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

- Posición 0 : el distribuidor está apagado.
- Posición I : funcionan sea el dispositivo de mezcla, como el de calentamiento.

El distribuidor está además dotado de un sistema de regulación de la temperatura del producto.

Tal sistema está dotado de dos teclas cuyas funciones son las siguientes :

- Tecla A : permite disminuir la temperatura grado a grado; teniendolo pulsado durante más de dos segundos será posible disminuir rápidamente la temperatura.
- Tecla B : permite aumentar la temperatura grado a grado; teniendolo pulsado durante más de dos segundos será posible aumentar rápidamente la temperatura.

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

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

Dicha visualización parpadeará hasta que el producto no haya alcanzado dicha temperatura.

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

6 SUGERENCIAS

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

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



IMPORTANTE

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

CICLO DE COCCION AUTOMATICA versión electrónica

El distribuidor dispone de un ciclo de cocción automática. Dicho ciclo conlleva al calentamiento del producto a una temperatura de 95° C. y lo mantiene a esta temperatura durante 15 minutos. Al final del ciclo de cocción el producto alcanzará la temperatura seleccionada anteriormente, antes del inicio del ciclo de cocción.

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

La temperatura y duración del ciclo de cocción automática vienen preseleccionadas de fábrica a 95° y 15 minutos respectivamente. Pueden ser

sempre modificadas. Para ello es suficiente apagar el distribuidor actuando en el interruptor general C y reencendiendolo teniendo pulsada la tecla A. En el display viene mostrado el tiempo de cocción, en minutos, el cual podrá ser disminuido o aumentado utilizando las teclas A y B, además se confirmará presionando a la vez las dos teclas. Será así visualizada la temperatura de cocción, la cual a su vez podrá ser disminuida o aumentada utilizando las teclas A y B, y confirmada pulsando a la vez las dos teclas.

7 LIMPIEZA

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

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

7. 1 DESMONTAJE



ATTENCION

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

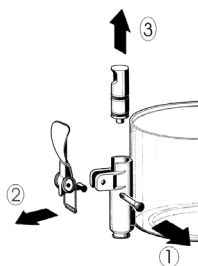


figura 1

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

7. 2 LAVADO



ATTENCION

Antes de proceder a las operaciones de limpieza, desconectar siempre el aparato de la corriente extrayendo la clavija de la toma de corriente 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) y detergente específico respetando rigurosamente las instrucciones del fabricante; una solución demasiado concentrada puede causar daños en las partes a lavar, mientras que una solución demasiado diluida puede no limpiar lo suficiente.

No usar detergentes abrasivos.



IMPORTANTE

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

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



ATTENCION

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

3 Enjuagar con agua corriente todas las piezas lavadas.

7. 3 HIGIENIZACION

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

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

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

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

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

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

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

7. 4 REMONTAJE

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

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

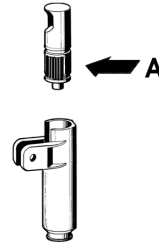


figura 2

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

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

5 Montar el mezclador en el eje central.

6 Colocar la tapa en el contenedor.

8 MANUTENCION

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

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

POSIBLES PROBLEMAS Y CÓMO SOLUCIONARLOS

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

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