

04/2010

Mod:CIOCAB

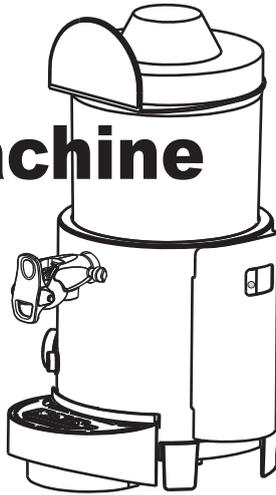
Production code:CIOCAB



Diamond
catering equipment

Ciock Machine

REV. 0511



Manuale di istruzioni

Prima di operare sulla macchina, leggere attentamente e scrupolosamente il presente manuale. Il mancato rispetto delle indicazioni in esso contenute, esime la ditta costruttrice da ogni responsabilità.

La macchina è stata progettata e realizzata per essere impiegata nel riscaldamento di bevande. Essa può essere utilizzata esclusivamente all'interno di ambienti che non devono presentare pericolo di esplosioni e devono soddisfare le misure antincendio.

È vietato utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli indicati in questo manuale. L'uso improprio della macchina fa venire meno le condizioni di garanzia.

Manual de instrucciones

Antes de activar la máquina, leer atentamente el presente manual. El falta respeto de las indicaciones contenidos en el manual, dispensa el constructor de todo responsabilidad.

La máquina ha sido proyectada y realizada para ser empleada para la calefacción de bebidas. Puede ser utilizada exclusivamente al interior de ambientes que no deben presentar peligro de explosión y deben satisfacer las medidas de seguridad antincendio. Queda severamente prohibido utilizar la máquina para fines diferentes a los indicados en el presente manual.

El uso irregular de la máquina hará perder las condiciones de garantía del producto.

Instructions manual

Before using the machine please read this manual carefully. Please note that non-compliance to the manual releases the manufacturer from any responsibility.

The machine must not be used for purposes other than the ones shown in this manual. Any improper use of the machine will nullify warranty conditions. The Mod. machine should not be placed close to explosive or fire hazards and should be installed in accordance with local fire and electrical codes.

Manuel d'instructions

Avant de mettre en marche la machine, lisez attentivement ce manuel. L'imparfait attention à tous les indications ycy contenues, dispense la maison productrice d'aucune responsabilité.

La machine a été projetée et réalisée pour la chauffage des boissons. Elle peut être utilisée exclusivement dans les lieux constitués d'après les règlements antiincendie et loin de danger d'explosion.

Il est interdit d'utiliser la machine pour des buts différents de ceux qui sont indiqués dans ce manuel. L'usage irrégulier de la machine ne donnera pas la garantie des produits

Bedienungsanleitung

Bevor sie die maschine betätigen, lesen sie bitte sorgfältig und genau das beiliegende handbuch. Bei nichtbeachtung der beinhaltenden hinweise, übernimmt die baufirma ag keinerlei verantwortung.Sie kann ausschliesslich in räumen, wo keine explosionsgefahr herrscht und die den feuerschutzmassnahmen entsprechen, benutzt werden. Es ist verboten, die maschine für andere zwecke zu verwenden, die im folgenden handbuch aufgeführt sind. Der missbrauch der maschine vermindert die garantieansprüche.

Es ist verboten, die maschine für andere zwecke zu verwenden, die im folgenden handbuch aufgeführt sind. Der missbrauch der maschine vermindert die garantieansprüche.

Ciock Machine

Istruzioni d'uso

Operating Instructions

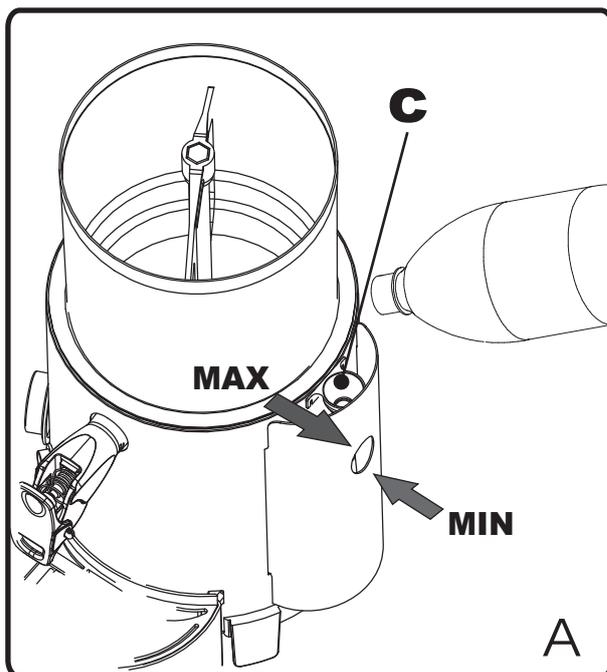
Riempimento della caldaia

Introdurre **lentamente** acqua nella caldaia attraverso il tubo misuratore di livello "c" (vedi disegno A) fino a quando la posizione del galleggiante non si stabilizza tra il livello MIN e quello MAX (circa 2 litri di acqua).

IMPORTANTE: AL FINE DI PRESERVARE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA E' FONDAMENTALE CHE L'ACQUA ALL'INTERNO DELLA CALDAIA NON SCENDA MAI AL DI SOTTO DEL LIVELLO MINIMO INDICATO SUL TUBO MISURATORE.

Attivazione della cioccolatiera

Versare il quantitativo di latte (o di acqua) indicato sul prodotto nella vasca "d" (vedi disegno B), introdurre la spina nella presa di corrente, posizionare la manopola del termostato "f" alla temperatura di 70°C, premere l'interruttore luminoso di colore rosso "g" per l'accensione della macchina, aggiungere gradualmente cioccolato fino ad ottenere un composto omogeneo.



FILLING THE WATER-TANK

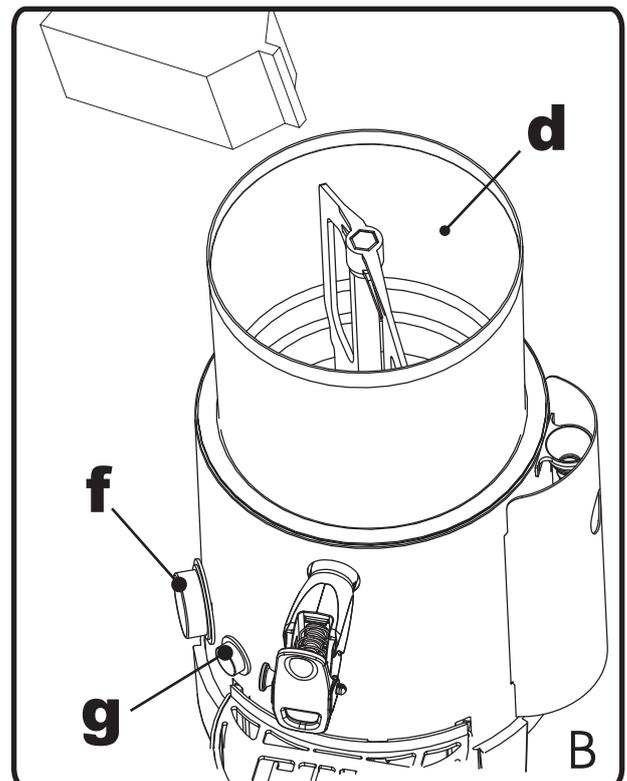
Pour slowly water into the water-tank through the level tube "c" (see pict. A) up to the maximum level sign indicated on the tube MIN e MAX (about 2 liters).

IMPORTANT: WATER INSIDE OF TANK SHOULD NOT GO UNDER THE MINIMUM LEVEL SIGN INDICATED ON THE LEVEL TUBE IN ORDER TO KEEP A GOOD PERFORMANCE OF THE MACHINE.

TO START THE HOT DRINK DISPENSER

Pour milk into the bowl "d" as indicated on your recipe.

Plug the power cable in the socket;
Set the thermostat "f" at 70°C;
press red switch "g" to start the machine;
Add chocolate powder uniformly.



Pulizia della cioccolatieraia

Per assicurare la necessaria igiene è fondamentale pulire frequentemente la macchina.

Prima di lavare la cioccolatiera nei suoi singoli componenti, è consigliabile far funzionare la stessa riempiendo la vasca "d" di acqua, posizionando il termostato "f" a 50°; in tal modo sarà facilitata l'asportazione delle possibili incrostazioni di cioccolato formatesi all'interno della vasca.

Spegnere la macchina premendo nuovamente l'interruttore rosso "g" (vedi disegno A) e disinserire la spina dalla presa di corrente.

Smontare il rubinetto "m" come mostrato in figura C.1 e C.2. Rimuovere la vasca dando dei colpetti di lato e spostandola verso l'alto (vedi disegno D). Sfilare l'agitatore "h" (vedi disegno E).

Lavare l'agitatore "h" e la vasca "d" con acqua calda e detersivo per stoviglie. Per evitare graffiature sulle superfici lavate è sconsigliabile l'utilizzo di spugne abrasive.

CLEANING OF "NEW CIOCAB"

To ensure sanitation clean the machine frequently.

Before cleaning the single components, fill the bowl "d" with water and let machine work with thermostat set at 50°; this will help removal of chocolate deposit in the bowl. Push the red button "g" to switch off the machine and remove plug from the socket;

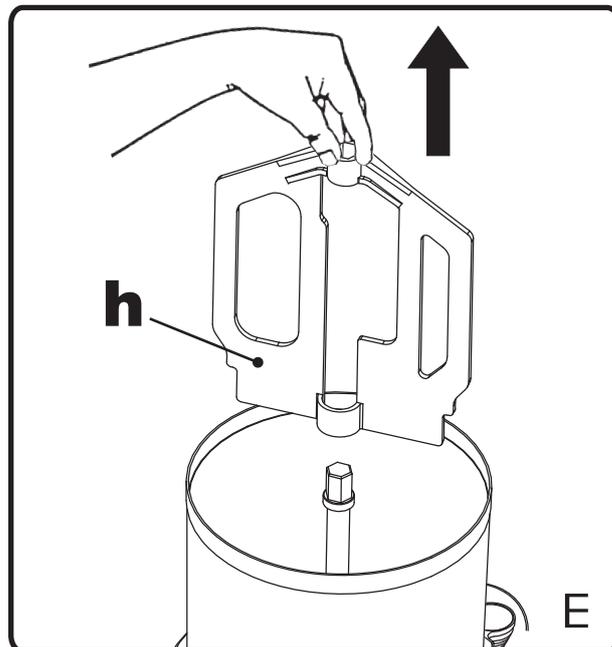
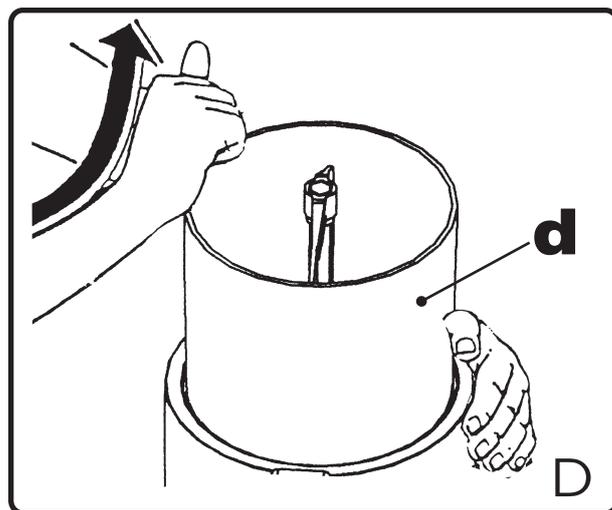
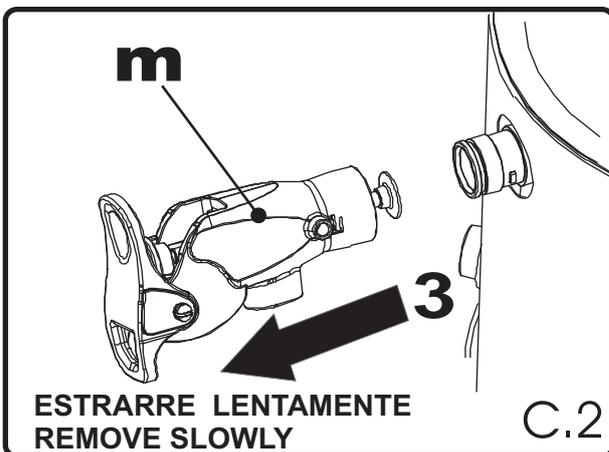
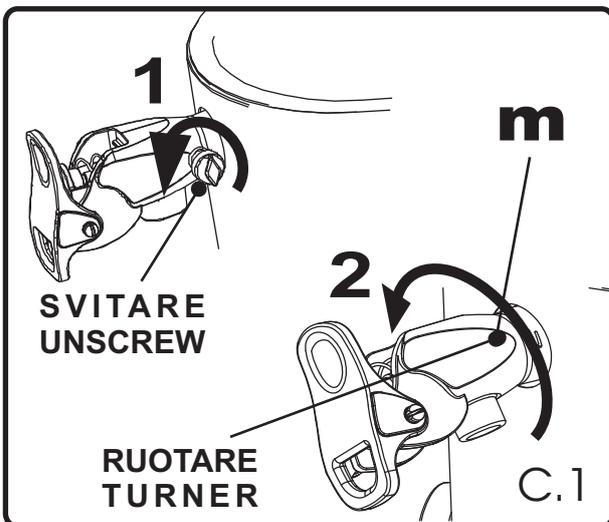
Remove the tap "m" as shown in pict. C.1 and C.2;

Remove the bowl "d" by pulling it upwards;

Remove the stirring paddle "h" (see pict.E);

Clean the stirring paddle "h" and the bowl "d" with hot water and dishwashing liquid detergent.

To avoid scraping of the parts do not use abrasive agents.



Pulizia del rubinetto

Per una **pulizia giornaliera** è sufficiente smontare il rubinetto come mostrato nei disegni C1 e C2 e procedere con il lavaggio con acqua corrente aiutandosi con lo scovolino in dotazione.

Per una **pulizia più approfondita** (consigliata almeno una volta al mese) procedere smontando il rubinetto "m" (vedi disegni F e G) e lavando con acqua calda e detersivo per stoviglie.

Perfezionare la pulizia della cioccolatiera adoperando l'apposito scovolino in dotazione vedi disegni G e H.

Assicurarsi durante le fasi di pulizia di non far entrare acqua all'interno della macchina.

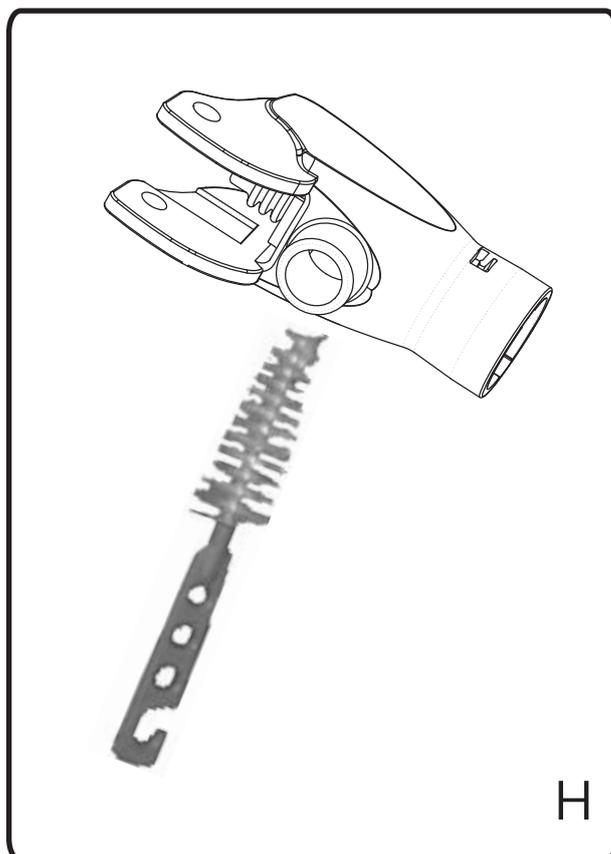
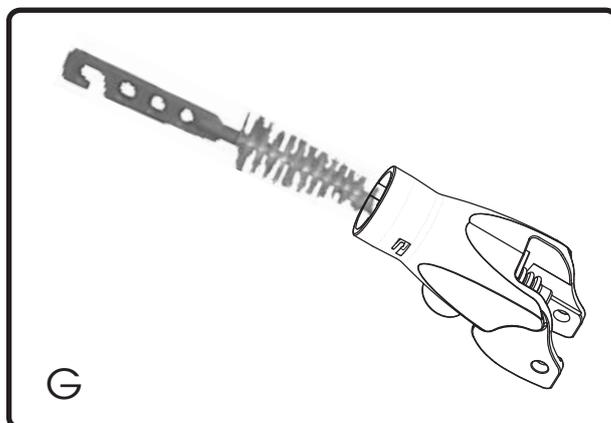
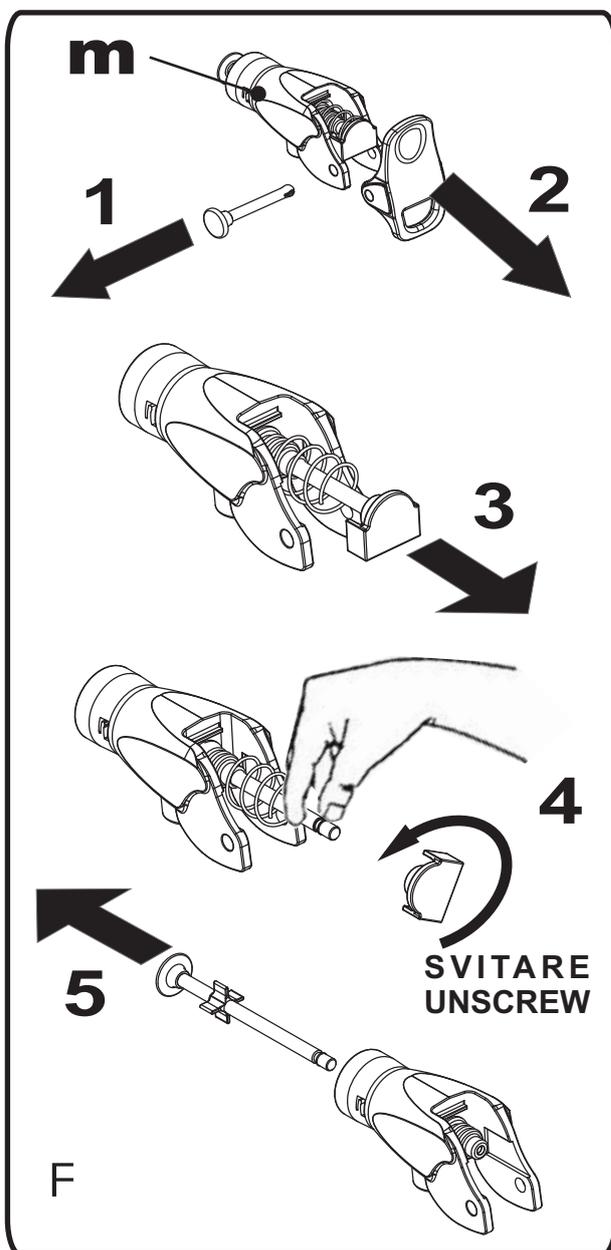
Cleaning of New CioCAB tap assembly

Just disassemble the tap as shown in picture C1 and C2 use water and the small brush provided in the machine box.

For a deeper cleaning (at least once every month) unscrew the tap "m" as shown in pct. F and G.

Wash by using hot water and dishwashing detergent.

Use the small brush provided in the machine to remove all possible impurities; While cleaning make sure that water does not penetrate the electrical components.



Rimontaggio del Rubinetto

Rimontare il rubinetto come indicato nei disegni I, L e M.

Inserire l'asse "n" facendolo scorrere all'interno della guarnizione a soffietto "o".

Inserire la molla "p".

Tenere fermo l'asse "n" e avvitare la guida "r" senza forzare, sino a fine corsa della filettatura (disegno M).

Spingere l'asse all'interno del corpo rubinetto seguendo le guide laterali "s" sino a quando la guarnizione a soffietto non si posiziona correttamente nella propria sede sull'asse.

Posizionare la leva "t" come indicato nel disegno M.

Fissare la leva utilizzando l'apposito perno "u" come indicato nel disegno M.

RIASSEMBLY OF THE TAP

Reassemble the tap as shown in picture I, L and M.

Insert the shaft "n" by slipping it into the bellows gasket.

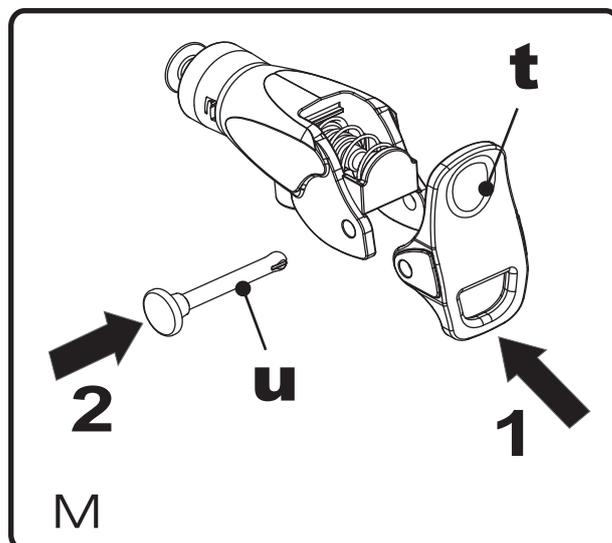
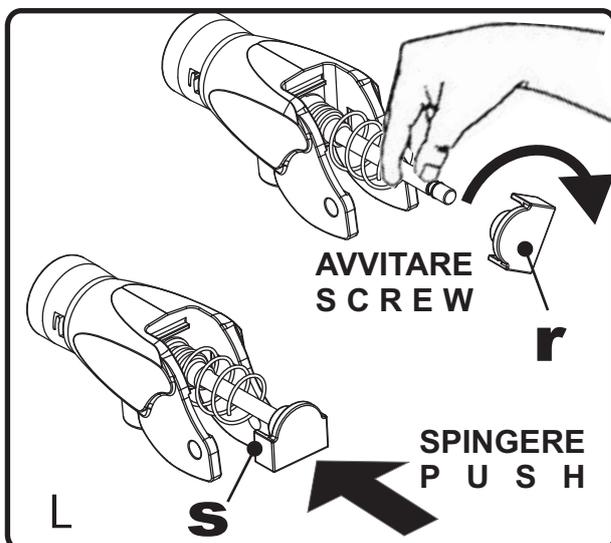
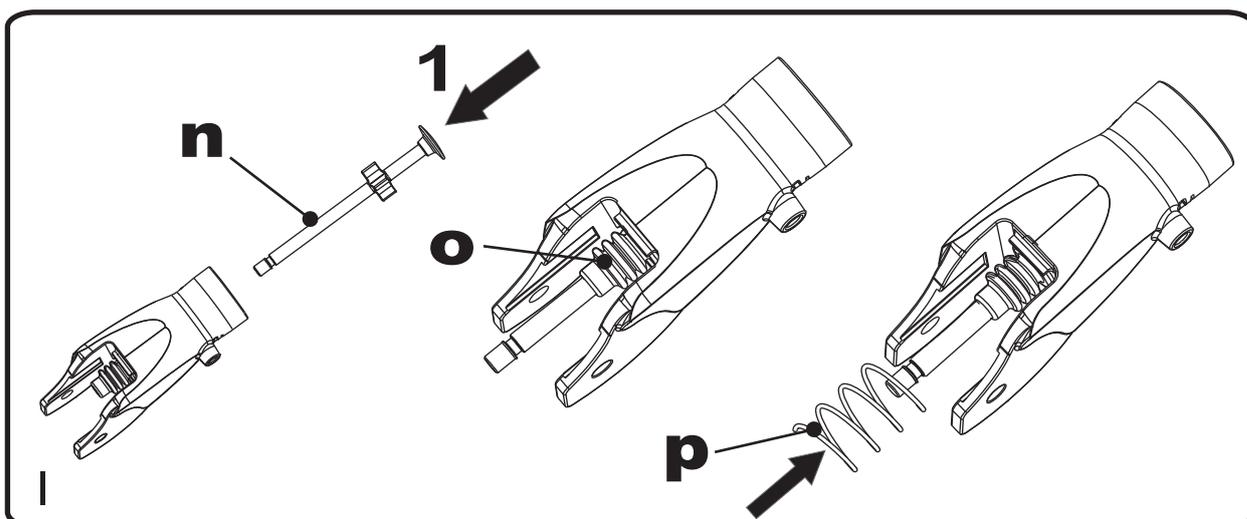
Insert the spring "p".

Keep the shaft "n" blocked and screw the guide "r" carefully, up to the end of the thread (pict. M).

Push the shaft inside the tap body following the side guides "s" until the bellows gasket is in the correct position.

Put the handle "t" in position as shown in picture M.

Fix the handle using the pin "u" as shown in picture M.



Rimontaggio della cioccolatiera

Montare il rubinetto "m" infilandolo come mostrato nel disegno X.

Una volta posizionato correttamente il rubinetto fissarlo utilizzando l'apposito blocco "z".

Posizionare la vasca "d" nella propria sede spingendola verso il basso (vedi figura Y).

E' necessario, al fine di facilitare l'introduzione del rubinetto e della vasca inumidire con acqua le guarnizioni di tenuta.

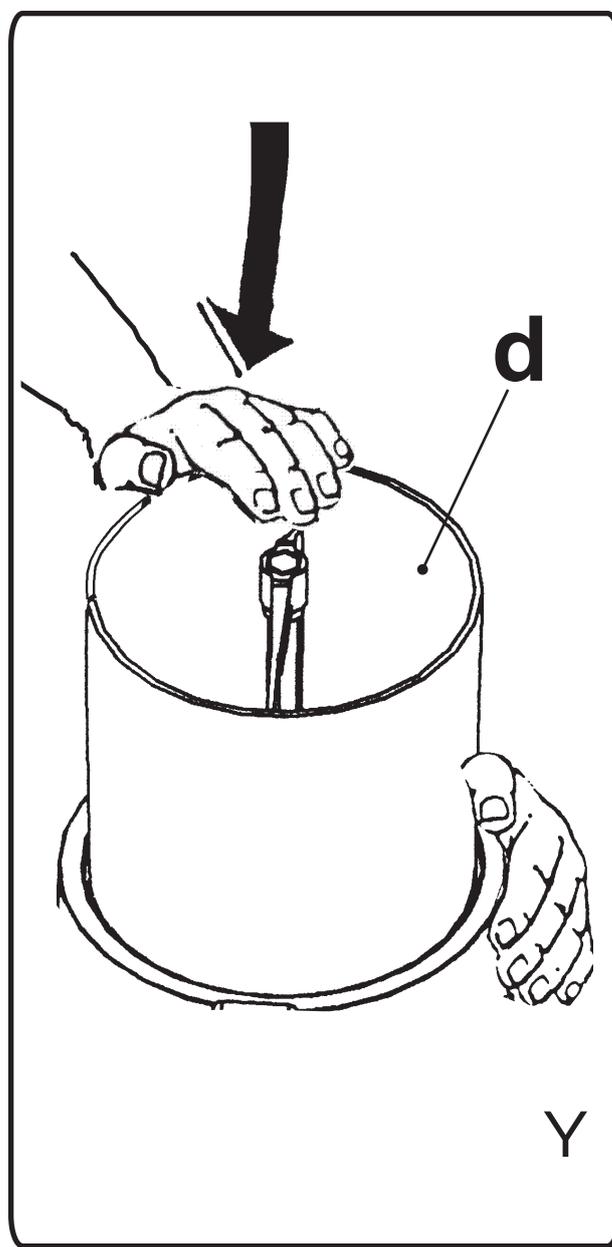
REASSEMBLY OF THE HOT DRINK DISPENSER

Reassembly the tap as shown in pic. X.

Once the tap is in the correct position fix it by using the appropriate block "z".

Place the bowl "d" back in its seat by pushing it downwards (see pict. Y).

It is necessary, in order to help the reassembly of the tap and of the bowl, to lubricate the gasket with water.



SOLUZIONE AI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
LA CIOCCOLATIERA NON SCALDA	<p>MANCA LA CORRENTE</p> <p>PROBLEMI ALLA RESISTENZA</p>	<p>Assicurarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa.</p> <p>Contattare il centro di assistenza.</p>
L'AGITATORE NON GIRA	<p>MANCA LA CORRENTE</p> <p>L'ASSE DI TRASCINAMENTO NON E' POSIZIONATO CORRETTAMENTE NELLA SEDE</p> <p>PROBLEMI AL MOTORE</p>	<p>Assicurarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa.</p> <p>Estrarre l'asse di trascinamento e reinsertirlo correttamente ruotandolo leggermente e spingendolo verso il basso fino a quando non sarà entrato nella propria sede.</p> <p>Contattare il centro di assistenza.</p>
IL RUBINETTO PERDE	<p>IL RUBINETTO NON E' MONTATO CORRETTAMENTE</p> <p>LA GUARNIZIONE DI TENUTA E' DA SOSTITUIRE</p>	<p>Svuotare la cioccolatiera, smontare il rubinetto e rimontarlo seguendo le istruzioni alle pagine 6 e 7.</p> <p>Contattare il centro di assistenza.</p>
FUORIUSCITA DI PRODOTTO DALLA BASE DELLA VASCA	<p>LA VASCA NON E' MONTATA CORRETTAMENTE</p> <p>LA GUARNIZIONE DI TENUTA E' DA SOSTITUIRE</p>	<p>Svuotare la cioccolatiera, smontare la vasca e rimontarla seguendo le istruzioni alla pagina 7.</p> <p>Contattare il centro di assistenza.</p>

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
THE MACHINE DOES NOT HEAT	SHORTAGE OF ELECTRICITY	Make sure that plug is well connected to electricity.
	PROBLEM TO THE RESISTANCE	Call service assistance centre.
THE STIRRING PADDLE DOES NOT TURN	SHORTAGE OF ELECTRICITY	Make sure that plug is well connected to electricity.
	THE CENTRAL SHAFT IS NOT CORRECTLY PLACED IN ITS SEAT.	Remove the central shaft and place it back in its seat by slightly rotating and pressing it downwards; make sure it is correctly assembled.
	PROBLEMS TO THE MOTOR	Call service assistance centre.
THE TAP LEAKS	THE TAP IS NOT CORRECTLY ASSEMBLED	Empty the machine and remove the tap components; then assemble the tap again following instructions at page 6 and 7.
	THE GASKET MUST BE REPLACED	Call service assistance centre.assistenza.
PRODUCT LEAKS FROM THE BOTTOM OF THE BOWL	THE BOWL IS NOT CORRECTLY PLACED IN ITS SEAT	Empty the machine and remove the bowl components; then place the bowl again following instructions at page 7.
	THE GASKET MUST BE REPLACED	Call service assistance centre.assistenza.

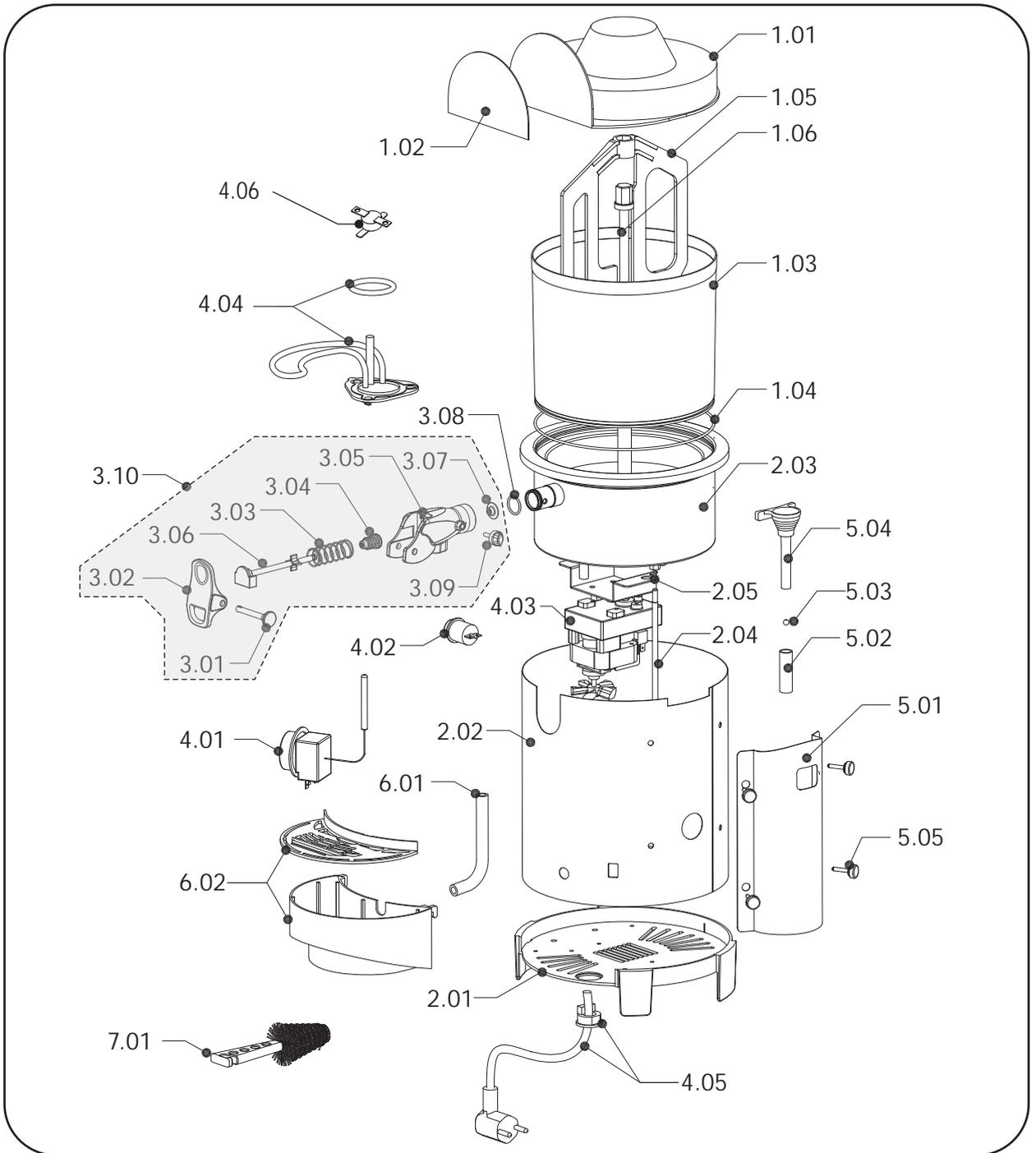
Lista particolari Cioccolatiera
List of components Machine

N° ART.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION		CODICE / CODE
1,01	Coperchio in plastica	Plastic Lid	C/044
1,02	Adesivo per coperchio	Sticker for Lid	C/045
1,03	Vasca in policarbonato	Polycarbonate Bowl	C/003
1,04	Guarnizione vasca	Bowl Gasket	C/208
1,05	Agitatore	Stirring Paddle	C/007
1,06	Asta centrale 10X1,0 completa	Complete Central Shaft 10X1.0	C/202
2,01	Base in Plastica	Plastic Base	C/025.1
2,02	Involucro esterno	External Body	C/073
2,03	Pentola in acciaio	Stainless Steel Tank	C/072
2,04	Asta inox di fissaggio	Fixing Stainless Steel Shaft	C/043
2,05	Staffa Motore	Motor Support	C/076
3,01	Perno fissaggio leva	Pin for handle fixing	C/063
3,02	Leva	Handle	C/062
3,03	Molla rubinetto	Tap spring	C/068
3,04	Guarnizione a soffiello	Bellows gasket	C/067
3,05	Rubinetto	Tap	C/059
3,06	Asse rubinetto	Tap shaft	C/060
3,07	Guarnizione a tappo	Cap gasket	C/066
3,08	O-Ring rubinetto	O-Ring for tap	C/065
3,09	Borchietta con vite	Knob screw	C/032.1
3,10	Rubinetto completo	Complete tap	C/201
4,01	Termostato	Thermostat	C/211
4,02	Interruttore	Switch	C/013
4,03	Motore Agitatore	Stirring Motor	C/074
4,04	Resistenza O-Ring per resistenza	Resistance O-Ring for resistance	C/058
4,05	Cavo di alimentazione	Feeding cable	C/203
4,06	Protettore termico	Klixon	C/081
5,01	Film Coprilivello	Covering for level	C/077
5,02	Tubo Livello (D10X15-mm 180)	Level tube (D10X15 - mm180)	C/204
5,03	Galleggiante	Float	C/052
5,04	Cono di chiusura	Level tube cover cone	C/075
5,05	Volantino filettato	Knob screw	C/207
6,01	Tubo in silicone (D10X15-mm 40)	Silicon tube (D10X15 - mm 40)	C/205
6,02	Griglietta in plastica Vaschetta in plastica	Plastic Cover for Drip Tray Plastic Drip Tray	C/206
7,01	Scovolino	Brush	C/042

* Riferimenti all'esploso allegato.

* For reference see attached exploded diagram

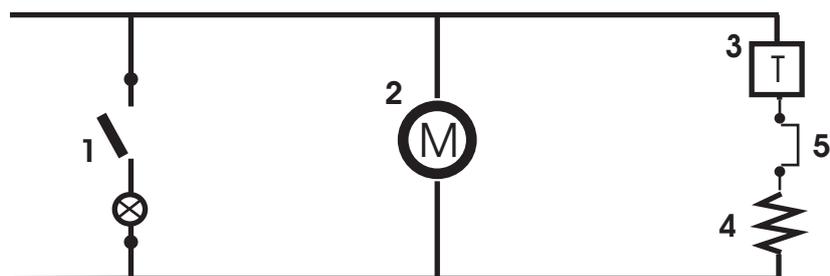
ESPLOSO / EXPLODED



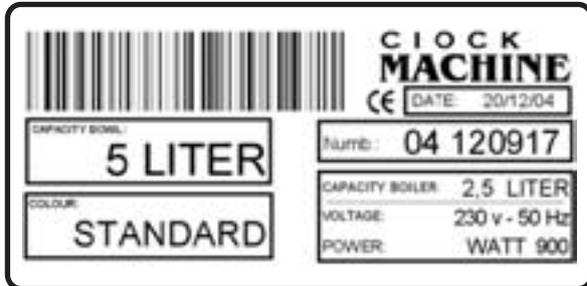
SCHEMA ELETTRICO / ELECTRICAL TABLE

LEGENDA / LEGEND

- 1) interruttore luminoso
lite indicator switch
- 2) motore agitatore
agitator motor
- 3) termostato
thermostat
- 4) resistenza
resistance
- 5) Protettore termico
Klixon



**TARGA MATRICOLA
MATRICULATION PLATE
MATRICULE
MATRICULA
REGISTRIERSCHILDES**



TIPO MACCHINA MACHINE TYPE		CIOCCOLATIERA HOT DRINK DISPENSER
ALIMENTAZIONE ELECTRICITY		220 V - 50Hz
POTENZA POWER CONSUMPTION		900 W
VASCA BOWL	MATERIALE MATERIAL	POLICARBONATO ALIMENTARE
	CAPACITA' CAPACITY	5 LITRI
DIMENSIONI DIMENSION	LARGHEZZA WIDTH	240 mm
	PROFONDITA' DEPTH	320 mm
	ALTEZZA HEIGHT	530 mm
	PESO NETTO NET WEIGHT	5,50 Kg

GARANZIA E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

La casa costruttrice garantisce che la macchina è conforme alla direttiva macchine 89/392/CE, 89/109/CE e direttiva 89/336/CE. Le macchine sono coperte da garanzia valida 12 mesi dalla data di fatturazione. Dalla garanzia sono esclusi fusibili, lampadine, tutti quei componenti elettrici minuti di facile reperibilità e tutti i materiali soggetti a usura come guarnizioni, ecc.. Dalla garanzia sono escluse le parti estetiche, e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso ed errata installazione e manutenzione, in ogni caso dovute a circostanze non imputabili a difetti di fabbricazione. La riparazione in garanzia non dà luogo al prolungamento della garanzia stessa. La garanzia viene espletata con la sostituzione gratuita franco fabbrica di qualsiasi pezzo che, a giudizio insindacabile della casa costruttrice presenta, difetti di fabbricazione o di materiale. Eventuali invii alla casa costruttrice di macchine o parti di ricambio da riparare o sostituire devono essere autorizzati dalla stessa e potranno avvenire solo ed esclusivamente in porto franco. La casa costruttrice dichiara di non assumere alcuna responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti derivanti dal mancato temporaneo funzionamento dell'apparecchio. La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali. La casa costruttrice declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. La casa costruttrice dichiara che la merce deve essere accettata con riserva di controllo e verifica entro 7 giorni dalla consegna. Le specifiche tecniche e le caratteristiche delle macchine possono essere variate senza preavviso. La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

RESA

Le macchine vengono rese franco ns. Stabilimento.

FORO COMPETENTE

I contratti stipulati con la casa costruttrice sono sottoposti alla legge italiana. Per ogni controversia, anche all'estero, il foro competente sarà quello di Napoli.

WARRANTY AND GENERAL SALE CONDITIONS

The manufacturer warrants that the machine is in conformity with 89/392/CE - 89/109/CE and 89/336/CE machines directives. Warranty is valid for 12 months after date of invoice, Bulbs, fuses and any small electrical parts which can be easily found and all those parts which are subject to wearing, such as gaskets etc., are excluded from warranty. Exterior parts are excluded from warranty. Any defective parts resulting from improper installation, careless use, and poor maintenance and, in any circumstance not resulting from manufacture's defects, will not be covered by warranty. Repairs to the machine during warranty period cannot be considered as an extension of said warranty. The buyer has the right to the sole replacement of those parts resulting defective in the manufacturer's own judgement and after an accurate control made by the manufacturer. All shipments and package charges are excluded from warranty. If authorised by the manufacturer, the buyer, at his own expenses, will ship the defective equipment to the manufacturer. If manufacturer determines, in its sole discretion, that the equipment does not conform to this warranty the manufacturer will repair this equipment with no charge for parts during the one (1) year warranty period and no charge for labour for the first sixty (60) days of the warranty period. The manufacturer declines all responsibility for any damage and-or injury that might be brought on, directly or indirectly, to persons, animals or things as a consequence of failure to comply with the instructions given in this manual, and particularly with the warning concerning machine installation, use and maintenance. The manufacturer shall not be responsible for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services or any other special, incidental or consequential damage. The manufacturer declares that the goods must be accepted under reserve of control and verified within seven (7) days from the delivery. The technical specifications and general characteristics of the machines can be changed without notice. The manufacturer reserves the right to introduce all modifications that will deem necessary.

DELIVERY

Machines are delivered Ex-works.

COMPETENT COURT

The contracts stipulated with the manufacturer are subject to the Italian law. For any dispute, either in Italy or abroad, the Naples court shall be the competent one.