



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung
Instrukcja obsługi

Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente

HOT CHOCOLATE DISPENSER 1.8 L URZĄDZENIE DO PODGRZEWANIA CZEKOLADY 1,8 L



Item: 274132

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil .

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.



Keep this manual with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia.
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Numai pentru uz casnic.
Использовать только в помещениях.



CONTENTS

1. SAFETY REGULATIONS	3
2. TIPS FOR THE TEMPERING OF CHOCOLATE	5
3. DESCRIPTION OF THE PRODUCT	5
4. STRUCTURE AND OPERATING RULES.....	6
5. TECHNICAL CHARACTERISTICS	6
6. EMPLOYMENT FIELD	7
7. PACKAGING STORING AND TRANSPORT	7
8. WAY OF EMPLOYMENT.....	7
9. CLEANING	7

Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

1. SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.

EN



- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

1.1 SPECIAL SAFETY REGULATIONS

PRECAUTIONS FOR THE THERMAL RISK

- During the operation the inner parts of the plastic bathtub and the steel bathtub, can catch up dangerous temperatures.
- Do not turn on the unit without the aluminum basin with chocolate.
- Remove the basin preferably only after the equipment becomes cool, otherwise use oven gloves and place the tank where the sides and bottom can not be accidentally touched with the hands or arms.

PRECAUTIONS FOR THE ELECTRICAL RISK

Verify daily that:

- the connection cable electrical worker is in good state and doesn't present damagings of the insulator
- the external covering insulator doesn't present damages of mechanical or thermal origin

For interventions of repair or substitution of parts you have to call an electrician professional.

1.2 WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

1.3 DISCARDING & ENVIRONMENT

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

2. TIPS FOR THE TEMPERING OF CHOCOLATE

- Set the maximum temperature on the appliance and melt the 70% of the chocolate, stirring frequently.
- When the chocolate is completely melted and has reached a temperature of 40-45° C lower at 30° C the thermostat of the appliance and add the remaining 30% of chocolate at room temperature.
- Stir to mix and cool down to the temperature of "tempering" recommended by the manufacturer of the chocolate (the temperature of tempering

is indicatively 31 ° C for dark chocolate, 30° C for milk chocolate and 29° C

- for white chocolate).
- This technique is called "tempering for insemination" and it's useful to stabilize the crystals of cocoa butter.
- For a precise tempering, it is recommend to measure the temperature with a digital thermometer for chocolate.

EN

3. DESCRIPTION OF THE PRODUCT

This device is an electrical device whose function is to melt solid chocolate and keep it at melted or liquid form, for use in pastry, ice cream and bakery. It is available in a single analog version with a thermostat to adjust the temperature.

The analog version allows a static setting of the temperature to be reached, so the timing of melting depends on the amount of chocolate placed in the basin.



4. STRUCTURE AND OPERATING RULES

The item consists essentially of a molded body made of plastic, in which the anodized aluminum basin is inserted. The bottom of the shell is heated by an electric resistance, and the heat is transferred to the metal. The heater current is regulated through an analog regulator circuit.

The temperature required for the chocolate is set

with the dial knob of a potentiometer which gives the set point to the analog controller.

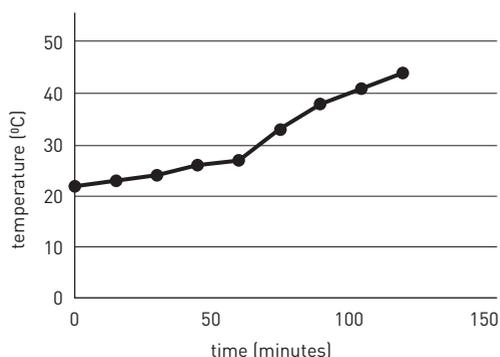
The effective temperature of the product goes verified with an appropriate thermometer for use alimentary (not in equipment standard with the equipment).

5. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	274132
Dimensions	260x260x(H)160 mm
Capacity	1.8 liter
Voltage	220-240 V
Power	60 W
Nominal current	0.26 A
Current nominal freq.	50/60 Hz
Class item	Class I
Protection grade	IP20
Weight	1.5 kg
Bathtub material	Anodized Aluminium

EN

INDICATIVE REPORT TIME MELTING/TEMPERATURE



time	temperature °C
0	22
15	23
30	24
45	26
60	27
75	33
90	38
105	41
120	44

Values find with 1Kg of chocolate

The chocolate takes about 2 or 3 hours to melt.



6. EMPLOYMENT FIELD

The equipment is exclusively marketed to melt and maintain chocolate at a fluid state. It has been studied both for professional. Do not use this appliance for any other purposes.

LIMITS OF EMPLOYMENTS

Feeding electrical	230 V / 50-60 Hz
Ambient Temperature in exercise	0 – 40 °C
Ambient Temperature out exercise	from -5 °C to 40 °C
Relative humidity	75% max
Characteristic personal assigned	generic

7. PACKAGING STORING AND TRANSPORT

The equipment will be supplied with packaging consisting of:

- Box of carton
- Instructions for the use

Conditions of storing

In its full packaging, can be stored in:

- dry place
 - temperatures comprised between -5° and 40 °C.
-

8. WAY OF EMPLOYMENT

- Insert the plug into the single-phase 230 V wall socket
- Press the power switch and check that the indicator voltage lamp is on (if that is not the case, check that the heating of the basin starts anyway then, replace the defective indicator lamp by

asking a professional electrician).

- Set the temperature chocolate I supposed to reach or maintain. The real temperature of the product should be checked by using a special food thermometer (not supplied with the standard equipment).
-

PLEASE NOTE: Do not use the appliance without chocolate in the basin.

We suggest to mix quite often in order to maintain the mass at a uniform temperature.

9. CLEANING

Before cleaning the item, please follow these steps:

- turn off the device by pushing the main switch,
- disconnect the plug,
- make sure that no parts are still hot, or let them cool down.

Use hot water and detergent for dishes and tableware to wash the aluminum basin.

Plastic shell cleaning:

- use a damp sponge with warm water;
 - avoid contact of water with the electrical parts.
-



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSREGELN	9
2. RATSCHLÄGE FÜR DAS TEMPERIEREN VON SCHOKOLADE ...	12
3. DESCRIPTION OF THE PRODUCT	12
4. AUFBAU UND OPERATIVE TEILE	12
5. TECHNISCHE DATEN	13
6. EINSATZBEREICH	14
7. VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT	14
8. GEBRAUCHSANLEITUNG	14
9. REINIGUNG.....	15

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes HENDI. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

1. SICHERHEITSREGELN

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus

DE



der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.

- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindetet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

1.1 BESONDERE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Vorsichtsmaßnahmen gegen thermische Gefahr

- Während des Betriebs können die inneren Teile der Plastikschüssel sowie die Edelstahlschüsselgefährliche Temperaturen erreichen.
- Gerät nur einschalten wenn Behälter im Gerät ist.
- Wenn möglich die Metallschüssel erst dann entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist, andernfalls
- Ofenhandschuhe anziehen und die Schüssel dort abstellen, wo die seitlichen und unteren Teile nicht versehentlich mit den Händen oder den Armen berührt werden können.

Vorsichtsmaßnahmen gegen elektrische Gefahr

Täglich sicherstellen, dass:

- das elektrische Kabel unversehrt ist und seine Isolierung keine Beschädigung aufweist
- der äußere Isolationsmantel weder mechanische noch thermisch bedingte Beschädigungen aufweist.

Für Reparaturen oder Austausch von Teilen wenden Sie sich an einen berufsmäßigen Elektriker.

DE

1.2 GARANTIE

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

1.3 ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.



2. RATSCHLÄGE FÜR DAS TEMPERIEREN VON SCHOKOLADE

- Die Höchsttemperatur am das Gerät einstellen und 70% der Schokolade unter häufigem Umrühren schmelzen.
- Sobald die Schokolade vollkommen geschmolzen ist und eine Temperatur von 40-45°C erreicht hat, den Thermostat das Gerät auf 30°C stellen und die restlichen 30% der Schokolade mit Raumtemperatur hinzufügen.
- Gut durchmischen und bis auf die vom Schokoladehersteller empfohlene "Temperierungstemperatur" kühlen (die Temperierungstemperatur beträgt zirka 31°C für Bitterschokolade, 30°C für Milkschokolade und 29°C für weiße Schokolade).
- Diese Technik wird "Temperieren durch Impfen" genannt und dient zum Stabilisieren der Kakaobutterkristalle.
- Zum richtigen Temperieren muss die Temperatur mit einem Digital-Thermometer für Schokolade gemessen werden.
- Die gut temperierte Schokolade lässt sich leicht aus der Form lösen und sieht glänzend, knackig und somit einladend aus, im Gegensatz zur nicht temperierten Schokolade, die schwierig zu entformen, matt und weich ist und auch weißliche Schlieren aufweisen kann.

3. DESCRIPTION OF THE PRODUCT

Das Gerät ist ein elektronisches Schmelzgerät zum Aufschmelzen einer bestimmten Menge von Schokolade sowie dem Halten der eingestellten Temperatur. Das Gerät findet man in Bäckereien, Konditoreien, Confiserien sowie im Eisbereich. Es ist erhältlich in einer Version mit analog ther-

mostat um die Temperatur einzustellen. Die analoge Ausführung ermöglicht eine statische Einstellung der zu erreichenden Temperatur, die Schmelzzeiten hängen daher von der Menge an Schokolade in der Schüssel ab.

DE

4. AUFBAU UND OPERATIVE TEILE

Das Gerät besteht im Wesentlichen aus einer aus Plastikmaterial gegossenen Schüssel, in die der Edelstahlbehälter für die Schokolade gesetzt wird. Der Boden der Schüssel aus Plastik wird von einem elektrischen Widerstand erwärmt und die Wärme wird zum Metallbehälter übertragen. Der Strom der Heizung wird mit Hilfe eines Regulierungskreislaufes (analog oder digital) geregelt. Die Einstellung der Temperatur, die die Schokolade

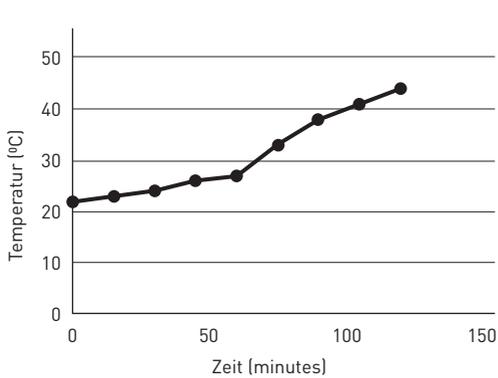
erreichen soll, erfolgt mit Hilfe des graduierten Drehknopfes eines Potentiometers, der dem analogen Regler den Regulierungspunkt (Set point) angibt. Die effektive Temperatur des Produktes wird einem eigens dafür vorgesehenen Lebensmittelthermostat kontrolliert (nicht in der Standardausrüstung des Gerätes vorgesehen).



5. TECHNISCHE DATEN

Model	274132
Maße	260x260x(H)160 mm
Füllmenge	1.8 L
Nennspannung	220-240 V
Leistung	60 W
Nennstrom	0.26 A
Nennfrequenz	50/60 Hz
Geräteklasse	Class I
Schutzgrad	IP20
Gewicht	1.5 kg
Material der Schüsse	Anodized Aluminium

HINWEISENDE REPORTZEIT SCHMELZEN/TEMPERATUR



Zeit	Temperatur °C
0	22
15	23
30	24
45	26
60	27
75	33
90	38
105	41
120	44

Herausfinden Werte mit 1 kilo schokolade
Die Schokolade zu schmelzen es dauert ca. 2-3 Stunden.



6. EINSATZBEREICH

Das Gerät wird ausschließlich zu dem Zweck auf den Markt gebracht, Schokolade für gewerbliche Verwendung zu schmelzen und sie flüssig zu halten. Verwenden Sie nicht das Gerät zu anderen Zwecken.

GRENZEN DES EINSATZBEREICHES

Elektrische Stromzuführung	230 V / 50-60 Hz
Umgebungstemperatur bei Betrieb	0 – 40 °C
Umgebungstemperatur außer Betrieb	von -5 °C bis 40 °C
Relative Feuchtigkeit	75% maximal
Eigenschaften des zuständigen Personals	allgemein

7. VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird geliefert mit einer Verpackung bestehend aus:

- Karton
- Gebrauchsanleitung

Lagerbedingungen In seiner kompletten Verpackung kann das Gerät gelagert werden:

- an einem trockenen Ort
- bei Temperaturen zwischen -5°C und 40°C.

DE

8. GEBRAUCHSANLEITUNG

- Den Stecker in die Steckdose 230 V Monophasen einstecken.
- Den Ein-Schalter drücken und kontrollieren, ob die eingebaute Spannungsleuchte aufleuchtet (sollte dies nicht der Fall sein kontrollieren Sie ob die Heizung mit dem auf die gewünschte Temperatur eingestellten Thermostat trotzdem zu heizen anfängt; anschließend die beschädigte

Leuchte von einem berufsmäßigen Elektriker ersetzen lassen)

- Das Thermostat auf die Temperatur einstellen, auf die die Schokolade erhitzt und gehalten werden soll.

Beim das Gerät Analog den Drehknopf des Thermostats drehen, bis die gewünschte Temperatur mit dem Bezugspunkt übereinstimmt.

Die effektive Temperatur des Produktes wird einem eigens dafür vorgesehenen Lebensmittelthermostat kontrolliert (nicht in der Standardausrüstung des Gerätes vorgesehen).

Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Schokolade im Behälter. Die geschmolzene Schokolade umrühren, um eine konstante Temperatur zu erhalten.



9. REINIGUNG

Bevor Sie das Gerät reinigen, in folgender Reihenfolge vorgehen:

- das Gerät am Hauptschalter ausschalten.
- den Stecker für die Stromversorgung aus der 230 V Steckdose ziehen.
- sicherstellen, dass keine Teile mehr warm sind, ansonsten abkühlen lassen.

Reinigung der Stahlschüssel:

- warmes Wasser und Geschirrspülmittel verwenden.

Reinigung der Plastiksüssel / -ummantelung

- einen mit warmem Wasser befeuchteten Schwamm verwenden.
- Wasserspritzer auf die elektrischen Bauteile vermeiden.



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	17
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA CZEKOLADY ..	20
3. OPIS URZĄDZENIA	20
4. BUDOWA URZĄDZENIA I ZASADA DZIAŁANIA.....	20
5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	21
6. PRZEZNACZENIE.....	22
7. OPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT	22
8. EKSPLOATACJA	22
9. CZYSZCZENIE	22

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy HENDI. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub kabel przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy przewód zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać kabel z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.

PL



- Zabezpieczyć przewód zasilający (lub przedłużacz) przed przypadkowym wyciągnięciem z kontaktu. Przewód poprowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.
- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za kabel.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu przewodu odłączającego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

1.1 SZCZEGÓLNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA ZAPOBIEGAJĄCE POPARZENIU

- Podczas pracy urządzenia elementy wewnętrzne pojemnika z tworzywa sztucznego oraz pojemnika ze stali nierdzewnej mogą nagrzewać się do niebezpiecznie wysokiej temperatury.
- Nie włączaj urządzenia bez pojemnika aluminiowego wypełnionego czekoladą.
- Wyjmuj pojemnik dopiero wtedy, gdy urządzenie wystygnie. Używaj rękawic kuchennych i ustaw pojemnik w bezpiecznym miejscu, tak aby przypadkowo nie dotknąć rękoma jego boków ani spodu.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA ZAPOBIEGAJĄCE PORĄŻENIU PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

Codziennie sprawdzaj, czy:

- przewód elektryczny jest w dobrym stanie i czy izolacja nie została uszkodzona
- powłoka zewnętrzna izolacji nie wykazuje uszkodzeń mechanicznych lub termicznych.

W celu naprawy lub wymiany części skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

1.2 GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do na-

prawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

1.3 WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA CZEKOLADY

- Ustaw maksymalną temperaturę na urządzeniu i rozpuść 3/4 czekolady, często ją mieszając.
- Kiedy czekolada całkiem się rozpuści i osiągnie temperaturę 40-45°C, zmniejsz temperaturę za pomocą pokrętła temperatury, ustawiając ją na wartość 30°C i dodaj pozostałą 1/4 czekolady, pozostawionej wcześniej w temperaturze pokojowej.
- Zamieszaj i zmniejsz temperaturę do wartości zalecanej przez producenta czekolady (temperatura podgrzewania to zazwyczaj 31°C dla czekolady ciemnej, 30°C dla czekolady mlecznej i 29°C dla czekolady białej).
- Technika ta nazywana jest temperowaniem i służy do kontrolowanej krystalizacji kryształów masła kakaowego.
- W celu zapewnienia dokładnego, prawidłowego temperowania zaleca się dokonywanie pomiarów temperatury za pomocą cyfrowego termometru do czekolady.
- Właściwie stemperowaną czekoladę można w łatwy sposób wyjąć z formy, wygląda ona apetycznie, jest błyszcząca i równo się łamie. Jeśli czekolada nie zostanie poddana procesowi temperowania, trudno wyjmuje się z formy, jest matowa, miękka i wygląda jakby była pokryta białą pleśnią.

3. OPIS URZĄDZENIA

Podgrzewacz czekolady jest urządzeniem elektrycznym przeznaczonym do topienia czekolady i utrzymywania jej w stanie roztopionym lub ciekłym, w celu wykorzystania w ciastach, lodach i wyrobach piekarniczych.

Urządzenie dostępne jest w jednej wersji analogo-

wej z pokrętłem temperatury.

Wersja analogowa umożliwia statyczne ustawienie wymaganej temperatury, co oznacza, że czas topnienia zależy od ilości czekolady umieszczonej w pojemniku.

4. BUDOWA URZĄDZENIA I ZASADA DZIAŁANIA

Urządzenie składa się z korpusu z tworzywa sztucznego, w którym umieszczony jest pojemnik z anodowanego aluminium. Opór elektryczny powoduje wydzielanie się ciepła i nagrzewanie dolnej części obudowy, które przekazywane jest do części metalowej. Przepływ prądu przez grzałkę regulowany jest za pomocą obwodu regulatora analogowego.

Wymaganą temperaturę podgrzewania czekolady

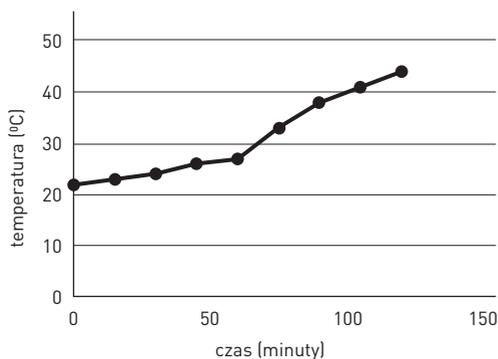
ustawiaj jest za pomocą pokrętła potencjometru, który reguluje temperaturę na sterowniku analogowym.

Temperaturę przygotowanego produktu weryfikuj za pomocą odpowiedniego termometru elektronicznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością (nie wchodzi w skład standardowego wyposażenia).

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	274132
Wymiary	260x260x(H)160 mm
Pojemność	1,8 l
Napięcie nominale	230 V
Moc	60 W
Zabezpieczenie	0,26 A
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Klasa	I
Współczynnik szczelności	IP20
Waga	1,5 kg
Materiał pojemnika	Anodowane aluminium

CZAS TOPIENIA W FUNKCJI TEMPRATURY



czas	temperatura °C
0	22
15	23
30	24
45	26
60	27
75	33
90	38
105	41
120	44

Wartości w tabeli dla wsadu czekolady w ilości 1 kg
Stopienie czekolady zajmuje około 2-3 godziny.



6. PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do topienia i utrzymywania czekolady w stanie ciekłym. Wyłączenie do użytku profesjonalnego. Nie używaj urządzenia w żaden inny sposób.

WARUNKI ROBOCZE

Zasilanie	230 V / 50-60 Hz
Temperatura otoczenia podczas pracy urządzenia	0 – 40 °C
Temperatura otoczenia podczas przechowywania	od -5 °C do 40 °C
Wilgotność względna	maks. 75%
Charakterystyka personelu do obsługi niniejszego urządzenia	urządzenie do użytku ogólnego

7. OPAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Urządzenie dostarczane jest w opakowaniu obejmującym:

- Kartonowe pudełko
- Instrukcję obsługi

Warunki przechowywania

Zapakowane urządzenie do czekolady przechowuj:

- w suchym miejscu
- w temperaturze -5° - 40°C.

PL

8. EKSPLOATACJA

- Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego (zasilanie jednofazowe 230 V)
- Wciśnij włącznik i sprawdź, czy zapaliła się lampka kontrolna (napięcie). Jeśli lampka kontrolna nie zapala się, sprawdź, czy mimo wszystko pojemnik nie nagrzewa się. Wezwij autoryzowany serwis w celu wymiany uszkodzonej lampki

kontrolnej.

- Ustaw wymaganą wartość temperatury, którą ma osiągnąć lub utrzymać. Rzeczywistą temperaturę podgrzewanego produktu sprawdzaj za pomocą specjalnego termometru do żywności (nie wchodzi w zakres dostawy).

UWAGA: Nie włączaj urządzenia bez wcześniejszego umieszczenia czekolady w pojemniku.

9. CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia:

- wyłącz urządzenie wciskając włącznik główny,
- wyjmij wtyczkę z kontaktu,
- upewnij się, czy wszystkie części ostygły.

Umyj pojemnik aluminiowy na czekoladę przy użyciu wody z dodatkiem detergentu przeznaczonego do mycia naczyń i urządzeń mających kontakt z żywnością.

Czyszczenie obudowy z tworzywa sztucznego:

- użyj gąbki zanurzonej w ciepłej wodzie
- nie dopuść, aby części elektryczne miały kontakt z wodą.





TABLE DE MATIÈRES

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ	25
2. CONSEILS POUR LA TREMPÉ DU CHOCOLAT.....	28
3. DESCRIPTION DE PRODUIT	28
4. STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS.....	28
5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE	29
6. ZONE D'EMPLOI	30
7. EMBALAGE, EMMAGASINAGE ET TRANSPORT	30
8. MODE D'EMPLOIE.....	30
9. NETTOYAGE.....	31

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de HENDI. Veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

1. RÈGLES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettent pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.

FR



- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- **Avertissement!** Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.
- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

1.1 REGLES DE SECURITE SPECIALES

Précautions pour le risque thermique

- Pendant le fonctionnement les parties internes du bassin de plastique et le bassin d'acier, peuvent rejoindre des températures dangereuses.
- Ne pas allumer la machine sans avoir inséré le chocolat dans le bassin en acier.
- Enlever le bassin en acier seulement après avoir laissé refroidir la machine, autrement utiliser des gants pour four et appuyer le bassin où les parties latérales et inférieur ne puissent pas être accidentellement touchées avec des mains ou les bras.

Précautions pour le risque électrique

Vérifier quotidiennement que:

- le fil électrique soit en bon état et tu ne présentes pas d'endommagements de l'isolant
- l'enveloppe extérieure isolant tu ne présentes pas de dommages d'origine mécanique ou thermique

Pour des interventions de réparation ou de substitution des parties recourir à un électricien professionnel.

FR

1.2 GARANTIE

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné à la réparation ou doit être remplacé

dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

1.3 RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



2. CONSEILS POUR LA TREMPE DU CHOCOLAT

- Réglez la température maximale sur la de l'appareil et faites fondre le 70% du chocolat, et mélangez fréquemment.
- Lorsque le chocolat est complètement fondu et atteint la température de 40-45°C baissez le thermostat de l'appareil à 30°C, et ajoutez les 30% restant du chocolat à température ambiante.
- Mélangez bien et laissez refroidir la "trempe" jusqu'à la température recommandée par le fabricant du chocolat (la température de trempe indicatif est de 31°C pour le chocolat noir, 30°C pour le chocolat au lait et 29°C pour le chocolat blanc). Cette technique est appelée "la trempe d'insémination" et sert à stabiliser les cristaux de beurre de cacao.
- Pour une trempe approprié est essentiel de mesurer la température avec un thermomètre numérique pour le chocolat.
- Le chocolat bien trempé est facile à démouler des moules et il a un aspect attrayant, brillant et vif, au contraire, si le chocolat n'est pas bien trempé, il est difficile à démouler et, en plus, peut être opaque et peut présenter des veines blanches.

3. DESCRIPTION DE PRODUIT

Le produit commercialement appelé de l'appareil est un appareil électrique dont la fonction est de dissoudre une certaine quantité de chocolat solide et le garder fondu ou fluide, pour une utilisation en pâtisserie, crème glacée en boulangerie.

Il est disponible dans une version simple avec ther-

mostat analogique pour ajuster la température.

La version analogique permet un réglage statique de la température, et pour cette raison que le temps de liquéfaction dépendent de la quantité de chocolat.

FR

4. STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'appareil se compose essentiellement d'un corps moulé en matière plastique, dans lequel le récipient en l'aluminium anodisé est inséré. Le fond du corps en matière plastique est chauffée par une résistance électrique, et la chaleur est transmise au récipient métallique. Le courant de chauffage

est régulé par l'intermédiaire d'un circuit régulateur (analogique).

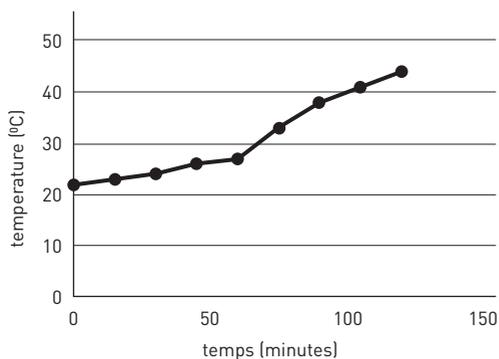
La température à laquelle doit être apporté le chocolat est définie en utilisant le bouton de réglage d'un potentiomètre qui donne le point de regulation (set-point) au régulateur analogique.



5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Model	274132
Dimension	260x260x(H)160 mm
Capacité	1.8 liter
Tension nominale	220-240 V
Puissance	60 W
Courant nominale	0.26 A
Fréquence nom.	50/60 Hz
Class. machine	Class I
Degré de protection	IP20
Poids	1.5 kg
Matériel pot	Anodized Aluminium

RAPPORT INDICATIF TEMPS DE FONTE/TEMPÉRATURE



temps	temperature °C
0	22
15	23
30	24
45	26
60	27
75	33
90	38
105	41
120	44

Valeurs relevées avec Kg. 1 de chocolat

Le chocolat, pour se fondre, a besoin de 2 à 3 heures.



6. ZONE D'EMPLOI

La machine est introduit sur le marché exclusivement pour fondre et maintenir à l'état fluide le chocolat ou autres produits. N'utilisez pas l'appareil de toute autre manière.

LIMITES D'EMPLOI

Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz
Température ambiant en exercice	0 - 40 °C
Température ambiant dehors service	de -5 °C a 40 °C
Humidité relative	75% max
Caractéristiques personnel proposé	Générique

7. EMBALAGE, EMMAGASINAGE ET TRANSPORT

La machine est fourni avec rem paque constitué donne:

- Box en Carton
- Manuel d'instruction

Condition d'emmagasiner

Dans le sien je rempaque complet, de l'appareil peut être emmagasiné dans:

- lieu sec
 - des températures comprises entre -5° et 40°C.
-

FR

8. MODE D'EMPLOIE

- Insérer la prise dans la prise de courant des monophasés à 230 V.
- Actionner l'interrupteur général et vérifier que la lampe de tension insérée soit allumée (si cela ne s'allume pas, vérifier que, avec le thermostat établi à la température demandée, entame également le chauffage; en suite faire substituer

l'ampoule abîme d'un électricien professionnel).

- Établir sur le thermostat la température à laquelle doit être portée et maintenu le chocolat.
- Dans le cas du de l'appareil analogique: tourner la poignée du thermostat jusqu'à faire coïncider température demandée et talon de référence.

Attention: ne pas utiliser de l'appareil à sec, sans le chocolat dans le pot.

Nous conseillons de mélanger avec une certaine fréquence pour maintenir une température uniforme dans toute la masse.



9. NETTOYAGE

Avant d'effectuer le nettoyage de la machine, prêtez de l'attention à:

- éteindre la machine par l'interrupteur général
- détacher la machine de l'alimentation électrique à 230 V
- s'assurer qu'il n'y ait pas des parties encore chaudes, autrement laisser refroidir.

Nettoyage de le pot en acier:

- utiliser de l'eau chaud et du détergent pour assiettes et des vaisselles.

Nettoyage pour le parti en plastic:

- utiliser une éponge humide avec eau chaud.
- éviter des jets d'eau sur les parties électriques accessibles



INDICE

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	33
2. CONSIGLI PER IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO	36
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	36
4. STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI.....	36
5. CARATTERISTICHE TECNICHE	37
6. CAMPO D' IMPIEGO	38
7. IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO	38
8. MODO D' IMPIEGO	38
9. PULIZIA	38

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo apparecchio HENDI. Ti invitiamo a leggere queste istruzioni per l'uso con attenzione prima di collegare l'apparecchio al fine di evitare danni dovuti a uso improprio. Ti invitiamo inoltre a prestare particolare attenzione alle precauzioni di sicurezza.

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi solo da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificata per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.

IT



- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.
- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

1.1 REGOLE DI SICUREZZA SPECIALI

Precauzioni per il rischio termico

- Durante il funzionamento le parti interne della scocca in plastica e la vasca di alluminio anodizzato, possono raggiungere temperature pericolose.
- Non accendere l'apparecchio senza la vasca metallica con il cioccolato.
- Togliere preferibilmente la vasca metallica solo dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchiatura, altrimenti utilizzare guanti da forni e appoggiare la vasca dove le parti laterali e inferiore non possano essere accidentalmente toccate con mani o braccia.

Precauzioni per il rischio elettrico

Verificare quotidianamente che:

- il cavo di collegamento elettrico sia in buono stato e non presenti danneggiamenti dell'isolante
- l'involucro esterno isolante non presenti danni di origine meccanica o termica

Per interventi di riparazione o sostituzione di parti ricorrere ad un elettricista professionista

IT

1.2 GARANZIA

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

1.3 SMALTIMENTO & AMBIENTE

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.



2. CONSIGLI PER IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

- Impostare la massima temperatura sull'apparecchio e sciogliere il 70% del cioccolato mescolando frequentemente.
- Quando il cioccolato è perfettamente fuso e ha raggiunto la temperatura di 40-45°C abbassare a 30°C il termostato dell'apparecchio e aggiungere il restante 30% di cioccolato a temperatura ambiente.
- Mescolare per amalgamare e raffreddare fino al raggiungimento della temperatura di "temperaggio" consigliata dal produttore del cioccolato (la temperatura di temperaggio è indicativamente di 31°C per il cioccolato fondente, di 30°C per il cioccolato al latte e di 29°C per il cioccolato bianco).
- Questa tecnica è definita "temperaggio per insemminazione" e serve a stabilizzare i cristalli del burro di cacao.
- Per un corretto temperaggio è indispensabile misurare la temperatura con un termometro digitale per cioccolato.
- Il cioccolato ben temperato si sforma facilmente dagli stampi e ha un aspetto invitante, lucido e croccante, al contrario se il cioccolato non è temperato, è difficile da sformare e oltre a essere opaco e molle potrebbe presentare venature biancastre.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto commercialmente denominato dall'apparecchio è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è quella di sciogliere una certa quantità di cioccolato solido e di mantenerlo allo stato fuso o fluido, per impieghi in laboratori di pasticceria, gelateria e panificazione.

E' disponibile in un'unica versione analogica con termostato per regolare la temperatura.

La versione analogica consente un'impostazione statica della temperatura da raggiungere, per cui i tempi di liquefazione dipendono dalla quantità di cioccolato immerso nella vaschetta.

4. STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta essenzialmente da una scocca stampata in materiale plastico, nella quale viene inserito il contenitore in alluminio anodizzato. Il fondo della scocca in materiale plastico viene riscaldato da una resistenza elettrica, ed il calore viene trasmesso al contenitore metallico. La corrente del riscaldatore è regolata tramite un circuito regolatore (analogico).

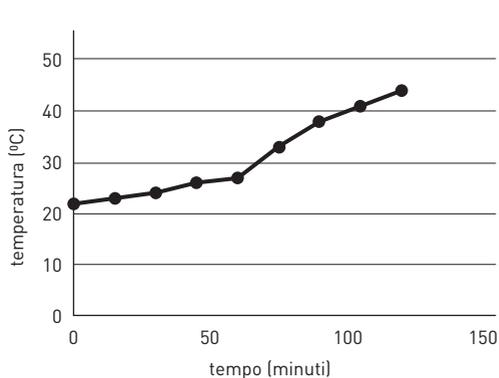
La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite la manopola graduata di un potenziometro che dà il punto di regolazione (setpoint) al regolatore analogico.

La temperatura effettiva del prodotto va verificata con un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura).

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

	274132
dimensioni	260x260x(H)160 mm
capacità	1.8 l
tensione nominale	220-240 V
potenza	60 W
corrente nominale	0.26 A
frequenza nom.	50/60 Hz
classe apparecchio	Classe I
grado di protezione	IP20
peso	1.5 kg
materiale vasca	Alluminio Anodizzato

RAPPORTO INDICATIVO TEMPO DI SCIoglIMENTO / TEMPERATURA



tempo	temperatura °C
0	22
15	23
30	24
45	26
60	27
75	33
90	38
105	41
120	44

Valori riscontrati con Kg. 1 di cioccolato
Il cioccolato per sciogliersi impiega circa 2-3 ore.



6. CAMPO D' IMPIEGO

L'apparecchiatura è immessa sul mercato esclusivamente per lo scioglimento e il mantenimento allo stato fluido del cioccolato ad uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio in qualsiasi altro modo.

LIMITI DI IMPIEGO

Alimentazione elettrica	230 V / 50-60 Hz
Temperatura ambiente in esercizio	0 - 40 °C
Temperatura ambiente fuori servizio	da -5 °C a 40 °C
Umidità relativa	75% max
Caratteristiche personale addetto	generico

7. IMBALLO, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

- scatola di cartone
- libretto istruzioni per l'uso

Condizioni di immagazzinamento

Nel suo imballo completo, il dell'apparecchio può essere immagazzinato in:

- luogo asciutto
- temperatura comprese fra -5°C e 40°C.

8. MODO D' IMPIEGO

- Inserire la spina nella presa di corrente mono-fase a 230V
- Premere l'interruttore di accensione e verificare che la lampada di tensione inserita sia accesa (se ciò non avviene, verificare che, con il termostato impostato alla temperatura richiesta, inizi ugualmente il riscaldamento; in seguito far sostituire la lampadina guasta da un elettricista professionista)
- Impostare sul termostato la temperatura a cui deve essere portato o mantenuto il cioccolato. Nel caso dell'apparecchio analogico ruotare la manopola del termostato fino a far coincidere temperatura richiesta per il contenuto della vaschetta e tacca di riferimento. La temperatura effettiva del prodotto va verificata con un apposito termometro per uso alimentare (non in dotazione standard con l'apparecchiatura).

4- Raggiunta la temperatura ottimale del cioccolato, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario.

NB: non utilizzare il dell'apparecchio a secco, senza il cioccolato nella vasca.

Consigliamo di mescolare con una certa frequenza per mantenere una temperatura uniforme in tutta la massa.



9. PULIZIA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, eseguire nell'ordine:

- spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale,
- staccare la spina per l'alimentazione elettrica della presa a 230 V;
- assicurarsi che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.

Per il lavaggio della vaschetta in alluminio utilizzare acqua calda e detersivi per piatti e stoviglie.

Pulizia della scocca in plastica esterna:

- utilizzare una spugna umida con acqua calda;
- evitare spruzzi d'acqua sulle parti elettriche accessibili.



Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Fax: +31 (0)317 681 045
Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO, Romania
Tel: +40 268 320330
Fax: +40 268 320335
Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
Email: info@hendi.pl

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Fax: +43 (0) 6274 200 10 20
Email: office.austria@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.