



Via Cavicchione Sopra, 102
25011 Calcinato ITALY

SCIOGLICHOC

MANUALE D' USO E MANUTENZIONE CHOCOLATE MELTERS MANUAL NOTICE TECHNIQUE WARTUNGS - UND GEBRAUCHSANLEITUNG



INDICE**ITALIANO:**

AVVERTENZA PER LA SICUREZZA	Pag. 2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pag. 2
STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI	Pag. 3
UTILIZZO	Pag. 4
PULIZIA	Pag. 5
DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'	Pag. 18

1) AVVERTENZA PER LA SICUREZZA:

Prima di utilizzare lo Scioglichoc, l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso.

l'apparecchiatura presenta principalmente due tipi di rischi:

- rischio termico, dovuto all'azione riscaldante, necessaria per rendere fluido il cioccolato
- rischio elettrico, dovuto all'utilizzo della corrente elettrica a 230V/110V – 50/60 Hz per ottenere l'effetto termico e per il controllo termostatico.

Precauzioni per il rischio termico

Durante il funzionamento le parti interne della vasca di plastica e la vasca di acciaio, possono raggiungere temperature pericolose.

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 o al servizio di assistenza di ICB tecnologie srl.

2) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Il prodotto commercialmente denominato SCIOGLICHOC è un'apparecchiatura elettrica la cui funzione è 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.

È disponibile in due versioni base, ognuna delle quali viene prodotta in differenti capacità. Le versioni sono denominate:

- Scioglichoc analogico
- Scioglichoc digitale

Si differenziano per il tipo di regolatore termostatico installato, rispettivamente analogico e digitale. I modelli di ogni versione si caratterizzano per dimensioni e capienza della vaschetta porta cioccolato e potenza elettrica di riscaldamento disponibile. La versione analogica consente un'impostazione statica della temperatura da raggiungere, per cui i tempi di liquefazione dipendono dalla quantità di cioccolato immesso nella vaschetta.

La versione digitale consente invece di programmare in modo meno rigido il programma di rammollimento del cioccolato, e di misurare direttamente la temperatura mediante una sonda specifica, immersa nel cioccolato.

MODELLO SCIOGLICHOC	CAPACITA'	POTENZA ELETTRICA
09.SC1.5L	1,5 L	80
09.SC3x0.8L	0,8 L * 3 vasche	90
09.SC4x1.5L	1.5 L * 4 vasche	320
09.SC2x1.5L	1,5 L * 2 vasche	160
09.SC3.5L	3,5 L	80
09.SC6L	6 L	130
09.SC9L	9 L	200
09.SC13.7L	13,7 L	265
09.SC3.5LD	3,5 L	80
09.SC6LD	6 L	130
09.SC9LD	9 L	200
09.SC13.7LD	13,7 L	265

3) STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI:

l'apparecchiatura è composta essenzialmente da una vasca stampata in materiale plastico, nella quale viene inserito il contenitore in acciaio inox del cioccolato. Il fondo della vasca 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 o digitale). La temperatura a cui deve essere portato il cioccolato si imposta tramite:

- la manopola graduata di un potenziometro che dà il punto di regolazione (set-point) al regolatore analogico
- impostazione della temperatura di set-point con tastiera e visualizzatore digitale.

IMBALLO IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO:

l'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da: scatola di cartone, libretto istruzioni per l'uso, dichiarazione di conformità CE

Condizioni di immagazzinamento

Nel suo imballo completo, lo Scioglichoc può essere immagazzinato in: luogo asciutto, temperature comprese fra -5° e 40 °C.

Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali: materie plastiche, acciaio, componenti elettrici

Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Come indicato nella Dichiarazione CE di Conformità,

Lo Scioglichoc è conforme alla direttiva europea RohS 2002/95/CE.

Lo Scioglichoc rientra fra i prodotti degli allegati IA e IB della direttiva europea WEE 2002/96/CE, e pertanto contras- segnato con il simbolo:

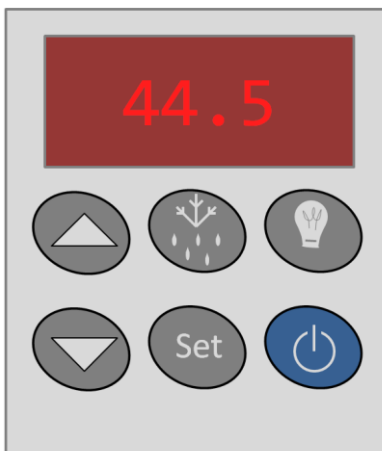
4) UTILIZZO:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente monofase a 230V o 110V
- 2) 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)
- 3) Impostare sul termostato la temperatura a cui deve essere portato e mantenuto il cioccolato.
- 4) Nel caso dello Scioglichoc analogico ruotare la manopola del termostato fino a far coincidere temperatura richiesta 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)

Nel caso dello Scioglichoc DIGITALE:

- 1) impostare il set point di temperatura sulla tastiera.
- 2) per la descrizione completa del termostato digitale si rimanda allo specifico foglio di istruzione allegato.
- 3) Nel caso dello Scioglichoc digitale, immergere la sonda di temperatura nel cioccolato, quando questo diventa fluido.
- 4) Raggiunta la temperatura ottimale del cioccolato, lasciare in funzione l'apparecchio per tutto il tempo necessario.



ISTUZIONI :

- Premere *Set*.
- Scegliere la temperatura con le frecce.
- Premere *Set* per confermare.
- Ora il pannello mostra la temperatura misurata dalla sonda.
- Attendere che il cioccolato sia sciolto.

NB: non utilizzare gli SCIOGLICHOC a secco, senza il cioccolato nella vasca.

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

5) PULIZIA:

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

- 1) Spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale
- 2) Staccare la spina per l'alimentazione elettrica dalla presa.
- 3) Assicurarci che non ci siano parti ancora calde, altrimenti lasciare raffreddare.

Lavaggio della vaschetta d' acciaio e involucro di plastica:

- 1) Utilizzare per la parte in acciaio acqua calda e detergente per piatti e stoviglieria.
- 2) Aspettare che l'involucro in plastica sia freddo. Utilizzare una spugna umida con acqua tiepida. Non utilizzare detergenti aggressivi
- 3) Evitare spruzzi d' acqua sulle parti elettriche accessibili

INDEX**ENGLISH:**

SAFETY WARNING	Pag. 6
PRODUCT DESCRIPTION	Pag. 6
STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES	Pag. 7
UTILIZATION	Pag. 8
CLEANLINESS	Pag. 9
EC DECLARATION OF CONFORMITY	Pag. 18

1) SAFETY WARNING:

Before using the Shock Remover, the user must read the instructions for use carefully.

The equipment has two main types of risks:

- thermal risk, due to the heating action, necessary to make the chocolate fluid
- electrical risk, due to the use of 230V/110V – 50/60 Hz electric current to obtain the thermal effect and for thermostatic control.

Thermal Risk Precautions

During operation, the internal parts of the plastic tank and the steel tank can reach dangerous temperatures.

Electrical hazard precautions

Check daily that:

- the electrical connection cable is in good condition and does not show any damage to the insulation
- the external insulating casing does not present damage of mechanical or thermal origin

For repairs or replacement of parts, contact a professional electrician or the assistance service of ICB tecnologie srl.

2) PRODUCT DESCRIPTION:

The product commercially called SCIOCHOC is an electrical device whose function is to melt a certain quantity of solid chocolate and to keep it in a molten or fluid state, for use in pastry, ice cream and bakery laboratories.

It is available in two basic versions, each of which is produced in different capacities. The versions are called:

- Analog shock melter
- Digital shock remover

They differ in the type of thermostatic controller installed, respectively analogue and digital. The models of each version are characterized by the size and capacity of the chocolate tray and the available electric heating power. The analogue version allows a static setting of the temperature to be reached, so the liquefaction times depend on the amount of chocolate placed in the tray.

The digital version, on the other hand, allows you to program the chocolate softening program in a less rigid way, and to measure the temperature directly by means of a specific probe, immersed in the chocolate.

SHOCK-MELTING MODEL	CAPACITY	ELECTRICAL POWER
09.SC1.5L	1.5 L	80
09.SC3x0.8L	0.8L*3 Tubs	90
09.SC4x1.5L	1.5L*4 tubs	320
09.SC2x1.5L	1.5L*2 tubs	160
09.SC3.5L	3.5 L	80
09.SC6L	6 L	130
09.SC9L	9 L	200
09.SC13.7L	13.7 L	265
09.SC3.5LD	3.5 L	80
09.SC6LD	6 L	130
09.SC9LD	9 L	200
09.SC13.7LD	13.7 L	265

3) STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES:

The equipment is essentially composed of a moulded plastic tank, in which the stainless steel chocolate container is inserted. The bottom of the plastic tank is heated by an electric resistance, and the heat is transmitted to the metal container. The current of the heater is regulated by a regulator circuit (analog or digital). The temperature to which the chocolate must be brought is set by:

- the graduated knob of a potentiometer that gives the set-point to the analog regulator
- setting the set-point temperature with keypad and digital display.

PACKAGING STORAGE AND TRANSPORT:

The equipment is supplied with a package consisting of: cardboard box, operating instructions booklet, EC declaration of conformity

Storage conditions

In its complete packaging, the Shock Melter can be stored in: dry place, temperatures between -5 ° and 40 °C.

The product contains the following main material categories: plastics, steel, electrical components

Their disposal must take place in full compliance with the environmental regulations in force. As stated in the EC Declaration of Conformity,

The Shock Melter complies with the European RohS Directive 2002/95/EC.

The Sciochoc is one of the products of Annexes IA and IB of the European Directive WEE 2002/96/EC, and therefore marked with the symbol:

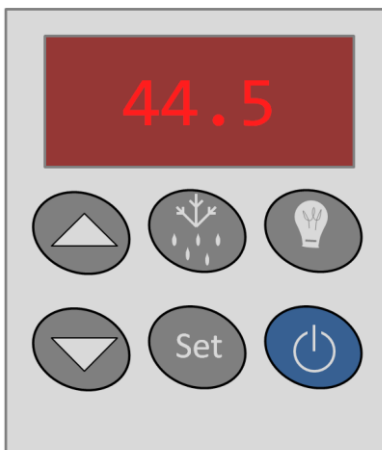
4) UTILIZATION:

- 1) Insert the plug into the single-phase 230V or 110V power outlet
- 2) Press the ignition switch and check that the switched on voltage lamp is switched on (if this does not happen, check that the heating starts when the thermostat is set to the required temperature; then have the faulty bulb replaced by a professional electrician)
- 3) Set the temperature on the thermostat to which the chocolate should be brought and maintained.
- 4) In the case of the analogue shock melter, turn the thermostat knob until the required temperature and reference mark coincide.

The actual temperature of the product must be checked with a special food-grade thermometer (not supplied as standard with the equipment)

In the case of the DIGITAL Shock Melter:

- 1) Set the temperature set point on the keyboard.
- 2) For the complete description of the digital thermostat, please refer to the specific instruction sheet attached.
- 3) In the case of the Digital Shock Melter, immerse the temperature probe in the chocolate when it becomes fluid.
- 4) Once the optimal temperature of the chocolate has been reached, leave the appliance running for as long as necessary.



INSTRUCTIONS:

- Press *Set*.
- Choose the temperature with the arrows.
- Press *Set* to confirm.
- The panel now shows the temperature measured by the probe.
- Wait until the chocolate is melted.

NB: do not use the SCIOCHOC dry, without the chocolate in the tub.

We recommend stirring frequently to maintain an even temperature throughout the mass.

5) CLEANLINESS:

Before cleaning the equipment, perform in order:

- 1) Turn off the equipment at the main switch
- 2) Pull the plug for the power supply from socket.
- 3) Make sure there are no hot parts yet, otherwise let cool.

Washing the steel tray and plastic wrap:

- 1) Use hot water and dishwashing and dishwashing detergent for the steel part.
- 2) Wait until the plastic wrap is cool. Use a damp sponge with warm water. Do not use harsh detergents
- 3) Avoid splashing water on accessible electrical parts

INDEX**FRANÇAIS:**

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ	Pag. 10
DESCRIPTION DU PRODUIT	Pag. 10
STRUCTURE ET PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT	Pag. 11
UTILISATION	Pag. 12
PROPRETÉ	Pag. 13
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	Pag.19

1) AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ:

Avant d'utiliser le dissolvant d'amortisseurs, l'utilisateur doit lire attentivement le mode d'emploi.

L'équipement présente deux grands types de risques :

- risque thermique, dû à l'action chauffante, nécessaire pour rendre le chocolat fluide
- risque électrique, dû à l'utilisation d'un courant électrique de 230V/110V – 50/60 Hz pour obtenir l'effet thermique et pour le contrôle thermostatique.

Précautions contre les risques thermiques

Pendant le fonctionnement, les pièces internes du réservoir en plastique et du réservoir en acier peuvent atteindre des températures dangereuses.

Précautions contre les risques électriques

Vérifiez quotidiennement que :

- Le câble de raccordement électrique est en bon état et ne présente aucun dommage à l'isolation
- le boîtier isolant extérieur ne présente pas de dommages d'origine mécanique ou thermique

Pour les réparations ou le remplacement de pièces, contactez un électricien professionnel ou le service d'assistance d'ICB tecnologia srl.

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

Le produit commercialement appelé SCIOCHOC est un appareil électrique dont la fonction est de faire fondre une certaine quantité de chocolat solide et de le maintenir à l'état fondu ou fluide, destiné à être utilisé dans les laboratoires de pâtisserie, de crème glacée et de boulangerie.

Il est disponible en deux versions de base, chacune étant produite dans des capacités différentes. Les versions s'appellent :

- Fusible analogique
- Dissolvant de chocs numérique

Ils diffèrent par le type de régulateur thermostatique installé, respectivement analogique et numérique. Les modèles de chaque version se caractérisent par la taille et la capacité du plateau de chocolat et la puissance de chauffage électrique disponible. La version analogique permet d'atteindre un réglage statique de la température, de sorte que les temps de liquéfaction dépendent de la quantité de chocolat placée dans la barquette.

La version numérique, quant à elle, vous permet de programmer le programme d'adoucissement du chocolat de manière moins rigide, et de mesurer la température directement au moyen d'une sonde spécifique, immergée dans le chocolat.

MODÈLE DE FUSION PAR CHOC	CAPACITÉ	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
09.SC1.5L	1,5 L	80
09.SC3x0.8L	0,8 L*3 bacs	90
09.SC4x1.5L	Bacs de 1,5 L*4	320
09.SC2x1.5L	1,5 L*2 bacs	160
09.SC3.5L	3,5 L	80
09.SC6L	6 L	130
09.SC9L	9 L	200
09.SC13.7L	13,7 L	265
09.SC3.5LD	3,5 L	80
09.SC6LD	6 L	130
09.SC9LD	9 L	200
09.SC13.7LD	13,7 L	265

3) STRUCTURE ET PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT :

L'équipement est essentiellement composé d'une cuve en plastique moulé, dans laquelle est inséré le récipient à chocolat en inox. Le fond du réservoir en plastique est chauffé par une résistance électrique et la chaleur est transmise au récipient métallique. Le courant de l'appareil de chauffage est régulé par un circuit régulateur (analogique ou numérique). La température à laquelle le chocolat doit être amené est réglée par:

- le bouton gradué d'un potentiomètre qui donne le point de consigne au régulateur analogique
- Réglage de la température de consigne à l'aide d'un clavier et d'un affichage numérique.

EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT:

L'équipement est fourni avec un emballage composé de: boîte en carton, livret d'instructions d'utilisation, déclaration CE de conformité

Conditions de stockage

Dans son emballage complet, le Shock Melter peut être stocké dans : un endroit sec, des températures comprises entre -5 ° et 40 °C.

Le produit contient les principales catégories de matériaux suivantes : plastiques, acier, composants électriques

Leur élimination doit se faire dans le plein respect de la réglementation environnementale en vigueur. Comme indiqué dans la déclaration de conformité CE,

L'électrolyse est conforme à la directive européenne RohS 2002/95/CE.

Le Sciochoc est l'un des produits des annexes IA et IB de la directive européenne WEE 2002/96/CE, et est donc marqué du symbole

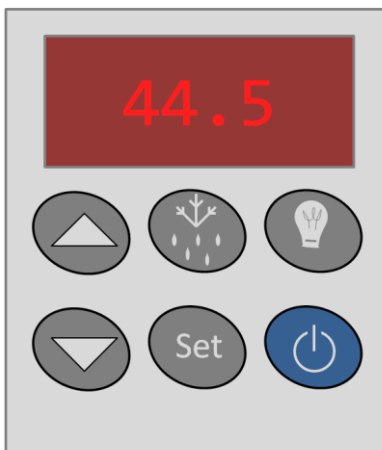
4) UTILISATION:

- 1) Insérez la fiche dans la prise de courant monophasée 230V ou 110V
- 2) Appuyez sur le contacteur d'allumage et vérifiez que le voyant de tension allumé est allumé (si ce n'est pas le cas, vérifiez que le chauffage démarre lorsque le thermostat est réglé sur la température requise, puis faites remplacer l'ampoule défectueuse par un électricien professionnel)
- 3) Réglez la température sur le thermostat auquel le chocolat doit être apporté et maintenu.
- 4) Dans le cas de l'électrocuteur analogique, tournez le bouton du thermostat jusqu'à ce que la température requise et le repère de référence coïncident.

La température réelle du produit doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre spécial de qualité alimentaire (non fourni en standard avec l'équipement)

Dans le cas du DIGITAL Shock Melter :

- 1) Réglez le point de consigne de température sur le clavier.
- 2) Pour la description complète du thermostat numérique, veuillez vous référer à la feuille d'instructions spécifique ci-jointe.
- 3) Dans le cas du Digital Shock Melter, plongez la sonde de température dans le chocolat lorsqu'il devient fluide.
- 4) Une fois que la température optimale du chocolat a été atteinte, laissez l'appareil fonctionner aussi longtemps que nécessaire.



INSTRUCTIONS:

- Appuyez sur *Set*.
- Choisissez la température à l'aide des flèches.
- Appuyez sur *Set* pour confirmer.
- Le panneau affiche maintenant la température mesurée par la sonde.
- Attendez que le chocolat soit fondu.

NB : n'utilisez pas le SCIOCHOC sec, sans le chocolat dans la bac

Nous vous recommandons de remuer fréquemment pour maintenir une température uniforme dans toute la masse.

5) PROPRETÉ:

Avant de nettoyer l'équipement, effectuez dans l'ordre :

- 1) Éteignez l'équipement au niveau de l'interrupteur principal
- 2) Débranchez la fiche de l'alimentation de la prise.
- 3) Assurez-vous qu'il n'y a pas encore de pièces chaudes, sinon laissez refroidir.

Lavage du plateau en acier et de la pellicule plastique :

- 1) Utilisez de l'eau chaude et du détergent pour la vaisselle pour la partie en acier.
- 2) Attendez que la pellicule plastique soit froide. Utilisez une éponge humide avec de l'eau tiède. N'utilisez pas de détergents agressifs
- 3) Évitez les éclaboussures d'eau sur les pièces électriques accessibles

INDEX**DEUTSCH:**

SICHERHEITSWARNUNG	Pag. 14
PRODUKTBESCHREIBUNG	Pag. 14
STRUKTUR UND FUNKTIONSPRINZIPIEN	Pag. 15
AUSNUTZUNG	Pag. 16
SAUBERKEIT	Pag. 17
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	Pag. 19

1) SICHERHEITSWARNUNG:

Vor der Verwendung des Shock Remover muss der Benutzer die Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen.

Das Gerät hat zwei Hauptarten von Risiken:

- Thermisches Risiko aufgrund der Erhitzung, die notwendig ist, um die Schokolade flüssig zu machen
- Elektrisches Risiko durch die Verwendung von elektrischem Strom von 230 V/110 V - 50-60 Hz zur Erzielung des thermischen Effekts und zur thermostatischen Steuerung.

Vorsichtsmaßnahmen für thermische Risiken

Während des Betriebs können die Innenteile des Kunststofftanks und des Stahltanks gefährliche Temperaturen erreichen.

Vorsichtsmaßnahmen für elektrische Gefahren

Überprüfen Sie täglich, dass:

- Das elektrische Anschlusskabel ist in gutem Zustand und weist keine Beschädigungen an der Isolierung auf
- Das äußere Isoliergehäuse weist keine Beschädigungen mechanischen oder thermischen Ursprungs auf

Für Reparaturen oder den Austausch von Teilen wenden Sie sich bitte an einen professionellen Elektriker oder den Kundendienst von ICB tecnologia srl.

2) PRODUKTBESCHREIBUNG:

Das Produkt, das im Handel als SCIOCHOC bezeichnet wird, ist ein elektrisches Gerät, dessen Funktion darin besteht, eine bestimmte Menge fester Schokolade zu schmelzen und sie in einem geschmolzenen oder flüssigen Zustand zu halten, für den Einsatz in Konditorei-, Eiscrème- und Bäckereilaboratorien.

Er ist in zwei Grundversionen erhältlich, die jeweils in unterschiedlichen Kapazitäten produziert werden. Die Versionen heißen:

- Analoges Schockschmelzgerät
- Digitaler Stoßdämpfer-Entferner

Sie unterscheiden sich in der Art des installierten Thermostatreglers, analog und digital. Die Modelle jeder Version zeichnen sich durch die Größe und das Fassungsvermögen der Schokoladenschale und die verfügbare elektrische Heizleistung aus. Die analoge Version ermöglicht eine statische Einstellung der Temperatur, so dass die Verflüssigungszeiten von der Menge der in die Schale gelegten Schokolade abhängen.

Die digitale Version hingegen ermöglicht es Ihnen, das Erweichungsprogramm der Schokolade auf eine weniger starre Weise zu programmieren und die Temperatur direkt mit Hilfe einer speziellen Sonde zu messen, die in die Schokolade eingetaucht ist.

MODELL MIT SCHOCKSCHMELZE	FASSUNGSVERMÖGEN	ELEKTRISCHE LEISTUNG
09.SC1.5L	1,5 L	80
09.SC3x0.8L	0,8 l * 3 Wannen	90
09.SC4x1.5L	1,5 l * 4 Wannen	320
09.SC2x1.5L	1,5 l * 2 Wannen	160
09.SC3.5L	3,5 L	80
09.SC6L	6 L	130
09.SC9L	9 L	200
09.SC13.7L	13,7 l	265
09.SC3.5LD	3,5 L	80
09.SC6LD	6 L	130
09.SC9LD	9 L	200
09.SC13.7LD	13,7 l	265

3) AUFBAU UND FUNKTIONSWEISE:

Die Anlage besteht im Wesentlichen aus einem geformten Kunststofftank, in den der Schokoladenbehälter aus Edelstahl eingesetzt wird. Der Boden des Kunststofftanks wird durch einen elektrischen Widerstand erwärmt und die Wärme auf den Metallbehälter übertragen. Der Strom der Heizung wird durch eine Reglerschaltung (analog oder digital) geregelt. Die Temperatur, auf die die Schokolade gebracht werden muss, wird bestimmt durch:

- der Messknopf eines Potentiometers, der den Sollwert an den analogen Regler weitergibt
- Einstellen der Solltemperatur über Tastatur und Digitalanzeige.

VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT:

Das Gerät wird mit einer Verpackung geliefert, bestehend aus: Karton, Bedienungsanleitung, EG-Konformitätserklärung

Lagerbedingungen

In seiner kompletten Verpackung kann der Shock Melter an folgenden Orten gelagert werden: an einem trockenen Ort, bei Temperaturen zwischen -5 ° und 40 °C.

Das Produkt enthält die folgenden Hauptmaterialkategorien: Kunststoffe, Stahl, elektrische Komponenten

Ihre Entsorgung muss in voller Übereinstimmung mit den geltenden Umweltvorschriften erfolgen. Wie in der EG-Konformitätserklärung angegeben,

Der Shock Melder entspricht der europäischen RohS-Richtlinie 2002/95/EG.

Der Sciochoc ist eines der Produkte der Anhänge IA und IB der europäischen Richtlinie WEE 2002/96/EG und daher mit dem Symbol gekennzeichnet:

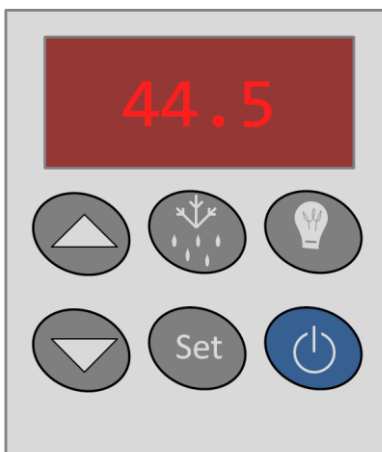
4) AUSNUTZUNG:

- 1) Stecken Sie den Stecker in die einphasige 230 V- oder 110 V-Steckdose
- 2) Drücken Sie den Zündschalter und prüfen Sie, ob die eingeschaltete Spannungslampe eingeschaltet ist (wenn dies nicht der Fall ist, überprüfen Sie, ob die Heizung startet, wenn das Thermostat auf die gewünschte Temperatur eingestellt ist; lassen Sie dann die defekte Glühbirne von einem professionellen Elektriker austauschen)
- 3) Stellen Sie die Temperatur am Thermostat ein, auf die die Schokolade gebracht und gehalten werden soll.
- 4) Drehen Sie beim analogen Schockschmelzer den Thermostatknopf, bis die gewünschte Temperatur und die Referenzmarke übereinstimmen.

Die tatsächliche Temperatur des Produkts muss mit einem speziellen Thermometer in Lebensmittelqualität überprüft werden (nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten)

Im Fall des DIGITAL Shock Melter:

- 1) Stellen Sie den Temperatursollwert auf der Tastatur ein.
- 2) Die vollständige Beschreibung des digitalen Thermostats finden Sie in der beigegefügtten Bedienungsanleitung.
- 3) Tauchen Sie beim Digital Shock Melter den Temperaturfühler in die Schokolade, wenn diese flüssig wird.
- 4) Sobald die optimale Temperatur der Schokolade erreicht ist, lassen Sie das Gerät so lange wie nötig laufen.



ANWEISUNGEN:

- Drücken Sie *Set*.
- Wählen Sie die Temperatur mit den Pfeilen.
- Drücken Sie *zur Bestätigung* auf *Set*.
- Das Panel zeigt nun die von der Sonde gemessene Temperatur an.
- Warten Sie, bis die Schokolade geschmolzen ist.

NB: Verwenden Sie den SCIOCHOC nicht trocken, ohne die Schokolade in der Wanne.

Wir empfehlen, häufig umzurühren, um eine gleichmäßige Temperatur in der gesamten Masse aufrechtzuerhalten.

5) SAUBERKEIT:

Führen Sie vor der Reinigung des Geräts in der folgenden Reihenfolge vor:

- 1) Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter aus
- 2) Ziehen Sie den Stecker für das Netzteil aus der Steckdose.
- 3) Darauf achten, dass noch keine heißen Teile vorhanden sind, ansonsten abkühlen lassen.

Waschen der Stahlschale und der Plastikfolie:

- 1) Verwenden Sie heißes Wasser sowie Geschirr- und Geschirrspülmittel für den Stahlteil.
- 2) Warten Sie, bis die Frischhaltefolie abgekühlt ist. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Vermeiden Sie Spritzwasser auf zugängliche elektrische Teile

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Si dichiara che i prodotti:

SCIOGLICHOC serie Analogica

*Mod: 09.SC1,5L; 09.SC3X0,8L; 09.SC4X1,5L; 09.SC2X1.5L; 09.SC3,5L; 09.SC6L;
09.SC9L; 09.SC13,7L*

SCIOGLICHOC serie Digitale

Mod: 09.SC3,5LD; 09.SC6LD; 09.SC9LD; 09.SC13,7LD

apparecchiature professionali per la liquefazione del cioccolato

sono conformi alle seguenti direttive europee:

Direttiva 2006/42/CE (macchine)

Direttiva 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica.

Direttiva 2004/1935/CE

e norme armonizzate

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 e UNI EN 1672-2

e alla seguente legislazione italiana:

Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Si dichiara inoltre che le apparecchiature sono conformi alle direttive europee 2002/95/CE e 2023/2006/CE

SERIAL N. S2X1,5 1061

Fabio Cigolini
Legale Rappresentante

ACCORDANCE DECLARATION UE

declares that the products:

SCIOGLICHOC Analogic series

*Mod: 09.SC1,5L; 09.SC3X0,8L; 09.SC4X1,5L; 09.SC2X1.5L; 09.SC3,5L; 09.SC6L;
09.SC9L; 09.SC13,7L*

SCIOGLICHOC Digital series

09.SC3,5LD; 09.SC6LD; 09.SC9LD; 09.SC13,7LD.

professional equipment for the liquefaction of the chocolate

are in compliance with the following European directives:

Directive 2006/42/CE Machinery directive

Directive Electromagnetic Compatibility amended from the 2014/30/UE

Directive 2004/1935/CE

And harmonized norms **CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 and UNI EN 1672-2**

And to the following Italian legislation:

Ministerial Decree 21/03/1973 and following updates and modifications.

We declare moreover that the equipment respects the European directive 2002/95/CE and 2023/2006/CE

SERIAL N. S2X1,5 1061

Fabio Cigolini
legal representative

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären, dass die Produkte:

SCIOGLICHOC Analogserie

Mod: 09.SC1,5L; 09.SC3X0,8L; 09.SC4X1,5L; 09.SC2X1,5; 09.SC3,5L; 09.SC6L; 09.SC9L; 09.SC13,7L

SCIOGLICHOC Digitalserie

Mod: 09.SC3,5LD; 09.SC6LD; 09.SC9LD; 09.SC13,7LD.

gewerbliche Geräte zum Schmelzen von Schokolade

folgenden europäischen Richtlinien entsprechen:

Richtlinie 2006/42/CE

Richtlinie 2014/30/UE Richtlinie der elektromagnetischen Verträglichkeit Abgeändert.

Direktiva 2004/1935/CE

Und den harmonisierten Richtlinien

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 und UNI EN 1672-2

Und zum folgenden Italienische Gesetzgebung:

Ministerialerlass 21/03/1973 und folgende Aktualisierung und Änderungen

Weiter erklären wir, dass die Geräte der europäischen Richtlinie 2002/95/CE und 2023/2006/CE.

SERIAL N. S2X1,5 1061

Fabio Cigolini
zugelassenes Vertreter

DÉCLARATION CE DE CONFORMITE'

On déclare que les produits :

Scioglichoc Version analogique Mod :

Mod: 09.SC1,5L; 09.SC3X0,8L; 09.SC4X1,5L; 09.SC3,5L; 09.SC6L; 09.SC9L; 09.SC13,7L

Scioglichoc version digital Mod.:

09.SC3,5LD 09.SC6LD 09.SC9LD 09.SC13,7LD

Appareillages professionnels pour liquéfaction de chocolat

sont conformément aux suivant directives européennes :

Directive 2006/42/CE (Machine)

Directive Compatibilité Électromagnétique amendé des 2014/30/UE.

Directive 2004/1935/CE

et des règles harmonisées des:

CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-12 et UNI EN 1672-2

Et à la législation italienne suivante :

Arrêté ministériel 21/03/1973 et mises à jours et modifications suivantes.

On déclare en outre que les appareillages sont conformes à la directive européenne 2002/95/CE et 2023/2006/CE

SERIAL N. S2X1,5 1061

Fabio Cigolini
légal représentant