

HM 505 / HM 510 / HM 520

EN

FR

DE

NL

PL

IT

PT



Milk heater

HM 505, HM 510 and HM 520

OPERATING INSTRUCTIONS

Table of contents

- 1. Operating instructions.....1**
 - 1.1 Introduction..... 1
 - 1.2 Technical data 1
 - 1.3 Safety precautions 2
- 2. Installation and initial operating procedure.....2**
 - 2.1 Installation data..... 2
 - 2.2 Initial operating procedure 3
- 3. Operation3**
- 4. Maintenance4**
 - 4.1 Cleaning 4
 - 4.1.1 The milk reservoir..... 4
 - 4.1.2 The tap..... 5
 - 4.1.3 The outside 5

All rights reserved.
No part of this document may be copied and/or published by means of printing, photocopying, microfilming or by any other means whatsoever without the prior written consent of the manufacturer. This also applies to the included drawings and/or diagrams.
The information in this document is based on data that was available at the time the design, the material characteristics and the operating methods were published, meaning that this document is subject to change.
For this reason, the instructions are merely a guideline for the installation, maintenance and repair of the machine displayed on the front cover.
This document applies to the standard version of this machine.
The manufacturer therefore declines all liability for any damage arising from specifications that deviate from the standard version of the machine delivered to you.
This document has been compiled with the utmost care. However, the manufacturer cannot be held liable for any errors it contains or the consequences thereof.

1. Operating instructions

To operate the milk heater properly and safely, read the following instructions carefully.

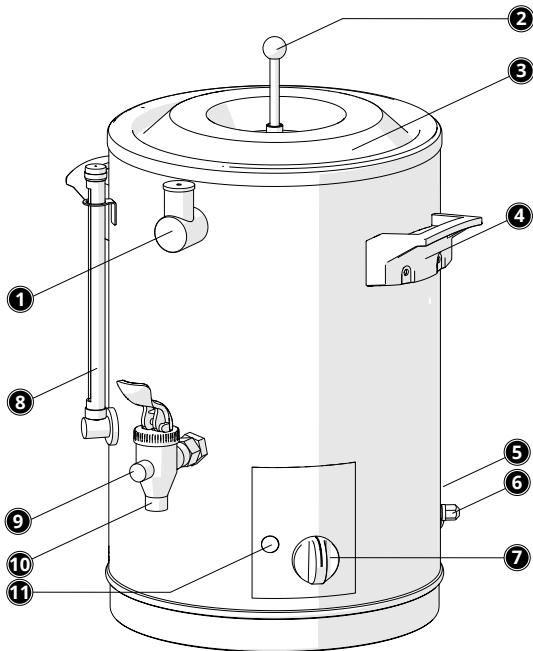
1.1 Introduction

The model HM 505, HM 510 and HM 520 milk heaters work with the “bain-marie” (double saucepan) system, in which the milk reservoir is suspended in a pan (jacket) of hot water. a thermostat keeps the water in the jacket at the selected temperature.

The thermostat can be set to the desired temperature with an outside knob, which can also be used to switch off the entire appliance.

For the appliance to function properly, the water in the jacket must be kept at the correct level, which can be checked by means of the level gauge.

In the unlikely event that the water in the jacket should be insufficient, overheating is prevented by a safety device which can be reset on the outside of the appliance. A dipstick with a small cup which rests on the surface of the milk shows the quantity of milk in the appliance



1. inlet for water
2. cover with dipstick
3. outside of water jacket
4. handles
5. cord inlet with connecting cord
6. reset knob for boiling-dry protection
7. on/off and adjustment knob
8. level gauge
9. cap
10. tap
11. pilot light

The following accessories come with the appliance:

- cover with dipstick
- washing-up brush
- level gauge brush

1.2 Technical data

	HM 505	HM 510	HM 520
capacity	5 litre	10 litre	20 litre
milk temperature	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
voltage 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
power 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W
voltage 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
power 2	-	3000 W	3000 W
water capacity (jacket)	± 3 litre	± 5.5 litre	± 9.5 litre

1.3 Safety precautions

When using the appliance, the following rules should be kept in mind:

1. The appliance becomes very hot when In use.
2. Do not move the appliance when It Is filled with milk and (In the Jacket) hot water.
3. As milk is a perishable product, it should not be left in the reservoir any longer than is strictly necessary.
4. After each use, thoroughly clean the milk reservoir and all components which come into contact with milk (HYGIENE).
5. Stay with the appliance during maintenance operations (such as cleaning).
6. The appliance is never to be immersed in water.
7. Wash your hands after working with a strong cleansing agent.
8. When installing the appliance, be sure to observe local regulations and standards.
9. The appliance's electrical system should be properly earthed.
10. Under normal circumstances, some water always remains in the appliance; keep this in mind if the appliance is to be exposed to temperatures below 0°C.
11. When the appliance will not be used for some time or if it is not functioning properly, it is advisable to remove the plug from the socket.
12. All repairs should be carried out by a qualified technician.

2. Installation and initial operating procedure

When installing the appliance and operating it for the first time, keep the above instructions (points 2, 8, 9, 10, and 12) in mind.

2.1 Installation data

Position the milk heater on a solid, level surface where it can be plugged into the mains.

The milk heater is provided with a standard model cord and attached plug.

If the plug has been equipped with a built-in fuse (13A), it should not be used unless the fuse has been shielded.

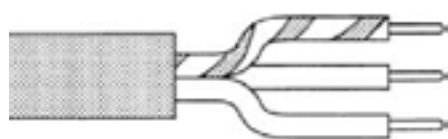
If the attached plug does not fit into your socket, it should be cut off and replaced with a suitable plug. The old plug should then be disposed of, as it can be dangerous if inserted into a socket.

Keep the following instructions in mind when installing a new plug:

1. The yellow-green core (earth) must be connected to the terminal marked with the letter E or the earth symbol ($\perp$) or coloured green or yellow-green.
2. The blue core (neutral) must be connected to the terminal marked with the letter N or O or coloured black.
3. The remaining brown or black core must be connected to the terminal marked with the letter L, F or P or coloured red.

IMPORTANT

► The triple-core mains is colour coded as follows:



- | | |
|-----------------------|-----------|
| green and yellow core | • earth |
| blue core | • neutral |
| brown or black core | • phase |

2.2 Initial operating procedure

Here is the procedure to be followed when the appliance is to be used for the first time:

1. Clean the milk reservoir and all components which come into contact with milk thoroughly with a cleansing agent and brush. Don't forget to tap a small amount of cleansing agent out of the reservoir in order to clean the tap properly as well.
2. After cleaning, thoroughly rinse the reservoir and all parts which have been cleaned with hot water to remove all traces of the cleansing agent.
Rinse the tap, as well, by tapping hot water out of the reservoir.
3. Position the appliance.
4. Remove the stopper from the water inlet and fill the jacket with water to the highest line on the level gauge. Replace the stopper.

The appliance is now ready for use.

3. Operation

When using the appliance, keep the instructions given in the introduction (points 1, 2, 3 and 4) in mind.

1. Before use, rinse the milk reservoir thoroughly with ample hot water. Draw off some of the water via the tap to rinse the tap properly too.
2. Check if the water in the jacket is sufficient. The level should lie between the two lines on the level gauge. Should the level be lower than the lowest line, then the water should be topped up to the highest line.
3. Rinse all other parts which come into contact with milk (cover, dipstick, etc.) thoroughly with ample hot water.
4. Fill the milk reservoir with milk.
5. Replace the cover with the dipstick on the reservoir.
6. Put the plug in the socket.
7. Switch on the appliance and set the thermostat to the desired temperature by turning the knob to the correct setting. The pilot light will go on.
8. When the pilot light goes out, the milk has been brought to the desired temperature.
The milk can now be stirred by moving the dipstick a few times up and down. Finally, the dipstick should be raised as far as possible and then allowed to sink gently until the cup rests on the surface of the milk.
9. After use, the milk reservoir, the tap and all components which come into contact with milk should be thoroughly cleaned.

EN 4. Maintenance

WARNING

- *When carrying out maintenance work, always keep in mind the instructions given in the introduction (points 1, 2, 5, 6 and 7). Stay with the appliance during cleaning to make sure that the cleansing agent is properly used.*

4.1 Cleaning

Since milk is a perishable product, it is necessary to thoroughly and hygienically clean the milk reservoir and all components which come into contact with milk after each use. While the reservoir can be cleaned with an ordinary cleanser or detergent, it is nonetheless advisable to use either a special cleansing agent for milk cookers or CLEANER, a cleansing agent tested and approved by us.

Be sure to read the instructions on the packet of cleansing agent you use.

4.1.1 The milk reservoir

To clean the reservoir properly, proceed as follows:

1. Empty the reservoir of all milk.
2. Fill the entire reservoir with water and add the correct amount of cleansing agent (as indicated on the packet).
3. Place the cover on the reservoir. Immerse the dipstick at an angle, to make sure that the cup is completely under water.
4. Switch on the appliance and let it stand until the incrustation can be easily removed with a washing-up brush (30 - 60 min.).
During the soaking process, draw a half litre of water from the tap every now and then and pour it back into the reservoir so that the incrustation in the tap also soaks off.
5. After soaking, all incrustation on the walls of the reservoir and on all components which come into contact with milk must be removed. This can be done with the brush, which has a scraper on the back, or with a scouring pad.
6. Switch off the appliance and empty the reservoir via the tap.

REMARK

- *When the tap is blocked, it should be cleaned as indicated in the following paragraph (THE TAP).*
7. Now rinse all detachable parts thoroughly with hot water to remove all traces of the cleansing agent.
 8. Fill the milk reservoir completely with hot water and empty it again via the tap. Rinse the reservoir in this way at least three times.
 9. Now dry all components as thoroughly as possible.

4.1.2 The tap

It is most advisable to give the tap an extra cleaning at regular intervals. The level gauge brush which is supplied with the appliance can be used for this purpose.

To clean the tap, follow the instructions given below:

1. Loosen the cap with locking mechanism and remove it.
2. Remove the plug at the front of the tap.

ATTENTION

► *Keep in mind that any (hot) water remaining in the reservoir will spurt straight out when the plug is removed.*

3. The connecting pipe to the reservoir, as well as the tap housing itself, can now be thoroughly cleaned on the inside with the special brush. Use a good cleansing agent for this purpose.

ATTENTION

► *Also remove any deposits from the threads and the cap.*

4. Once they have been cleaned and all incrustation has been removed, the pipe and the tap housing should be thoroughly rinsed with ample hot water. Don't forget to rinse the cap and plug threads properly as well.
5. The inside of the plug and of the cap with locking mechanism should now be thoroughly cleaned as well, after which they should be rinsed with ample hot water.

ATTENTION

► *Make sure that no traces of cleansing agent remain in the locking mechanism.*

6. After cleaning and rinsing, put the cap with locking mechanism and the plug back on the tap.

4.1.3 The outside

The outside of the appliance can easily be cleaned with a damp cloth. Use a cleanser if necessary, but it is most inadvisable to use scouring pads or abrasives, which inevitably leave scratches on the appliance. Aside from thorough cleaning of the appliance and all accessories after each use, the milk heater requires no maintenance.

Should you have questions or complaints, please contact your dealer.

Laitières

HM505, HM510 et HM520

MODE D'EMPLOI

Table des matières

1. Mode d'emploi	7
1.1 Introduction	7
1.2 Information technique	7
1.3 Précautions de sécurité	8
2. Installation et mise en marche	8
2.1 Données d'installation	8
2.2 Mise en route d'un appareil neuf	9
3. L'utilisation	9
4. Entretien	10
4.1 Nettoyage	10
4.1.1 La cuve à lait	10
4.1.2 Le robinet	11
4.1.3 L'extérieur	11

Tous droits réservés.

La reproduction de tout ou partie de ce document par impression, photocopie, microfilm ou tout autre moyen, sans le consentement écrit du fabricant est interdite. Cette interdiction s'applique également aux dessins ou diagrammes inclus dans le document.

Les informations fournies dans ce document reposent sur des données disponibles au moment de la publication du design, des caractéristiques matérielles et des méthodes d'exploitation. De ce fait, ce document est sujet à modification.

Ces instructions doivent par conséquent être considérées uniquement comme un guide d'installation, d'entretien et de réparation de la machine indiquée sur la couverture.

Ce document s'applique à la version standard de cette machine.

Le fabricant décline par conséquent toute responsabilité concernant les dommages provoqués par des spécifications ne répondant pas à la version standard de la machine telle qu'elle vous est livrée.

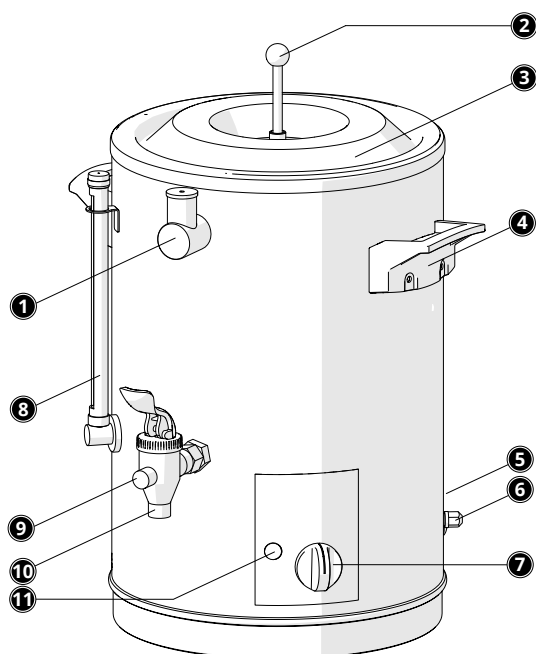
La compilation de ce document a fait l'objet d'une attention extrême. Pour autant, le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs qu'il pourrait contenir et pour leurs conséquences.

1. Mode d'emploi

Lire attentivement ce mode d'emploi pour une bonne utilisation des laitières.

1.1 Introduction

Les laitières à bain-marie - cuve inox double paroi - du type HM 505, HM 510 et HM 520 permettent de chauffer le lait conformément aux normes. L'eau du bain-marie est chauffée grâce à un élément avec thermostat. Un bouton de réglage extérieur vous permet de réguler la température de l'eau du bain-marie. Pour arrêter l'appareil, basculer ce bouton en position 0. Une jauge à bille verte indique le niveau d'eau dans le bain-marie. Il est impératif, pour le bon fonctionnement de l'appareil, de maintenir l'eau du bain-marie au niveau requis. Un thermostat de sécurité, situé sur la paroi extérieure de l'appareil, permet de prévenir les risques de surchauffe, dans le cas où la quantité d'eau du bain-marie serait trop insuffisante. Un flotteur-mélangeur permet de mesurer la quantité de lait disponible et de la brasser aisément.



1. ouverture de remplissage d'eau du bain-marie
2. couvercle mélangeur-flotteur
3. paroi extérieure du bain-marie
4. poignées
5. cordon d'alimentation électrique
6. thermostat de sécurité en cas de chauffage à sec
7. bouton de marche/arrêt et de réglage de la température
8. verre niveau
9. bouchon
10. robinet de tirage
11. lampe témoin

L'appareil est livré avec les accessoires suivants:

- couvercle mélangeur-flotteur
- brosse
- goupillon pour verre niveau

1.2 Information technique

	HM 505	HM 510	HM520
contenance	5 litres	10 litres	20 litres
température du lait	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
tension 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
puissance 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W
tension 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
puissance 2	-	3000 W	3000 W
volume d'eau bain-marie	env. 3 l	env. 5,5 l	env. 9,5 l

1.3 Précautions de sécurité

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, il faut être attentif aux points suivants:

1. Durant le fonctionnement, certaines parties de la machine peuvent être très chaudes.
2. Ne pas déplacer l'appareil quand il est plein de lait et d'eau chaude dans le bain-marie.
3. Le lait est un produit périssable, il ne laisser dans la cuve que durant le temps de chauffe et de service.
4. Par mesure d'hygiène, nettoyer soigneusement après chaque utilisation, la cuve et toutes les pièces entrant en contact avec le lait
5. Rester prêt de l'appareil en cas de travaux d'entretien comme le nettoyage.
6. Ne jamais immerger l'appareil.
7. Se laver soigneusement les mains après chaque manipulation de détergent.
8. Pendant l'installation, observer toujours les règles et normes localement en vigueur.
9. Brancher l'appareil à terre.
10. Si la machine est placée dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0°C, penser au risque de gel car il reste toujours une faible quantité d'eau fondue du bain-marie.
11. En cas de panne ou d'arrêt prolongé de l'appareil, il est recommandé de le débrancher du secteur.
12. Faire exécuter tous les travaux de réparation par un technicien qualifié

2. Installation et mise en marche

Pendant l'installation et la mise en route de la laitière, il faudra observer les précautions formulées sous "1.3 Précautions de sécurité" (Art. 2, 8, 9, 10 et 12).

2.1 Données d'installation

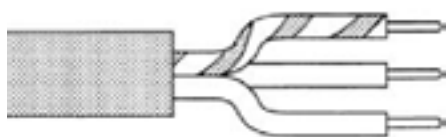
Placer l'appareil sur une surface solide et plane. Prendre soin que l'appareil, une fois installé, puisse être branché sur le secteur. En modèle standard la laitière est munie d'une fiche moulée. Si cette fiche est munie d'un fusible incorporé (13 A), il ne faut utiliser ce dernier que s'il est équipé d'une protection. Dans le cas où la fiche moulée n'est pas adaptée à votre prise, il faudra la couper et la remplacer par la fiche correspondante. Il faut immédiatement jeter la fiche découpée car il serait dangereux de l'introduire dans une prise.

Pour le montage d'une nouvelle fiche, veuillez suivre les indications ci-dessous:

1. Le fil vert/jaune (mise à terre) devra être branché sur la borne marquée de la lettre E, du symbole de mise à terre ($\perp$) ou des couleurs verte ou jaune et verte.
2. Le fil bleu (zéro) devra être branché sur la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire.
3. Le fil brun ou noir restant devra être branché sur la borne marquée de la lettre L, F ou P ou de couleur rouge.

IMPORTANT

► Si vous utilisez un câble à 3 conducteurs, la couleur des fils suit le code suivant :



- | | |
|---------------|----------------|
| vert et jaune | • mise à terre |
| bleu | • zéro |
| brun ou noir | • phase |

2.2 Mise en route d'un appareil neuf

Avant la mise en route d'un appareil neuf, il faut exécuter les opérations suivantes :

1. Nettoyer soigneusement la cuve et tous les accessoires entrant en contact avec le lait, à l'aide de détergent et d'une brosse. Ne pas oublier de nettoyer également le robinet en tirant une certaine quantité de la solution de détergent par ce robinet de tirage.
2. Afin d'éliminer toute trace de détergent, rincer abondamment à l'eau chaude la cuve et les pièces. Pour rincer le robinet, tirer de l'eau chaude du robinet.
3. Remettre l'appareil à sa place.
4. Ôter le bouchon de l'ouverture de remplissage du bain-marie. Remplir d'eau jusqu'au niveau supérieur du verre indicateur et replacer le bouchon.

L'appareil est alors prêt à l'utilisation.

3. L'utilisation

Pendant l'installation et la mise en route de la laitière, il faudra observer les précautions formulées sous "1.3 Précautions de sécurité" (Art. 1, 2, 3 et 4).

1. Avant utilisation, rincer abondamment avec de l'eau chaude la cuve à lait. Puis rincer également robinet, en tirant de l'eau chaude de la cuve.
2. Vérifier que la quantité d'eau dans le bain-marie est suffisante. Le niveau doit être situé entre les deux traits MINIMUM/MAXIMUM indiqués sur le verre niveau. Si le niveau de l'eau est sous le trait MINIMUM, il faut ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne le trait MAXIMUM.
3. Rincer abondamment avec de l'eau chaude toutes les pièces qui entrant en contact avec le lait (couvercle mélangeur-flotteur, etc.).
4. Remplir la cuve de lait.
5. Positionner le couvercle mélangeur-flotteur sur la cuve.
6. Brancher la laitière sur le secteur.
7. La mettre sous tension et positionner le bouton de réglage de la température sur la valeur désirée. La lampe témoin s'allume.
8. La lampe témoin s'éteint lorsque le lait aura atteint la température sélectionnée. Il est possible de brasser le lait en agitant le mélangeur-flotteur plusieurs fois. Après le dernier mouvement, il suffit de tirer le mélangeur-flotteur vers le haut et de le laisser descendre dans la cuve. Le flotteur en bout du mélangeur s'arrêtera pour reposer sur la surface du lait permettant ainsi d'indiquer le niveau du lait dans la cuve.
9. Après chaque utilisation, il faut nettoyer soigneusement nettoyer la cuve à lait, le robinet et toutes les pièces entrant en contact avec le lait.

4. Entretien

AVERTISSEMENT

FR

- Pendant les travaux d'entretien il faut toujours observer les précautions formulées sous "1.3 Précautions de sécurité" (art. 1,2,5,6 et 7).
Ne pas quitter l'appareil durant la procédure de nettoyage · afin d'éviter toute absorption accidentelle de la solution de nettoyage contenue dans la cuve

4.1 Nettoyage

Par mesure d'hygiène, car le lait est un produit périssable, il est nécessaire de nettoyer après chaque utilisation la cuve à lait et toutes les pièces en contact avec le lait. Il est possible de nettoyer la cuve avec un détergent courant. Toutefois il est recommandé d'utiliser un détergent spécial pour cuve à lait ou le détergent CLEANER que nous avons testé. Lire toujours très attentivement les notices d'emploi des détergents.

4.1.1 La cuve à lait

Pour nettoyer correctement la cuve, procéder comme ci-dessous :

1. Tirer tout le lait de la cuve.
2. Remplir la cuve d'eau et y ajouter la quantité de détergent prescrite sur l'emballage.
3. Placer le couvercle sur la cuve. Veiller à ce que le flotteur au bout du mélangeur soit complètement immergé en l'enfonçant de biais.
4. Mettre l'appareil en marche et laisser tremper 30 à 60 minutes, jusqu'à ce que les dépôts de lait se détachent facilement avec une brosse.
Pour que le robinet soit également débarrassé des dépôts, il faut tirer régulièrement 0,5 litre de la solution, que vous reverserez dans la cuve.
5. Après le temps de trempage il faut enlever tous les dépôts des parois de la cuve et des pièces entrant en contact avec le lait. Pour ce faire, utiliser une brosse en plastique ou une éponge.
6. Stopper l'appareil et vidanger la cuve à lait par le robinet de tirage.

REMARQUE

- Si le robinet se bouche, il faut le nettoyer selon la procédure indiquée au paragraphe ci-dessous (LE ROBINET).
7. Pour enlever toutes traces de détergent sur les pièces, les rincer soigneusement à l'eau chaude.
 8. Pour procéder au rinçage de la cuve et du robinet, remplir d'eau chaude la cuve à lait puis la tirer par le robinet. Suivre cette procédure au moins trois fois.
 9. Ensuite sécher toutes les pièces.

4.1.2 Le robinet

Il est fortement conseillé de nettoyer le robinet très régulièrement à l'aide du goupillon pour le verre niveau.

Pour ce faire suivre les instructions ci-dessous :

1. Enlever le capuchon fileté du robinet.
2. Enlever le bouchon d'embout.

ATTENTION

► *De l'eau chaude du nettoyage restant dans la cuve à lait peut s'écouler à ce moment là.*

3. Avec le goupillon il est possible de nettoyer l'intérieur du manchon de raccordement, à la cuve et du boisseau du robinet. Utiliser à nouveau un détergent conforme.

ATTENTION

► *Retirez également tout dépôt sur les filets et le bouchon.*

4. Après le nettoyage du manchon de raccordement et du boisseau de robinet, il faut les rincer soigneusement avec de l'eau chaude. Ne pas oublier de rincer également le filetage du capuchon du robinet et du bouchon d'embout..
5. La partie interne du capuchon du robinet et du bouchon d'embout doit être nettoyée avec soin et rincée à l'eau chaude.

ATTENTION

► *Veiller à ce qu'il ne reste plus de trace de détergent sur ces deux pièces.*

6. Après le nettoyage et le rinçage il faut remonter le capuchon du robinet et revisser le bouchon d'embout.

4.1.3 L'extérieur

Le nettoyage de la paroi extérieure peut se faire de façon simple à l'aide d'un chiffon humide vous pouvez éventuellement ajouter un peu de détergent. Afin de protéger les parois de votre appareil contre les éraflures éventuelles, n'utiliser jamais d'éponge à récurer ou de produits abrasifs. Outre le nettoyage à effectuer après chaque utilisation de la laitière et de toutes les pièces, elle ne nécessite pas d'entretien particulier.

Pour toutes vos réclamations adressez vous à votre installateur.

Milcherhitzer

HM 505, HM 510 und HM 520

GEBRAUCHSANWEISUNG

Inhaltsverzeichnis

1. Gebrauchsanweisung	13
1.1 Einleitung	13
1.2 Technische Informationen	13
1.3 Sicherheitsmaßnahmen	14
2. Installation und Inbetriebnahme	14
2.1 Angaben zur Installation	14
2.2 Vor dem Gebrauch eines neuen Gerätes	15
3. Normalbetrieb	15
4. Wartung	16
4.1 Reinigung	16
4.1.1 Der Milchbehälter	16
4.1.2 Der Hahn	17
4.1.3 Die Außenseite	17

Alle Rechte vorbehalten.
Dieses Dokument darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers weder ganz, noch auszugsweise, mittels Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder anderer Mittel reproduziert und/oder veröffentlicht werden. Dies gilt auch für die darin enthaltenen Zeichnungen und/oder Diagramme.
Die Information in diesem Dokument basiert auf den Daten, die zum Veröffentlichungszeitpunkt der Konstruktion, Materialeigenschaften und Betriebsmethoden verfügbar waren; dieses Dokument kann daher geändert werden.
Aus diesem Grund sind die Anweisungen lediglich eine Richtlinie für die Installation, Wartung und Reparatur der Maschine, die auf dem vorderen Buchdeckel abgebildet ist.
Dieses Dokument gilt für die Standardversion dieser Maschine.
Der Hersteller lehnt daher jegliche Haftung für Schäden ab, die durch Spezifikationen entstanden sind, die von der Standardversion der an Sie gelieferten Maschine abweichen.
Dieses Dokument wurde mit äußerster Sorgfalt zusammengestellt. Der Hersteller kann jedoch nicht für darin enthaltene Fehler oder Konsequenzen daraus haftbar gemacht werden.

1. Gebrauchsanweisung

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit eine korrekte und sichere Benutzung der Milcherhitzer gewährleistet ist.

1.1 Einleitung

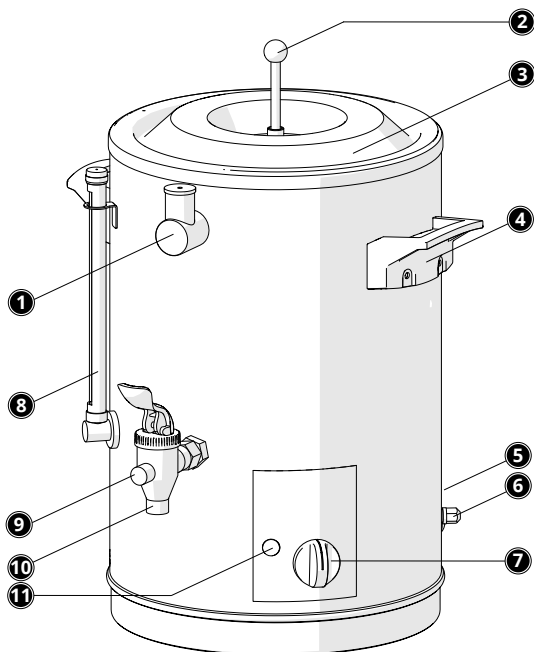
Die Milcherhitzer der Modelle HM 505, HM 510 und HM 520 sind Geräte, die nach dem Wasserbad-System arbeiten, d.h. der Milchbehälter hängt in einem Kessel (Mantel) mit heißem Wasser. Das Wasser in diesem Mantel wird durch ein thermostatgesteuertes Element entsprechend der eingestellten Temperatur warmgehalten.

Der Thermostat kann an einem Regler an der Außenseite auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Mit diesem Regler kann das gesamte Gerät auch ausgeschaltet werden. Für eine gute Funktionsweise des Gerätes ist ein korrekter Wasserstand im Mantel unerlässlich. Der Wasserpegel kann am Meßglas abgelesen werden.

Falls sich wider Erwarten zu wenig Wasser im Mantel befindet, sorgt eine an der Außenseite angebrachte rückstellbare Sicherung dafür, dass eine Überhitzung vermieden wird.

Ein Peilstab mit Kelch, der auf der Milch schwimmt, zeigt an, wie viel Milch sich in dem Gerät befindet.

DE



1. Einfüllöffnung für das Wasser
2. Deckel mit Peilstab
3. Außenseite des Wassermantels
4. Handgriffe
5. Kabelanschlusspunkt mit Anschlusskabel
6. Rückstelltaste Trockengeschutz
7. Ein-/Aus- und Reglerschalter
8. Meßglas
9. Schließmechanismus
10. Ablasshahn
11. Anzeigeleuchte

Die Maschine wird mit folgenden Zubehöerteilen geliefert:

- Deckel mit Peilstab
- Spülbürste
- Meßglasbürste

1.2 Technische Informationen

	HM 505	HM 510	HM 520
Inhalt	5 Liter	10 Liter	20 Liter
Milchtemperatur	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
Spannung 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
Nennleistung 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2 380 W
Spannung 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
Nennleistung 2	-	3000 W	3000 W
Wasserinhalt Mantel	± 3 Liter	± 5,5 Liter	± 9,5 Liter

1.3 Sicherheitsmaßnahmen

Beim Gebrauch des Gerätes sind folgende Regeln zu beachten:

1. Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.
2. Das Gerät nicht verrücken, wenn es mit Milch und heißem Wasser (im Mantel) gefüllt ist.
3. Da Milch ein verderbliches Produkt ist, darf sie nicht länger als unbedingt erforderlich in dem Behälter aufbewahrt werden.
4. Reinigen Sie den Milchbehälter und alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch sorgfältig (HYGIENE).
5. Bleiben Sie bei Wartungsarbeiten, z.B. beim Reinigen, bei dem Gerät.
6. Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.
7. Waschen Sie sich nach Benutzung eines starken Reinigungsmittels die Hände.
8. Beachten Sie bei der Installation immer die diesbezüglichen Vorschriften und Normen.
9. Das Gerät muss gut geerdet werden.
10. Im Gerät bleibt etwas Wasser zurück. Bitte denken Sie daran, wenn das Gerät in einen Raum gestellt wird, in dem die Temperatur unter 0° C absinken kann.
11. Wenn das Gerät längere Zeit nicht gebraucht wird oder defekt ist, sollte man den Stromanschluss unterbrechen.
12. Lassen Sie alle Reparaturarbeiten von einem anerkannten Fachmann durchführen.

2. Installation und Inbetriebnahme

Beachten Sie bei der Installation und Inbetriebnahme des Milcherhitzers die unter "1.3 Sicherheitsmaßnahmen" (Punkt 2,8,9,10 und 12) genannten Anweisungen.

2.1 Angaben zur Installation

Stellen Sie den Milcherhitzer auf eine feste, ebene Fläche. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen werden kann. Am Milcherhitzer ist ein Kabel mit angegossenem Stecker befestigt.

Ist dieser Stecker mit einer eingebauten Sicherung (13A) ausgerüstet, darf er niemals benutzt werden, wenn die Abschirmkappe der Sicherung fehlt.

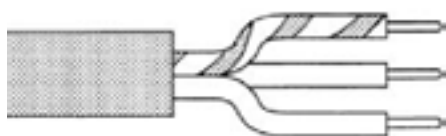
Falls der fest mit dem Kabel verbundene Stecker nicht in Ihre Steckdose passt, muss er abgeschnitten und durch einen passenden Stecker ersetzt werden. Den abgeschnittenen Stecker sollten Sie wegwerfen, denn es ist gefährlich, ihn in eine Steckdose zu stecken.

Beachten Sie die folgenden Anweisungen, wenn Sie einen neuen Stecker anschließen:

1. Die grün/gelb gefärbte Ader (Erde) muss an die Klemme angeschlossen werden, die grün oder grün/gelb gefärbt ist oder mit dem Buchstaben E oder dem Erdesymbol ($\perp$) gekennzeichnet ist.
2. Die blau gefärbte Ader (Null) muss an die Klemme angeschlossen werden, die schwarz gefärbt oder mit dem Buchstaben N oder O gekennzeichnet ist.
3. Die noch übriggebliebene braune oder schwarze Ader muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit den Buchstaben L, F oder P gekennzeichnet oder rot gefärbt ist.

WICHTIG

► Bei dem 3-adrigen Netzkabel sind die Adern folgendermaßen gefärbt:



- | | |
|--------------------|---------|
| Grün und gelb | • Erde |
| Blau | • Null |
| Braun oder schwarz | • Phase |

2.2 Vor dem Gebrauch eines neuen Gerätes

Bevor Sie ein neues Gerät in Gebrauch nehmen, müssen zunächst die folgenden Handlungen ausgeführt werden:

1. Reinigen Sie den Milchbehälter und alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen, sorgfältig mit Reinigungsmittel und Bürste. Vergessen Sie hierbei nicht, auch den Hahn gut zu reinigen, indem Sie etwas Reinigungsmittel durch den Hahn ablaufen lassen.
2. Spülen Sie nach dem Reinigen den Behälter und alle gereinigten Teile sorgfältig mit heißem Wasser ab, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
Spülen Sie auch den Hahn aus, indem Sie heißes Wasser aus dem Behälter ablassen.
3. Stellen Sie das Gerät an seinen Platz.
4. Entfernen Sie den Stopfen aus der Wasser-Einfüllöffnung des Mantels und füllen Sie diesen bis zum obersten Strich des Meßglases mit Wasser. Verschließen Sie die Öffnung wieder mit dem Stopfen.

Das Gerät kann jetzt benutzt werden.

3. Normalbetrieb

Beachten Sie bei der Benutzung die unter "1.3 Sicherheitsmaßnahmen" (Punkt 1,2,3 und 4) genannten Anweisungen.

1. Spülen Sie den Milchbehälter vor jeder Benutzung mit viel heißem Wasser gründlich aus. Lassen Sie auch einen Teil des Wassers am Hahn ab, so dass dieser gut durchgespült wird.
2. Überprüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Mantel befindet. Der Wasserstand muss zwischen den beiden Strichen auf dem Meßglas liegen. Ist der Wasserstand unter den unteren Strich abgesunken, muss Wasser nachgefüllt werden, bis der Pegel wieder den oberen Strich erreicht.
3. Spülen Sie auch alle übrigen Teile, die mit der Milch in Berührung kommen (Deckel, Peilstab etc.) mit viel heißem Wasser gründlich ab.
4. Füllen Sie den Milchbehälter mit Milch.
5. Setzen Sie den Deckel mit dem Peilstab zurück auf den Behälter.
6. Stacken Sie den Stecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie am Thermostat die gewünschte Temperatur, indem Sie den Regler auf den richtigen Wert einstellen. Die Anzeigeleuchte leuchtet auf.
8. Wenn die Anzeigeleuchte erloschen ist, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Die Milch kann jetzt gut umgerührt werden, indem der Peilstab einige Male auf und ab bewegt wird. Beim letzten Mal muss der Peilstab so weit wie möglich nach oben gebracht werden. Lassen Sie den Peilstab anschließend langsam absacken, bis der Kelch auf der Milch schwimmt.
9. Nach Jeder Benutzung sind Milchbehälter, Ablasshahn und alle mit der Milch in Berührung kommenden Teile gründlich zu saubern.

4. Wartung

WARNUNG

- Beachten Sie bei allen Wartungsarbeiten die unter "1.3 Sicherheitsmaßnahmen" (Punkt 1,2,5,6 und 7) genannten Anweisungen. Bleiben Sie während des Reinigungsvorgangs beim Gerät, damit die Reinigungslösung nicht versehentlich getrunken wird.

4.1 Reinigung

Milch ist ein verderbliches Produkt, ist es erforderlich, den Milchbehälter und alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen, nach jeder Benutzung in hygienisch angemessener Weise zu reinigen.

Der Behälter kann mit einem handelsüblichen Reinigungs- oder Spülmittel gereinigt werden. Empfohlen wird allerdings ein spezielles Reinigungsmittel für Milchkocher oder das von uns getestete Reinigungsmittel CLEANER. Lesen Sie bei Verwendung der genannten Reinigungsmittel auch die jeweiligen Verpackungshinweise.

4.1.1 Der Milchbehälter

Um eine gründliche Reinigung zu erzielen, kann wie folgt vorgegangen werden:

1. Entfernen Sie alle Milchreste aus dem Behälter.
2. Füllen Sie den gesamten Behälter mit Wasser und fügen Sie die auf der Verpackung vorgeschriebene Menge des Reinigungsmittels hinzu.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Tauchen Sie den Kelch an dem Peilstab schräg ins Wasser ein, bis er sich ganz im Wasser befindet.
4. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie alles so lange einweichen, bis der Belag mühelos mit einer Spülbürste entfernt werden kann (nach ca. 30 Min. bis 1 Stunde).
Während des Einweichens muss regelmäßig ca. ein halber Liter Wasser am Hahn entnommen und wieder in den Behälter zurückgeschüttet werden, so dass sich auch der Belag im Ablasshahn gut lost.
5. Nach dem Einweichen ist der Belag an den Innenwänden des Behälters und auf allen mit Milch in Berührung kommenden Teilen mit der Bürste mit Schabekante oder einem Scheuerschwamm zu entfernen.
6. Schalten Sie das Gerät aus und leeren Sie den Milchbehälter über den Ablasshahn.

ACHTUNG

- Wann der Hahn dabei verstopft, ist er gemäß den Angaben im folgenden Kapitel (DER HAHN) zu reinigen.
7. Spülen Sie alle losen Teile gründlich mit heißem Wasser ab, um alle Reste des Reinigungsmittels zu entfernen.
 8. Füllen Sie den Milchbehälter ganz mit heißem Wasser, das Sie anschließend über den Hahn wieder ablassen.
Spülen Sie auf diese Weise den Behälter mindestens dreimal durch.
 9. Trocknen Sie nun alle Teile so gut wie möglich ab.

4.1.2 Der Hahn

Es ist sehr zu empfehlen, den Hahn regelmäßig extra zu reinigen. Zu diesem Zweck kann die mitgelieferte Meßglasbürste benutzt werden.

Bai der Reinigung des Ablasshahns kann wie folgt vorgegangen werden:

1. Drehen Sie den Verschluss des Schließmechanismus ab.
2. Entfernen Sie die Kappe an der Vorderseite des Hahns.

ACHTUNG

- *Möglicherweise noch im Behälter befindliches (heißes) Wasser spritzt beim Entfernen der Kappe nach vorne heraus.*

3. Mit der Spezialbürste können nun das Verbindungsrohr zum Behälter und das Hahngehäuse selbst gründlich von innen gereinigt werden. Verwenden Sie hierfür wieder ein gutes Reinigungsmittel.

ACHTUNG

- *Entfernen Sie auch alle Beläge von den Schraubengewinden für den Verschluss und für die Kappe.*
4. Nach der Reinigung und dem Entfernen aller Beläge aus dem Rohr und dem Hahngehäuse müssen diese Teile mit viel heißem Wasser gründlich gespült werden. Vergessen Sie auch nicht, die Schraubengewinde für den Verschluss und für die Kappe gut abzuspülen.
 5. Auch die Innenseite der Kappe und die Innenseite des Verschlusses mit dem Schließmechanismus müssen nun gut gereinigt und anschließend gründlich mit heißem Wasser ausgespült werden.

ACHTUNG

- *Sorgen Sie dafür, dass keine Reste des Reinigungsmittels in dem Schließmechanismus zurückbleiben.*
6. Montieren Sie nach dem Reinigen und Spülen den Verschluss mit dem Schließmechanismus wieder auf den Hahn und drehen Sie die Kappe wieder an der Vorderseite fest.

4.1.3 Die Außenseite

Das Gerät kann an der Außenseite leicht mit einem feuchten Tuch und möglicherweise unter Verwendung eines Reinigungsmittels gereinigt werden. Es ist allerdings davon abzuraten, einen Scheuerschwamm oder ein Scheuermittel zu benutzen, da dies Kratzer auf dem Gerät verursacht. Neben der gründlichen Reinigung des Geräts und aller Zubehöerteile erfordert der Milcherhitzer keine weiteren Wartungsarbeiten. Bei Fragen oder Beschwerden wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Melkwarmers HM 505, HM 510 en HM 520

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

Inhoudsopgave

1. Gebruiksaanwijzing	19
1.1 Inleiding	19
1.2 Technische informatie	19
1.3 Veiligheidsmaatregelen	20
2. Installatie en in gebruik nemen	20
2.1 Installatie gegevens	20
2.2 Het in gebruik nemen	21
3. Het gebruik	21
4. Onderhoud	22
4.1 Reiniging	22
4.1.1 Het melkreservoir	22
4.1.2 De kraan	23
4.1.3 De buitenkant	23

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit dit document mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Dit geldt ook voor de bijbehorende tekeningen en/of schema's.

De in dit document verstrekte informatie is gebaseerd op algemene gegevens aangaande de ons ten tijde van verschijnen bekende constructies, materiaaleigenschappen en werkmethoden, zodat wijzigingen worden voorbehouden. Om deze reden dienen de gegeven instructies slechts als richtlijn voor het installeren, gebruiken en onderhouden van het op de omslag van dit document vermelde apparaat.

Dit document is geldig voor het apparaat in standaard uitvoering. De fabrikant kan derhalve niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade voortvloeiend uit de van de standaard uitvoering afwijkende specificaties van het aan u geleverde apparaat.

Dit document is met alle mogelijke zorg samengesteld, maar de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele fouten in dit document of voor de gevolgen daarvan.

1. Gebruiksaanwijzing

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voor een goed en veilig gebruik van de melkwarmers.

1.1 Inleiding

De melkwarmers, modellen HM 505, HM 510 en HM 520 zijn apparaten die werken volgens het au-bain-marie systeem d.w.z. dat het melkreservoir in een ketel (mantel) met heet water hangt. Het water in deze mantel wordt door middel van een thermostaat-geregeld-element op de ingestelde temperatuur gehouden.

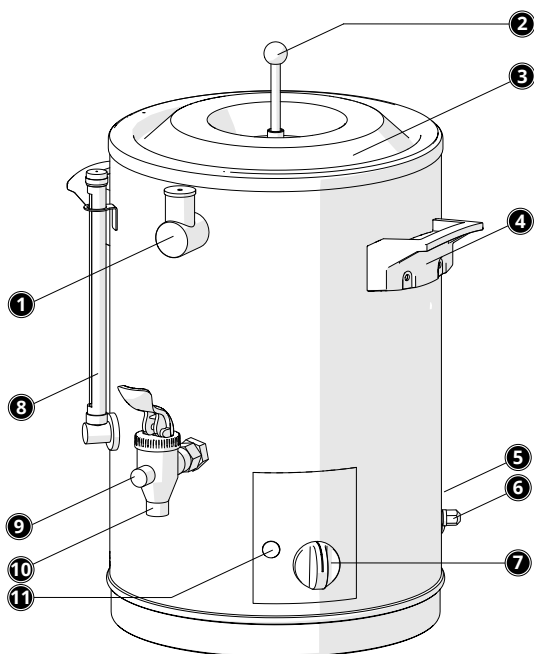
De thermostaat kan met een knop aan de buitenzijde op de juiste temperatuur worden ingesteld. Ook kan met deze knop het gehele apparaat worden uitgeschakeld.

Voor een goed functioneren van het apparaat is het van belang dat het water in de mantel op het juiste peil blijft. Dit kan via het peilglas gecontroleerd worden.

In het geval dat er onverhoopt toch te weinig water in de mantel zit, zorgt een aan de buitenkant te resetten beveiliging ervoor, dat oververhitting wordt voorkomen.

Een peilstok met kelk, welke op de melk rust, geeft de hoeveelheid melk aan die zich in het apparaat bevindt.

NL



1. ingietopening voor het water
2. deksel met peilstok
3. buitenkant van de watermantel
4. handvatten
5. snoer invoer met aansluitsnoer
6. resetknop droogkookbeveiliging
7. aan/uit- en instelknop
8. peilglas
9. dop
10. aftapkraan
11. indicatielampje

De machine wordt geleverd met de volgende toebehoren:

- deksel met peilstok
- afwasborstel
- peilglasborstel

1.2 Technische informatie

	HM 505	HM 510	HM 520
inhoud	5 liter	10 liter	20 liter
melk temperatuur	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
spanning 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
vermogen 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W
spanning 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
vermogen 2	-	3000 W	3000 W
waterinhoud mantel	± 3 liter	± 5,5 liter	± 9,5 liter

1.3 Veiligheidsmaatregelen

Bij het gebruik van het apparaat dienen de volgende regels in acht te worden genomen.

1. Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet.
2. Verplaats het apparaat niet wanneer het met melk en heet water (In de mantel) is gevuld.
3. Omdat melk een bederfelijk product is, moet men dit niet langer dan strikt noodzakelijk in het reservoir laten zitten.
4. Maak het melkreservoir en alle delen die met de melk in aanraking komen na ieder gebruik goed schoon (HYGIËNE).
5. Blijf tijdens onderhoudswerkzaamheden, zoals reinigen e.d. in de buurt van het apparaat.
6. Het apparaat mag nooit in water worden ondergedompeld.
7. Was na gebruik van een sterk reinigingsmiddel de handen .
8. Neem bij het installeren de plaatselijk geldende regels en normen in acht.
9. Het apparaat dient elektrisch goed geaard te worden.
10. Er blijft normaal altijd water in het apparaat achter, houd hier rekening mee als het apparaat in een ruimte geplaatst wordt waar de temperatuur beneden 0°C kan dalen.
11. Wanneer het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt of in geval van een defect, is het aan te bevelen de stekker uit het stopcontact te halen.
12. Laat alle reparatiewerkzaamheden over aan een erkend vakman.

2. Installatie en in gebruik nemen

Neem bij het installeren en in gebruik nemen van de melkwarmer de waarschuwingen zoals gegeven in "1.3 Veiligheidsmaatregelen" (punt 2, 8, 9, 10 en 12) in acht.

2.1 Installatie gegevens

Plaats de melkwarmer op een stevige vlakke ondergrond. Zorg er hierbij voor dat de stekker in het stopcontact gestoken kan worden.

Aan de melkwarmer is standaard een snoer met een aangegoten stekker bevestigd. Indien deze stekker is voorzien van een ingebouwde zekering (13A) dan mag deze nooit worden gebruikt als het beschermkap van de zekering niet is aangebracht.

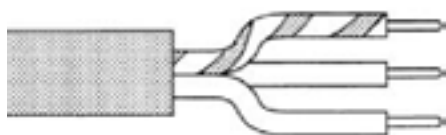
In het geval dat de gemonteerde stekker niet in uw stopcontact past, moet deze er afgeknipt worden en door een passende stekker vervangen worden. De verwijderde stekker moet weggegooid worden, omdat deze gevaar kan opleveren indien hij in een stopcontact wordt gestoken.

Voor het aanbrengen van een nieuwe stekker moeten de volgende aanwijzingen in acht genomen te worden.

1. De groen/geel gekleurde ader (aarde) moet aangesloten worden aan de klem die gemerkt is met de letter E, het aarde symbool ($\perp$) of die groen of groen/geel gekleurd is.
2. De blauw gekleurde ader (nul) moet aangesloten worden aan de klem die gemerkt is met de letter N of O of die zwart gekleurd is
3. De overgebleven bruine of zwarte ader moet aangesloten worden aan de Idem die gemerkt is met de letter L, F of P of die rood gekleurd is.

BELANGRIJK

► Bij het 3 aderige netsnoer zijn de aders volgens de onderstaande codes gekleurd:



groen en geel

blauw

bruin of zwart

• aarde

• nul

• fase

2.2 Het in gebruik nemen

Voor het in gebruik nemen van een nieuw apparaat dienen de volgende handelingen te worden verricht:

1. Maak het melkreservoir en alle delen die met de melk in aanraking komen goed schoon met een reinigingsmiddel en borstel. Vergeet hierbij niet om ook de kraan goed te reinigen, door een hoeveelheid reinigingsmiddel uit het reservoir af te tappen.
2. Spoel na het schoonmaken het reservoir en alle schoongemaakte delen goed met heet water, om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
Spoel ook de kraan door heet water uit het reservoir af te tappen.
3. Zet het apparaat op zijn plaats.
4. Verwijder de stop uit de water ingietopening van de mantel en vul deze met water tot de bovenste streep op het peilglas. Breng de stop weer aan in de opening.

Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

3. Het gebruik

Neem tijdens het gebruik de waarschuwingen zoals gegeven in “1.3 Veiligheidsmaatregelen” (punt 1, 2, 3 en 4.) in acht.

1. Spoel het melkreservoir voor gebruik goed om met veel heet water. Tap ook een deel af via de kraan zodat ook deze goed gespoeld wordt.
2. Controleer of er nog voldoende water in de mantel aanwezig is. Dit niveau moet tussen de twee strepen (op het peilglas) liggen. Ligt het onder de onderste streep dan moet men water bijvullen tot het peil weer bij de bovenste streep ligt.
3. Spoel ook alle overige delen die met de melk in aanraking zullen komen (deksel, peilstok e.d.) goed af met veel heet water.
4. Vul het melkreservoir met melk.
5. Plaats het deksel met de peilstok terug op het reservoir.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Zet het apparaat aan en stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur, door de knop tot de juiste waarde te verdraaien. Het indicatielampje gaat branden.
8. Wanneer het indicatielampje dooft is de melk op temperatuur. Men kan dit nu goed doorroeren door de peilstok enige malen op en neer te bewegen. De laatste maal moet de peilstok zover mogelijk naar boven worden gehaald. Laat deze daarna rustig zakken tot de kelk op de melk rust.
9. Na ieder gebruik dient men het melkreservoir, de aftapkraan en alle met de melk in aanraking komende delen grondig schoon te maken.

4. Onderhoud

WAARSCHUWING

- *Neem bij onderhoudswerkzaamheden altijd de waarschuwingen, zoals gegeven bij "1.3 Veiligheidsmaatregelen" (punt 1, 2, 5, 6 en 7), in acht. Blijf bij het apparaat tijdens de reinigingsprocedure, om abusievelijk consumptie van het schoonmaakmiddel tegen te gaan.*

4.1 Reiniging

NL

Melk is een bederfelijk product, daarom is het noodzakelijk het melkreservoir en alle delen die met de melk in aanraking komen, na ieder gebruik goed en op een hygiënisch verantwoorde wijze schoon te maken.

Het reservoir kan schoongemaakt worden met een gewoon schoonmaak- of afwasmiddel. Het is echter aan te bevelen hiervoor een speciaal reinigingsmiddel voor melkkokers of het door ons beproefde reinigingsmiddel, CLEANER, te gebruiken.

Lees ook de instructies op de verpakking van het schoonmaakmiddel, indien van de genoemde middelen gebruik wordt gemaakt.

4.1.1 Het melkreservoir

Voor het goed schoonmaken van het reservoir kan men als volgt te werk gaan:

1. Laat alle nog aanwezige melk uit het reservoir lopen.
2. Vul het gehele reservoir met water en voeg hieraan de op de verpakking voorgeschreven hoeveelheid reinigingsmiddel toe.
3. Plaats het deksel op het reservoir. Zorg ervoor dat de kelk aan de peilstok geheel onder water komt, door deze schuin in het water te dompelen.
4. Schakel het apparaat in en laat het geheel zolang weken tot de aanslag zonder al te veel moeite met een afwasborstel verwijderd kan worden (na ca. 30 min. tot 1 uur). Tijdens het waken moet er ook regelmatig ca. een halve liter water via de kraan worden afgetapt en weer in het reservoir worden terug gegoten, zodat ook de aanslag in de aftapkraan goed los weekt.
5. Na het waken moet alle aanslag op de wanden van het reservoir en op alle met de melk in aanraking komende delen worden verwijderd. Dit kan met de borstel (deze heeft aan de achterkant een rand om mee te schrapen) of een schuurspons.
6. Schakel het apparaat uit en leeg het melkreservoir via de aftapkraan.

OPMERKING

- *Wanneer de kraan verstopt raakt, moet deze worden gereinigd zoals in de volgende paragraaf (DE KRAAN) is aangegeven.*
7. Spoel nu alle losse delen goed af met heet water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.
 8. Vul het melkreservoir geheel met heet water en tap dit via de kraan weer af. Spoel op deze wijze het reservoir minimaal drie maal door.
 9. Maak nu alle delen zo goed mogelijk droog.

4.1.2 De kraan

Het is sterk aan te bevelen de kraan regelmatig extra te reinigen. Hiervoor kan men de bijgeleverde peilglasborstel gebruiken.

Voor het schoonmaken van de aftapkraan kunnen de volgende instructies worden gevolgd.

1. Draai de kap met het sluitmechanisme los en verwijder deze.
2. Verwijder de dop aan de voorkant van de kraan.

LET OP

- *Het eventueel nog in het reservoir aanwezige (hete) water zal bij het verwijderen van de dop recht naar voren spuiten. Houd hier rekening mee.*

3. Met de speciale borstel kunnen nu de verbindingspijp met het reservoir en het kraanhuis zelf van binnen goed schoongemaakt worden. Gebruik hiervoor weer een goed reinigingsmiddel.

LET OP

- *Verwijder ook alle aanslag van de schroefdraad van de kap en de dop.*

4. Na het schoonmaken en het verwijderen van alle aanslag uit de pijp en het kraanhuis dienen deze goed gespoeld te worden met veel heet water. Vergeet niet om ook de schroefdraad van de kap en de dop goed schoon te spoelen.
5. Ook de binnenkant van de dop en de binnenkant van de kap met het sluitmechanisme moeten nu goed schoongemaakt worden, waarna ook deze goed afgespoeld moeten worden met veel heet water.

LET OP

- *Zorg ervoor dat er geen resten van het schoonmaakmiddel in het sluitmechanisme achterblijven.*

6. Monteer na het schoonmaken en spoelen de kap met het sluitmechanisme weer op de kraan en draai de dop weer op de voorkant.

4.1.3 De buitenkant

Het schoonmaken van de buitenkant kan op eenvoudige wijze met een vochtige doek gebeuren, eventueel met wat reinigingsmiddel. Het is echter sterk af te raden hiervoor een schuurspons of een schurend middel te gebruiken, daar dit altijd krassen achterlaat. Naast het na ieder gebruik goed schoonmaken van het apparaat en alle toebehoren heeft de melkwarmer geen onderhoud nodig. Met vragen of klachten kunt u zich wenden tot uw dealer.

Podgrzewacze do mleka HM 505, HM 510 i HM 520

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

Spis treści

1. Instrukcja obsługi	25
1.1 Wstęp	25
1.2 Dane techniczne	25
1.3 Środki ostrożności	26
2. Instalacja i procedura wstępnej eksploatacji	26
2.1 Dane dotyczące instalacji	26
2.2 Procedura wstępnej operacji	27
3. Eksploatacja	27
4. Konserwacja	28
4.1 Czyszczenie	28
4.1.1 Zbiornik na mleko	28
4.1.2 Kran	29
4.1.3 Obudowa	29

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Żadna część tego dokumentu nie może być kopiowana, ani publikowana za pomocą druku, fotokopii, mikrofilmów lub innymi metodami, bez wcześniejszego uzyskania pisemnej zgody producenta. Dotyczy to również załączonych rysunków i wykresów.

Informacje w tym dokumencie są oparte na danych zebranych w chwili publikacji i dotyczą wyglądu, charakterystyki materiału oraz metod pracy. Informacje zawarte w tym dokumencie mogą ulec zmianie.

Z tego względu przedstawione instrukcje należy traktować jedynie jako zbiór wytycznych dotyczących instalowania, konserwowania oraz naprawy maszyny pokazanej na okładce.

Dokument dotyczy standardowej wersji maszyny.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z własności odbiegających od dostarczonej Państwu standardowej wersji urządzenia.

Dokument został przygotowany z największą troską. Producent nie może jednak ponosić odpowiedzialności za błędy zawarte w tym dokumencie ani jakiegokolwiek konsekwencje, które mogą wynikać z tych błędów.

1. Instrukcja obsługi

Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną obsługę podgrzewacza do mleka, przeczytaj uważnie poniższe instrukcje.

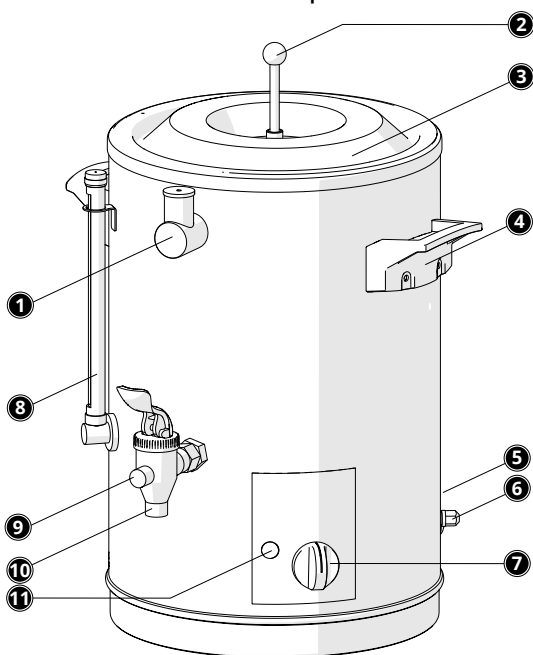
1.1 Wstęp

Modele HM 505, HM 510 i HM 520, to podgrzewacze do mleka z systemem „kąpeli wodnej”- „bain-marie”, nad którym jest zawieszony zbiornik mleka. Termostat utrzymuje wodę w dolnym naczyniu łaźni wodnej na wybranej temperaturze.

Temperaturę termostatu można ustawić poprzez pokrętło zewnętrzne, które może również służyć do wyłączania całego urządzenia. Aby urządzenie funkcjonowało prawidłowo, woda w łaźni wodnej musi być utrzymywana na odpowiednim poziomie, który może być sprawdzany za pomocą wskaźnika poziomu wody.

Jeżeli poziom wody jest niewystarczający, (co jest mało prawdopodobne), wówczas urządzenie zabezpieczające nie dopuszcza do przegrzania urządzenia, które można zresetować po zewnętrznej stronie podgrzewacza.

Próbnik ze wskaźnikiem poziomu mleka pozostaje na powierzchni mleka.



1. wlot wody
2. pokrywa ze wskaźnikiem poziomu mleka
3. obudowa łaźni wodnej
4. uchwyty
5. wlot przewodu z podłączeniem kabla
6. pokrętło do resetowania zabezpieczenia przed suchym wrzeniem
7. włącznik/wyłącznik i pokrętło regulacyjne
8. wskaźnik poziomu
9. pokrywa
10. kurek
11. światelko kontrolne

Urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:

- pokrywa ze wskaźnikiem poziomu mleka
- szczotka do mycia naczyń
- szczotka do wskaźnika poziomu

1.2 Dane techniczne

	HM 505	HM 510	HM 520
pojemność	5 litrów	10 litrów	20 litrów
temperatura mleka	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
napięcie 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
moc 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W
napięcie 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
moc 2	-	3000 W	3000 W
pojemność wody (łaźni)	± 3 litry	± 5.5 litra	± 9.5 litra

1.3 Środki ostrożności

Podczas korzystania z urządzenia, należy mieć na uwadze:

1. Urządzenie nagrzewa się w czasie użytkowania.
2. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest ono wypełnione mlekiem lub gorącą wodą (łąźnia).
3. Mleko jest produktem o krótkiej przydatności do spożycia, więc nie powinno być pozostawione w zbiorniku dłużej niż jest to absolutnie konieczne.
4. Po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić zbiornik na mleko i wszystkie elementy, które wchodzi z nim w kontakt (HIGIENA).
5. Prace konserwacyjne powinny odbywać się pod nadzorem (np. czyszczenie).
6. Urządzenie nie może być w całości zanurzane w wodzie.
7. Umyj ręce po czyszczeniu silnym środkiem czyszczącym.
8. Podczas instalacji urządzenia, należy stosować się do lokalnych przepisów i norm.
9. Instalacja elektryczna powinna być prawidłowo uziemiona.
10. Podczas normalnego użytkowania, zawsze pozostaje trochę wody w urządzeniu, należy mieć to na uwadze, jeśli urządzenie jest wystawione na temperatury poniżej 0 ° C.
11. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez jakiś czas, lub jeśli nie działa prawidłowo, wskazane jest, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka.
12. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika

2. Instalacja i procedura wstępnej eksploatacji

Podczas instalacji urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w pkt. 2, 8, 9, 10 i 12.

2.1 Dane dotyczące instalacji

Ustawić podgrzewacz do mleka na solidnej, równej powierzchni, gdzie może być podłączony do sieci elektrycznej.

Podgrzewacz do mleka jest wyposażony w standardowy kabel z wtyczką.

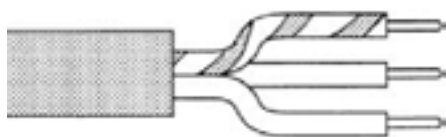
Jeśli wtyczka jest wyposażona we wbudowany bezpiecznik (13A), to może być używany dopiero po osłonięciu bezpiecznika. Jeśli załączona wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją odciąć i zastąpić odpowiednią wtyczką. Starą wtyczkę należy odpowiednio zutylizować.

Instalując nową wtyczkę zachowaj następujące kroki:

1. Żółto-zielony rdzeń (uziemienie), musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą E lub symbolem uziemienia ($\perp$) lub kolorem zielonym lub żółto-zielonym.
2. Niebieski rdzeń (neutralny) musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem czarnym.
3. Pozostały brązowy lub czarny (faza) musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem czerwonym.

WAŻNE

► Przewód zasilający o potrójnym rdzeniu jest oznaczony kolorami w następujący sposób:



zielono-żółty

niebieski

brązowy lub czarny

• uziemienie

• neutralny

• faza

2.2 Procedura wstępnej operacji

Następującą procedurę należy przestrzegać podczas eksploatacji urządzenia po raz pierwszy:

1. Pędzlem wraz ze środkiem czyszczącym dokładnie oczyścić zbiornik na mleko i wszystkie elementy, które wchodzi z nim w kontakt. Pamiętaj, aby także przepuścić niewielką ilość środka czyszczącego przez kranik zbiornika w celu jego oczyszczenia.
2. Po czyszczeniu, dokładnie wypłucz zbiornik i wszystkie jego części gorącą wodą, w celu usunięcia jakichkolwiek pozostałości środka czyszczącego. Przepłucz kranik przez zlanie gorącej wody ze zbiornika.
3. Ustaw urządzenie w wyznaczonym miejscu.
4. Usuń korek od wlewu wody i napełnij pojemnik łaźni wodą do najwyższej linii na wskaźniku poziomym. Wymień korek

Urządzenie jest gotowe do użycia.

PL

3. Eksploatacja

Podczas korzystania z urządzenia, należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w pkt. 1, 2, 3 i 4.

1. Przed użyciem zbiornik mleka należy dokładnie przepłukać ciepłą wodą. Przepuść część wody poprzez kranik tak by i zawór został właściwie przepłukany.
2. Sprawdź, czy ilość wody w łaźni jest wystarczająca. Linia poziomu powinna znajdować się pomiędzy dwoma liniami na wskaźniku poziomym. Jeżeli poziom wody jest poniżej dolnej linii, należy uzupełnić wodę ponad najwyższą linię wskaźnika.
3. Należy dokładnie przepłukać wszystkie pozostałe części, które wchodzi w kontakt z mlekiem ciepłą wodą (pokrywa, wskaźnik poziomu mleka, itp.).
4. Napełnić zbiornik z mlekiem.
5. Zdjąć pokrywę i założyć wskaźnik poziomu na zbiornik.
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
7. Włączyć urządzenie i przekręcając pokrętło ustawić termostat na wymaganą temperaturę. Zapali się światelko kontrolki.
8. Gdy lampka kontrolna zgaśnie, oznacza to, że mleko osiągnęło wymaganą temperaturę. Można teraz zamieszać mleko przesuwając miernik poziomu kilka razy w górę i w dół. Na koniec, wskaźnik poziomu mleka należy podnieść tak wysoko, jak to możliwe, tak by mógł delikatnie opaść na jego powierzchnię.
9. Po użyciu, zbiornik mleka, zawór, oraz pozostałe elementy, które wchodzi w kontakt z mlekiem powinny być dokładnie umyte.

4. Konserwacja

OSTRZEŻENIE

- ▶ Podczas prac konserwacyjnych, należy zawsze pamiętać, aby postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi we wstępie (pkt. 1, 2, 5, 6 i 7). Należy nadzorować proces czyszczenia, aby upewnić się, że środek czyszczący jest prawidłowo stosowany.

4.1 Czyszczenie

Mleko jest produktem o krótkiej przydatności do spożycia, więc jest konieczne, aby dokładnie oczyścić zbiornik na mleko wraz z wszystkimi częściami, które się z nim stykają po każdym użyciu. Zbiornik może być przemyty za pomocą zwykłego środka czyszczącego lub detergentu, jest jednak wskazane, aby użyć specjalnego środka czyszczącego do podgrzewaczy mlecznych lub środka czyszczącego CLEANER, przetestowany i zatwierdzony przez nas. Pamiętaj, aby zapoznać się z instrukcją na opakowaniu środka czyszczącego.

4.1.1 Zbiornik na mleko

Aby oczyścić zbiornik prawidłowo, wykonaj następujące czynności:

1. Opróżnij mleko ze zbiornika.
2. Napełnij cały zbiornik wodą i dodaj odpowiednią ilość środka czyszczącego (zgodnie ze wskazaniami na opakowaniu).
3. Umieść pokrywę na zbiorniku. Zanurz wskaźnik poziomu mleka pod kątem, aby upewnić się, że pojemniczek jest całkowicie pod wodą.
4. Włącz urządzenie i odstaw, aż osad będzie łatwy do usunięcia szczotką do mycia naczyń (30 - 60 min.).
Co jakiś czas podczas moczenia, przepuść mniej więcej pół litra wody przez zawór kranu, tak, aby odmoczyć także osad w kranie.
5. Po namoczeniu, usunąć cały osad. Może to być wykonane za pomocą pędzla, który ma z tyłu skrobak lub za pomocą wkładki czyszczącej.
6. Wyłącz urządzenie i opróżnić zbiornik poprzez zawór kranu.

UWAGA

- ▶ Gdy zawór jest zablokowany, należy go oczyścić, jak podano w poniższej instrukcji (kran).
7. Następnie dokładnie wypłucz wszystkie ruchome części ciepłą wodą, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
 8. Napełnij zbiornik mleka całkowicie gorącą wodą i opróżnić go ponownie za pomocą kranu. W ten sposób przepłucz zbiornik, co najmniej trzy razy.
 9. Teraz osusz wszystkie elementy, tak dokładnie jak to możliwe

4.1.2 Kran

Jest wskazane, by czyścić kran regularnie. W tym celu można użyć szczotki wskaźnika poziomu, który jest dołączony do urządzenia.

Aby wyczyścić zawór, postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej

1. Poluzuj blokadę pokrywy i zdejmij ją.
2. Wyjmij korek z przodu zaworu.

UWAGA

- ▶ *Należy pamiętać, że jakakolwiek gorąca woda pozostająca w zbiorniku gwałtownie wycieknie po usunięciu korka.*

3. Rura łącząca zbiornik, jak również sama obudowa kranu, mogą teraz być dokładnie oczyszczone od wewnątrz za pomocą specjalnej szczotki. Użyj dobrego środka czyszczącego.

UWAGA

- ▶ *Pamiętaj, aby usunąć wszystkie osady z pokrywy oraz wtyczki.*

4. Po oczyszczeniu wszystkich elementów, i usunięciu całego osadu z rur, zaworów i kurków, powinny być one dokładnie przepłukane gorącą wodą. Pamiętaj również o przemyciu kabla.
5. Wnętrze korka i pokrywy z mechanizmem blokującym powinny być dokładnie oczyszczone i wypłukane ciepłą wodą.

UWAGA

- ▶ *Upewnij się, że nie ma żadnych pozostałości środka czyszczącego w mechanizmie blokującym.*

6. Po zakończeniu czyszczenia i płukania, umieścić korek z blokadą z powrotem na kranie.

4.1.3 Obudowa

Stronę zewnętrzną urządzenia można łatwo czyścić wilgotną szmatką. Można użyć detergentu, jednak stanowczo odradza się używanie szorstkich myjek lub środków do szorowania, które pozostawią rysy na obudowie. Poza gruntownym czyszczeniem urządzenia wraz z wszystkimi akcesoriami po każdym użyciu, podgrzewacz na mleko nie wymaga dodatkowych zabiegów. W razie jakichkolwiek dodatkowych pytań należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem

Scaldalatte HM505, HM510 e HM520

MANUALE OPERATIVO

IT

Indice dei contenuti

1. Istruzioni operative	31
1.1 Introduzione	31
1.2 Dati tecnici	31
1.3 Precauzioni di sicurezza	32
2. Installazione e procedura di accensione iniziale	32
2.1 Installazione	32
2.2 Procedura di primo utilizzo	33
3. Utilizzo	33
4. Manutenzione	34
4.1 Pulizia	34
4.1.1 Contenitore del latte	34
4.1.2 Rubinetto	35
4.1.3 Esterno	35

Tutti i diritti riservati.

È vietato riprodurre il presente documento, per intero o in parte, e a prescindere dal mezzo usato, compreso la fotocopia, microfilm o altri, senza previa autorizzazione scritta del fabbricante. Questo divieto si estende anche ai disegni e/o agli schemi inclusi.

Le informazioni riportate nel presente documento si basano sui dati che erano disponibili al momento della progettazione e sulle caratteristiche dei materiali e i metodi operativi pubblicati in tale momento, di conseguenza, questo documento è soggetto a modifiche.

Pertanto, le seguenti istruzioni devono essere considerate come una semplice guida per l'installazione, manutenzione e riparazione della macchina indicata in copertina.

Questo documento si riferisce alla versione standard della macchina.

Il fabbricante quindi non si assume alcuna responsabilità per qualsiasi eventuale danno dovuto a deviazioni delle specifiche dalla versione standard della macchina consegnata.

Il presente documento è stato compilato con la massima cura. Il fabbricante, nondimeno, non dovrà essere ritenuto responsabile per eventuali errori presenti nel documento né per le conseguenze che ne derivano.

1. Istruzioni operative

Per utilizzare lo scaldalatte correttamente e in sicurezza, leggere con attenzione le seguenti istruzioni.

1.1 Introduzione

Gli scaldalatte modello HM 505, HM 510 e HM 520 funzionano con il sistema a “bagnomaria”, dove il contenitore del latte è immerso in una *camicia* di acqua bollente. Un termostato mantiene l'acqua alla temperatura selezionata.

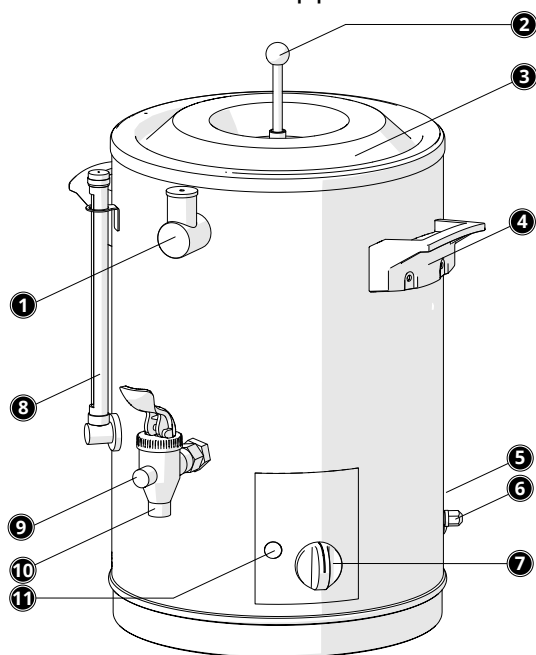
Il termostato può essere regolato alla temperatura desiderata tramite una manopola esterna, che può essere utilizzata anche per spegnere l'apparecchiatura.

Per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, l'acqua nella *camicia* dev'essere mantenuta al corretto livello, che può essere controllato attraverso l'indicatore di livello in vetro.

Qualora il livello dell'acqua dovesse essere insufficiente, una protezione ripristinabile dall'esterno dell'apparecchiatura previene il surriscaldamento.

Un'astina di livello con una coppetta che galleggia sulla superficie del latte, mostra la quantità di latte contenuta nell'apparecchiatura.

IT



1. ingresso acqua
2. coperchio con astina di livello
3. esterno del bagnomaria
4. maniglie
5. ingresso cavo di alimentazione (con cavo e spina)
6. pulsante di ripristino della protezione di ebollizione a secco
7. manopola ON/OFF e regolazione temperatura
8. indicatore livello acqua
9. tappo zigrinato
10. rubinetto
11. spia di funzionamento

I seguenti accessori vengono forniti con l'apparecchiatura:

- coperchio con astina di livello
- spazzola per il lavaggio
- scovolino per l'indicatore di livello acqua

1.2 Dati tecnici

	HM 505	HM 510	HM520
capacità	5 litri	10 litri	20 litri
temperatura del latte	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
tensione 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
potenza 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W
tensione 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
potenza 2	-	3000 W	3000 W
capacità acqua (<i>camicia</i>)	± 3 litri	± 5.5 litri	± 9.5 litri

1.3 Precauzioni di sicurezza

Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, ricordarsi delle seguenti indicazioni:

1. L'apparecchiatura diventa molto calda durante l'utilizzo.
2. Non movimentare l'apparecchiatura mentre è piena di latte e acqua bollente (nella camicia).
3. Poiché il latte è un prodotto deperibile, non lasciarlo nella macchina oltre il tempo strettamente necessario.
4. Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il contenitore del latte e tutte le parti che entrano in contatto con il latte stesso (IGIENE).
5. Non lasciare incustodita l'apparecchiatura durante le operazioni di manutenzione/pulizia.
6. Non immergere l'apparecchiatura nell'acqua.
7. Sciacquare le mani dopo l'utilizzo di prodotti di pulizia aggressivi.
8. Durante l'installazione dell'apparecchiatura, assicurarsi del rispetto di normative e regolamenti locali.
9. Il sistema elettrico dell'apparecchiatura deve essere correttamente collegato a terra.
10. Nel normale utilizzo, dell'acqua rimane all'interno dell'apparecchiatura; tenerlo in considerazione se viene esposta a temperature pari o inferiori a 0°C.
11. Qualora si preveda un prolungato periodo di inutilizzo o se l'apparecchiatura non funziona correttamente è consigliabile scollegare la spina dalla presa.
12. Qualsiasi intervento di riparazione dovrà essere eseguito da un tecnico qualificato.

2. Installazione e procedura di accensione iniziale

Durante l'installazione dell'apparecchiatura ed il suo primo utilizzo, ricordarsi delle indicazioni riportate qui sopra (punti 2, 8, 9, 10, e 12 in particolare).

2.1 Installazione

Posizionare lo scaldalatte su una superficie piana e stabile e dove possa essere agevolmente collegato alla rete elettrica.

Lo scaldalatte è fornito con un cavo standard con spina integrata.

Nel caso di spine con fusibile integrato (13A), queste non devono essere utilizzate se il fusibile non è stato schermato.

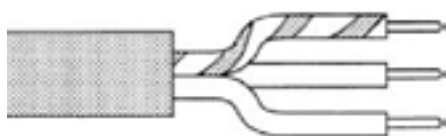
Se la spina integrata non è adatta alla presa disponibile, dev'essere tagliata e sostituita con una adatta. La vecchia spina dev'essere immediatamente smaltita, in quanto pericolosa se inserita in una presa.

Ricordare le seguenti istruzioni se si installa una nuova spina:

1. Il cavo giallo-verde (terra) dev'essere collegato al terminale marchiato con E o il simbolo della terra ($\perp$) o colorato giallo-verde.
2. Il cavo blu (neutro) dev'essere collegato al terminale marchiato con N o colorato di nero.
3. Il rimanente cavo marrone o nero (fase) dev'essere collegato al terminale marchiato con L, F o P o colorato di rosso.

IMPORTANTE

► Il cavo tripolare è colorato come segue:



- | | |
|----------------|----------|
| verde e giallo | • terra |
| blu | • neutro |
| marrone o nero | • fase |

2.2 Procedura di primo utilizzo

La seguente procedura è da seguire quando l'apparecchiatura viene utilizzata per la prima volta:

1. Pulire accuratamente il contenitore del latte e tutti i componenti che vengono in contatto con questo tramite idoneo detergente e la spazzola. Non dimenticare di spillare una piccola quantità di detergente dal contenitore, al fine di pulire anche i passaggi interni del rubinetto.
2. Dopo la pulizia risciacquare completamente il contenitore e tutte le parti pulite con acqua calda, in modo da rimuovere tutte le tracce di detergente.
Pulire l'interno del rubinetto spillando acqua calda dall'interno del contenitore.
3. Posizionare l'apparecchiatura.
4. Rimuovere il tappo dell'ingresso acqua e rabboccare il comparto del bagnomaria con acqua pulita fino al livello massimo, visibile attraverso l'apposito tubo di livello in vetro; riposizionare il tappo nell'ingresso dell'acqua.

L'apparecchiatura è ora pronta per l'uso.

3. Utilizzo

Durante l'utilizzo tenere sempre in considerazione le indicazioni riportate nell'introduzione (punti 1, 2, 3 e 4).

1. Prima dell'uso sciacquare completamente il contenitore del latte con abbondante acqua calda. Spillare un po' di acqua calda attraverso il rubinetto per pulirlo.
2. Verificare che il livello d'acqua nella *camicia* del bagnomaria sia sufficiente. Il livello dev'esse compreso tra le due indicazioni riportate sul tubo di livello in vetro. Se il livello dovesse essere inferiore al minimo, rabboccare fino al livello massimo.
3. Sciacquare tutte le altre parti che vanno in contatto con il latte (coperchio, astina di livello ecc.) con abbondante acqua calda.
4. Rabboccare il contenitore del latte con il latte fresco.
5. Riposizionare il coperchio con l'astina di livello sopra il contenitore.
6. Inserire la spina nella presa.
7. Accendere l'apparecchiatura e regolare il termostato alla temperatura desiderata ruotando l'apposita manopola. La lampada spia 8 (fig. 1) si accenderà.
8. Quando il latte avrà raggiunto la temperatura desiderata, la lampada spia si spegnerà.. Il latte può ora essere mescolato per uniformare la temperatura muovendo su e giù alcune volte l'astina di livello. Infine sollevare completamente l'astina di livello, quindi accompagnarla nella discesa in modo da permettere alla coppetta di appoggiarsi delicatamente e galleggiare sulla superficie del latte.
9. Dopo l'utilizzo il contenitore del latte, il rubinetto e tutti i componenti in contatto con il latte devono essere completamente puliti..

4. Manutenzione

ATTENZIONE!

- *Durante i lavori di manutenzione, le misure precauzionali descritte in ""1.3 Precauzioni di sicurezza"" (sezioni 1, 2, 5, 6 e 7) devono essere sempre osservate.
Non lasciare l'apparecchiatura incustodita e assicurarsi che il detergente sia utilizzato correttamente.*

4.1 Pulizia

Poiché il latte è un prodotto deperibile, è necessario pulire e igienizzare completamente il contenitore e tutti i componenti che entrano in contatto con il latte dopo ogni utilizzo. Sebbene il serbatoio possa essere pulito con un normale detergente, è comunque consigliabile utilizzare un detergente specifico per cuocilatte o CLEANER, un detergente testato e approvato da Bravilor Bonamat.

Accertarsi di aver letto le istruzioni sulla confezione del detergente prima di utilizzarlo.

4.1.1 Contenitore del latte

Per pulire il contenitore procedere come segue:

1. Svuotare completamente il contenitore dal latte.
2. Rabboccarlo completamente con acqua e aggiungere la corretta quantità di detergente (come indicato sulla confezione).
3. Posizionare il coperchio sul contenitore. Immergere l'astina di livello tenendola inclinata, in modo che la coppa all'estremità resti completamente immersa nell'acqua.
4. Accendere l'apparecchiatura e attendere finché i depositi possano essere agevolmente rimossi con una spazzola (30 - 60 min.).
Durante la fase di ammollo, spillare di tanto in tanto mezzo litro d'acqua dal rubinetto e versarlo nuovamente nel contenitore, per ammorbidire anche i depositi nel rubinetto.
5. Dopo l'ammollo, tutti i depositi sulle pareti del contenitore e sui componenti in contatto con il latte devono essere rimossi. Questo può essere fatto con la spazzola, che ha un raschietto nella parte posteriore, o con una spugna.
6. Spegnerne l'apparecchiatura e svuotare il contenitore attraverso il rubinetto.

ATTENZIONE!

- *Se il rubinetto è bloccato, può essere pulito come indicato nel paragrafo seguente (RUBINETTO).*
7. Risciacquare ora completamente tutte le parti rimovibili con acqua calda, per rimuovere ogni traccia di detergente.
 8. Riempire completamente il contenitore del latte con acqua calda e svuotarlo nuovamente attraverso il rubinetto. Sciacquare il contenitore in questo modo almeno tre volte.
 9. Asciugare tutti i componenti nel modo più accurato possibile.

4.1.2 Rubinetto

È consigliabile dedicare al rubinetto una pulizia extra ad intervalli regolari. Lo scovolino in dotazione per il tubo di livello può essere utilizzato per questo scopo.

Per pulire il rubinetto, seguire le istruzioni qui sotto:

1. Allentare il cappuccio con il meccanismo dell'otturatore e rimuoverlo.
2. Rimuovere il tappo zigrinato sul fronte del rubinetto.

ATTENZIONE!

- *Tener conto che una piccola quantità di acqua (calda) rimasta nel contenitore fuoriuscirà quando il tappo viene rimosso.*

3. Il tubo di collegamento al serbatoio, così come lo stesso alloggiamento del rubinetto, possono ora essere puliti a fondo all'interno con lo scovolino. Utilizzare un detergente idoneo per questo scopo.

ATTENZIONE!

- *Assicurarsi di rimuovere tutti i depositi/incrostazioni dal cappuccio e dalla filettatura.*

4. Una volta che sono stati puliti e tutti i depositi sono stati rimossi, il tubo e l'alloggiamento del rubinetto devono essere sciacquati accuratamente con abbondante acqua calda. Non dimenticare di sciacquare bene anche il cappuccio e le filettature.
5. Anche l'interno del tappo zigrinato e del cappuccio con il meccanismo dell'otturatore vanno puliti accuratamente, dopodiché vanno risciacquati con abbondante acqua calda.

ATTENZIONE!

- *Assicurarsi che non rimangano tracce di detergente nel meccanismo dell'otturatore.*

6. Dopo averli puliti e sciacquati, rimontare il cappuccio con l'otturatore e il tappo zigrinato sul rubinetto.

4.1.3 Esterno

L'esterno dell'apparecchiatura può essere facilmente pulito con un panno umido. Utilizzare un detergente solo se necessario, ma è sconsigliabile utilizzare pagliette o abrasivi, che inevitabilmente lasciano graffi. A parte un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e di tutti gli accessori dopo ogni utilizzo, lo scaldalatte non necessita di manutenzione.

In caso di domande o reclami, contattare il proprio rivenditore.

Scaldalatte HM505, HM510 e HM520

MANUALE OPERATIVO

PT

Indice dei contenuti

1. Instruções de operação	37
1.1 Introdução	37
1.2 Dados técnicos	37
1.3 Precauções de segurança	38
2. Instalação e procedimento operacional inicial	38
2.1 Dados de instalação	38
2.2 Procedimento operacional inicial	39
3. Operação	39
4. Manutenção	40
4.1 Limpeza	40
4.1.1 O reservatório de leite	40
4.1.2 A torneira	41
4.1.3 A parte externa	41

Tutti i diritti riservati.

È vietato riprodurre il presente documento, per intero o in parte, e a prescindere dal mezzo usato, compreso la fotocopia, microfilm o altri, senza previa autorizzazione scritta del fabbricante. Questo divieto si estende anche ai disegni e/o agli schemi inclusi.

Le informazioni riportate nel presente documento si basano sui dati che erano disponibili al momento della progettazione e sulle caratteristiche dei materiali e i metodi operativi pubblicati in tale momento, di conseguenza, questo documento è soggetto a modifiche.

Pertanto, le seguenti istruzioni devono essere considerate come una semplice guida per l'installazione, manutenzione e riparazione della macchina indicata in copertina.

Questo documento si riferisce alla versione standard della macchina.

Il fabbricante quindi non si assume alcuna responsabilità per qualsiasi eventuale danno dovuto a deviazioni delle specifiche dalla versione standard della macchina consegnata.

Il presente documento è stato compilato con la massima cura. Il fabbricante, nondimeno, non dovrà essere ritenuto responsabile per eventuali errori presenti nel documento né per le conseguenze che ne derivano.

1. Instruções de operação

Para operar o aquecedor de leite de forma adequada e segura, leia atentamente as instruções a seguir.

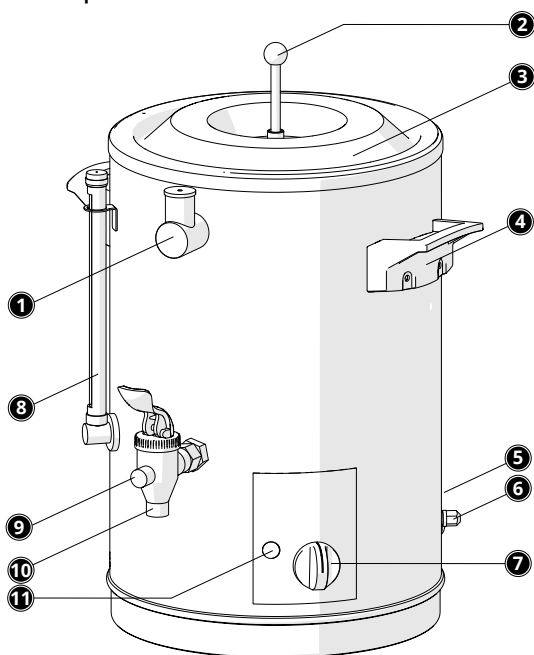
1.1 Introdução

Os aquecedores de leite dos modelos HM 505, HM 510 e HM 520 funcionam com o sistema “banho-maria” (panela dupla), no qual o reservatório de leite é suspenso em uma panela com água quente. Um termostato mantém a água na jaqueta na temperatura selecionada.

O termostato pode ser ajustado para a temperatura desejada com um botão externo, que também pode ser usado para desligar o aparelho inteiro.

Para que o aparelho funcione adequadamente, a água na jaqueta deve ser mantida no nível correto, que pode ser verificado por meio do medidor de nível.

No caso improvável de a água na camisa ser insuficiente, o superaquecimento é evitado por um dispositivo de segurança que pode ser reiniciado na parte externa do aparelho. Uma vareta com um pequeno copo que repousa sobre a superfície do leite mostra a quantidade de leite no aparelho.

PT

1. entrada para água
2. tampa com vareta de medição
3. parte externa da camisa de água
4. alças
5. entrada de cabo com cabo de
6. conexão
7. botão de reset para proteção contra fervura e secagem
8. botão liga/desliga e de ajuste medidor de nível
9. tampa
10. torneira
11. luz piloto

Os seguintes acessórios são fornecidos com o aparelho:

- tampa com vareta de medição
- escova para lavar louça
- escova para medidor de nível

1.2 Dados técnicos

	HM 505	HM 510	HM520
capacidade	5 litros	10 litros	20 litros
temperatura do leite	30° - 85 °C	30° - 85 °C	30° - 85 °C
tensão 1 (50/60Hz)	220 - 240 V~	220 - 240 V~	220 - 240 V~
potência 1	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W	2000 - 2380 W
tensão 2 (50/60Hz)	-	220 V~	220 V~
potência 2	-	3000 W	3000 W
jaqueta com teor de água	± 3 litros	± 5.5 litros	± 9.5 litros

1.3 Precauções de segurança

Ao usar o aparelho, as seguintes regras devem ser levadas em conta:

12. O aparelho fica muito quente quando está em uso.
13. Não mova o aparelho quando ele estiver cheio de leite e (na jaqueta) de água quente.
14. Como o leite é um produto perecível, ele não deve ser deixado no reservatório por mais tempo do que o estritamente necessário.
15. Após cada uso, limpe completamente o reservatório de leite e todos os componentes que entram em contato com o leite (HIGIENE).
16. Permaneça com o aparelho durante as operações de manutenção (como limpeza). O aparelho nunca deve ser imerso em água.
17. Lave as mãos depois de trabalhar com um agente de limpeza forte.
18. Ao instalar o aparelho, certifique-se de observar as normas e os padrões locais.
19. O sistema elétrico do aparelho deve ser adequadamente aterrado.
20. Em circunstâncias normais, alguma água sempre permanece no aparelho; lembre-se disso se o aparelho for exposto a temperaturas abaixo de 0°C.
21. Quando o aparelho não for usado por algum tempo ou se não estiver funcionando corretamente, é recomendável remover o plugue da tomada.
22. Todos os reparos devem ser realizados por um técnico qualificado.

2. Instalação e procedimento operacional inicial

Ao instalar o aparelho e operá-lo pela primeira vez, lembre-se das instruções acima (pontos 2, 8, 9, 10 e 12).

2.1 Dados de instalação

Posicione o aquecedor de leite em uma superfície sólida e nivelada onde possa ser conectado à rede elétrica.

O aquecedor de leite é fornecido com um cabo de modelo padrão e um plugue conectado.

Se o plugue tiver sido equipado com um fusível embutido (13A), ele não deve ser usado, a menos que o fusível tenha sido blindado.

Se o plugue conectado não se encaixar na tomada, ele deve ser cortado e substituído por um plugue adequado. O plugue antigo deve ser descartado, pois pode ser perigoso se inserido em uma tomada.

Tenha em mente as instruções a seguir ao instalar um novo plugue:

1. O núcleo amarelo-esverdeado (terra) deve ser conectado ao terminal marcado com a letra E ou com o símbolo de terra ($\perp$) ou com a cor verde ou amarelo-esverdeada.
2. O núcleo azul (neutro) deve ser conectado ao terminal marcado com a letra N ou O ou com a cor preta.
3. O núcleo marrom ou preto restante deve ser conectado ao terminal marcado com as letras L, F ou P ou com a cor vermelha.

IMPORTANTE

► A rede elétrica de núcleo triplo é codificada por cores da seguinte forma:



- | | |
|------------------------|----------|
| núcleo verde e amarelo | • terra |
| núcleo azul | • neutro |
| núcleo marrom ou preto | • fase |

2.2 Procedimento operacional inicial

Este é o procedimento a ser seguido quando o aparelho for usado pela primeira vez:

1. Limpe bem o reservatório de leite e todos os componentes que entram em contato com o leite com um agente de limpeza e uma escova. Não se esqueça de retirar uma pequena quantidade de agente de limpeza do reservatório para limpar a torneira adequadamente também.
2. Após a limpeza, enxágue bem o reservatório e todas as peças que foram limpas com água quente para remover todos os vestígios do agente de limpeza.
Enxágue também a torneira, retirando a água quente do reservatório.
3. Posicione o aparelho.
4. Remova a tampa da entrada de água e encha a jaqueta com água até a linha mais alta do medidor de nível. Recoloque a tampa.

O aparelho está pronto para ser usado.

3. Operação

Ao usar o aparelho, tenha em mente as instruções fornecidas na introdução (pontos 1, 2, 3 e 4). **PT**

1. Antes de usar, enxágue bem o reservatório de leite com bastante água quente. Retire um pouco da água da torneira para enxaguá-la adequadamente também.
2. Verifique se a água na jaqueta é suficiente. O nível deve estar entre as duas linhas do medidor de nível. Se o nível estiver abaixo da linha mais baixa, a água deve ser completada até a linha mais alta.
3. Enxágue bem todas as outras peças que entram em contato com o leite (tampa, vareta, etc.) com bastante água quente.
4. Encha o reservatório de leite com leite.
5. Recoloque a tampa com a vareta de medição no reservatório.
6. Coloque o plugue na tomada.
7. Ligue o aparelho e ajuste o termostato para a temperatura desejada, girando o botão para a configuração correta. A luz piloto acenderá.
8. Quando a luz piloto se apagar, o leite terá atingido a temperatura desejada. O leite agora pode ser mexido movendo a vareta algumas vezes para cima e para baixo. Por fim, a vareta deve ser levantada o máximo possível e, em seguida, deixada afundar suavemente até que o copo encoste na superfície do leite.
9. Após o uso, o reservatório de leite, a torneira e todos os componentes que entram em contato com o leite devem ser cuidadosamente limpos.

4. Manutenção

ADVERTÊNCIA

- ▶ Ao realizar o trabalho de manutenção, lembre-se sempre das instruções fornecidas na introdução (pontos 1, 2, 5, 6 e 7). Fique com o aparelho durante a limpeza para garantir que o agente de limpeza seja usado corretamente.

4.1 Limpeza

Como o leite é um produto perecível, é necessário limpar completamente e de forma higiênica o reservatório de leite e todos os componentes que entram em contato com o leite após cada uso. Embora o reservatório possa ser limpo com um limpador ou detergente comum, é aconselhável usar um agente de limpeza especial para fogões de leite ou o CLEANER, um agente de limpeza testado e aprovado por nós.

Não se esqueça de ler as instruções na embalagem do agente de limpeza que você usar.

4.1.1 O reservatório de leite

Para limpar o reservatório adequadamente, proceda da seguinte forma:

1. Esvazie o reservatório de todo o leite.
2. Encha todo o reservatório com água e adicione a quantidade correta de agente de limpeza (conforme indicado na embalagem).
3. Coloque a tampa no reservatório. Mergulhe a vareta em um ângulo para garantir que o copo fique completamente embaixo da água.
4. Ligue o aparelho e deixe-o em repouso até que a incrustação possa ser facilmente removida com uma escova de lavar louça (30 a 60 minutos).
5. orneira de vez em quando e despeje-o de volta no reservatório para que a incrustação na torneira também seja removida.
6. Após a imersão, todas as incrustações nas paredes do reservatório e em todos os componentes que entram em contato com o leite devem ser removidas. Isso pode ser feito com a escova, que tem um raspador na parte traseira, ou com um esfregão.
7. Desligue o aparelho e esvazie o reservatório pela torneira.

OBSERVAÇÃO

- ▶ Quando a torneira estiver entupida, ela deve ser limpa conforme indicado no parágrafo a seguir (A TORNEIRA).
8. Agora enxágue bem todas as peças removíveis com água quente para retirar todos os vestígios do agente de limpeza.
 9. Encha completamente o reservatório de leite com água quente e esvazie-o novamente pela torneira. Enxágue o reservatório dessa forma pelo menos três vezes.
 10. Agora seque todos os componentes da maneira mais completa possível.

4.1.2 A torneira

É muito recomendável fazer uma limpeza extra da torneira em intervalos regulares. A escova do medidor de nível fornecida com o aparelho pode ser usada para essa finalidade.

Para limpar a torneira, siga as instruções abaixo:

11. Solte a tampa com mecanismo de travamento e remova-a.

Remova o plugue na parte frontal da torneira.

ADVERTÊNCIA

- *Lembre-se de que qualquer água (quente) remanescente no reservatório sairá diretamente quando o plugue for removido.*

12. O tubo de conexão ao reservatório, bem como o próprio compartimento da torneira, podem ser limpos por dentro com a escova especial. Use um bom agente de limpeza para essa finalidade.

ADVERTÊNCIA

- *Remova também quaisquer depósitos das roscas e da tampa.*

13. Após a limpeza e a remoção de todas as incrustações, o tubo e o compartimento da torneira devem ser enxaguados com bastante água quente. Não se esqueça de enxaguar adequadamente também as roscas da tampa e do plugue.

14. A parte interna do plugue e da tampa com mecanismo de travamento também deve ser cuidadosamente limpa e, em seguida, enxaguada com água quente em abundância.

ADVERTÊNCIA

- *Certifique-se de que nenhum vestígio de agente de limpeza permaneça no mecanismo de travamento.*

15. Após a limpeza e o enxágue, coloque a tampa com mecanismo de travamento e o plugue de volta na torneira.

4.1.3 A parte externa

A parte externa do aparelho pode ser facilmente limpa com um pano úmido. Use um produto de limpeza, se necessário, mas não é aconselhável usar esfregões ou abrasivos, que inevitavelmente deixam arranhões no aparelho. Além da limpeza completa do aparelho e de todos os acessórios após cada uso, o aquecedor de leite não requer manutenção.

Se tiver dúvidas ou reclamações, entre em contato com o revendedor.

Brewing your coffee

S I N C E 1 9 4 8

