MT micro HOT

MANUALE D'ISTRUZIONI
OPERATOR'S MANUAL

ugolini®

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia - Italy dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che l'apparecchio DISTRIBUTORE DI BEVANDE CALDE - Marca: UGOLINI - Fabbricante: Milano Dispensers S.p.A. - Modelli: MT MICRO 1 HOT sono conformi alle seguenti Normative:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

In ottemperanza alle Direttive : 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We Milano Dispensers S.p.A. - Via Mario Ugolini 3 - 27010 Torrevecchia Pia - Pavia - Italy declare, under our responsibility, that the apparatus HOT DRINK DISPENSER - Trademark: UGOLINI - Manufacturer: Milano Dispensers S.p.A. - Model: MT MICRO 1 HOT are in conformity with the following Standards:

- EN60335-1 (2012) + A14 (2019)
- EN60335-2-24 (2010) + A2 (2019)
- EN60335-2-75 (2004) + A12 (2010)
- EN 55014-1 (2017)
- EN 55014-2 (2015)
- EN 61000-3-2 (2019); EN61000-3-3 (2013) + A1 (2019)

Following the provisions of the Directives : 2014/30/CE, 2014/35/CE, 2006/42/CE.

vedere targa dati sulla macchina
see data plate on the machine
voir la plaque sur l'appareil
siehe Dispenser Typenschild
ver la placa del distribuidor

(luogo ed anno di prod. - place and mfr. year - lieu et an de production
Produktionsort und Produktionsjahr - lugar y año de producción)

Milano Dispensers S.p.A.
L'Amministratore Delegato

I 4

GB 12

ELENCO RICAMBI - Disponibile in internet all'indirizzo : **http://www.ugolinispa.com/download**
SPARE PARTS LIST - Available on the Internet at : **http://www.ugolinispa.com/download**
LISTE DES PIECES DE RECHANGE - Sur le site Internet à l'adresse : **http://www.ugolinispa.com/download**
ERSATZTEILLISTE - Auf der Internet-Seite : **http://www.ugolinispa.com/download**
DESCRIPCION PIEZAS DE REPUESTO - En el sitio de Internet en : **http://www.ugolinispa.com/download**

Si dichiara la conformità alla normativa comunitaria sulla "Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nella costruzione di apparecchiature elettriche ed elettroniche", nella versione attuale, Direttiva 2015/863/UE.

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE, relativa allo "Smaltimento dei rifiuti", il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

We declare compliance with EU legislation on "Restrictions on the use of certain hazardous substances in the construction of electrical and electronic equipment", in the current version, Directive 2015/863 / EU.

Pursuant to Directive 2012/19 / EU, relating to "Waste disposal", the crossed out wheelie bin symbol applied to equipment or packaging means that the product should be collected separately from other types of waste at the end of its useful life. The separate collection of equipment that has reached the end of its life cycle is organised and managed by the manufacturer. A user that wishes to dispose of this product should therefore contact the manufacturer and follow the instructions given with respect to the separate collection of obsolete equipment.
Correct separate collection and the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of discarded equipment is of aid in avoiding possible negative effects for the environment and people's health and facilitates the re-use or recycling of the materials of which the equipment is made.
Illegal disposal of this product on part of the owner will give way to the application of administrative fines as provided by current laws.

Nous déclarons être en conformité avec la législation de l'UE sur les "Restrictions à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans la construction d'équipements électriques et électroniques", dans sa version actuelle, la Directive 2015/863 / EU.

Conformément à la directive 2012/19 / UE relative à "l'élimination des déchets", le symbole de la poubelle barrée indiqué sur l'appareil ou sur sa boîte indique qu'à la fin de sa vie utile ce produit doit être éliminé séparément des autres déchets et conformément aux lois en vigueur en la matière. La collecte différenciée de cet appareil à la fin de sa vie utile, est organisée et gérée par le producteur.
Par conséquent, lorsque l'utilisateur souhaitera jeter cet appareil il devra contacter le producteur et respecter le système que ce dernier aura mis en place pour réaliser la collecte différenciée des appareils arrivés à la fin de leur vie utile. La collecte différenciée correctement effectuée, suivie de l'envoi des appareils éliminés au recyclage, avec traitement et élimination des déchets dans le plus strict respect de l'environnement, est une procédure fondamentale qui contribue à éviter les possibles effets négatifs sur notre environnement et sur notre santé, et qui favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent ces appareils. L'élimination abusive de ce produit par son propriétaire comporte l'application de sanctions administratives sévères, prévues par la réglementation en vigueur.

Wir erklären die Einhaltung der EU-Gesetzgebung zu "Beschränkungen der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe beim Bau von Elektro- und Elektronikgeräten" in der aktuellen Fassung, Richtlinie 2015/863 / EU.

Gemäß der Richtlinie 2012/19 / EU über die "Abfallentsorgung",das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers auf der Packung gibt an, dass das Produkt zum Ende seiner Lebensdauer getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss. Die getrennte Abfallsammlung dieses Geräts am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet.
Der Nutzer, der das Gerät entsorgen möchte, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das dieser angewendet hat, um das Altgerät der getrennten Abfallsammlung zuzuführen. Eine angemessene Mülltrennung, die das Altgerät zur Wiederverwertung und umweltverträglichen Entsorgung führt, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.
Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Benutzer zieht die Anwendung der von der geltenden Richtlinie vorgesehenen Ordnungsstrafen nach sich.

Declaramos conformidad con la legislación de la UE sobre "Restricciones en el uso de ciertas sustancias peligrosas en la construcción de equipos eléctricos y electrónicos", en la versión actual, Directiva 2015/863 / UE.

De conformidad con la Directiva 2012/19 / UE, relativa a la "Eliminación de residuos", el símbolo del contenedor tachado que aparece impreso sobre el aparato o sobre su embalaje indica que al finalizar la vida útil del producto éste nunca debe depositarse junto al resto de residuos.
La recogida selectiva de este equipo cuando llegue al final de su vida útil la gestionará y organizará el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este equipo deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste haya adoptado para permitir la recogida selectiva del aparato que haya llegado al final de su vida útil. La recogida selectiva adecuada para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del equipo inservible, compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el equipo.
La eliminación inadecuada del producto por parte de su propietario comportará la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

GARANZIA

1. L'apparecchio è garantito per un periodo di dodici mesi dalla data di acquisto. Tale data viene certificata dalla ricevuta e/o fattura fiscale e/o da un documento attestante l'avvenuta consegna dell'apparecchio all'acquirente.

2. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione a condizione che: A- il difetto di funzionamento dell'apparecchio sia stato -a pena di decadenza- denunziato per iscritto dall'acquirente al produttore entro otto giorni dalla scoperta del difetto stesso; B-ove l'acquirente abbia diritto alla garanzia, sarà dovere di Ugolini s.p.a. provvedere -a sua insindacabile discrezione- alla sostituzione integrale dell'apparecchio, ovvero alla sostituzione o riparazione delle sole parti di esso riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.

3. Sono escluse dalla garanzia le parti dell'apparecchio aventi funzione estetica e/o ornamentale, nonché le parti che dovessero risultare difettose a causa -o per effetto- di circostanze non connesse a vizi di fabbricazione ovvero a negligenza, imperizia o trascuratezza nell'uso, installazione errata o, comunque, difforme rispetto le istruzioni fornite dal produttore, manutenzione errata o eseguita da personale non autorizzato da Ugolini s.p.a., o, comunque, effettuata in modo difforme rispetto alle istruzioni fornite dal produttore, (ivi) trasporto eseguito in modo inidoneo o, comunque, con modalità differenti rispetto quelle indicate dal produttore; sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione elettrica o idrica.

4. E' esclusa dalla garanzia la responsabilità del produttore per l'ipotesi in cui l'apparecchio determini la distruzione o il deterioramento di una cosa diversa dall'apparecchio stesso; è, inoltre, esclusa la responsabilità del produttore per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone e/o cose per effetto della -e/o in correlazione alla- mancata o inesatta osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni allegato all'apparecchio; nelle ipotesi in cui il produttore sia tenuto a rispondere dei danni subiti dall'acquirente, il risarcimento non potrà in ogni caso comportare, a carico di Ugolini s.p.a., un esborso superiore al prezzo versato dall'acquirente per l'acquisto del prodotto.

5. Sono escluse dalla garanzia anche tutte le spese di trasporto.

6. L'intervento di riparazione dell'apparecchio deve essere effettuato presso Ugolini s.p.a., ovvero presso uno dei laboratori autorizzati dalla medesima; le spese di trasporto, ed i rischi ad esso connessi, sono interamente a carico dell'acquirente; ove l'intervento di riparazione sia effettuato a domicilio, l'acquirente sarà tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore presso il produttore alla data dell'intervento.

7. Trascorsi dodici mesi dall'acquisto, decade il diritto di garanzia e l'assistenza verrà esplicata addebitando, oltre alle spese di manodopera, anche il costo delle parti sostituite e quelle di trasporto.

8. Sono esclusi la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.

9. E' escluso dalla garanzia l'apparecchio la cui targa di identificazione risulti manomessa, asportata o comunque in condizioni tali da non rendere possibile l'identificazione certa dell'apparecchio stesso.

10. Tale garanzia è valida solo nel territorio in cui l'acquirente ha la propria sede legale alla data dell'acquisto dell'apparecchio.

Questo apparecchio è coperto da uno o più dei seguenti brevetti e/o altre domande di brevetto depositate:
This dispenser is manufactured under one or more of the following U.S.patents and/or other pending patents:
Cet appareil est couvert par un ou plusieurs des brevets suivants et/ou autres demandes de brevet déposées:
Dieses Gerät ist durch eines oder mehrere der folgenden Patente und/oder andere eingetragene Patentanmeldungen geschützt:
Este aparato está cubierto por una o varias de las siguientes patentes y/o otras solicitudes de patente ya registradas:
US 2013,0263747 - US 2013,0152620 - US 2013,0098098 - US 2012,0234035 - US 6467,944 - US 5713,214 - US 6546,843 - DE 6010,0684
WO 2012,085692 - WO 2012,032425 - WO 2013,004687 - WO 2013,011078 - EP 2478,774 - EP 1155,622 - EP 0799,575 - EP 1162,168

1 CARATTERISTICHE TECNICHE

		MICRO HOT
Contenitori trasparenti smontabili	n	1
Capacità singolo contenitore, circa	l	3
Dimensioni:		
larghezza	cm	18
profondità	cm	47
altezza	cm	50
Peso netto, circa	kg	10
Peso lordo, circa	kg	12
Termostato regolabile	n	1
Livello di rumorosità inferiore a 70 dB (A)		

IMPORTANTE

Caratteristiche elettriche: leggere i dati riportati sulla targa di ogni singolo distributore; questa è situata nella parte inferiore del pannello frontale, dietro il cassetto raccogligocce. I numeri di matricola degli apparecchi (preceduti dal simbolo #) sono collocati sotto la macchina o, asportando i pannelli laterali, sul piano portaevaporatore. I dati riportati sulla targa sono sempre quelli a cui fare riferimento.

E' riservato il diritto di modifica senza preavviso.

2 INTRODUZIONE

E' necessario leggere attentamente questo libretto di istruzioni allo scopo di conoscere tutte le caratteristiche del distributore.
Come tutti i prodotti meccanici, anche questo distributore richiede pulizia e cura. Il suo buon funzionamento inoltre può essere compromesso da eventuali errori compiuti dall'operatore durante le fasi di smontaggio e pulizia. Per questo motivo è importante che le procedure di smontaggio, lavaggio, sanitizzazione e rimontaggio, essendo operazioni giornaliere, siano conosciute senza possibilità di errore a chi utilizza il distributore.

3 INSTALLAZIONE

1 Estrarre il distributore dall'imballo, che è consigliabile conservare per future necessità.

IMPORTANTE

Nelle operazioni di trasporto o sollevamento, il distributore non deve mai essere afferrato per i contenitori trasparenti o i cilindri. Il fabbricante non risponde dei danni provocati dalle suddette errate manovre.

2 Controllare che il distributore non abbia subito danni da trasporto. In caso contrario, provvedere immediatamente ad effettuare il reclamo presso il vettore.

3 Appoggiare il distributore su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo, **tenendo presente quanto detto all'avvertimento IMPORTANTE del precedente punto 1.**

4 Lasciare uno spazio libero di almeno 5 cm attorno a tutto il distributore per non ostacolare il flusso d'aria di raffreddamento.

5 Controllare la stabilità dell'apparecchio regolando eventualmente i piedini in altezza.

6 Prima di collegare elettricamente il distributore controllare che la tensione di rete sia quella corretta indicata in targa. Collegare il distributore a una rete monofase, servendosi di una presa completa di messa a terra secondo quanto stabilito dalle norme vigenti. Nel caso la disconnessione dell`apparecchio dalla rete elettrica sia affidata ad un interruttore onnipolare, tale interruttore deve garantire una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. Non usare prolunghe per collegare elettricamente l'apparecchio.

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra; in caso contrario è possibile causare shock elettrici alle persone o danneggiare il distributore.

7 Il distributore non esce prelavato e sanitizzato dalla fabbrica. Prima dell'uso esso deve essere smontato, lavato e sanitizzato seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 PULIZIA.

IMPORTANTE

Posizionare l'apparecchio in maniera tale che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile.

IMPORTANTE

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte o prive di esperienza solo in presenza di un adulto che ne garantisca la sorveglianza o che fornisca istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e ai possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

4 PER UN FUNZIONAMENTO SICURO E CORRETTO

1 **Non** usare il distributore prima di aver letto il presente libretto d'istruzioni.
2 **Non** usare il distributore se non correttamente collegato a terra.
3 **Non** usare prolunghe per collegare elettricamente il distributore.
4 **Non** mettere in funzione il distributore se i pannelli non sono al loro posto e bloccati con viti.
5 **Non** ostacolare il flusso d'aria di raffreddamento; lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm attorno a tutto il distributore.
6 **Non** introdurre dita o oggetti nelle fessure dei pannelli e nell'apertura del rubinetto.
7 **Non** introdurre mani all'interno della vasca, con macchina in movimento.
8 **Non** smontare la vasca, **non** rimuovere mescolatori o pannelli per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che il distributore sia scollegato elettricamente.
9 Apparecchio **non** idoneo all'istallazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
10 Per la pulizia, **non** utilizzare un getto d'acqua.
11 L'apparecchio deve essere installato su superficie piana, in posizione verticale.
12 **Non** utilizzare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray contenenti un propellente infiammabile .
13 Questo apparecchio è destinato all'utilizzo per applicazioni domestiche e simili.
14 L'apparecchio **non** è adatto per l'uso in ambienti esterni.
15 **Non** schiacciare il cavo di alimentazione.
16 **Non** conservare sostanze o liquidi pericolosi o tossici all'interno dell'apparecchio.
17 Il coperchio deve rimanere sempre chiuso.

ATTENZIONE

L'accesso alla zona di servizio è limitata alle persone che hanno la conoscenza e l'esperienza pratica dell'apparecchio, specialmente quando si tratta di sicurezza e di igiene.

5 ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o, comunque, da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

1 Lavare e sanitizzare il distributore prima di utilizzarlo seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 PULIZIA.

2 Riempire i contenitori con il prodotto desiderato. La quantità massima di prodotto impiegabile è 3 kg.

IMPORTANTE

Utilizzare il distributore solamente con prodotti alimentari.

3 Agire sugli interruttori (vedere capitolo 5.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI).

4 Il distributore deve sempre funzionare con i coperchi montati al fine di prevenire un'eventuale contaminazione del prodottoda agenti esterni.

5 Il distributore deve funzionare ininterrottamente.

5. 1 INDICAZIONI DI UTILIZZO

1 Il presente distributore è ottimizzato per l'utilizzo con creme anidre. Questi specifici preparati sono di giusta viscosità quando il loro aspetto, all'interno del contenitore, è lucente e brillante. Quando invece si presentano opachi, i grassi contenuti non sono completamente sciolti e la crema risulta meno fluida. La fluidità si corregge mediante l'aumento della temperatura del prodotto.

2 Nel caso la macchina lavori in ambienti freddi o che lo diventino durante le ore notturne, svuotare completamente il contenitore; oppure mantenere il distributore acceso e il mescolatore in funzione (con il riscaldatore acceso). Questo evita la formazione di blocchi di prodotto ed eventuali rotture, che la macchina al successivo riavvio non è in grado di lavorare ed estrarre.

Viceversa, nel caso la macchina lavori in ambienti particolarmente caldi, l'utilizzo del termostato può essere ridotto al minimo.

5. 2 MODALITA' DI UTILIZZO DEL DISTRIBUTORE

1 **LIBERA** : si utilizza quando si necessita di estrarre grandi quantità di crema o per svuotare la macchina. In questa modalità non è presente il beccuccio applicato al rubinetto.

2 **DECORAZIONE** : si utilizza per nappare un dessert, un gelato, un semifreddo o prodotti similari. In questa modalità è presente il beccuccio senza ago. Il rubinetto funziona in maniera tradizionale.

3 **FARCITURA / CAFFETTERIA** : si utilizza per forare e farcire i prodotti più svariati. Ideale anche per decorare l'interno di tazze e tazzine per bevande calde speciali, etc.
In questa modalità per una migliore erogazione del prodotto, agire sulla leva con un movimento ripetuto, tirarla verso di sè e poi alla posizione di partenza come indicato nella sequenza.(vedere figura 1)(vedere figura 2)(vedere figura 3)

figura 1

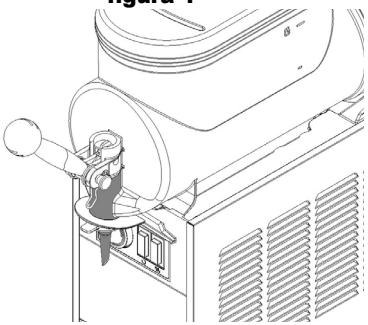

figura 2

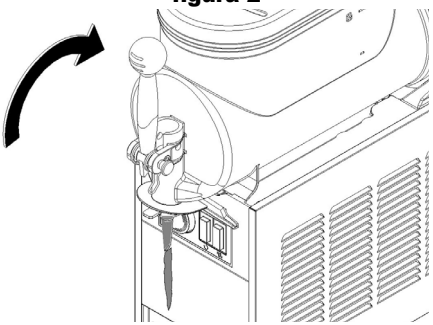

figura 3

5. 3 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Il distributore è dotato di un termostato per la regolazione della temperatura del prodotto e di due tasti per attivare la resistenza e la mescolazione del prodotto.

Gli interruttori sono collocati nella parte frontale

del distributore (lato rubinetto)

Le funzioni dei comandi del distributore sono di seguito elencate(vedere figura 4):

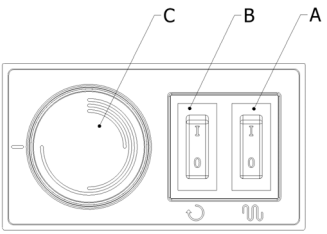

figura 4

Interruttore generale (A)

Posizione 0 : il distributore è spento.

Posizione I : La sola resistenza è in funzione, la spia luminosa è accesa. E' abilitato l'interruttore (B)

Interruttore mescolatore (B)

Posizione 0 : il mescolatore è fermo.

Posizione I : Il mescolatore è in funzione.

Termostato (C)

Regola la temperatura del prodotto presente nel contenitore. Ruotandolo totalmente a sinistra, la macchina funzionerà a temperatura ambiente. Ruotandolo totalmente a destra, la temperatura raggiunta dal prodotto è di circa 45°.

Per il funzionamento del distributore:

1 Mettere l'interruttore generale (A) in posizione I, se si desidera solo scaldare il prodotto.

2 Mettere l'interruttore mescolatore (B) in posizione I, se si vuole scaldare e mescolare.

5. 4 SUGGERIMENTI

1 Il distributore è solo per uso con alimenti dolciari e anidri.

2 Il distributore **non** può essere utilizzato con cioccolato puro (anche se allungato con olio) in quanto la macchina, se successivamente spenta, darà problemi per la pulizia.

3 Avviato il distributore con l'interruttore generale (A) in posizione I, attendere un tempo adeguato (10-15minuti) perchè il prodotto contenuto nella vasca si scaldi. Procedere quindi con l'azionare l'interuttore mescolatore (B) e la sua erogazione.

5. 5 PULIZIA

1 Pulizia e lavaggio sono fondamentali per garantire la perfetta conservazione del prodotto e la massima efficienza del vostro distributore. Le procedure descritte nel seguito devono essere considerate di carattere generale e possono variare per effetto della regolamentazione sanitaria vigente.

2 Prima dello smontaggio per il lavaggio il distributore deve essere svuotato del prodotto.

5. 5. 1 SMONTAGGIO

ATTENZIONE

Prima di procedere allo smontaggio di qualsiasi componente disconnettere sempre elettricamente l'apparecchio togliendo la spina dalla presa.

1 Svuotare il contenitore dalla crema.

2 Togliere il coperchio del contenitore.

3 Smontare il beccuccio di erogazione. (vedere figura 5)

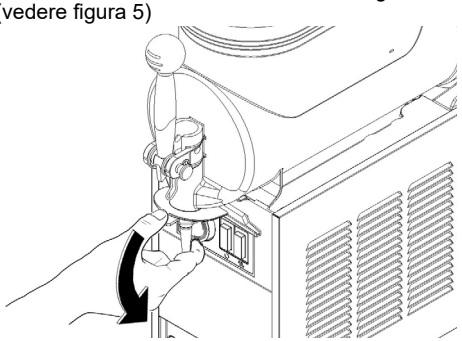

figura 5

4 Smontare il contenitore spingendone leggermente la parte inferiore (lato rubinetto) verso l'alto per liberarne gli agganci inferiori (vedere figura 6) e sfilandolo successivamente dal

davanti (vedere figura 7).

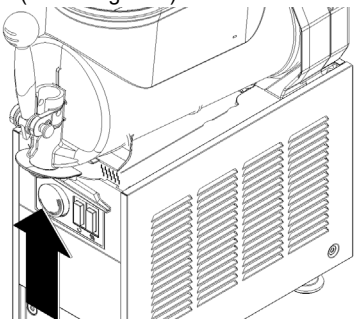

figura 6

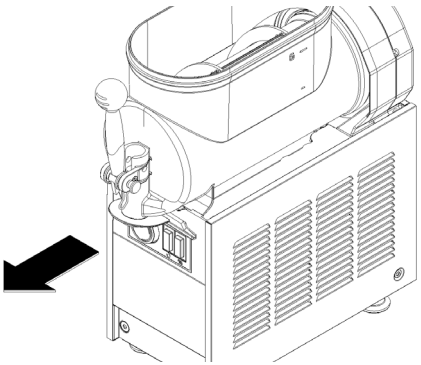

figura 7

5 Sfilare dall'evaporatore la spirale esterna (vedere figura 8) e successivamente il giunto esagonale (vedere figura 9).

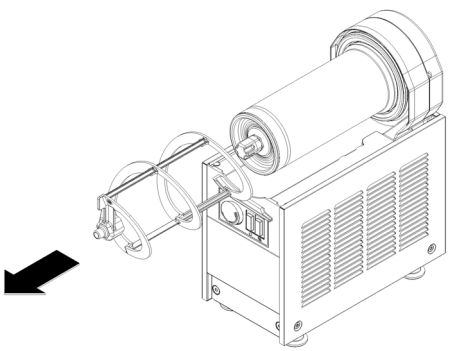

figura 8

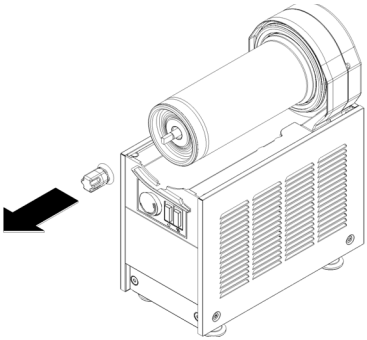

figura 9

6 Togliere la guarnizione di tenuta del contenitore dalla sua sede (vedere figura 10).

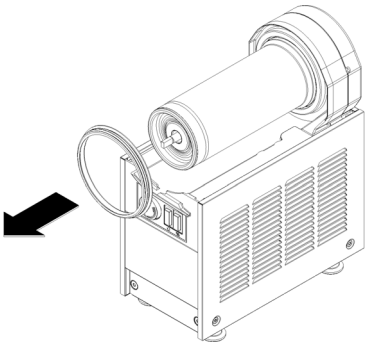

figura 10

7 Disassemblare il rubinetto con la sequenza indicata (vedere figura 11).

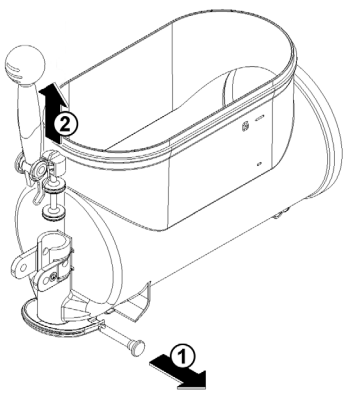

figura 11

8 Sfilare il cassetto raccogligocce e svuotarlo.

9 Asportare con un panno o carta la crema rimasta a contatto con tutte le parti della macchina.

5. 5. 2 LAVAGGIO

IMPORTANTE

Non lavare alcun componente della macchina in lavastoviglie.

ATTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

IMPORTANTE

Assicurarsi che non vi sia più prodotto all'interno del contenitore, prima di procedere con il lavaggio, in quanto le tempistiche si allungherebbero di molto.

1 Preparare in una bacinella circa otto litri di acqua calda (45-60°C) e detersivo specifico rispettando con attenzione le prescrizioni del fabbricante; una soluzione troppo concentrata può infatti causare danni alle parti da lavare, mentre una troppo diluita può non detergere a sufficienza. Non usare detersivi abrasivi.

IMPORTANTE

Al fine di prevenire danni al distributore utilizzare solo detersivi compatibili con le parti in plastica.

2 Usare una spazzola adatta e lavare accuratamente con la soluzione detergente tutte le parti a contatto con la bevanda

ATTENZIONE

Durante il lavaggio del distributore non usare eccessiva quantità di acqua in vicinanza dei componenti elettrici; in caso contrario è possibile causare shock elettrici o danneggiare il distributore.

3 Lavare il cilindro evaporatori usando una spazzola con setole morbide.

4 Pulire il beccuccio di erogazione con l'apposito scovolino dato in dotazione. (vedere figura 12)

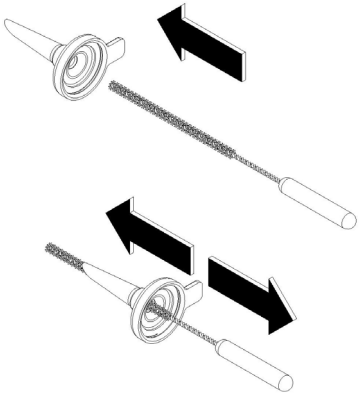

figura 12

5 Risciacquare tutte le parti lavate con acqua corrente.

5. 5. 3 SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE SMONTATO

La sanitizzazione deve essere eseguita immediatamente prima di mettere in funzione il distributore; evitare che questo rimanga inattivo per lungo tempo dopo la sanitizzazione.

La sanitizzazione deve essere eseguita ogni qualvolta venga rimesso in funzione il distributore con nuovo prodotto.

1 Prima di iniziare le procedure descritte nel seguito lavarsi le mani con un sapone antibatterico.

2 Preparare in una bacinella circa otto litri di soluzione di acqua calda (45-60°C) e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In

mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaio ogni 2 litri di acqua.

3 Immergere nella soluzione tutte le parti da sanitizzare per il tempo indicato dal fabbricante del prodotto.

4 Fare asciugare all'aria, su una superficie pulita, le parti sanitizzate.

5 Asciugare le parti esterne del distributore senza usare panni abrasivi.

5. 5. 4 RIMONTAGGIO

1 Inserire il cassetto raccogligocce nella sua sede.

2 Lubrificare il pistone rubinetto, il raschiatore esterno e il giunto esagonale (nei punti A, B e C indicati in figura 13) utilizzando esclusivamente il grasso fornito dal fabbricante o altro **grasso per uso alimentare**.

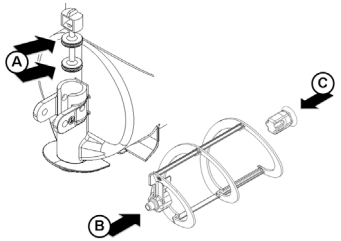

figura 13

3 Riassemblare il rubinetto sul contenitore con sequenza inversa rispetto a quanto fatto per lo smontaggio (vedere figura 11).

4 Rimontare la guarnizione di tenuta del contenitore sulla sua sede.

NOTA: la tesa di maggior diametro deve essere appoggiata alla parete posteriore (vedere figura 14).

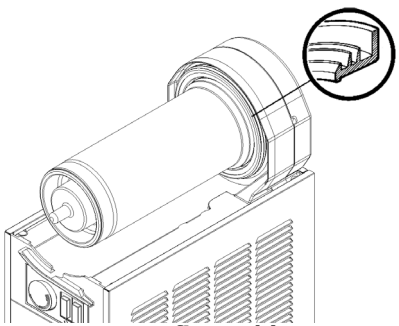

figura 14

5 Inserire il giunto esagonale nell'evaporatore accompagnandolo fino in fondo. (vedere figura 15)

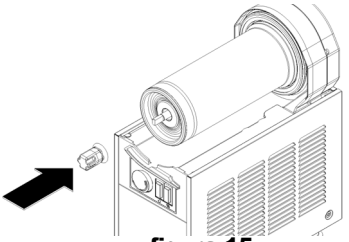

figura 15

6 Calzare la spirale esterna sull'evaporatore accoppiandone l'estremità anteriore al giunto esagonale entrambi con medesima sagoma esagonale (vedere figura 16).

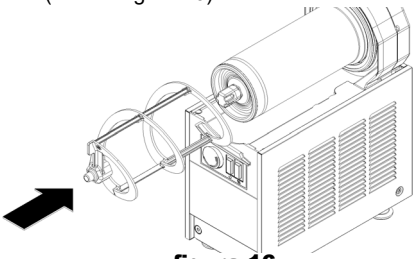

figura 16

7 Montare il contenitore e spingerlo verso la parete posteriore, accertandosi che calzi completamente sulla guarnizione e che contemporaneamente i suoi agganci inferiori siano impegnati negli appositi risalti del piano gocciolatoio (vedere figura 17).

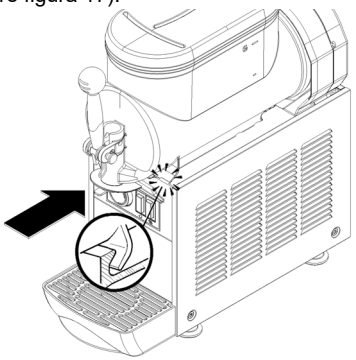

figura 17

8 Risciacquare con bevanda fresca in modo da eliminare ogni possibile residuo di soluzione sanitizzante dal fondo dei contenitori. Asciugare l'interno dei contenitori con un tovagliolo di carta

del tipo “usa e getta”.

5. 6 SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE MONTATO

La sanitizzazione dell'apparecchio montato, precedente la sua messa in funzione, può essere eseguita, se necessaria, solo come ulteriore precauzione in aggiunta alla sanitizzazione dell'apparecchio smontato descritta in precedenza ma mai in sostituzione di essa.

1 Preparare in una bacinella una soluzione di acqua e prodotto sanitizzante approvato dalle autorità del vostro paese rispettando le specifiche del produttore. In mancanza di un prodotto sanitizzante specifico, preparare una soluzione di acqua e ipoclorito di sodio (varechina) in proporzione di 1 cucchiaio ogni 2 litri di acqua.

2 Versare la soluzione nei contenitori.

3 Usando una spazzola adeguata strofinare la soluzione su tutte le parti al di sopra del livello della soluzione e sulla parte inferiore del coperchio.

4 Installare il coperchio e fare funzionare il distributore in modo da permettere alla soluzione di agitarsi per circa 2 minuti.

5 Svuotare i contenitori dalla soluzione sanitizzante attraverso i rubinetti e poi eliminarla.

6 Risciacquare con bevanda fresca in modo da togliere ogni possibile residuo di soluzione sanitizzante dal fondo dei contenitori. Asciugare l'interno dei contenitori con un tovagliolo di carta del tipo “usa e getta”.

7 Non procedere ad ulteriori operazioni di risciacquo.

6 MANUTENZIONE

1 **Ogni giorno:** controllare il distributore e verificare che non ci siano perdite di prodotto dalle guarnizioni. Se si notano perdite, controllare prima di tutto che il distributore sia correttamente montato, quindi verificare che le guarnizioni non necessitino di lubrificazione e infine che non siano difettose o usurate, in tal caso sostituirle con ricambi originali del fabbricante.

ATTENZIONE

Prima di qualsiasi intervento di pulizia disconnettere sempre elettricamente il distributore estraendo la spina dalla presa.

2 **Ogni mese:** verificare che la guarnizione del giunto esagonale non sia usurata. Se lo fosse, sostituire il giunto stesso con un ricambio originale del fabbricante (vedere figura 18).

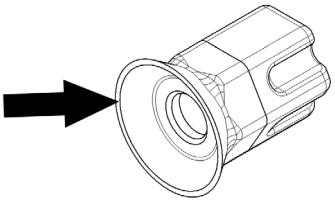

figura 18

3 In caso di rumore anomalo, scollegare il distributore e rivolgersi all’assistenza.

4 In caso di guasto, scollegare la macchina in quanto potrebbe riavviarsi improvvisamente.

5 Dopo qualsiasi operazione di riparazione, ricollocare ciascun componente, come ad esempio le viti e i coperchi, nella propria posizione originale.

6. 1 MANUTENZIONE (SOLO A CURA DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA)

1 **Ogni anno:** è consigliabile togliere tutti i pannelli e pulire l'interno compresa la base e l'interno dei pannelli.

2 **Ogni anno:** Verificare che le boccole su cui ruotano i mescolatori non siano usurate o ovalizzate. Se lo fossero, sostituirle.

3 Al fine di prevenire danni al distributore le parti in plastica devono essere lubrificate solo con il grasso fornito dal fabbricante o con altro grasso compatibile con policarbonato.

1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

		MICRO HOT
Transparent removable bowls	n	1
Capacity of each bowl, approx.	l	3
Dimensions:		
width	cm	18
depth	cm	47
height	cm	50
Net weight, approx.	kg	10
Gross weight, approx.	kg	12
Adjustable thermostats	n	1
Hermetic compressor		
Air-cooled condenser		
Overload protector		
Noise level lower than 70 dB (A)		

IMPORTANT

Read electrical ratings written on the data plate of the individual units; the data plate is adhered on the dispensing side panel of the unit, just behind the drip tray (the right side drip tray in multiple bowl models). The serial number of the unit (preceded by the symbol #) is adhered inside the left switch box. Data plate specifications will always supersede the information in this manual.

Specifications are subject to change without notice.

2 INTRODUCTION

It is necessary to read all sections of this manual thoroughly to familiarize yourself with all aspects of the unit.
Like all mechanical products, this machine will require cleaning and maintenance. Besides, dispenser working can be compromised by operator's mistakes during disassembly and cleaning. It is strongly recommended that personnel in change of the equipment's daily operations, disassembly, cleaning, sanitizing and assembly, go through these procedures in order to be properly trained and to make sure that no misunderstandings exist.

3 INSTALLATION

1 Remove the corrugate container and packing materials and keep them for possible future use.

IMPORTANT

When handling the machine never grasp it by the bowls or by the evaporator cylinders. The manufacturer refuses all responsibilities for possible damages which may occur through incorrect handling.

2 Inspect the uncrated unit for any possible damage. If damage is found, call the delivering carrier immediately to file a claim.

3 Install the unit on a counter top that will support the combined weight of dispenser and product **bearing in mind what is stated in the preceding point 1 IMPORTANT warning.**

4 A minimum of 15 cm (6") of free air space all around the unit should be allowed to guarantee adequate ventilation.

5 Ensure that the legs are screwed tightly into the base of the machine.
Replace the standard legs originally installed with the 100 mm (4") legs whenever they are provided with the unit.

6 Before plugging the unit in, check if the voltage is the same as that indicated on the data plate. Plug the unit into a grounded, protected single phase electrical supply according to the applicable electrical codes and the specifications of your machine. The electrical disconnect switch shall have a contact separation in all poles , providing full disconnection under over voltage category III conditions. Do not use extension cords.

ATTENTION

Failure to provide proper electrical ground according to applicable electrical codes could result in serious shock hazard.

7 The unit doesn't come presanitized from the factory. Before serving products, the dispenser must be disassembled, cleaned and sanitized according to this handbook instructions (chapter 5.3 CLEANING AND SANITAZING

PROCEDURES).

IMPORTANT

Install the dispenser so that the plug is easily accessible.

IMPORTANT

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

4 TO OPERATE SAFELY

1 **Do not** operate the dispenser without reading this operator's manual.
2 **Do not** operate the dispenser unless it is properly grounded.
3 **Do not** use extension cords to connect the dispenser.
4 **Do not** operate the dispenser unless all panels are restrained with screws.
5 **Do not** obstruct air intake and discharge openings: 15 cm (6") minimum air space all around the dispenser.
6 **Do not** put objects or fingers in panels louvers and faucet outlet.
7 **Not** to grasp into the moving machine.
8 **Do not** remove bowls, augers and panels for cleaning or routine maintenance unless the dispenser is disconnected from its power source.
9 This unit can work in a room temperature range between +5° and +32°C.
10 This unit is **not** to be installed in areas subject to water-spouts..
11 **Do not** use water-jets to clean the unit.
12 The appliance must be installed on a flat surface, in a vertical position.
13 **Do not** install the machine in the kitchen.
14 **Do not** store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
15 This appliance is intended to be used in household and similar applications.
16 The appliance is **not** suitable for outdoor use.
17 **Do not** squeeze the main cable.
18 Is forbidden to insert cream spray bottles inside bowl. Use only for cooling mentioned liquids.
19 **Do not** storage of hazardous and toxic substance or liquid in the appliance.
20 The cover must be always closed.

ATTENTION

Access to service area is restricted to persons having knowledge and pratical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

5 OPERATING PROCEDURES

ATTENTION

In case of damages, the power cord must be replaced by qualified personnel only in order to prevent any shock hazard.

1 Clean and sanitize the unit according to the instructions in this manual. See chapter 5.3 CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES.

2 Fill the bowls with product to the maximum level mark. Do not overfill.
The exact quantity of product (expressed as liters and gallons) is shown by marks on the bowl.

IMPORTANT

Operate the dispenser with food products only.

3 Set the control switches as shown in chapter 5.3 DESCRIPTION OF CONTROLS.
4 Always leave the dispenser on, as the refrigeration stops automatically when Granita reaches the proper thickness. The mixers will continue to turn.

5. 1 USING TIPS

1 This machine is to be used with anhydrous "creams". These specific mixes have the correct viscosity when they look bright and shining.
When they look matt, the fat contained isn't completely melt and cream becomes less fluid. The fluidity can be improved increasing the temperature of the product.

2 If the machine operates in rooms that become cold during the night , it's suggestable to keep it on all time or the empty it during the night.

5. 2 HOW TO USE THE UNIT

1 **free mode :** when it's necessary to extract high quantities of cream or when the machine must be emptied. In this mode the long nozzle should not be mounted.
2 **decoration mode :** used when it's necessary to decorate a dessert, ice-cream or similar. The long nozzle must be mounted.
3 **filling mode :** needed to pierce and fill croissants and other pastries. When doing this it's advisable to act on the faucet handle with a repeated movement, as indicated in the picture 1-2-3.

5. 3 DESCRIPTION OF CONTROLS

The unit has a thermostat to control the product temperature and 2 switches to activate the heater and the mixer:

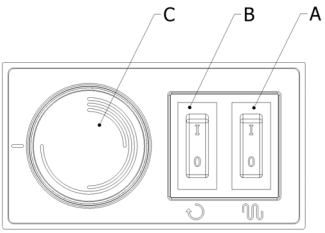

figura 1

Main switch (A)

Position 0 : The unit is off.

Position I : The heater only is on, the Led light is on. The switch B is validated.

Mixer switch (B)

Position 0 : Mixer is off.

Position I : Mixer is On.

Thermostat (C)

It controls the temperature of the product in the bowl. Turning the knob counterclockwise you decrease the temperature (The minimum is the temperature of the ambient), while turning it clockwise you increase the temperature at 45 °C.

For the operation of the machine:

1 Put the main switch (A) in position (I), if you want to heat only the product.
2 Put the mixer switch (B) in position (I), if you want to heat and mix the product.

5. 4 SUGGESTIONS

1 The machine is intended to be used only with confectionary and anhydrous foods

2 The machine cannot be used with pure cocoa (even if diluted in oil) in order to avoid cleaning problems

3 Once the machine is started with main switch (A) in position (I) it's imperative to wait for 10/15 minutes in order to warm the product. After that time, it's possible to activate the mixer switch (B) and to start serving the product.

5. 5 CLEANING

1 Cleaning and sanitizing of the dispenser are recommended to guarantee the conservation of the best product taste and the highest unit efficiency. This section is a procedural guideline only and is subject to the requirements of the local Health Authorities.
2 Prior to the disassembly and cleaning, the machine must be emptied of product.

5. 5. 1 DISMANTLING

ATTENTION

Before any disassembly and/or cleaning procedure make sure that the dispenser is disconnected from its power source by unplugging it.

1 Remove cover from the bowl.
2 Remove the bowl by lifting its faucet side up and off the fastening hooks (see figure 2) and

slide it out (see figure 3).

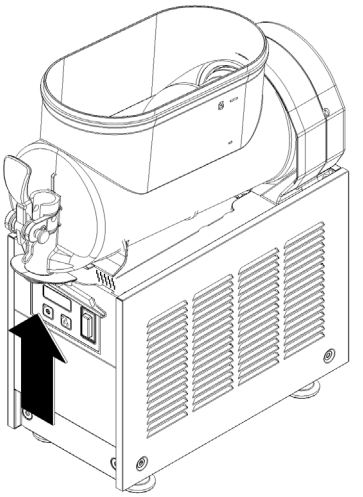

figure 2

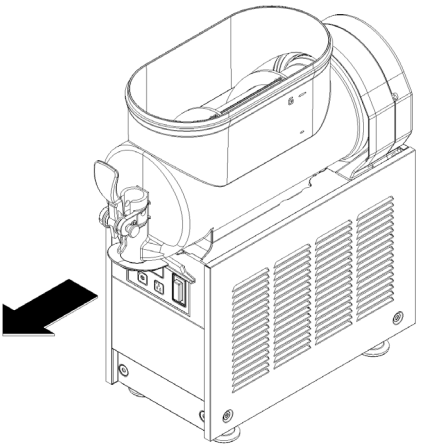

figure 3

3 Slide the outer spiral out (see figure 4) and then Outside magnetic rotor assembly (see figure 5).

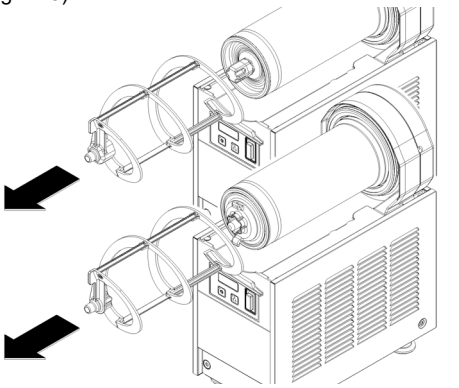

figure 4

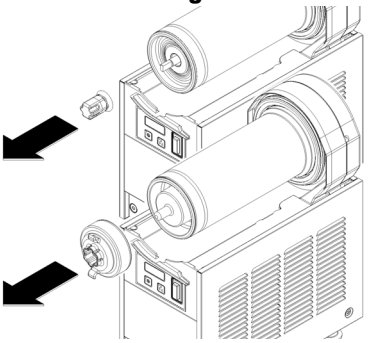

figure 5

4 Remove the bowl gasket from its seat (see figure 6).

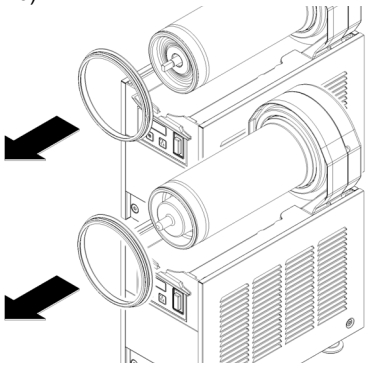

figure 6

5 Dismantle the faucet assembly (see figure

7).

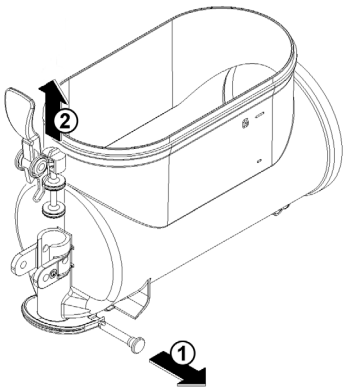

figure 7

6 Slide the drip tray out and empty it.

5. 5. 2 WASHING

ATTENTION

Before any disassembly and/or cleaning procedure make sure that the dispenser is disconnected from its power source.

IMPORTANT

Do not attempt to wash any machine components in a dishwasher.

1 Prepare at least two gallons of a mild cleaning solution of warm (45-60 °C 120-140 °F) potable water and dishwashing detergent. Do not use abrasive detergent.
Important: if present, follow label directions, as too strong a solution can cause parts damage, while too mild a solution will not provide adequate cleaning.

IMPORTANT

In order to prevent any damages to the dispenser use only a detergent suitable with plastic parts.

2 Using a brush, suitable for the purpose, thoroughly clean all disassembled parts in the cleaning solution.

ATTENTION

When cleaning the machine, dump it, do not allow excessive amounts of water around the electrically operated components of the unit. Electrical shock or damage to the machine may result.

3 In the same manner clean the evaporator cylinder(s) using a soft bristle brush.

4 Rinse all cleaned parts with cool clean water.

5. 5. 3 SANITIZING

Sanitizing should be performed immediately prior to starting the machine. Do not allow the unit to sit for extended periods of time after sanitization.

Sanitization must be performed whenever the distributor is put back into operation with a new product.

1 Wash hands with a suitable antibacterial soap.

2 Prepare at least two gallons of a warm (45-60 °C 120-140 °F) sanitizing solution (100 PPM available chlorine concentration or 1 spoon of sodium hypoclorite diluted with 2 litres of water) according to your local Health Codes and manufacturer's specifications.

3 Place the parts in the sanitizing solution for five minutes.

4 Place the sanitized parts on a clean dry surface to air dry.

5 Wipe clean all exterior surfaces of the unit. Do not use abrasive cleaner.

5. 5. 4 ASSEMBLY

1 Slide the drip tray into place.

2 Lubricate faucet piston, outer spiral and outside magnetic rotor (see points A, B and C of figure 8) only with the grease supplied by the manufacturer or other **food grade approved**

lubricant.

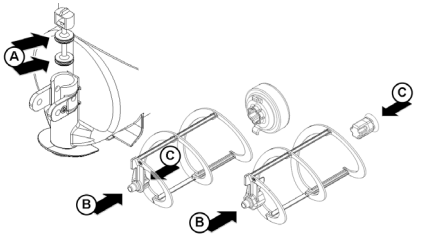

figure 8

3 Assemble the faucet by reversing the disassembly steps (see figure 7)

4 Fit bowl gasket around its seat.

Note: the largest brim of gasket must face against the rear wall (see figure 9).

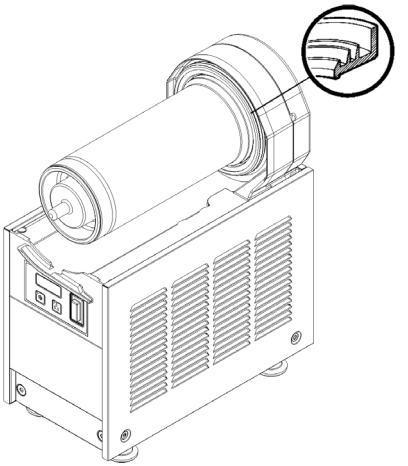

figure 9

5 Insert the magnetic outside rotor in the evaporator taking care to accompany it to the end (see figure 10).

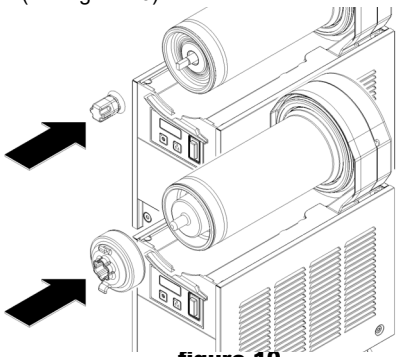

figure 10

6 Install the outer spiral. Slide it over the evaporator until its hexagonal front notch engages with the hexagonal exposed end of the magnetic outside rotor (see figure 11).

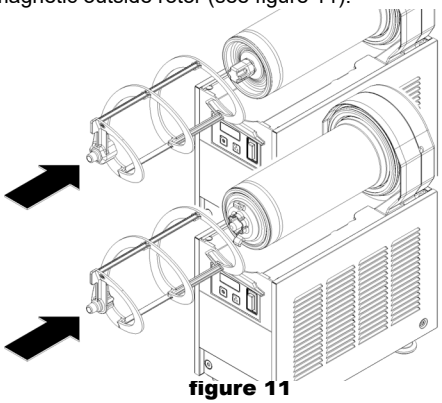

figure 11

7 Push the bowl towards the rear wall of the unit until it fits snugly around the gasket and its front fastening hooks are properly engaged (see

figure 12).

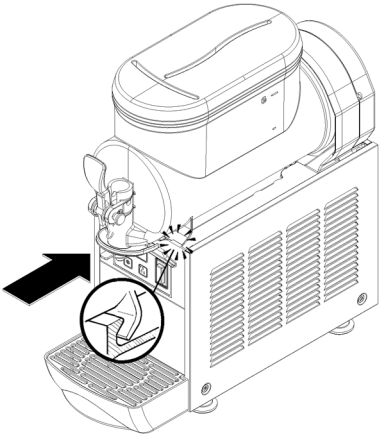

figure 12

8 Use fresh product to chase any remaining sanitizer from the bottom of the bowl(s). Drain this solution. Do not rinse out the machine.

5. 6 IN-PLACE SANITIZATION

The In-Place Sanitization prior to starting the machine may be performed, if needed, only as further precaution, in addition to the Disassembled Parts Sanitization described before, but never in lieu of it.

1 Prepare two gallons of a warm (45-60°C, 120-140 °F) sanitizing solution (100 PPM available chlorine concentration or 1 spoon of sodium hypoclorite diluted with 2 liters of water) according to your local Health Codes and manufacturer's specifications.

2 Pour the solution into the bowl(s).

3 Using a brush suitable for the purpose, wipe the solution on all surfaces protruding above the solution-level and on the underside of the top cover(s).

4 Install the top cover(s) and operate the unit. Allow the solution to agitate for about two minutes. Drain the solution out of the bowl(s).

5 Use fresh product to chase any remaining sanitizer from the bottom of the bowl(s). Drain this solution. Do not rinse out the machine.

6 ROUTINE MAINTENANCE

1 Daily: inspect the machine for signs of product leaks past seals and gaskets. If proper assembly does not stop leaks around seals or gaskets, check for improper lubrication, worn or damaged parts. Replace parts as needed.

ATTENTION

Before any disassembly and/or cleaning procedure make sure that the dispenser is disconnected from its power source by unplugging it.

2 Every month: check that the hexagonal joint gasket is not worn. If it is, replace the joint itself with an original spare part from the manufacturer (see figure 13).

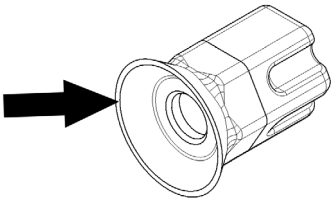

figure 13

3 In case of noise it needs to unplug the cooler and call for service.

4 In case of failure unplug the machine, because unexpected start again would be possible.

5 It needs to fix everything back in the initial position after any repairmen, like screws and covers.

6. 1 MAINTENANCE (TO BE CARRIED OUT BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL ONLY)

1 Monthly: remove the dust from the condenser. To do this unplug the unit.

2 Annually: remove the panels and clean the inside of the machine including the base, side panels, condenser, etc.

3 Annually: Check if the auger bushings are worn out or ovalized. If they are, replace them with new ones.

4 Never remove the insulating jacket from around the suction tubing of the evaporator (the copper tubing located on the right side of gear motor). In case the insulating jacket is missing replace the entire parts with original spare parts from the supplier.

5 In order to prevent any damages to the dispenser, all plastics parts must be lubricated only with grease supplied by the manufacturer or with another lubricating product suitable for

polycarbonate.

ugolini®

Milano Dispensers spa • Via Mario Ugolini, 3 • 27010 Torrevecchia Pia (PV) • Tel. 0382 1651 • www.ugolinimilano.com

02422-H0099
R0.6 22E26