

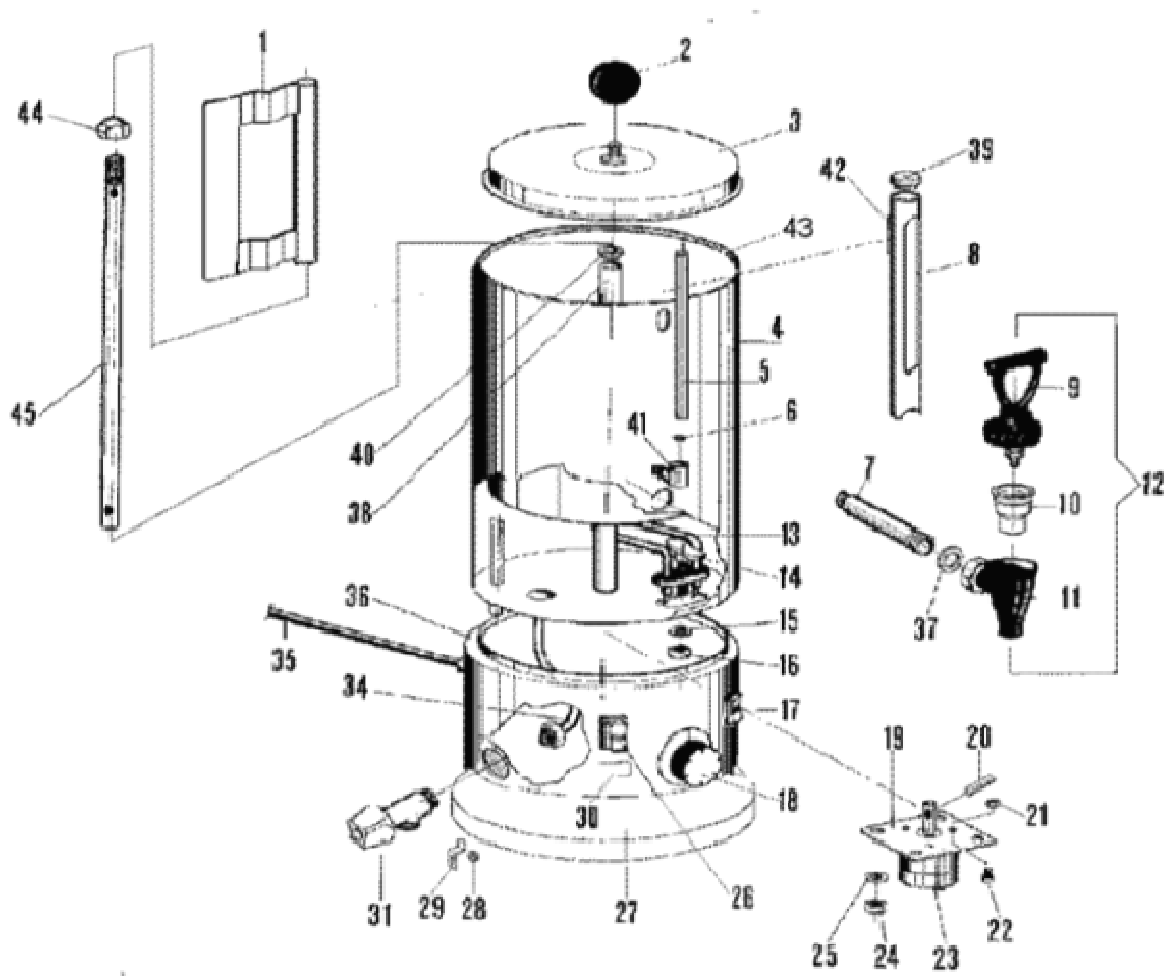
CAMURRI INDUSTRIES S.r.l.
Via Vespucci, 1
42046 REGGIOLO –RE –
www.camurri.it



CIOCCOLATIERA mod. CC.-CC.D.20

ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

CIOCCOLATIERA mod. CC.-CC.D.20



ITALIANO

CIOCCOLATIERA mod. **CC.-CC.D.- 20** **ISTRUZIONI PER INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE**

• **INTRODUZIONE**

Gentile Cliente, complimenti!

Acquistando la **CIOCCOLATIERA (CC.)** Lei ha fatto un ottimo affare, scegliendo una macchina unica nel suo genere, in grado di mantenere intatto nel tempo il gusto e il sapore di cioccolato e creme, grazie al suo particolare sistema bagnomaria.

Indispensabile per bar e gelaterie, pasticcerie, alberghi, ristoranti, fast food, self service, mense, scuole, villaggi turistici e collettività in genere, la **CC.** diventerà per lei un insostituibile strumento che soddisferà ogni esigenza di servizio.

Legga attentamente le "Istruzioni per installazione, uso e manutenzione" e la **CC.** riempirà di gioia Lei ed i suoi Clienti.

• **DESCRIZIONE**

La **CC.** è composta da una parte centrale cilindrica, in cui è inserita una pala estraibile (1), un rubinetto (12) e un coperchio (3).

In dotazione con la macchina all'interno dell'apposito cartone personalizzato troverete:

- Il presente libretto d'istruzione
- un set di pulizia.
- Tubo di carico
- Controllare che non manchi nulla e che non vi siano danni alla macchina e all'imballo.

In caso di pezzi mancanti o danneggiati rivolgersi subito al rivenditore, prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione.

• **PRECAUZIONI DI SICUREZZA**

1. Prima di allacciare la **CC.** verificare attentamente che la presa della rete elettrica sia dotata di un efficiente collegamento di terra.
2. Controllare che la tensione di rete e la disponibilità per l'assorbimento corrisponda al valore indicato sulla matricola posta sul retro dell'apparecchiatura.
3. Evitare che la macchina venga usata da bambini.
4. Non immergere la macchina né dirigere su di essa getti d'acqua, neanche per la pulizia. Non mettere in funzione la macchina e/o erogare corrente elettrica se questa si presenta bagnata anche solo esteriormente.
5. L'uso di altri ingredienti impropri (es. olio, ...) possono risultare pericolosi sia per la funzionalità della macchina che per l'operatore.
6. La **CIOCCOLATIERA** è stata costruita per produrre cioccolata calda. Durante il normale funzionamento alcune superfici esterne della **CIOCCOLATIERA** raggiungono temperature elevate

(circa 80/85°C)



Evitare, durante questo periodo, a persone od a cose di venire a contatto con le suddette superfici.

7. Durante il normale funzionamento il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A della **CIOCCOLATIERA** non raggiunge un valore significativo, certamente inferiore a 70 dB (A).
8. Il tubo entrata acqua della **CIOCCOLATIERA** non deve essere collegato ad una tubazione idrica con pressione superiore a 4 bar (400 kPa).
9. Non togliere il coperchio e non inserire mani o altri corpi estranei nell'apparecchio quando la pala è in funzione.

10.La **cioccolatiera Camurri** può rimanere accesa tutto il giorno senza problemi. Tuttavia suggeriamo, quando l'apparecchio non viene usato, di spegnerlo. Questo consente di risparmiare energia ed allungare la vita dell'apparecchio. Al fine di garantire l'igiene del trattamento dei prodotti alimentari secondo le leggi e norme in vigore si raccomanda di vuotare e pulire la **CC.** al termine di ogni ciclo di lavoro, comunque almeno una volta al giorno in caso di uso continuativo, e inoltre anche alla rimessa in funzione dopo un lungo periodo di inattività.

11.La vostra **cioccolatiera** è stata messa a punto nel nostro stabilimento e su di essa è stato effettuato un completo collaudo finale. Per eventuali interventi in garanzia sarà pertanto necessario rivolgersi direttamente a noi od al nostro rivenditore di zona.

In caso contrario la garanzia non avrà validità.

L'utilizzo di ricambi originali è indispensabile per consentire un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura, l'uso di ricambi con materiali simili non collaudati dalla Casa costruttrice fa decadere qualsiasi tipo di garanzia.

12.La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità riguardo ai danni derivati dalla mancata osservanza delle indicazioni riportate sulle "Istruzioni per installazione, uso e manutenzione" .

• **ISTRUZIONI PER L'USO**

Predisporre una presa di rete idonea al tipo di tensione dell'apparecchiatura, per l'allacciamento elettrico, ed un attacco G 3/4 per quello idrico.

Assicurarsi che gli interruttori "Heating bainmarie" (**17**) e "Mixer" (**26**) non siano inseriti, e collegare il cavo (**35**) alla presa di corrente; collegare il tubo di carico acqua da una parte al rubinetto di carico/scarico (**31**) e dalla parte opposta alla rete idrica.

Aprire il rubinetto di rete ed il rubinetto di carico/scarico (**31**) ed assicurarsi, mediante l'apposito livello vetro (**4**), che l'acqua sia entrata all'interno del contenitore (**5**); in caso contrario si rischia la fusione della resistenza (**13**).

Al raggiungimento della tacca del portailivello (**8**) chiudere il rubinetto di carico/scarico (**31**).

Successivamente è possibile staccare il tubo dell'acqua e lasciare la **cioccolatiera** anche senza allacciamento idrico, in quanto l'acqua nell'intercapedine permette l'uso dell'apparecchiatura per alcuni mesi. E' sufficiente controllare di tanto in tanto la colonnina del livello (**4**) e aggiungere acqua all'abbassamento dello stesso.

Inserire l'interruttore "Heating bainmarie" (**17**) e posizionare la manopola del termostato (**18**) alla temperatura di 85°C (per la cottura). In un recipiente a parte stemperare i vari ingredienti che intendete utilizzare per la vostra cioccolata.

Togliere il coperchio (**3**) e controllare che la pala (**1**) del mixer sia inserita. Versare il composto nella caldaia (**5**) e inserire l'interruttore del mixer (**26**). Rimettere il coperchio (**3**).

La **cioccolatiera** è pronta: grazie alla continua rotazione dell'apposito mixer (**1**) mantiene il cioccolato omogeneo e senza grumi. Raggiunta la temperatura di cottura precedentemente impostata il termostato sonda (**18**) si disinserisce automaticamente mentre la spia dell'interruttore luminoso (**17**) rimane accesa. Quindi regolate la manopola del termostato (**18**) a 60-65°C per mantenere a temperatura costante il cioccolato valorizzandone il gusto.

Per prelevare la bevanda occorre agire sul gruppo erogatore con la possibilità di:

- estrarre piccole quantità di bevanda agendo sulla maniglia (parte arrotondata) e rilasciandola ad ottenimento della quantità desiderata.
- estrarre grandi quantità di bevanda bloccando la maniglia (parte retta) e sbloccandola ad ottenimento della quantità desiderata.

• **MANUTENZIONE E PULIZIA**

• Tenendo la **CC.** in perfetta efficienza otterrete prestazioni ottimali ed allungherete la durata dell'apparecchiatura.

Al termine della giornata (nel caso fosse rimasto del cioccolato si consiglia di toglierlo e conservarlo in frigorifero) la cioccolatiera necessita di una semplice e veloce manutenzione:

- estrarre tutta la bevanda dal contenitore (5), togliere il coperchio (3) e sfilare la pala (1)
- versare il liquido di lavaggio nella caldaia (5) e lavarla come un normale recipiente, oppure lasciare che il liquido sciogla durante la notte tutte le incrostazioni; l'indomani con una semplice pulizia la vostra cioccolatiera sarà pronta per nuove produzioni.

Occorre inoltre pulire quotidianamente il gruppo erogatore (12). Per far ciò, smontare il gruppo stesso (12), svitare la parte superiore (9), estrarre e pulire la guarnizione (10); quindi inserire lo **spazzolino grande in dotazione** (dotato di apposita cresta) nella prolunga del gruppo erogatore, sia esternamente che dall'interno del contenitore, così da ottenere una perfetta pulizia della prolunga stessa.

• **PRESCRIZIONI**

Nel caso venga danneggiato il cavo di alimentazione questo deve essere sostituito da un nostro centro autorizzato.

Per la pulizia della **Cioccolatiera (CC.)** occorre:

- disinserire l'allacciamento elettrico prima di effettuare qualsiasi manovra ed attendere che l'apparecchiatura si raffreddi;
- non rimuovere o danneggiare gli adesivi normalizzati applicati sull'apparecchiatura;
 - non usare solventi, usare solo acqua e/o prodotti adatti per l'acciaio inossidabile e dichiaratamente ammessi per la normale pulizia di recipienti per prodotti alimentari, con le modalità per essi prescritte;
 - utilizzare un panno morbido inumidito per le superfici esterne (particolarmente importante per la cioccolatiera versione dorata: usare esternamente solo un panno umido);
 - non immergere mai la macchina nell'acqua;
 - non usare getti d'acqua a pressione;
 - ricordarsi che quando il cioccolato è fatto con il latte dopo 24 ore dalla cottura perde le sue proprietà organolettiche.


Qualora fuoriuscisse acqua o qualsiasi altro liquido dall'apparecchiatura in modo anomalo spegnerla immediatamente e scollegare l'allacciamento elettrico. Una volta raffreddata asciugarla e contattare il nostro centro assistenza.

Si raccomanda di utilizzare l'apparecchiatura solo per lo scopo per cui è stata concepita, ogni altro utilizzo è da ritenersi pericoloso ed il costruttore non si ritiene responsabile di eventuali danni derivati.

PRESCRIZIONI : Direttiva Europea 2012/19/UE, D.lgs.49/2014

- E' obbligatorio non smaltire l'apparecchiatura come rifiuto urbano.
- Il rifiuto dovrà essere gestito dal produttore e/o distributore nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura
- L'uso improprio della apparecchiatura, delle parti in essa contenute o lo smaltimento non appropriato potrebbe causare effetti dannosi sull'ambiente e la salute umana.



- Il simbolo  riportato sull'apparecchiatura definisce che l'apparecchiatura deve essere smaltita separatamente rispetto ai rifiuti urbani.
- Lo smaltimento abusivo del rifiuto derivante dall'apparecchiatura dimessa è sanzionato secondo la legislazione vigente

• **DATI TECNICI**

MODELLO	VERSIONE	CODICE	DIMENSIONI (L x P x H)	PESO NETTO	TEMPO DI RISCALDAMENTO *	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	POTENZA MAX. ASSORBITA
CC. 20	Acciaio inox 18/10	006CC030	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230V ~	1,5 kW
CC.D. 20	Dorata 24 KT	006CC031D	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230V ~	1,5 kW

*: con entrata di acqua fredda.

Alimentazione idrica: per tutti i modelli attacco G 3/4.

RICETTE PER LA PREPARAZIONE DI CIOCCOLATA CALDA

RICETTA CRISTINA

Ingredienti

- cacao
- fecola di patate od addensante
- zucchero
- latte

Dosi

- 100 g
- 1 o 2 cucchiaini
- 150 g
- 1 l

RICETTA ANITA

Ingredienti

- cacao
- zucchero a velo
- latte
- panna liquida

Dosi

- 120 g
- 200 g
- 1 l
- 200 g

PROCEDIMENTO

Versare in un recipiente tutti gli ingredienti e stemperare.

Versare quindi il composto nella **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI", inserire l'interruttore "Heating bainmarie" (17), l'interruttore "MIXER" (26) e posizionare il termostato sonda (18) alla temperatura di 80/85°C per la cottura.

Raggiunta la temperatura di cottura il termostato sonda (18) si disinserisce automaticamente mentre la spia dell'interruttore luminoso (17) rimane accesa.

A cottura ultimata, per mantenere in caldo la cioccolata posizionare il termostato sonda (18) alla temperatura di 60/65°C.

RICETTA MARTA

Ingredienti

- cioccolata fondente extra
- fecola di patate od addensante
- latte

Dosi

- 200 g
- 1 o 2 cucchiaini
- 1 l

PROCEDIMENTO

Versare il latte nella **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI" inserire l'interruttore "Heating bainmarie" (17) e regolare il termostato sonda (18) alla temperatura di 80/85°C; raggiunta la temperatura il termostato sonda (18) si disinserisce automaticamente mentre la spia dell'interruttore luminoso (17) rimane accesa.

Vuotare quindi il latte in un recipiente, aggiungere la fecola (od addensante) e la cioccolata fondente tagliata a scaglie e stemperare.

Versare il composto nella **CIOCCOLATIERA**, inserire l'interruttore "MIXER" (26) e posizionare il termostato sonda (18) alla temperatura di 80/85°C per la cottura.

Raggiunta nuovamente la temperatura di cottura il termostato sonda (18) si disinserisce automaticamente mentre la spia dell'interruttore luminoso (17) rimane accesa.

A cottura ultimata, per mantenere in caldo la cioccolata posizionare il termostato sonda (18) alla temperatura di 60/65°C.

Le caratteristiche ed i dati tecnici non sono impegnativi. La ditta CAMURRI INDUSTRIESS.r.l. si riserva il diritto di modificarli in qualsiasi momento senza preavviso od indennità di sorta.

ENGLISH

CIOCCOLATIERA mod. **CC.-CC.D.- 20**

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

• INTRODUCTION

Dear Customer, congratulations!

In buying the **CHOCOLATE MAKER (CC.)** you have made an excellent choice. You have chosen a unique machine capable of keeping the flavour of chocolate and custard intact over time thanks to its special bain-marie system.

Indispensable for cafés and ice-cream shops, confectioneries, hotels, restaurants, fast-food restaurants, self-service restaurants, canteens, schools, holiday villages and public places in general, **CC.** will become an irreplaceable tool fulfilling every service requirement.

Read the «Instructions for Installation, Use and Maintenance» carefully and **CC.** will give both you and your clients lasting satisfaction.

• DESCRIPTION

The **CC.** is made of a central rounded container in which is filled in the removable mixer blade (1) , a faucet (12) and a lid (3).


It is supplied with the machine inside the special custom cardboard:


- This instruction booklet
- A cleaning set
- Loading accessories

Check that nothing is missing and that there is no damage to the machine and packaging.

In case of missing or damaged parts immediately contact the dealer, before any installation.

• SAFETY PRECAUTIONS

1. Before connecting **CC.** carefully check that the electric mains socket is equipped with an efficient earth connection.
2. Carefully check that the mains voltage and availability and current are compatible with those given on the rating plate on the back of the appliance.
3. Prevent children from using the machine.
4. Do not immerse the machine in water or spray it with water, not even to clean it.
Do not start the machine and/or supply electric power if the machine, or even only its outer side, is wet.
5. Using other, improper ingredients (eg. oil, etc.) may be dangerous both for the functioning of the machine and for the operator.
The **CHOCOLATE MAKER** has been made to produce hot chocolate
6. During ordinary operation, some of the outer surfaces of the **CHOCOLATE MAKER** reach high temperatures (approximately 80/85°C)  .
During this period, prevent people or property from coming into contact with these surfaces.
7. During normal operation the level A of continuous weighted equivalent acoustic pressure of the **CHOCOLATE MAKER** will not reach significant levels and will in any case always be lower than 70 dB (A).
8. The **CHOCOLATE MAKER** water inlet pipe must be connected to a water pipe with a pressure greater than 4 bar (400 kPa).

9. Do not remove the lid and do not put hands or other foreign objects into the unit when the blade is operating. 

10. The **Camurri chocolate maker** can stay on all day without causing any problem whatsoever. Nonetheless, we suggest that when the appliance is not being used you switch it off. This permits saving energy and lengthens the life of the appliance.

In order to ensure hygienic treatment of foodstuffs in accordance with current laws and regulations, it is recommended to empty and clean **CHOCOLATE MAKER**. at the end of each work cycle. Anyhow, at least once a day in the case of continuous use, and also when putting it back into operation after a long period of inactivity.

11.. Your **chocolate maker** has been assembled in our plant and has undergone full final testing. For any warranty service it will therefore be necessary to apply directly to us or to our area dealer. Otherwise warranty shall not be valid.

It is indispensable to utilize original spare parts to allow a correct and lasting functioning of the machine. No warranty will be granted if spare parts made of similar materials but not tested by the manufacturer are used.

The manufacturer disclaims all liability concerning damage arising from failure to observe the instructions given in the «Instructions for Installation, Use and Maintenance» **INSTRUCTIONS FOR USE**

1. Have a suitable mains socket for the type of voltage of the appliance, for the electrical connection, and a G 3/4 coupling for the water connection.

Make sure the "Heating bain-marie" (17) and «Mixer» (26) switches are not on, and connect the cable (35) to the power socket; connect the water inlet pipe at one end to the inlet/outlet cock (31) and at the other end to the water mains.

2. Open the mains cock and the inlet/outlet cock (31) and, with the aid of the level glass (4), check that the water has gone into the container (5); otherwise there is a risk of melting down the resistor (13).

On reaching the level reference mark (8) shut off the inlet/outlet cock (31).

Then it is possible to disconnect the water pipe and leave the **chocolate maker** even without a water connection since the water in the gap permits using the appliance for several months. It is sufficient to check the level column (4) occasionally and to add water when it lowers.

3. Turn on the «Heating bain-marie» (17) switch and turn the thermostat knob (18) onto the temperature of 85°C (for cooking). In a separate container, mix the various ingredients you are going to use for your chocolate.

4. Take off the lid (3) and check that the mixer blade (1) is inserted. Pour the mixture into the boiler (5) and turn on the mixer switch (26). Put the lid (3) back on.

5. The **chocolate maker** is ready: thanks to the continuous rotation of the mixer (1) it keeps the chocolate homogeneous and lump-free. On reaching the pre-set cooking temperature the thermostat sensor (18) disconnects automatically while the indicator light (17) stays on. Then set the thermostat knob (18) onto 60-65°C to keep the chocolate at a constant temperature, enhancing its flavour.

6. To draw off the beverage you need to use the delivery unit with the possibility of:

- Extracting small quantities of beverage by acting on the handle (rounded part) and releasing it on obtaining the desired quantity.
- Extracting large amounts of beverage by locking the handle (straight part) and releasing it on obtaining the desired quantity.

MAINTENANCE AND CLEANING

If you keep your **CC.** in perfect working order it will provide excellent service and last longer.

At the end of the day (if any chocolate is left, it is advisable to remove it and keep it in a refrigerator) the chocolate maker needs some simple, quick servicing:

1. Extract all the beverage from the container (5), take off the lid (3) and remove the mixer blade
2. Pour the wash liquid into the boiler (5) and wash it like an ordinary container, or leave the liquid to dissolve all the encrustation overnight; the following day it will be simple to clean your chocolate maker ready for new productions.

In addition, it is necessary to clean the delivery unit (12) every day.

To do this, remove the unit (12), unscrew the top portion (9), take out and clean the seal (10); then insert the **large brush provided** (equipped with crest) into the extension of the delivery unit, both outside and inside the container, so as to clean the extension thoroughly.

• REGULATIONS

In case the power supply cable is damaged, it must be replaced by a centre authorised by our firm.

- Take out the plug and wait for the machine to cool down;
- do not remove or damage normalised stickers applied to the machine;
- never use solvents, use only water and/or products suitable for stainless steel and openly admitted for ordinary cleaning of containers for foodstuffs, with the procedures required for them;
- Use a soft damp cloth for the external surfaces (especially for the gold-plated chocolate maker: use only a damp cloth on the outside);
- Never immerse the appliance in water;
- Never apply pressurised water jets;
- Remember that when chocolate is made with milk, 24 hours after cooking it loses its organoleptic properties.


If water or any other liquid comes out of the machine in an abnormal way, stop the machine immediately and disconnect it. Once it has cooled down, dry it then address to our service centre.

This machine must only be used for the purpose for which it has been built. Any other use has to be considered as dangerous and the manufacturer takes no responsibility for damages, if any.

REGULATIONS: European Directives 2012/19/UE

- It is forbidden to dispose of the equipment as urban waste.
- Waste must be controlled by the manufacturer and/or by the distributor when purchasing new equipment.
- Improper use of the equipment, its parts or inappropriate disposal could have negative effects on the environment and on people's health.



- The symbol  on the equipment means it must be disposed of separately from ordinary urban waste.
- Improper disposal of waste materials deriving from discarded equipment is punishable according to local law.

TECHNICAL DATA

MODEL	VERSION	CODE	DIMENSIONS (W x D x H)	NET WEIGHT	HEATING TIME*	POWER SUPPLY VOLTAGE	MAX. POWER ABSORPTION
CC. 20	18/10 stainless steel	006CC030	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230 V ~	1,85 kW
CC.D. 20	Golded 24 KT	006CC031D	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230 V ~	1,85 kW

* : with cold water supply

Water supply: G 3/4 connection for all models.

RECIPES TO MAKE HOT CHOCOLATE CRISTINA'S RECIPE

Ingredients

- cocoa
- potato flour or thickener
- sugar
- milk

Amounts

- 100 g
- 1 or 2 teaspoons
- 150 g
- 1 l

ANITA'S RECIPE

Ingredients

- cocoa
- icing sugar
- milk
- liquid cream

Amounts

- 120 g
- 200 g
- 1 l
- 200 g

INSTRUCTIONS

Pour all the ingredients into a container and mix.

Then pour the mixture into the "CAMURRI" **CIOCCOLATIERA**, turn on the "Heating bainmarie" switch (**17**), the "MIXER" switch (**26**), and position the probe thermostat (**18**) on the temperature of 80/85°C for cooking.

Once the cooking temperature has been reached, the thermostat probe (**18**) switches off automatically, while the switch light (**17**) remains on.

On completing cooking, to keep the chocolate hot, position the probe thermostat (**18**) onto the temperature of 60/65°C.

MARTA'S RECIPE

Ingredients

- plain chocolate
- potato flour or thickener
- milk

Amounts

- 200 g
- 1 or 2 teaspoons
- 1 l

INSTRUCTIONS

Pour the milk into the "CAMURRI" **CIOCCOLATIERA**, turn on the "Heating bainmarie" switch (17) and set the probe thermostat (18) onto the temperature of 80/85°C; on reaching this temperature, the thermostat probe (18) switches off automatically, while the switch light (17) remains on.

Then empty the milk into a container, add the potato flour (or thickener) and the plain chocolate cut into chips, and mix.

Pour the mixture into the **CIOCCOLATIERA**, turn on the "MIXER" switch (26), and position the probe thermostat (18) onto the temperature of 80/85°C for cooking.

Once the cooking temperature has been reached, the thermostat probe (18) switches off automatically, while the switch light (17) remains on.

On completing cooking, to keep the chocolate hot, position the probe thermostat (18) onto the temperature of 60/65°C.

The technical data and characteristics are not binding. Messrs. **CAMURRI INDUSTRIES**.r.l. reserve the right to change them at any time without notice or indemnity of any kind.

FRANÇAIS

CIOCCOLATIERA mod. **CC.-CC.D..20**

NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

• INTRODUCTION

Cher Client, félicitations !

En achetant la **CHOCOLATIERE (CC.)** vous avez fait une très bonne affaire, car vous avez choisi une machine unique dans son genre, capable de maintenir le goût et la saveur du chocolat et des crèmes, grâce à son système spécial au bain-marie.

Indispensable pour les bars, les glaciers, les pâtisseries, les hôtels, les restaurants, les fast food, les libres services, les cantines, les écoles, les villages touristiques et les collectivités en général, la **CC.** deviendra pour vous un outil irremplaçable satisfaisant toute nécessité de service.

Lisez attentivement la "notice d'installation, d'emploi et d'entretien" et votre **CC.** fera votre bonheur et le bonheur de vos Clients.

• DESCRIPTION

Le **CC.** compose d'une partie centrale cylindrique, qui est inséré une lame amovible (1), une vanne (12) et un couvercle (3).

Inclus avec la machine à l'intérieur de la boîte spéciale personnalisée, vous trouverez:

- Ce manuel d'instructions
- Kit de nettoyage
- Accessoire de charge

Vérifiez que rien ne manque et qu'il n'y ait pas d'endommager la machine et l'emballage.

En cas de pièces manquantes ou endommagées immédiatement contact avec le concessionnaire, avant toute installation.

• PRECAUTIONS DE SECURITE

1. Avant de brancher la **CC.**, vérifiez soigneusement si la prise du réseau électrique est équipée d'un bon raccordement à la terre.
2. Vérifiez que la tension du réseau et la disponibilité correspondent à celle indiquée sur la plaque signalétique se trouvant sur l'arrière de l'appareil
3. Interdire l'utilisation de la machine aux enfants.
4. Ne plonger la machine dans l'eau ni diriger sur celle-ci des jets d'eau, même pas pour la nettoyer. Ne jamais mettre en marche la machine ni distribuer le courant électrique si la machine est mouillée même quand il ne s'agirait que de l'extérieur.
5. L'utilisation d'ingrédients non adaptés (huile par ex.) peut être dangereuse tant pour le bon fonctionnement de la machine que pour l'utilisateur.

La **CHOCOLATIERE** a été conçu pour produire du chocolat chaud (voir recettes pour préparation à la page 4/4).


6. Pendant le service ordinaire, quelques surfaces extérieures de la **CHOCOLATIERE** (par ex. :

chaudière (5), couvercle (3) atteignent des températures élevées (environ 80/85°C)



Pendant ce temps, veiller à ce que ni personnes ni objets viennent en contact avec ces surfaces.

7. Pendant le service ordinaire, le niveau de la pression acoustique en continu équivalent pondéral A de la **CHOCOLATIERE** n'atteint pas de niveau important, ce niveau étant moins de 70 dB (A).
8. Le tuyau d'amenée de l'eau de la **CHOCOLATIERE** ne doit pas être raccordé à une conduite hydraulique ayant une pression de plus de 4 bar (400 kPa).

9. Ne pas retirer le couvercle et ne pas mettre les mains ou autres objets étrangers dans l'appareil lorsque la lame est en fonctionnement. 

10. La **chocolatière Camurri** peut rester allumée toute la journée sans aucun problème. Nous suggérons toutefois de l'éteindre si la machine n'est pas utilisée. Cela permet d'économiser l'énergie et de prolonger la durée de la machine. Dans le but d'assurer l'hygiène du traitement des produits alimentaires, conformément aux lois et à la réglementation en vigueur, nous recommandons de vider et de nettoyer la **CHOCOLATIERE** à la fin de chaque cycle de travail et, de toute façon, au moins une fois par jour, si l'utilisation que l'on en fait est continue. La même chose est à faire quand on remet en service la machine, après une longue période d'inactivité.

11. Votre **chocolatière** a été mise au point dans notre établissement où nous avons exécuté également un essai final complet. Pour toute intervention en garantie, il faudra donc s'adresser à nous-mêmes ou à notre revendeur de zone. Dans le cas contraire, la garantie ne sera pas valable. L'utilisation de pièces de rechange d'origine est indispensable pour permettre le fonctionnement correct et durable de l'installation. L'utilisation de pièces de rechange de matériaux similaires non essayés par le Fabricant fait déchoir toute garantie.

La maison constructrice ne peut être tenue pour responsable des dommages causés par la non-observation des indications figurant dans la "Notice d'installation, d'emploi et d'entretien" .

• **INSTRUCTIONS D'EMPLOI**

1. Utiliser une prise de réseau adaptée au type de tension de l'installation, pour le branchement électrique et un raccord G $\frac{3}{4}$ pour le branchement hydraulique.

Vérifier si les interrupteurs "Heating bainmarie" (17) et "Mixer" (26) ne sont pas branchés et raccorder le fil (35) à la prise de courant; raccorder un bout du tuyau d'amenée de l'eau au robinet d'amenée/évacuation (31) et l'autre au réseau hydraulique.

2. Ouvrir le robinet de réseau et le robinet d'amenée/évacuation (31) en vérifiant, grâce à la jauge en verre (4) si l'eau est entrée à l'intérieur du récipient (5); dans le cas contraire, on risque de couler la résistance (13).

Quand l'eau a atteint la coche du porte-niveau (8), il faudra fermer le robinet d'amenée/évacuation (31).

Ensuite, on peut détacher le tuyau de l'eau et laisser la **chocolatière** sans branchement hydraulique car l'eau dans l'entretoise permet l'utilisation de la machine pendant quelques mois. Il suffit de vérifier, de temps en temps, la colonne du niveau (4) et ajouter de l'eau si nécessaire.

2. Brancher l'interrupteur "Heating bainmarie" (17) et placer la poignée du thermostat (18) à la température de 85°C (pour la cuisson). Dans un autre récipient, mélanger les différents ingrédients que vous voulez utiliser pour votre chocolat.

4. Oter le couvercle (3) et vérifier si la pale (1) du mixer est en place. Verser le mélange dans la chaudière (5) et brancher l'interrupteur du mixer (26). Remettre le couvercle (3).

5. La **chocolatière** est prête: grâce à la rotation en continu du mixer (1) elle garde le chocolat homogène et sans grumeaux. Une fois que la température établie préalablement a été atteinte, le thermostat sonde (18) s'arrête automatiquement tandis que la lampe témoin de l'interrupteur lumineux (17) reste allumé. A ce moment-là, il faudra régler la poignée du thermostat (18) sur 60-65°C pour garder la température du chocolat constante, ce qui en valorise le goût.

6. Pour prendre la boisson il faut agir sur le groupe distributeur, avec les possibilités suivantes:

• Extraire de petites quantités de boisson en agissant sur la poignée (partie arrondie) et en la relâchant quand on a obtenu la quantité souhaitée.

- Extraire de grandes quantités de boisson en bloquant la poignée (partie droite) et en la débloquant quand on a obtenu la quantité voulue.

- **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Si l'on garde la **CC.** en parfait état de marche, on obtiendra un service optimal tout en prolongeant la durée de la machine.

A la fin de la journée (s'il reste du chocolat, nous conseillons de le sortir et de le mettre au frigo), la chocolatière a besoin d'un entretien simple et rapide:

1. Sortir toute la boisson du récipient **(5)**, ôter le couvercle **(3)** et sortir la pale **(1)**.
2. Verser le liquide de lavage dans la chaudière **(5)** et la laver comme un récipient ordinaire ou laisser le liquide dissoudre pendant la nuit tout le calcin; le lendemain, votre chocolatière sera prête pour des nouvelles productions, après un nettoyage simple.

Il faut aussi nettoyer tous les jours le groupe de distribution **(12)**.

Pour ce faire, il faut démonter ce groupe **(12)**, dévisser le haut **(9)**, sortir le joint **(10)** et le nettoyer, puis introduire **la grande brosse livrée avec la machine** (ayant une crête conçue à cet effet) dans la rallonge du groupe de distribution, et la passer tant à l'extérieur qu'à l'intérieur du récipient, de façon à obtenir un nettoyage parfait.

- **PRESCRIPTIONS**

Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le faire substituer s'adressant à un de nos centres agréés.

Pour le nettoyage de la chocolatière il faut:

- Débrancher la fiche attendre que l'installation se refroidisse et attendre que l'installation se refroidisse ;
- ne pas enlever ni endommager les autocollants normalisés appliqués sur l'installation;
- il ne faut pas utiliser des dissolvants mais uniquement de l'eau et/ou des produits conçus pour nettoyer l'acier inoxydable qui sont clairement agréés pour le nettoyage ordinaire des récipients contenant des produits alimentaires. Ces produits doivent être utilisés suivant les modalités prescrites;
- Utiliser un chiffon souple et humide pour les surfaces extérieures (ceci est très important surtout pour la chocolatière en version dorée; à l'extérieur, utiliser uniquement un chiffon humide);
- Il ne faut jamais plonger la machine dans l'eau;
- Il ne faut pas utiliser des jets d'eau sous pression;
- Tenir compte du fait que si le chocolat est fait avec du lait, après 24 heures il perd ses propriétés organoleptiques.


Si de l'eau ou un autre liquide fuyait de l'installation de façon anormale, il faudra éteindre immédiatement la machine et déconnecter le raccordement électrique. Une fois la machine refroidie, il faudra la sécher et contacter un de nos centres après-vente

Il est recommandé d'utiliser l'installation uniquement dans le but pour lequel elle a été conçue, tout autre utilisation étant jugée dangereuse. Dans ce dernier cas, le Fabricant ne pourra être tenu pour responsable des dommages occasionnés par un usage incorrect.

PRESCRIPTIONS: Directive Européenne 2012/19/UE

- Il est interdit d'éliminer l'appareil comme un déchet urbain.
- Le déchet devra être administré par le producteur et/ ou au distributeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil.
- L'usage impropre de l'appareil, de ses parties ou l'élimination non appropriée pourrait provoquer des effets nuisibles à l'environnement et la santé de l'homme.



- Le symbole  figurant sur l'appareil signifie que l'appareil doit être éliminé séparément des déchets urbains.
- La sanction pour l'élimination abusive de l'appareil varie selon la législation de l'état d'appartenance.

• CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	VERSION	CODE	DIMENSIONS (L x P x H)	POIDS NET	TEMP DE CHAUFFAGE*	TENSION D'ALIMENTATION	PUISSANCE MAXI. ABSORBEE
CC. 20	Acier inox 18/10	006CC030	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230 V ~	1,85 kW
CC.D. 20	Dorée 24 KT	006CC031D	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230 V ~	1,85 kW

*: avec entrée d'eau froide

Alimentation hydrique: pour tous les modèles prise G 3/4.

RECETTES POUR LA PREPARATION DU CHOCOLAT CHAUD

RECETTE CRISTINA

Ingrédients

- cacao
- féculé de pommes de terre ou épaississant
- sucre
- lait

Doses

- 100 g
- 1 ou 2 cuillérées à café
- 150 g
- 1 l

RECETTE ANITA

Ingrédients

- cacao
- sucre glace
- lait
- crème liquide

Doses

- 120 g
- 200 g
- 1 l
- 200 g

PREPARATION

Verser tous les ingrédients dans un récipient et les délayer.

Verser ensuite le tout dans la **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI", enclencher les interrupteurs "Heating bainmarie" (17), et "MIXER" (26) puis mettre le thermostat sonde (18) sur la température 80/85°C pour la cuisson.

Une fois la température de cuisson est atteinte, le thermostat sonde (18) s'arrête automatiquement tandis le voyant de de l'interrupteur lumineux (17) reste allumé.

Lorsque la cuisson est terminée, mettre le thermostat sonde (18) sur 60/65°C pour maintenir le chocolat chaud.

RECETTE MARTA

Ingrédients

Doses

- | | |
|---|--------------------------|
| - chocolat fondant extra | 200 g |
| - féculé de pommes de terre ou épaississant | 1 ou 2 cuillérées à café |
| - lait | 1 l |

PREPARATION

Verser le lait dans la **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI", enclencher l'interrupteur "Heating bainmarie" (17) et régler le thermostat sonde (18) sur 80/85°C; une fois cette température atteinte, le thermostat sonde (18) s'arrête automatiquement tandis le voyant de de l'interrupteur lumineux (17) reste allumé.

Vider ensuite le lait dans un récipient, y ajouter le féculé (ou l'épaississant) et le chocolat fondant réduit en fines lamelles puis délayer.

Verser le tout dans la **CIOCCOLATIERA**, enclencher l'interrupteur "MIXER" (26) et mettre le thermostat sonde (18) sur 80/85°C pour la cuisson.

Une fois que la température de cuisson est à nouveau atteinte, le thermostat sonde (18) s'arrête automatiquement tandis le voyant de de l'interrupteur lumineux (17) reste allumé.

Lorsque la cuisson est terminée, mettre le thermostat sonde (18) sur 60/65°C pour maintenir le chocolat chaud.

Les caractéristiques et les informations techniques ne sont données qu'à titre indicatif et ne sont donc pas contraignantes. La Société **CAMURRI INDUSTRIESS.r.l.** se réserve le droit de les modifier à tout moment sans aucun préavis ni versement de dommages et intérêts

DEUTSCH

CIOCCOLATIERA mod. **CC.-CC.D.20**

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION. GEBRAUCH UND WARTUNG

• EINLEITUNG

Lieber Kunde, herzlichen Glückwunsch!

Durch den Erwerb der **TRINKSCHOKOLADE-BEREITER (CC.)** haben Sie einen optimalen Kauf getätigt, da Sie ein in seiner Art einzigartiges Gerät gewählt haben, das dank eines besonderen Wasserbad-Systems in der Lage ist auf lange Zeit den Geschmack von Trinkschokolade und Creme intakt zu halten.

Unentbehrlich für Hotel, Bar, Eissalon, Konditorei, Restaurant, Fast Food, Self Service, Kantinen, Schulen, Feriendörfer und kollektive Anlagen wird die **CC.** für Sie ein nicht zu ersetzendes Gerät, das allen Ihren Anforderungen gerecht wird.

Lesen Sie aufmerksam die "Anweisungen für Installation, Gebrauch und Wartung" und die **CC.** wird Sie selbst und Ihre Kunden erfreuen..

• BESCHREIBUNG

Der CC. besteht aus einem zylindrischen Mittelteil, die eine abnehmbare Klinge (1) ein Ventil (12) und einem Deckel (3) eingesetzt wird.

Im Lieferumfang der Maschine in den speziellen Anwender-Box finden Sie:

- Diese Bedienungsanleitung
- Reinigungsset
- Boot

Überprüfen Sie, dass nichts fehlt und dass es keine Schäden an der Maschine und Verpackung. Im Falle einer fehlenden oder beschädigten Teile umgehend an den Händler, vor jeder Installation.

• VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR SICHERHEIT

1. Vor dem Anschluß der **CC.** kontrollieren Sie sorgfältig, ob die Netzsteckdose mit einer wirksamen Erdung ausgerüstet ist.


2. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit dem Wert auf dem Maschinenschild, das sich auf der Rückseite und die Verfügbarkeit des Gerätes befindet, übereinstimmt.

3. Verhindern Sie, daß das Gerät von Kindern benutzt wird.

4. Das Gerät niemals unter Wasser tauchen oder mit Wasser besprühen, auch nicht zur Reinigung. Die Maschine nicht in Betrieb setzen u/o elektrischen Strom abgeben, wenn dieselbe auch nur außen naß ist.

5. Die Verwendung ungeeigneter Zutaten (z.B. Öl,) kann für das Gerät und den Benutzer gefährlich sein.


Das Gerät **CC.** ist für die Herstellung von heißer Trinkschokolade konstruiert

6. Während des normalen Betriebs können sich einige Außenteile der **CC.** auf hohe Temperaturen erhitzen (ca. 80/85° C) . 

Während dieser Zeit ist es zu vermeiden, daß Personen oder Dinge mit den oben angeführten Oberflächen in Kontakt kommen.

7. Während des normalen Betriebs erreicht der kontinuierliche Lärmdruck der **CC**. keinen signifikativen Wert und liegt auf jeden Fall unter 70 db (A).

8. Das Wasseranschlußrohr der **CC**. darf nicht mit einem Wasseranschluß verbunden werden der einen höheren Druck als 4 bar (400 kPa) aufweist.

9. Entfernen Sie nicht den Deckel und nicht Hände oder andere Fremdkörper in das Gerät, wenn die Klinge in Betrieb ist 

10.

Die **CC**. Camurri kann problemlos den ganzen Tag über in Betrieb bleiben. Wir empfehlen trotzdem, das Gerät abzuschalten, wenn es nicht benutzt wird. Hierdurch wird Energie gespart und die Lebensdauer des Gerätes verlängert.

Gesetzen und Vorschriften garantieren zu können, ist es empfehlenswert den **CC**. nach jedem Arbeitszyklus zu entleeren und zu säubern. Bei kontinuierlichem Gebrauch muß er wenigstens einmal täglich gesäubert werden. Nach längeren Stillstandzeiten muß ebenfalls eine gründliche Säuberung vorgenommen werden.

12. Ihre **CC**. wurde in unserem Werk einreguliert und einer Endkontrolle unterzogen.

Für eventuelle Eingriffe unter Garantie wenden Sie sich bitte direkt an uns oder unseren Gebiets-Wiederverkäufer. Falls dieses nicht erfolgt, verfällt jeglicher Garantieanspruch.

Für den korrekten und dauerhaften Betrieb des Geräts ist es unerlässlich, daß Originalersatzteile benutzt werden. Der Gebrauch von Ersatzteilen mit ähnlichen nicht von der Herstellerfirma abgenommenen Materialien macht jede Art von Garantie ungültig.

Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch Nichtbeachtung der Hinweise in den „Anweisungen für Installation, Gebrauch und Wartung“ sind.

• **GEBRAUCHSANWEISUNG**

1. Einen elektrischen Netzanschluß vorsehen, der der Spannung des Gerätes entspricht sowie für einen Wasseranschluß G 3/4 sorgen. Kontrollieren, daß die Schalter „Heating Bainmarie“ (17) und „Mixer“ (26) nicht eingeschaltet sind und danach das Kabel (35) mit dem Netzanschluß verbinden; die Wasser-Speiseleitung auf einer Seite mit dem Zulauf/Ablauf (31) und die andere Seite mit der Kaltwasserleitung verbinden.

2. Den Wasserhahn zur Kaltwasserleitung sowie den Hahn Zulauf/Ablauf (31) öffnen und über die Wasserstandsanzeige (4) aus Glas überprüfen, ob Wasser in den Behälter (5) eingelaufen ist. Sollte dieses nicht der Fall sein, besteht die Gefahr, daß der Widerstand (13) durchbrennt.

Sobald das Wasser die Marke (8) erreicht hat den Hahn Zulauf/Ablauf (31) schließen. Anschließend kann der Wasserzulaufschlauch entfernt und die **CC**. auch ohne Wasseranschluß belassen werden, da durch das im Hohlraum befindliche Wasser das Gerät für einige Monate betrieben werden kann. Es ist ausreichend von Zeit zu Zeit die Wasserstandsanzeige (4) zu kontrollieren und bei einem zu niedrigen Stand eventuell Wasser nachlaufen zu lassen.

3. Den Schalter „Heating bainmarie“(17) einschalten und den Griff des Thermostaten (18) auf die Temperatur 85°C (Kochen) bringen. In einem Extragefäß die verschiedenen zu verwendenden Zutaten für die heiße Trinkschokolade verrühren.

4. Den Deckel (3) entfernen und kontrollieren, ob das Rührwerk (1) des Mixers eingeschaltet ist. Die Zutaten in den Kocher (5) geben und den Schalter des Mixers (26) einschalten. Den Deckel (3) wieder aufsetzen.

5. Die CC. ist nun bereit: dank der kontinuierlichen Rotation des Mixers (1) bleibt die Trinkschokolade homogen und es kommt zu keiner Klümpchenbildung. Nachdem die mittels Thermostatsonde (18) vorprogrammierte Kochtemperatur erreicht ist, wird automatisch ausgeschaltet, während die Leuchtanzeige (17) weiterhin aufleuchtet. Anschließend muß mittels Thermostatgriff (18) die Temperatur auf 60-65°C eingestellt werden, um die Trinkschokolade bei einer konstanten Temperatur zu halten und den Geschmack zu verbessern.

Zur Entnahme des Getränkes die Verteilereinheit betätigen.

6. Hierbei bestehen folgende Möglichkeiten:

- Entnahme kleinerer Mengen durch Betätigung des Hebels (abgerundeter Teil) und durch Auslassen des Hebels beim Erreichen der gewünschten Menge.
- Entnahme von großen Mengen durch Blockierung des Hebels (gerader Teil) und anschließendem Auslassen des Hebels beim Erreichen der gewünschten Menge.

• **WARTUNG UND REINIGUNG**

Sie erhalten optimale Resultate und eine verlängerte Lebensdauer des Gerätes, wenn Sie die CC. in perfektem Zustand erhalten.

Nach einem Arbeitstag sollte eventuell verbliebene Trinkschokolade entfernt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das Gerät erfordert eine einfache und schnell durchzuführende Wartung:

- Alle Getränkereste aus dem Behälter (5) entfernen, den Deckel (3) abnehmen und das Rührwerk des Mixers (1) herausziehen
- Die Waschflüssigkeit in den Kessel (5) füllen und ihn wie einen normalen Kochtopf reinigen. Es besteht auch die Möglichkeit, die Waschflüssigkeit über Nacht im Kessel zu belassen damit sich eventuelle Verkrustungen lösen. Am nächsten Tag wird das Gerät einfach gereinigt und ist dann für einen neuen Arbeitsgang bereit.

Weiterhin muß die Verteilereinheit (12) täglich gereinigt werden.

Hierzu wird die Einheit (12) abmontiert, der obere Teil (9) abgeschraubt, die Dichtung (10) herausgezogen und gereinigt. Danach wird die **mitgelieferte große Bürste** (von besonderer Form) in die Verlängerung der Verteilereinheit von außen wie auch vom Inneren des Kessels eingeschoben, wodurch eine perfekte Reinigung erzielt wird.

VORSCHRIFTEN

Bei Beschädigung des Speisekabels muß dasselbe von einem unserer beauftragten Kundendienstzentren ausgetauscht werden.

- den Stecker aus der Dose ziehen und warten, daß sich das Gerät abkühlt;
- die am Gerät angebrachten genormten Aufkleber nicht entfernen oder beschädigen;
- keine Lösungsmittel verwenden, sondern nur Wasser und/oder Produkte für rostfreien Stahl, die ausdrücklich für die Säuberung von Behältern für Lebensmittelprodukte zugelassen sind. Hierbei müssen die entsprechenden Gebrauchsanweisungen eingehalten werden;
- für die Reinigung der äußeren Oberflächen ein feuchtes weiches Tuch benutzen (besonders wichtig bei der Reinigung von vergoldeten Geräten: für die Außenreinigung ausschließlich ein feuchtes Tuch verwenden);

- das Gerät niemals in Wasser eintauchen;
- niemals unter Druck stehende Wasserstrahlen verwenden;
- berücksichtigen, daß eine aus Milch hergestellte Trinkschokolade nach 24 Stunden Kochzeit ihren typischen Geschmack verliert.


Sollte Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit auf anomale Weise aus dem Gerät laufen, so ist dasselbe unmittelbar auszuschalten und vom elektrischen Stromnetz abzutrennen. Nach Abkühlung trocknen und unseren Kundendienst verständigen.

Es wird empfohlen, daß Gerät nur für den vorgesehenen Zweck zu benutzen ; jeder anderweitiger Gebrauch ist als gefährlich zu betrachten und der Hersteller haftet nicht für eventuelle daraus hervorgehenden Schäden.

VORSCHRIFTEN: Europäische Richtlinie 2012/19/UE

- Das Gerät darf nicht als Hausmüll entsorgt werden.
- Die Weigerung muss vom Hersteller und / oder Händler verwaltet werden an der Kauf eines neuen Gerätes
- Durch den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes und der darin enthaltenen Teile oder durch die falsche Entsorgung können Umweltschäden verursacht und die Gesundheit des Menschen beeinträchtigt werden.



- Das auf dem Gerät  aufgeführte Symbol bedeutet, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll zu entsorgen ist.
- Die widerrechtliche Entsorgung des Altgerätes oder seiner Teile wird durch die Gesetzgebung des jeweiligen Staates bestraft.

TECHNISCHE DATEN

MODELL	AUSFÜHRUNG	KENN-NR:	ABMESSUNGEN (L x T x H)	NETTO GEWICHT	HEIZZEIT*	SPEISE-SPANNUNG	HÖCHST- ENTNAHME
CC. 20	Acciaio inox 18/10	006CC030	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230V ~	1,85 kW
CC.D. 20	Dorata 24 KT	006CC031D	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230V ~	1,85 kW

*: bei Kaltwasserzufluß.

Wasserversorgung: für alle Modelle Anschluß G 3/4.

REZEPTE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON TRINKSCHOKOLADE

REZEPT CRISTINA

Zutaten

Menge

- | | |
|---------------------------------------|--------------------|
| - Kakao | 100 g |
| - Kartoffelstärke oder Dickungsmittel | 1 oder 2 Teelöffel |
| - zucker | 150 g |
| - Milch | 1 Liter |

REZEPT ANITA

Zutaten	Menge
- Kakao	120 g
- Puderzucker	200 g
- Milch	1 Liter
- Flüssige Sahne	200 g

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Behälter geben und gut vermischen.

Die Mischung in die **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI", gießen und den Schalter "Heating bainmarie" (17) sowie den Schalter "MIXER" (26) einschalten und den Thermostat (18) auf 80/85°C einstellen.

Bei Erreichen der Kochtemperatur schaltet sich die Thermostatsonde (18) automatisch aus, wobei die Schalterlampe (17) weiterleuchtet.

Die fertige Trinkschokolade wird nun warmgehalten, indem der Thermostat (18) auf eine Temperatur von 60/65°C eingestellt wird.

REZEPT MARTA

Zutaten	Menge
- Bitterschokolade "Extra"	200 g
- Kartoffelstärke oder Dickungsmittel	1 oder 2 Teelöffel
- Milch	1 Liter

ZUBEREITUNG

Die Milch in die **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI" geben und den Schalter "Heating bainmarie" (17) einschalten. Den Thermostat (18) auf eine Temperatur von 80/85°C einstellen; bei Erreichen der Temperatur schaltet sich die Thermostatsonde (18) automatisch aus, wobei die Schalterlampe (17) weiterleuchtet.

Die Milch nun in einen Behälter gießen, die Kartoffelstärke (oder das Dickungsmittel) und die in Splitter geschnittene Bitterschokolade hinzugeben und gut umrühren.

Die Mischung in die **CIOCCOLATIERA** "CAMURRI" geben, den "MIXER" (26) einschalten und den Thermostat (18) auf eine Temperatur von 80/85°C einstellen.

Bei Erreichen der Kochtemperatur schaltet sich die Thermostatsonde (18) automatisch aus, wobei die Schalterlampe (17) weiterleuchtet.

Die fertige Trinkschokolade wird nun warmgehalten, indem der Thermostat (18) auf eine Temperatur von 60/65°C eingestellt wird.

Die technischen Daten und Eigenschaften sind unverbindliche Angaben. Die Firma CAMURRI INDUSTRIESS.r.l. ist berechtigt, diese jederzeit und ohne Vorankündigung oder Schadenersatzpflichten zu ändern.

CIOCCOLATIERA mod. **CC.-CC.D.20**

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

• INTRODUCCIÓN

Estimado Cliente, ¡enhorabuena!

Comprando la **CHOCOLATERA (CC.)** usted ha hecho una buena inversión, eligiendo una máquina inigualable, capaz de mantener en el tiempo el gusto y el sabor del chocolate y cremas, gracias a su especial sistema de baño María.

Es indispensable para hoteles, cafeterías, heladerías, restaurantes, fast food, self service, comedores, colegios, urbanizaciones turísticas, y colectividades en general, **CC.** será para Ud. un instrumento de trabajo insustituible que, sólo con accionar un pulsador satisface cualquier exigencia de funcionalidad.

Lea las “Instrucciones para la instalación, uso y mantenimiento” prestando mucha atención y, **CC.** les dará muchas satisfacciones a sus clientes y a usted.

• DESCRIPCIÓN

CC. consta de una parte central cilíndrica, que se inserta una hoja desprendible (1), una válvula (12) y una tapa (3).

Incluido con el equipo dentro de la caja de encargo especial se encuentran:


- Este manual de instrucciones
- Kit de limpieza
- La carga

Compruebe que no falta nada y que no hay daños en la máquina y el embalaje.

En el caso de piezas faltantes o dañados inmediatamente en contacto con el distribuidor, antes de cualquier instalación.


• PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar **CC.** controle que la toma de la red eléctrica esté conectada correctamente a tierra.
2. Compruebe que la tensión de la red y la disponibilidad corresponda al valor indicado en la matrícula situada en el dorso del aparato.
3. Evite que la máquina sea manipulada por niños.
4. No introduzca ni dirija hacia la máquina chorros de agua, ni siquiera para su limpieza. No ponga en funcionamiento la máquina y/o no suministre corriente eléctrica si el aparato estuviera mojado, aunque fuera sólo en la parte exterior.
5. No use ingredientes inadecuados (ejemplo: aceite, ...), ya que sería peligroso para el funcionamiento del aparato y para el mismo usuario.
La **CHOCOLATERA** ha sido fabricada para producir chocolate caliente (véase recetas para la preparación en pág. 4/4).

6. Durante el funcionamiento normal, algunas partes externas de la **CHOCOLATERA**. (es. caldera (5), tapa (3), alcanzan temperaturas elevadas (aprox. 80/85°C) . Evite que personas o cosas entren en contacto con dichas partes durante esta fase.

7. En el funcionamiento normal, el nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado A de **CHOCOLATERA** no alcanza un valor significativo, seguramente inferior a 70 db (A).

8 El tubo de carga de agua de **CHOCOLATERA** no tiene que ir acoplado a una tubería hídrica con presión superior a 4 bar (400 kPa).

9. No retire la tapa y no poner las manos u otros objetos extraños en la unidad cuando la hoja está en funcionamiento. 

10. La **Chocolatera Camurri** puede permanecer encendida todo el día sin crear problema alguno.

Sin embargo, aconsejamos desconectar el aparato eléctricamente e hídricamente cuando éste no se usado.

Así se puede ahorrar energía y prolongar al mismo tiempo la duración del aparato.

Para garantizar la higiene en el tratamiento de los productos alimenticios en base a las leyes y normas vigentes, se recomienda vaciar y limpiar **CC**. al terminar el ciclo de trabajo, asimismo al menos una vez al día en caso de usarlo continuamente; otra operación que debe efectuar es la de poner en marcha el aparato después de un periodo de inactividad.

11. La **Chocolatera** ha sido puesto a punto en nuestra fábrica, efectuando todas las pruebas finales.

En caso de avería durante el periodo de garantía póngase en contacto con nosotros directamente o con el vendedor de zona. Es indispensable utilizar piezas de repuesto originales para permitir un funcionamiento correcto y duradero del aparato. El uso de repuestos con materiales semejantes que no hayan sido probados por el Fabricante, anulará cualquier tipo de garantía.

El fabricante declina cualquier responsabilidad que pueda derivar de la falta de cumplimiento de las indicaciones ilustradas en las "Instrucciones para la instalación, uso y mantenimiento" .

• INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Prepare una toma de red apropiada al tipo de tensión de la máquina para su conexión eléctrica y un empalme G 3/4 para la hídrica.

Asegúrese de que los interruptores "Heating bainmarie" (17) y "Mixer" (26) no estén activados, enchufe el cable (35); acople el tubo de entrada de agua por una parte al grifo de entrada/salida (31) y por la parte opuesta a la red hídrica.

2. Abra el grifo de la red y el de entrada/salida (31) y controle, mediante el nivel de vidrio (4), que el agua haya entrado en el recipiente (5); de lo contrario se corre el riesgo de fundir la resistencia (13).

Al llegar a la marca del portanivel (8) cierre el grifo de entrada/salida (31).

Sucesivamente se puede desacoplar el tubo del agua y dejar la **chocolatera** sin enlace hídrico ya que el agua existente en el espacio intermedio permite usar la máquina durante algunos meses. Es suficiente controlar de vez en cuando el nivel (4) y añadir agua cuando descienda.

3. Active el interruptor “Heating bainmarie” (17) y coloque el botón del termostato (18) en la temperatura de 85°C (para la cocción). En otro recipiente, haga desleír los varios ingredientes que utilizará para hacer el chocolate.

4. Quite la tapa (3) y controle que se halle aquí la pala (1) del mezclador. Vierta el compuesto en la caldera (5) y active el interruptor del mezclador (26). Cierre la tapa (3).

5. La **chocolatera** está preparada: gracias a la rotación continua del mezclador (1) mantiene el chocolate homogéneo y sin grumos. Al alcanzar la temperatura de cocción programada con anterioridad, el termostato sonda (18) se desactiva y el indicador luminoso del interruptor (17) permanece encendido. A continuación, regule el botón del termostato (18) a 60-65°C para mantener el chocolate a temperatura constante, valorizando su gusto.

6. Para sacar la bebida hay que accionar el grupo suministrador con la posibilidad de:

- extraer pequeñas cantidades de bebida accionando la manilla (parte redondeada) y soltándola cuando se ha obtenido la cantidad deseada.
- extraer grandes cantidades de bebida bloqueando la manilla (parte recta) y desbloqueándola cuando se ha obtenido la cantidad deseada.

• MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Teniendo la **CC.** en perfecto estado de funcionamiento, Ud. obtendrá un rendimiento optimal prolongando su duración y espere a que el aparato se enfríe .

Al terminar la jornada (si hubiera quedado chocolate, se aconseja extraerlo y conservarlo en el frigorífico) la chocolatera necesita un mantenimiento sencillo y rápido:

- extraiga la bebida del recipiente (5), quite la tapa (3) y saque la pala (1) del mezclador.
- vierta el líquido de lavado en la caldera (5) y lávela como un recipiente normal, o bien, deje el líquido en reposo durante toda la noche para que disuelva las incrustaciones; al día siguiente, con una simple limpieza, la chocolatera estará preparada para producir de nuevo.

Hay que limpiar también el grupo suministrador (12) diariamente. Para efectuar la limpieza, desmóntelo, desenrosque la parte superior (9), extraiga y limpie la guarnición (10); a continuación, introduzca la escobilla grande en dotación (con la relativa cresta) en la prolongación del grupo suministrador por la parte exterior e interior del recipiente para obtener una limpieza perfecta.

• PRESCRIPCIONES

En caso de que el cable de alimentación se estropeara, habrá de ser sustituido por un centro autorizado nuestro.

- desconectar la alimentación eléctrica e hídrica antes de realizar cualquier operación y espere a que el aparato se enfríe
- no quite o estropee los adhesivos normalizados aplicados en el aparato
- no usar disolventes, use sólo agua y/o productos apropiados para el acero inoxidable y admitidos específicamente para la limpieza normal de recipientes para alimentos, con las modalidades prescritas;

- utilizar un paño suave húmedo para las superficies exteriores (especialmente importante para la chocolatera versión dorada: use exteriormente sólo un paño húmedo);
- no sumergir nunca la máquina en el agua;
- no usar chorros de agua a presión;
- recordar que cuando el chocolate está mezclado con la leche, después de 24 horas de la cocción, pierde sus cualidades organolépticas;


En caso de que el aparato pierda agua o cualquier otro líquido, apáguelo inmediatamente y desenchúfelo. Seque el líquido cuando se haya enfriado la máquina y póngase en contacto con nuestro centro de asistencia.

Se recomienda utilizar el aparato sólo para el fin para el que ha sido fabricado, cualquier otro uso se considerará peligroso, por lo tanto, el fabricante declina toda responsabilidad por los daños que pudieran derivar.

PRESCRIPCIONES: Directiva Europea 2012/19/UE

- Es obligatorio no eliminar el aparato como basura urbana.
- La negativa debe gestionarse da el fabricante y/ o da al distribuidor en el momento de comprar un aparato nuevo.
- El uso no adecuado del aparato, de las partes que contiene o su eliminación no adecuada pueden causar efectos perjudiciales sobre el medio ambiente y la salud humana.



- El símbolo  presentado en el aparato manifiesta que el aparato debe ser eliminado por separado respecto a las basuras urbanas.
- La eliminación abusiva del residuo constituido por el aparato que no se va a utilizar más está sancionada de conformidad con la legislación del Estado correspondiente.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	VERSIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (L x P x H)	PESO NETO	TIEMPO DE CALIENTAMIENTO*	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	POTENCIA ABSORBIDA
CC. 20	Acero inoxidable 18/10	006CC030	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230V~	1,85 kW
CC.D. 20	Dorada 24 KT	006CC031D	447 x 540 x 665 mm	14 kg	80 min	230V~	1,85 kW

*: con entrada de agua fría

Alimentación hídrica: para todos los modelos empalme G 3/4

RECETAS PARA PREPARAR CHOCOLATE CALIENTE

RECETA CRISTINA

Ingredientes	Dosis
- cacao	100 g
- fécula de patatas o espesante	1 ó 2 cucharaditas
- azúcar	150 g
- leche	1 l

RECETA ANITA

Ingredientes	Dosis
- cacao	120 g
- azúcar en polvo	200 g
- leche	1 l
- nata líquida	200 g

PROCEDIMIENTO

Vierta en un recipiente todos los ingredientes y mézclelos.

A continuación vierta el compuesto en la **CHOCOLATERA** “CAMURRI”, accione el interruptor “Heating bainmarie” (17), el interruptor “MIXER” (26) y sitúe el termostato sonda (18) en la temperatura de 80/85°C para la cocción.

Cuando alcanza la temperatura, el termostato sonda (18) se desactiva automáticamente y el indicador luminoso del interruptor (17) permanece encendido.

Al terminar la cocción, para mantener el chocolate caliente, sitúe el termostato sonda (18) en la temperatura de 60/65°C.

RECETA MARTA

Ingredientes	Dosis
- chocolate puro extra	200 g
- fécula de patatas o espesante	1 ó 2 cucharaditas
- leche	1 l

PROCEDIMIENTO

Vierta la leche en la **CHOCOLATERA** “CAMURRI”, accione el interruptor “Heating bainmarie” (17) y regule el termostato sonda (18) en la temperatura de 80/85°C; cuando se alcanza esta temperatura, el termostato sonda (18) se desactiva automáticamente y el indicador luminoso del interruptor (17) permanece encendido.

Vierta la leche en un recipiente, añada la fécula (o espesante) y el chocolate puro rallado, mézclelo.

Vierta el compuesto en la **CHOCOLATERA**, accione el interruptor “MIXER” (26) y regule el termostato sonda (18) en la temperatura de 80/85°C para la cocción.

Cuando se alcanza de nuevo la temperatura de cocción, el termostato sonda (18) se desactiva automáticamente y el indicador luminoso del interruptor (17) permanece encendido.

Al finalizar la cocción, sitúe el termostato sonda (18) en la temperatura de 60/65°C. para mantener el chocolate caliente.