

# Ugolini

**HT 10**

**HT 11**

**HT 20**



**MANUALE D'ISTRUZIONI  
OPERATOR'S MANUAL  
CARNET D'INSTRUCTIONS  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**ITALIANO**

**ENGLISH**

**FRANCAIS**

**DEUTSCH**

**ESPAÑOL**

## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE**

Noi **Ugolini S.p.A.**, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che i prodotti **HT 10/1/2/3/4 - HT 11/1/2/3/4 - HT 20/1/2/3/4** sono conformi alle seguenti Normative:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - EN 292 Part 1 1991                      | - EN 55014 1993     |
| - EN 292 Part 2 1991                      | - EN 60555-2 1994   |
| - EN 60335-1 1995                         | - EN 60555-3 1986   |
| - EN 60335-2-24 1994                      | - EN 61000-3-2 1986 |
| - DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988 | - EN 61000-3-3 1994 |

In ottemperanza alle **Directive EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.**

## **EC DECLARATION OF CONFORMITY**

We **Ugolini S.p.A.**, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY declare, under our responsibility, that the products **HT 10/1/2/3/4 - HT 11/1/2/3/4 - HT 20/1/2/3/4** are in conformity with the following Standards:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - EN 292 Part 1 1991                      | - EN 55014 1993     |
| - EN 292 Part 2 1991                      | - EN 60555-2 1994   |
| - EN 60335-1 1995                         | - EN 60555-3 1986   |
| - EN 60335-2-24 1994                      | - EN 61000-3-2 1986 |
| - DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988 | - EN 61000-3-3 1994 |

Following the provisions of the **Directives EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.**

## **DECLARATION DE CONFORMITE CE**

Nous **Ugolini S.p.A.**, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY déclarons, sous notre responsabilité, que les produits **HT 10/1/2/3/4 - HT 11/1/2/3/4 - HT 20/1/2/3/4** sont conformes aux Normes suivantes:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - EN 292 Part 1 1991                      | - EN 55014 1993     |
| - EN 292 Part 2 1991                      | - EN 60555-2 1994   |
| - EN 60335-1 1995                         | - EN 60555-3 1986   |
| - EN 60335-2-24 1994                      | - EN 61000-3-2 1986 |
| - DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988 | - EN 61000-3-3 1994 |

Conformément aux **Directives EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.**

## **EG-ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG**

Wir **Ugolini S.p.A.**, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY erklären auf eigene Verantwortung, daß die Produkte **HT 10/1/2/3/4 - HT 11/1/2/3/4 - HT 20/1/2/3/4** mit den folgenden Normen übereinstimmen:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - EN 292 Part 1 1991                      | - EN 55014 1993     |
| - EN 292 Part 2 1991                      | - EN 60555-2 1994   |
| - EN 60335-1 1995                         | - EN 60555-3 1986   |
| - EN 60335-2-24 1994                      | - EN 61000-3-2 1986 |
| - DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988 | - EN 61000-3-3 1994 |

Gemäß den **EWG-Richtlinien EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.**

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE**

Nosotros **Ugolini S.p.A.**, via dei Pioppi, 33 20090 Opera Milano ITALY declaramos, bajo nuestra responsabilidad, que los productos **HT 10/1/2/3/4 - HT 11/1/2/3/4 - HT 20/1/2/3/4** responden con las siguientes Normativas:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| - EN 292 Part 1 1991                      | - EN 55014 1993     |
| - EN 292 Part 2 1991                      | - EN 60555-2 1994   |
| - EN 60335-1 1995                         | - EN 60555-3 1986   |
| - EN 60335-2-24 1994                      | - EN 61000-3-2 1986 |
| - DIN VDE 700 Teil 240 1983, mod. A1 1988 | - EN 61000-3-3 1994 |

En cumplimiento de las **Normas EC 73/23, EC 89/392, EC 89/336, EC 91/368, EC 92/31, EC 93/44, EC 93/68.**

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)

**Ugolini S.p.A.**  
L'Administratore Delegato



**INDICE GENERALE**

1	CARATTERISTICHE TECNICHE .....	6
2	INTRODUZIONE .....	6
3	INSTALLAZIONE .....	6
4	PER UN FUNZIONAMENTO SICURO .....	7
5	ISTRUZIONI PER L'USO .....	7
5.1	DESCRIZIONE DEI COMANDI .....	7
5.2	SUGGERIMENTI .....	7
5.3	PULIZIA .....	8
5.3.1	SMONTAGGIO .....	8
5.3.2	SMONTAGGIO RUBINETTO .....	8
5.3.2.1	LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GOMMINO .....	8
5.3.2.2	LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GRAVITÀ .....	9
5.3.2.3	LINEA HT10 .....	9
5.3.3	LAVAGGIO .....	9
5.3.4	SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE SMONTATO .....	10
5.3.5	RIMONTAGGIO .....	10
5.3.6	RIMONTAGGIO RUBINETTO .....	10
5.3.6.1	LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GOMMINO .....	10
5.3.6.2	LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GRAVITÀ .....	10
5.3.6.3	LINEA HT10 .....	11
5.4	SANITIZZAZIONE DEL DISTRIBUTORE MONTATO .....	11
6	MANUTENZIONE .....	11
6.1	MANUTENZIONE (SOLO A CURA DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA) .....	11

**TABLE OF CONTENTS**

1	TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	12
2	INTRODUCTION .....	12
3	INSTALLATION .....	12
3.1	PRECAUTIONS DURING INSTALLATION .....	12
4	TO OPERATE SAFELY .....	12
5	OPERATING PROCEDURES .....	12
5.1	DESCRIPTION OF CONTROLS .....	12
5.2	OPERATION HELPFUL HINTS .....	13
5.3	CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES .....	13
5.3.1	DISASSEMBLY .....	13
5.3.2	FAUCET DISASSEMBLY .....	13
5.3.2.1	HT11 - HT20 LINES WITH PINCH TUBE FAUCET .....	13
5.3.2.2	HT11 - HT20 LINES WITH GRAVITY FAUCET .....	14
5.3.2.3	HT10 LINE .....	14
5.3.3	CLEANING .....	14
5.3.4	SANITIZING .....	15
5.3.5	ASSEMBLY .....	15
5.3.6	FAUCET ASSEMBLY .....	15
5.3.6.1	HT11 - HT20 LINES WITH PINCH TUBE FAUCET .....	15
5.3.6.2	HT11 - HT20 LINES WITH GRAVITY FAUCET .....	15
5.3.6.3	HT10 LINE .....	15
5.4	IN-PLACE SANITIZATION .....	16
6	ROUTINE MAINTENANCE .....	16
6.1	MAINTENANCE (TO BE CARRIED OUT BY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL ONLY) .....	16

**INDEX GENERAL**

1	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	17
2	INTRODUCTION .....	17
3	INSTALLATION .....	17
4	POUR UN FONCTIONNEMENT SANS DANGER .....	18
5	MODE D'EMPLOI .....	18
5.1	DESCRIPTION DES COMMANDES .....	18
5.2	SUGGESTIONS .....	18
5.3	NETTOYAGE .....	19
5.3.1	DEMONTAGE .....	19
5.3.2	DEMONTAGE DU ROBINET .....	19
5.3.2.1	LIGNES HT11 - HT20 AVEC TUBE EN CAUTCHOU .....	19
5.3.2.2	LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN INOX À GRAVITÉ .....	20
5.3.2.3	LINEA HT10 .....	20
5.3.3	LAVAGE .....	20
5.3.4	DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR DEMONTE .....	21
5.3.5	REMONTAGE .....	21
5.3.6	REMONTAGE DU ROBINET .....	21

5.3.6.1	LIGNES HT11 - HT20 AVEC TUBE EN CAUTCHOU .....	21
5.3.6.2	LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN INOX À GRAVITÉ .....	21
5.3.6.3	LINEA HT10 .....	22
5.4	DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR MONTE .....	22
6	ENTRETIEN .....	22
6.1	ENTRETIEN (A EFFECTUER UNIQUEMENT PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE) .....	22

### ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS

1	TECHNISCHE DATEN .....	23
2	EINFÜHRUNG .....	23
3	INSTALLATION .....	23
4	SICHERHEITSMABNAHMEN .....	24
5	GEBRAUCHSANLEITUNGEN .....	24
5.1	BESCHREIBUNG DER BETRIEBSSCHALTER .....	24
5.2	NÜTZLICHE HINWEISE WÄHREND DES GEBRAUCHS .....	24
5.3	REINIGUNG .....	25
5.3.1	DEMONTAGE .....	25
5.3.2	ZERLEGEN DES ZAPFVENTILS .....	25
5.3.2.1	HT11 - HT20 LINIEN MIT AUSSCHLAUCHVENTIL .....	25
5.3.2.2	HT11 - HT20 LINIEN MIT SCHWERKRAFTSVENTIL .....	26
5.3.2.3	HT10 LINIE .....	26
5.3.3	WASCHEN .....	26
5.3.4	DESINFEKTION DES DEMONTIERTEN DISPENSERS .....	27
5.3.5	MONTAGE .....	27
5.3.6	ZUSAMMENBAU DES ZAPFVENTILS .....	27
5.3.6.1	HT11 - HT20 LINIEN MIT AUSSCHLAUCHVENTIL .....	27
5.3.6.3	HT10 LINIE .....	28
5.4	DESINFEKTION DES MONTIERTEN DISPENSERS .....	28
6	INSTANDHALTUNG .....	28
6.1	WARTUNG (MUSS VOM AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTDURCHGEFÜHRT WERDEN) .....	28

### INDICE GENERAL

1	CARACTERISTICAS TECNICAS .....	29
2	INTRODUCCION .....	29
3	INSTALACION .....	29
4	PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO .....	30
5	INSTRUCCIONES DE EMPLEO .....	30
5.1	DESCRIPCION DE LOS MANDOS .....	30
5.2	SUGERENCIAS .....	30
5.3	LIMPIEZA .....	31
5.3.1	DESMONTAJE .....	31
5.3.2	DESMONTAJE GRIFO .....	31
5.3.2.1	SERIES HT11 - HT20. GRIFO CON TUBO DE GOMA .....	31
5.3.2.2	SERIES HT11 - HT20. GRIFO EN ACERO INOX POR GRAVEDAD .....	32
5.3.2.3	SERIE HT10 .....	32
5.3.3	LAVADO .....	32
5.3.4	HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR DESMONTADO .....	33
5.3.5	REMONTAJE .....	33
5.3.6	REMONTAJE GRIFO .....	33
5.3.6.1	SERIES HT11 - HT20. GRIFO CON TUBO DE GOMA .....	33
5.3.6.2	SERIES HT11 - HT20. GRIFO EN ACERO INOX POR GRAVEDAD .....	33
5.3.6.3	SERIE HT10 .....	34
5.4	HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR MONTADO .....	34
6	MANUTENCION .....	34
6.1	MANUTENCION (SOLAMENTE POR EL SERVICIO POSTVENTA) .....	34

**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:  
 U.S.A. 4,900,158  
 U.S.A. 4,696,417  
 U.S.A. 5,713,214  
 U.S.A. 5,906,105**

# 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 di consegna rilasciato dal Rivenditore.
2. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.
3. Non sono coperte dalla garanzia le parti aventi funzione estetica e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata installazione o manutenzione, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, di trasporto senza dovute cautele, di circostanze che comunque non possano farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.  
Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione elettrica e idrica.
4. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nelle apposite "Istruzioni", concernenti in particolare le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.
5. Nel caso di apparecchi per i quali sia previsto l'intervento a domicilio, l'acquirente è tenuto a corrispondere il diritto fisso di chiamata in vigore presso il fabbricante alla data dell'intervento. Qualora l'apparecchio venga riparato presso uno dei laboratori autorizzati dal fabbricante, le spese ed i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'acquirente.
6. Trascorsi dodici mesi dall'acquisto decade il diritto di garanzia e l'assistenza verrà esplicitata addebitando, oltre alle spese di manodopera, anche il costo delle parti sostituite e quello di trasporto.
7. Sono esclusi la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.
8. E' escluso dalla garanzia l'apparecchio la cui targa di identificazione risulti mancata, asportata o comunque in condizioni tali da non rendere possibile l'identificazione certa dell'apparecchio stesso.
9. Tale garanzia è valida solo in Italia.

## 1 CARATTERISTICHE TECNICHE

			HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1
Contenitori trasparenti smontabili	n		1	2	3	4
Capacità singolo contenitore, circa	l		10 11 20	10 11 20	10 11 20	10 11 20
Dimensioni:						
larghezza	cm		18	36	54	72
profondità	cm		47	47	47	47
altezza	cm	HT 10 HT 11 HT 20	62 57 69	62 57 69	62 57 69	62 57 69
Peso netto, circa	kg	HT 10 HT 11 HT 20	20 20 22	26 28 32	34 36 42	41 44 55
Peso lordo, circa	kg	HT 10 HT 11 HT 20	22 23 25	29 32 35	38 41 46	46 49 59
Termostati regolabili	n		1	2	3	4
Motocompressore ermetico						
Condensatore a ventilazione forzata						
Salvamotore						
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 raccogliocce di destra. I numeri di matricola degli apparecchi (preceduti dal simbolo #) sono collocati dietro il rubinetto di destra. I dati riportati sulla targa sono sempre quelli a cui fare riferimento.**

E' riservato il diritto di modifica senza preavviso.

## 2 INTRODUZIONE

Si consiglia di 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 da tutto il personale responsabile del 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 evaporatori. 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 lo spedizioniere.
- 3 - Appoggiare il distributore su un banco in grado di sostenere il peso, anche a carico completo, **tenendo presente quanto detto all'avvertimento IMPORTANTE del precedente punto 1.**
- 4 - Lasciare uno spazio libero di almeno 15 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 - Nel caso di apparecchio dotato di rubinetto a gravità montare il rubinetto facendo riferimento a quanto illustrato al paragrafo 5.3.4 RIMONTAGGIO.
- 7 - 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. Se il distributore è fornito senza spina, collegare al cavo una spina conforme alle norme vigenti nel vostro paese, provvista di spinotto o contatti di terra ed adatta a correnti di almeno 10 A 250 V (per aree aventi tensioni di 220-230 V 50-60 Hz) e 20 A 250 V (per aree aventi tensioni di 100-115 V 50-60 Hz). Nel caso si volesse realizzare un collegamento fisso alla rete, collegare il cavo ad un interruttore a parete di tipo bipolare con apertura dei contatti di almeno 3 mm. Non usare prolunghere 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.**

- 8 - Il cassetto raccogliocce è dotato di due attacchi di drenaggio con diaframma. Nel caso si desideri lo svuotamento continuo del cassetto, perforare il diaframma (ad esempio con un cacciavite) di uno dei due attacchi di drenaggio e collegarlo ad un tubo di scarico (vedere figura 1).

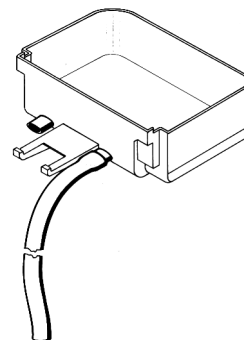


figura 1

- 9 - Il distributore non esce prelavato e sanitzizzato dalla fabbrica. Prima dell'uso esso deve essere smontato, lavato e sanitzizzato 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.**

## 4 PER UN FUNZIONAMENTO SICURO

- 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** smontare la vasca, **non** rimuovere mescolatori o pannelli per pulizia o manutenzione senza assicurarsi che il distributore sia scollegato elettricamente.

## 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 simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

- 1 - Lavare e sanitzizzare il distributore prima di utilizzarlo seguendo quanto previsto nelle presenti istruzioni al capitolo 5.3 PULIZIA.
- 2 - Riempire i contenitori con il prodotto desiderato fino e non oltre il livello massimo indicato sulle vasche.  
La quantità di prodotto nel contenitore (espressa in litri o in galloni) è indicata dagli appositi segni sul contenitore stesso.
- 3 - Nel caso si vogliano distribuire prodotti concentrati da diluirsi con acqua, acqua potabile, versare nei contenitori l'acqua aggiungendo in seguito la dovuta quantità di concentrato, secondo le istruzioni del fabbricante. Volendo utilizzare spremute naturali è consigliabile filtrarle onde evitare che le parti solide in esse contenute possano ostruire il passaggio dal rubinetto.
- 4 - Montare i coperchi sopra i contenitori accertandosi che questi siano posizionati correttamente.
- 5 - Agire sugli interruttori (vedere capitolo 5.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI).
- 6 - Il distributore deve sempre funzionare con i coperchi montati al fine di prevenire un'eventuale contaminazione del prodotto.
- 7 - Il distributore deve funzionare ininterrottamente: il gruppo frigorifero si arresterà automaticamente quando il prodotto sarà pronto per la distribuzione. I dispositivi di agitazione continueranno a funzionare.
- 8 - Per la buona conservazione del prodotto il distributore deve funzionare anche di notte.



## ATTENZIONE




**Utilizzare il distributore solamente con prodotti alimentari.**

## 5. 1 DESCRIZIONE DEI COMANDI




Il distributore è provvisto di un interruttore generale e, per ogni contenitore, di un interruttore per il comando del relativo dispositivo di agitazione (pompa nelle Linee HT11 - HT20PS e agitatore nelle Linee HT10 - HT20M).

Le loro funzioni sono le seguenti:

### Interruttore generale

- Posizione 0  OFF ○ : il distributore è spento.
- Posizione I  ON ■ : il distributore è abilitato al funzionamento. Ventilatore in funzione.
- Posizione II  ■■ : funziona il gruppo frigorifero.

### Interruttore agitazione

- Posizione 0  OFF ○ : dispositivo di agitazione fermo.
- Posizione I  ■ : dispositivo di agitazione in funzione.
- Posizione II  ■ : luci coperchio accese (HT10 con coperchi illuminati).

Per il funzionamento del distributore:

- 1 - Mettere l'interruttore generale in posizione II.
- 2 - Mettere gli interruttori per agitazione in posizione I.

## 5. 2 SUGGERIMENTI

- 1 - Il tempo necessario per ottenere la refrigerazione del prodotto varia a seconda di diversi fattori quali ad esempio la temperatura ambiente e la temperatura iniziale del prodotto.
- 2 - Rabboccando i contenitori con prodotto già preraffreddato si aumenta ulteriormente l'efficienza del distributore.
- 3 - Per diminuire ulteriormente i tempi di ripristino ed aumentare quindi l'autonomia del distributore, rabboccare le vasche quando il livello del prodotto è sceso a metà.
- 4 - Ogni distributore di questo genere deve emettere calore. Se però tale emissione dovesse sembrare eccessiva, controllare che nessuna fonte di calore venga a trovarsi nei pressi del distributore stesso e, in particolare, in prossimità dei pannelli grigliati. Assicurarsi inoltre che il flusso d'aria non venga ostacolato dalla vicinanza di pareti, scatole o altro. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero intorno al distributore.  
In ogni caso quando il prodotto all'interno dei contenitori è freddo si ha la certezza che tutto funziona regolarmente e che il calore emesso non è dannoso.
- 5 - Regolazione della temperatura: per eseguire tale operazione, rivolgersi esclusivamente ad un tecnico.  
La temperatura ottimale della bevanda è stata stabilita e regolata in fabbrica.
- 6 - Per ridurre la schiuma che certi prodotti (caffè, tè, latte di mandorla ecc.) formano quando vengono agitati con la

pompa, applicare alla stessa l'apposito dispositivo riduttore nonchè l'apposito tubo ricurvo (vedere figura 2).

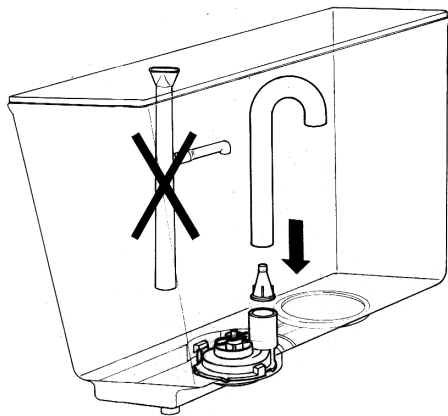


figura 2

7 - HT10 con coperchi illuminati: per orientare il coperchio in modo diverso da quello in cui si trova, togliere le apposite viti e ruotare di 180° la parte superiore del coperchio contenente la fotografia, lasciando invariata la posizione del sottocoperchio. Reinserire quindi le viti di fissaggio (vedere figura 3).

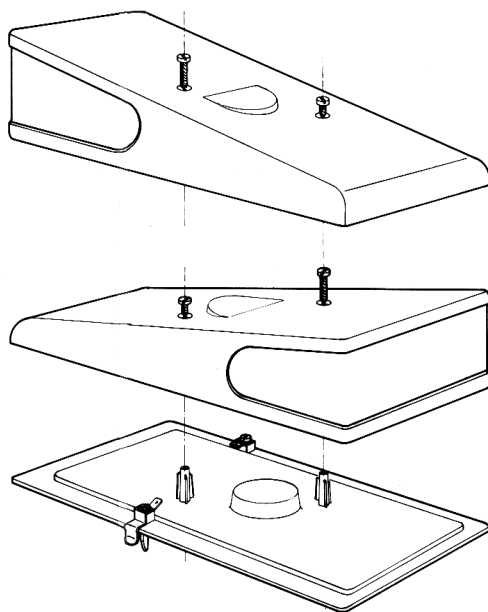


figura 3

### 5. 3 PULIZIA

Pulizia e lavaggio sono fondamentali per garantire la perfetta conservazione del gusto della bevanda 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.

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

### 5. 3. 1 SMONTAGGIO



**ATTENZIONE**

Prima di procedere allo smontaggio di qualsiasi componente disconnettere sempre elettricamente l'apparecchio togliendo la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore esterno a parete.

- 1 - Togliere il coperchio del contenitore.
- 2 - **Linee HT11 - HT20 PS:** togliere il gruppo pompa dalla vasca ruotandolo (1) in senso orario e sollevandolo (2). Smontare il tubo di mandata ed il tubo a "L". Per togliere la girante e l'alberino dal gruppo pompa, rimuovere l'apposita spina di fissaggio (vedere figura 4).

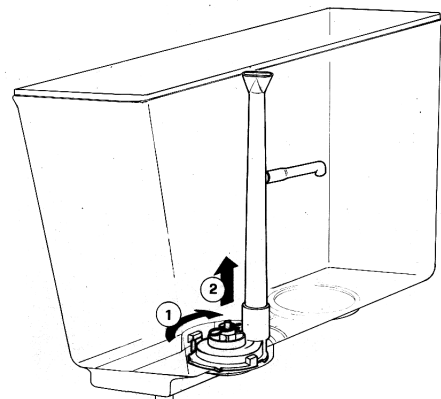


figura 4

- 3 - **Linee HT10 - HT 20 M:** togliere l'agitatore sfilandolo verso l'alto.
- 4 - Togliere il contenitore vuoto sollevandolo dal lato rubinetto e sfilandolo dall'evaporatore d'acciaio.
- 5 - Togliere la guarnizione del contenitore.
- 6 - Vedere capitolo 5.3.2 SMONTAGGIO RUBINETTO.
- 7 - Sfilare il cassetto raccogliocce e svuotarlo.

### 5. 3. 2 SMONTAGGIO RUBINETTO

#### 5. 3. 2. 1 LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GOMMINO

- 1 - Premere (1) la leva comando rubinetto e sfilare (2) il gommino rubinetto dalla sua sede verticale sul fondo del contenitore bevanda (vedere figura 5).

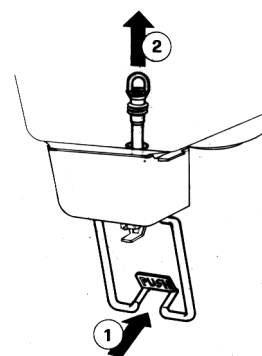


figura 5

- 2 - Capovolgere il contenitore. Sganciare (1) la leva smontaggio rubinetto e contemporaneamente ruotare (2) verso sinistra (senso antiorario) tutto il corpo rubinetto fino a

sganciarlo, assieme al coprirubinetto, dal contenitore bevanda (vedere figura 6).

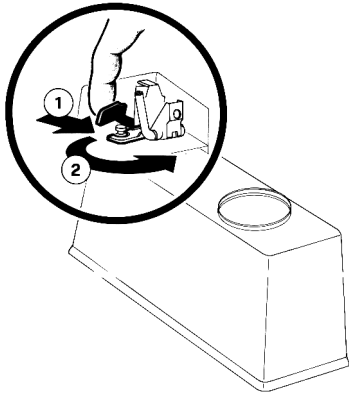


figura 6

### 5. 3. 2. 2 LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GRAVITÀ

1 - Sfilare (1) il pistone e quindi smontare (2-3) la leva comando rubinetto (vedere figura 7).

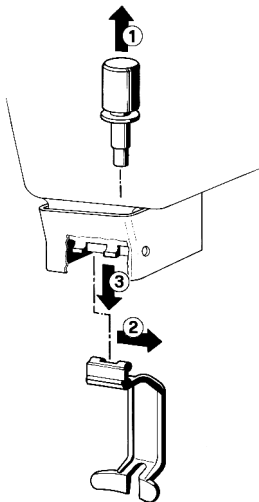


figura 7

2 - Capovolgere il contenitore. Smontare il corpo rubinetto dal contenitore bevanda (vedere figura 8).

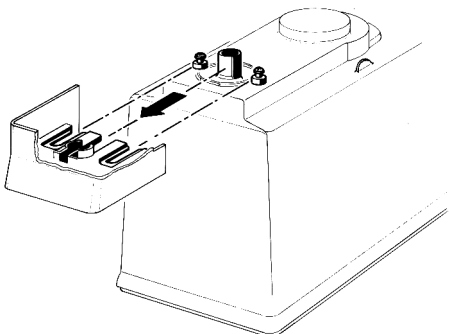


figura 8

### 5. 3. 2. 3 LINEA HT10

1 - Sganciare e sollevare la copertura rubinetto. Premere (1) la leva comando rubinetto e sfilare il gommino rubinetto dalla sua sede verticale (2) nel corpo rubinetto e

da quella orizzontale (3) sul fondo del contenitore (vedere figura 9).

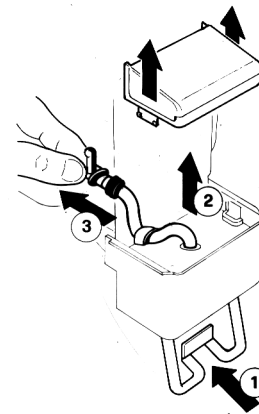


figura 9

2 - Smontare il contenitore dall'apparecchio e capovolgerlo. Sganciare (1) la leva smontaggio rubinetto e contemporaneamente ruotare (2) verso sinistra (senso antiorario) tutto il corpo rubinetto fino a sganciarlo, assieme al coprirubinetto, dal contenitore bevanda (vedere figura 6).

### 5. 3. 3 LAVAGGIO



#### 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

Non lavare alcun componente della macchina in lavastoviglie.

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 - Non immergere nella soluzione di lavaggio i coperchi con luce ma lavarli separatamente. Prestare attenzione al loro lavaggio nella parte inferiore.
- 4 - Risciacquare tutte le parti lavate con acqua corrente.

### 5. 3. 4 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.**

- 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 cucchiaino 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. 3. 5 RIMONTAGGIO

- 1 - Inserire il cassetto raccogliacqua nella sua sede.
- 2 - Vedere capitolo 5.3.6 RIMONTAGGIO RUBINETTO.
- 3 - Rimontare la guarnizione di tenuta del contenitore nella sua sede, in modo che la corona di maggiore spessore risulti esterna al contenitore stesso (vedere figura 10).

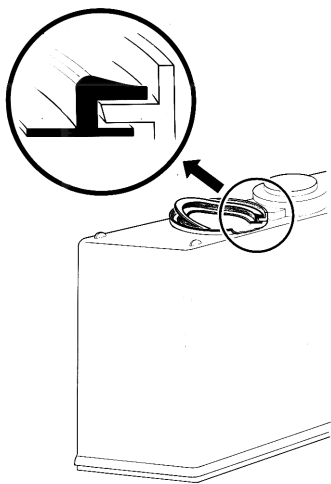


figura 10

- 4 - Collocare il contenitore sul distributore con la guarnizione in corrispondenza dell'evaporatore e premere verso il basso. Per facilitare l'operazione bagnare con acqua la guarnizione e l'evaporatore.
- 5 - **Linea HT11 - HT20 PS:** rimontare il gruppo pompa; sistemarlo nella sua sede e ruotarlo in senso antiorario finché non si bloccherà nella sua giusta posizione.
- 6 - **Linea HT10 - HT 20 M:** sistemare l'agitatore collocandolo sull'apposito albero e lasciandolo cadere liberamente.

### 5. 3. 6 RIMONTAGGIO RUBINETTO

#### 5. 3. 6. 1 LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GOMMINO

- 1 - Riagganciare coprirusinnetto e corpo rubinetto al contenitore con operazioni inverse a quelle descritte per lo smontaggio (vedere figura 6).
- 2 - Premere (1) la leva comando rubinetto e inserire (2) il gommino nella sua sede verticale sul fondo del contenitore bevanda (vedere figura 11).

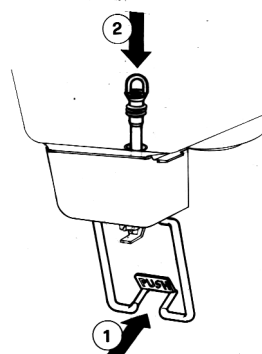


figura 11

- 3 - Tirare (3) lievemente verso il basso l'estremità del gommino rubinetto fino ad assestarlo completamente (vedere figura 12).

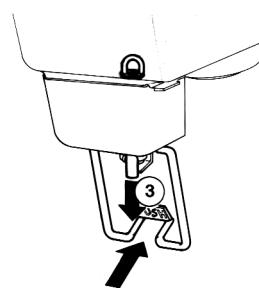


figura 12

#### 5. 3. 6. 2 LINEE HT11 - HT20 CON RUBINETTO A GRAVITÀ

- 1 - Riagganciare il corpo rubinetto al contenitore con operazione inversa a quella descritta per lo smontaggio (vedere 2 -).

- 2 - Montare (1-2) la leva di comando rubinetto e quindi infilare (3) il pistone dotato della propria guarnizione (vedere figura 13).

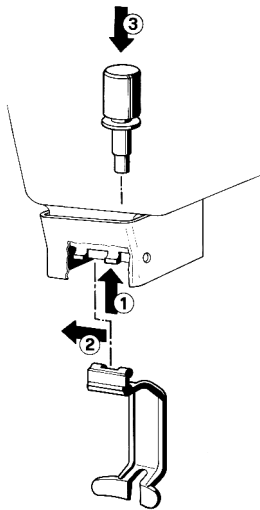


figura 13

### 5. 3. 6. 3 LINEA HT10

- 1 - Riagganciare coprirubinetto e corpo rubinetto al contenitore con operazioni inverse a quelle descritte per lo smontaggio (vedere figura 6).
- 2 - Inserire il gommino rubinetto nella sede orizzontale sul fondo del contenitore bevanda (vedere figura 14).

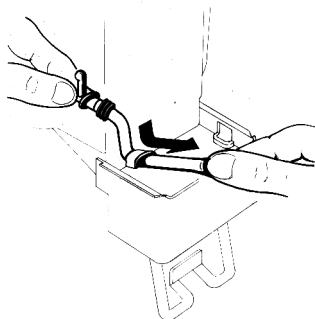


figura 14

- 3 - Infilare l'estremità anteriore nella sede verticale del corpo rubinetto (vedere figura 15).

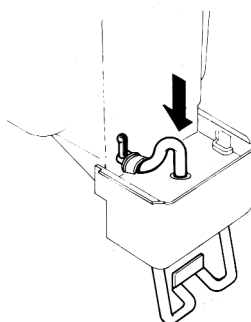


figura 15

- 4 - Premere (1) la leva comando rubinetto e tirare verso il basso (2) l'estremità del gommino rubinetto fino ad assestarlo completamente (vedere figura 16).

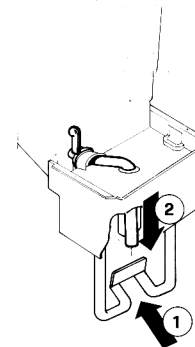


figura 16

- 5 - Riagganciare la copertura del rubinetto.

## 5. 4 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 cucchiaino 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.
- 6 - 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".
- 7 - Non procedere ad ulteriori operazioni di risciacquo.

## 6 MANUTENZIONE

**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.

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

**Ogni mese:** eliminare la polvere accumulata sul condensatore. Prima di eseguire tale operazione scollegare elettricamente il distributore sfilando la spina dalla presa o spegnendo l'interruttore a parete, quindi smontare i pannelli.

Fare attenzione alle alette del condensatore in quanto taglienti. Quando installati, i filtri di protezione (contro la penetrazione di liquidi) all'interno dei pannelli grigliati non devono essere eliminati.

# 1 TECHNICAL CHARACTERISTICS

			HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1
Transparent removable bowls	n		1	2	3	4
Capacity of each bowl, approx.	l		10 11 20	10 11 20	10 11 20	10 11 20
Dimensions:						
width	cm		18	36	54	72
depth	cm		47	47	47	47
height		HT 10	62	62	62	62
		HT 11	57	57	57	57
		HT 20	69	69	69	69
Net weight, approx.		HT 10	20	26	34	41
		HT 11	20	28	36	44
		HT 20	22	32	42	55
Gross weight, approx.		HT 10	22	29	38	46
		HT 11	23	32	41	49
		HT 20	25	35	46	59
Adjustable thermostats	n		1	2	3	4
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 just below the right bowl. Data plate specifications will always supersede the information in this manual.**

Specifications are subject to change without notice.

## 2 INTRODUCTION

Please 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 responsible for 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. When the unit has no plug, install a proper grounded plug, in compliance with electrical codes in force in your area, suitable to at least 10 Amp 250 Volt (220-230 Volts 50-60 Hz areas) and 20 Amp 250 Volt (100-115 Volts 50-60 Hz areas) applications. Should you prefer to connect the unit directly to the mains, connect the supply cord to a 2-pole wall breaker, whose contact opening is at least 3 mm. Do not use extension cords.

**ATTENTION**

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

- 7 - Each drip tray has two diaphragm plugs: if a continuous drain is needed, perforate one of the drain plugs and connect it to a flexible drain line (see figure 1).

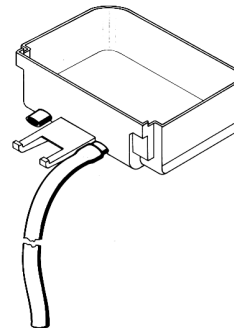


figure 1

- 8 - 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.**

**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 - **Do not** remove bowls, augers and panels for cleaning or routine maintenance unless the dispenser is disconnected from its power source.

**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.
- 3 - In case of products to be diluted with water, potable water, pour water into bowl first, then add correct quantity of product. In case of natural squashes, it is advisable to strain them, in order to prevent pulps from obstructing the faucet outlet.
- 4 - Install the covers and check that they are correctly placed over the bowls.
- 5 - Set the control switches as shown in chapter 5.1 DESCRIPTION OF CONTROLS.
- 6 - The dispenser must always run with the covers installed to prevent a possible contamination of the product.
- 7 - Always leave the dispenser on, as the refrigeration stops automatically when the beverage reaches the dispensing temperature. The mixing devices will continue to turn.
- 8 - To maintain a high standard of flavour, keep refrigeration and mixing devices on during the night when beverage is in the bowl.

**ATTENTION**

**Operate the dispenser with food products only.**


**5. 1 DESCRIPTION OF CONTROLS**

The dispenser is equipped with a power switch and each bowl is operated by a mixing device switch (pump switch for HT11 -



HT20 PS lines, mixer switch for HT10 - HT20M lines).

Their functions are as follows:

**Power switch**

- 0 position    OFF ○ : Power is turned OFF to all functions.
- I position    ON ■ : This position operates the fan motor and makes the mixing devices suitable to be turned on by relevant switches.
- II position     ■■ : This position starts and operates the refrigeration.

**Mixing device switch**

- 0 position    OFF ○ : OFF.
- I position     ■ : Mixing device runs.
- II position     ■ : Mixer and refrigeration ON. GRANITA mode (HT10 line lighted top cover option)

**To operate the dispenser**

- 1 - Set power switch to II position.
- 2 - Set mixing device switch(es) to I position.

**5. 2 OPERATION HELPFUL HINTS**

- 1 - The length of time for cooling down the product is governed by many variables, such as ambient temperature and beverage initial temperature.
- 2 - To shorten product cooling down time and increase productivity, it is advisable to pre-chill the product to be used in the dispenser.
- 3 - To shorten product cooling down time and increase productivity, the bowl should be refilled after the product level drops lower than half and at the start of each day.
- 4 - The dispenser must be able to emit heat.  
In case it seems excessive, check that no heating source is close to the unit and air flow through the slotted panels is not obstructed by wall or boxes. Allow at least 15 cm (6") of free clearance all around the dispenser.  
In any case if the product in the bowls is cold the unit is running properly.
- 5 - How to reset beverage temperature: to reset beverage temperature please apply to a technician.  
The proper temperature is preset at the factory.
- 6 - To reduce foam on certain beverages when agitated (such as coffee, tea, almond milk), a flow reducer and a bent

tube are available (see figure 2).

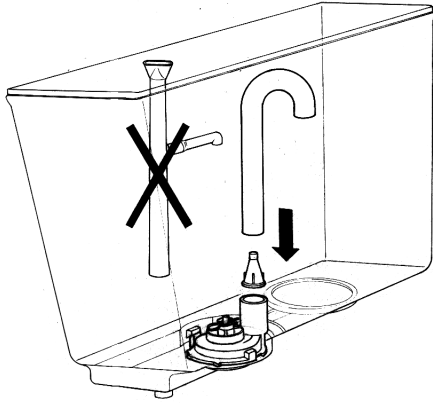


figure 2

7 - HT10 line lighted top cover option: to change cover arrangement remove the screws and turn the upper section (with the picture) of the cover in the opposite direction, leaving the bottom section in the same position. Replace screws.

### 5. 3 CLEANING AND SANITIZING PROCEDURES

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.

Prior to the disassembly and cleaning, the machine must be emptied of product.

#### 5. 3. 1 DISASSEMBLY



### ATTENTION

Before any disassembly and/or cleaning procedure make sure that the dispenser is disconnected from its power source by unplugging it or switching off the 2-pole wall breaker.

- 1 - Remove cover from the bowl.
- 2 - HT11 - HT20 PS lines: remove pump assembly from its bowl location by turning (1) clockwise and lifting it up (2) (see figure 4).  
Dismantle spray tube and L-shaped tube. Take impeller and bearing pin away from pump housing by removing the

retaining pin.

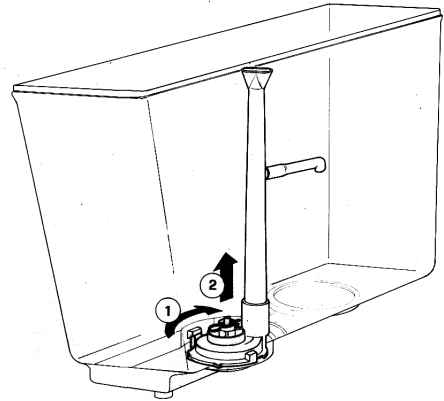


figure 3

- 3 - HT10 - HT 20 Mlines: remove stirrer by lifting up.
- 4 - Remove the empty bowl by lifting its faucet side up and off cooling dome.
- 5 - Remove the bowl gasket.
- 6 - See 5.3.2 FAUCET DISASSEMBLY paragraph.
- 7 - Slide drip tray out and empty it.

### 5. 3. 2 FAUCET DISASSEMBLY

#### 5. 3. 2. 1 HT11 - HT20 LINES WITH PINCH TUBE FAUCET

- 1 - Push (1) the dispensing handle and remove (2) the pinch tube from its vertical seat in the bowl bottom (see figure 4).

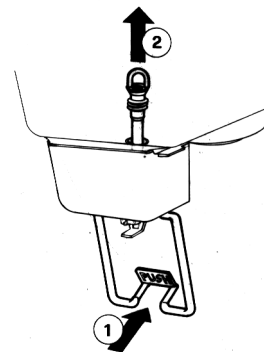


figure 4

- 2 - Take the bowl away from the machine and turn it upside down. Pull (1) the tab release lever and at the same time, turn (2) to the left (counterclockwise) the faucet body till it gets free, together with faucet cover, from the bowl (see figure 5).

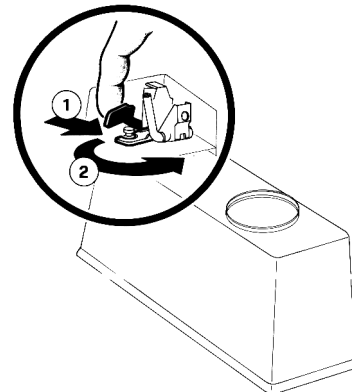


figure 5

### 5. 3. 2. 3 HT11 - HT20 LINES WITH GRAVITY FAUCET

- 1 - Extract (1) the piston and then remove (2-3) the faucet handle (see figure 6).

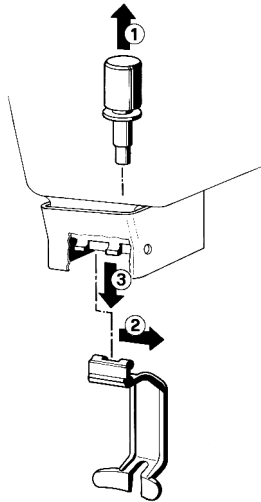


figure 6

- 2 - Take the bowl away from the machine and turn it upside down. Remove the faucet body from the bowl (see figure 7).

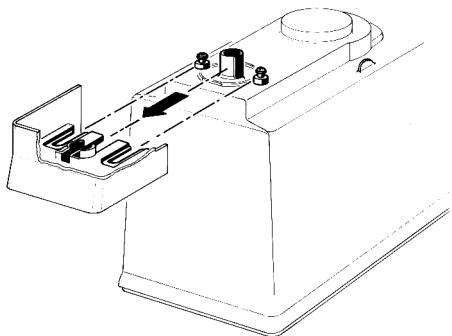


figure 7

### 5. 3. 2. 3 HT10 LINE

- 1 - Remove the faucet top cover. Push (1) the dispensing handle and remove the pinch tube from its vertical seat (2) in the faucet body and from its horizontal one (3) from the bowl bottom (see figure 8).

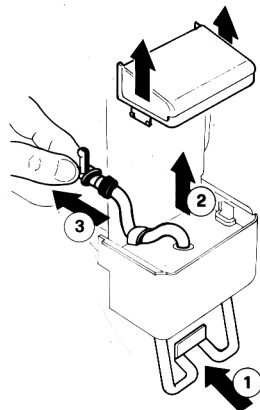


figure 8

- 2 - Take the bowl away from the machine and turn it upside down.

Pull (1) the tab release lever and at the same time, turn to the left (counterclockwise) the faucet body till it gets free, together with faucet cover, from the bowl (see figure 5).

### 5. 3. 3 CLEANING



#### 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, 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 - Do not immerse the lighted top covers in liquid. Wash them apart with the cleaning solution. Carefully clean their undersides.  
4 - In the same manner clean the evaporator cylinder(s) using a soft bristle brush.  
5 - Rinse all cleaned parts with cool clean water.

### 5. 3. 4 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.

- 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 hypochlorite diluted with two 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 - Do not immerse the lighted top covers in liquid. Carefully wash their undersides with the sanitizing solution.  
5 - Place the sanitized parts on a clean dry surface to air dry.  
6 - Wipe clean all exterior surfaces of the unit. Do not use abrasive cleaner.

### 5. 3. 5 ASSEMBLY

- 1 - Slide drip tray with its cover into place.
- 2 - See 5.3.6 FAUCET ASSEMBLY paragraph
- 3 - Fit bowl gasket to the bowl leaving the thickest part of it outside the bowl (see figure 9).

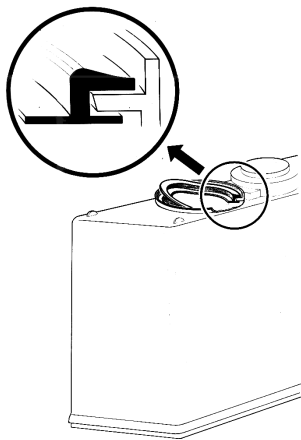


figure 9

- 4 - Place bowl on the unit, with gasket around the cooling dome, then push it down all the way. Wet cooling dome and gasket for ease of insertion.
- 5 - **HT11 - HT20 PS lines:** reassemble pump assembly; place it into bowl location and turn it counterclockwise until it stops into position.
- 6 - **HT10 - HT20M lines:** replace stirrer onto its shaft and drop it into place freely.

### 5. 3. 6 FAUCET ASSEMBLY

#### 5. 3. 6. 1 HT11 - HT20 LINES WITH PINCH TUBE FAUCET

- 1 - Fit the faucet cover and the faucet body by reversing disassembly operations (see figure 5).
- 2 - Push (1) the dispensing handle and insert (2) the pinch tube into its vertical seat in the bowl bottom (see figure 10).

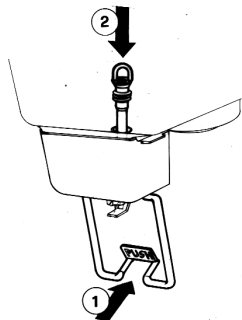


figure 10

- 3 - Lightly pull (3) the pinch tube end downwards till it is well arranged. (see figure 11).

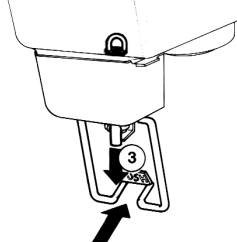


figure 11

#### 5. 3. 6. 4 HT11 - HT20 LINES WITH GRAVITY FAUCET

- 1 - Fit the faucet body by reversing disassembly operations (see figure 7).
- 2 - Install the faucet handle (1-2) and the piston with its gasket (3) (see figure 12).

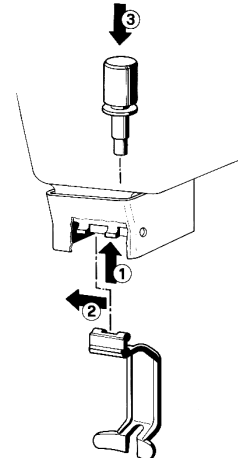


figure 12

#### 5. 3. 6. 3 HT10 LINE

- 1 - Fit the faucet cover and the faucet body by reversing disassembly operations (vedere figure 5).
- 2 - Insert the pinch tube into its horizontal seat in the bowl bottom (see figure 13).

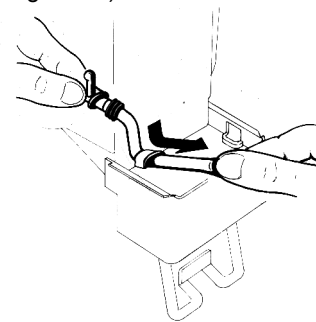


figure 13

- 3 - Insert the pinch tube end into the faucet body vertical seat (see figure 14).

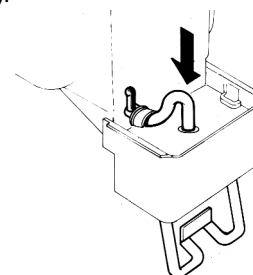


figure 14

- 4 - Push (1) the dispensing handle and pull the pinch tube end

downwards (2) till it is arranged (see figure 15).

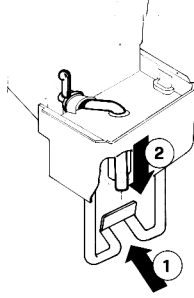


figure 15

5 - Replace the faucet top cover.

## 5. 4 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 hypochlorite diluted with two litres 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 bowl(s). Drain this solution. Do not rinse out the machine.

## 6 ROUTINE MAINTENANCE

**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 with original spare parts from the supplier.

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

**Montly:** clean all internal components, primarily the condenser, using compressed air.  
To clean these internal parts, unplug the unit or switch off the 2-pole wall breaker, then remove front panel (dispensing side).

Condenser fins are very sharp. Use extreme caution when cleaning.

When installed, the anti-splash filters inside the slotted panels must not be removed.

## 1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

			HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1
Réservoirs transparents démontables	n		1	2	3	4
Capacité chaque réservoir, environ	l		10 11 20	10 11 20	10 11 20	10 11 20
Dimensions:						
largeur	cm		18	36	54	72
profondeur	cm		47	47	47	47
hauteur	HT 10 HT 11 HT 20	cm	62 57 69	62 57 69	62 57 69	62 57 69
Poids net, environ	HT 10 HT 11 HT 20	kg	20 20 22	26 28 32	34 36 42	41 44 55
Poids brut, environ	HT 10 HT 11 HT 20	kg	22 23 25	29 32 35	38 41 46	46 49 59
Thermostats réglables	n		1	2	3	4
Motocompresseur hermétique						
Condenseur à ventilation mécanique						
Protège-moteur						
Niveau de bruit inférieur à 70 dB (A)						

### IMPORTANT

**Caractéristiques électriques: lire les données reportées sur la plaque de chacun des distributeurs; celle-ci est située dans la partie inférieure du panneau frontal, derrière le tiroir égouttoir de droite. Les numéros de matricule des appareils (précédés du symbole #) sont placés derrière le robinet de droit. Les données reportées sur la plaque sont toujours celles auxquelles il faut se référer.**

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications sans préavis.

## 2 INTRODUCTION

Nous vous conseillons de lire attentivement ce carnet d'instructions afin de connaître toutes les caractéristiques du distributeur. Comme tous les produits mécaniques, ce distributeur a besoin d'être nettoyé et entretenu. Son bon fonctionnement peut être compromis par d'éventuelles erreurs commises par l'opérateur pendant les phases de démontage et de nettoyage. Il est donc important que les procédures de démontage, lavage, désinfection et remontage, qui sont des opérations quotidiennes, soient connues sans possibilité d'erreur par tout le personnel chargé du distributeur.

## 3 INSTALLATION

- Sortir le distributeur de son emballage et garder celui-ci pour toute nécessité future.

### IMPORTANT

**Pendant les opérations de transport ou de soulèvement, le distributeur ne doit jamais être saisi par les réservoirs transparents ou par les cylindres évaporateurs. Le fabricant ne répond pas des dommages provoqués par ce genre de manoeuvre erronée.**

- Contrôler que le distributeur n'ait pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, faire immédiatement une réclamation au transporteur.
- Placer le distributeur sur un comptoir en mesure d'en supporter le poids, y compris à pleine charge, **en tenant compte de ce qui a été dit dans l'avertissement IMPORTANT du point 1 précédent.**
- Laisser un espace libre d'au moins 15 cm autour du distributeur pour ne pas empêcher le passage du flux d'air de refroidissement.
- Contrôler la stabilité de l'appareil en réglant éventuellement les pieds en hauteur.
- Robinet en inox à gravité. Monter le robinet en suivant les avertissements du paragraphe 5.3.4. REMONTAGE.
- Avant de brancher le distributeur à l'électricité, contrôler que la tension de réseau est la même que celle indiquée sur la plaque. Brancher le distributeur à un réseau monophasé, en utilisant une prise avec mise à la terre conformément aux normes en vigueur. Si le distributeur est fourni sans fiche, brancher au câble une fiche conforme aux normes en vigueur dans votre Pays, avec broche ou contacts de terre et adaptée pour des courants d'au moins 10 A 250 V (pour les secteurs ayant des tensions de 220V-230V 50-60 Hz) et 20 A 250 V (pour les secteurs ayant des tensions de 100-115 V 50-60 Hz). Pour réaliser un branchement fixe au réseau, brancher le câble à un interrupteur mural de type bipolaire avec ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Ne pas utiliser de rallonges pour brancher électriquement l'appareil.

### ATTENTION

**S'assurer que l'appareil soit correctement branché à la terre; en cas contraire, il y a des risques d'électrocution pour les personnes et d'endommagement pour le distributeur.**

- Le tiroir égouttoir est équipé de deux raccords de drainage avec diaphragme. Si l'on désire que le vidage du tiroir s'effectue en continu, il faut percer le diaphragme (par exemple avec un tournevis) de l'un des deux raccords de

drainage et le brancher à un tuyau d'évacuation (voir figure 1).

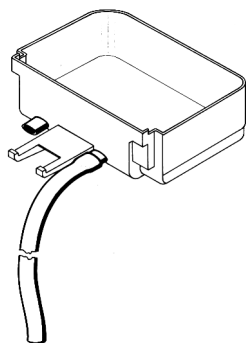


figure 1

- 9 - Quand le distributeur sort de l'usine, il n'est ni prélavé, ni désinfecté. Avant de l'utiliser, il faut le démonter, le laver et le désinfecter en suivant les instructions fournies dans ce carnet au chapitre 5.3 NETTOYAGE.

#### 4 POUR UN FONCTIONNEMENT SANS DANGER

- 1 - **Ne pas** utiliser le distributeur avant d'avoir lu ce carnet d'instructions.
- 2 - **Ne pas** utiliser le distributeur s'il n'est pas branché correctement à la terre.
- 3 - **Ne pas** utiliser de rallonges pour brancher électriquement le distributeur.
- 4 - **Ne pas** mettre le distributeur en fonction si les panneaux ne sont pas à leur place et bloqués avec des vis.
- 5 - **Ne pas** faire obstacle au flux d'air de refroidissement; laisser un espace libre d'au moins 15 cm autour du distributeur.
- 6 - **Ne pas** introduire les doigts ou des objets dans les fissures des panneaux et dans l'ouverture du robinet.
- 7 - **Ne pas** démonter le réservoir, ni enlever les mélangeurs ou les panneaux pour le nettoyage ou l'entretien sans s'être assuré que le distributeur est débranché de l'électricité.

#### 5 MODE D'EMPLOI

- 1 - Laver et désinfecter le distributeur avant de l'utiliser en suivant les instructions fournies dans ce carnet au chapitre 5.3 NETTOYAGE.
- 2 - Remplir les réservoirs avec le produit choisi sans dépasser le niveau maximum indiqué sur les réservoirs. La quantité de produit dans le réservoir (exprimée en litres ou en gallons) est indiquée par les repères se trouvant sur le réservoir.
- 3 - Si l'on désire distribuer des produits concentrés à diluer avec de l'eau, il faut verser l'eau dans les réservoirs et ajouter la quantité nécessaire de concentré en suivant les instructions du fabricant. Si l'on veut utiliser des jus de fruits pressés, il est conseillé de les filtrer afin d'éviter que les parties solides qu'ils contiennent puissent boucher le passage du robinet.
- 4 - Monter les couvercles sur les réservoirs en s'assurant que ceux-ci sont positionnés correctement.
- 5 - Agir sur les interrupteurs (voir chapitre 5.1 DESCRIPTION DES COMMANDES).
- 6 - Le distributeur doit toujours fonctionner avec les couvercles montés afin d'éviter une éventuelle contamination du produit.
- 7 - Le distributeur doit fonctionner sans interruption: le groupe frigorifique s'arrête automatiquement quand le produit est prêt. Les dispositifs de mélange continuent à fonctionner.
- 8 - Pour garantir une bonne conservation de la boisson, le distributeur doit fonctionner également pendant la nuit.

#### 5. 1 DESCRIPTION DES COMMANDES

Le distributeur est équipé d'un interrupteur général et, pour chaque réservoir, d'un interrupteur pour le dispositif de mélange (pompe pour les lignes HT11 - HT20PS, brasseur pour la lignes HT10 - HT20M).

Leurs fonctions sont les suivantes:

##### Interrupteur général


Position 0 OFF ○ : Le distributeur est éteint.


Position I ON ■ : Le distributeur peut fonctionner. Ventilateur en marche.

Position II  ■■ : L'appareil refroidit.

##### Interrupteur de mélange

Position 0 OFF ○ : Le dispositif de mélange est arrêté.

Position I  ■ : Le dispositif de mélange est en marche.

Position II  ■ : Mélangeurs et réfrigération en marche. Position "GRANITA" (HT10 ligne avec couvercles éclairés)

Pour le fonctionnement du distributeur:

- 1 - Placer l'interrupteur général en position II.
- 2 - Placer les interrupteurs de mélange en position I.

#### 5. 2 SUGGESTIONS

- 1 - Le temps nécessaire pour obtenir la réfrigération du produit varie en fonction de différents facteurs comme par exemple la température ambiante et la température initiale du produit.
- 2 - L'efficacité du distributeur peut être augmentée en versant dans les réservoirs du produit pré-raffroidi.
- 3 - Pour diminuer encore les temps de refroidissement et augmenter ainsi l'autonomie du distributeur, rajouter du produit dans les réservoirs quand le niveau est descendu à la moitié.
- 4 - Chaque distributeur de ce genre doit émettre de la chaleur. Cependant, si cette émission semble excessive, il faut contrôler qu'aucune source de chaleur ne se trouve près du distributeur et, en particulier, près des panneaux munis de grilles. S'assurer également que le passage du flux d'air ne soit pas empêché par la proximité de murs, boîtes ou autres. Laisser au moins 15 cm d'espace libre autour du distributeur. Dans tous les cas, quand le produit à l'intérieur des réservoirs est froid, on peut être certains que tout fonctionne normalement et que la chaleur émise ne crée pas de dommages.
- 5 - Réglage de la température: pour cette opération s'adresser à un technicien. La température optimale de la boisson a été établie en usine.
- 6 - Afin d'éviter que certains produits (café, thé, lait d'amande, etc.) moussent si agités par la pompe, appliquer à la

même le dispositif réducteur de flux et le tube à arc (voir figure 2).

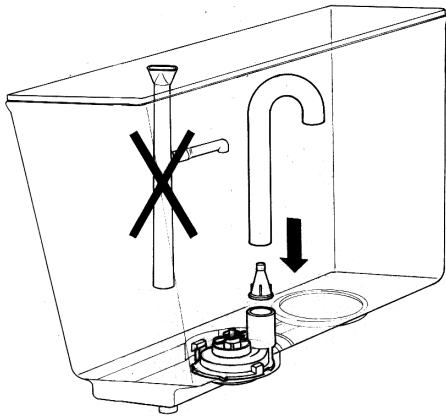


figure 2

7 - HT10 ligne avec couvercles éclairés: pour changer l'orientation du couvercle dévisser la partie supérieure du couvercle qui contient la photo et la tourner de 180°. La partie inférieure doit rester à la même place. Remettre les vis (vedere figure 3).

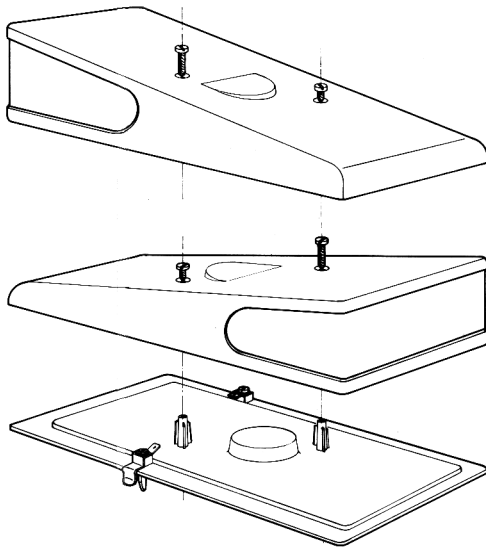


figure 3

### 5. 3 NETTOYAGE

Le nettoyage et le lavage sont fondamentaux pour garantir la parfaite conservation du goût de la boisson et l'efficacité maximale de votre distributeur. Les procédures décrites ci-après doivent être considérées comme étant de caractère général et elles peuvent varier en fonction de la réglementation sanitaire en vigueur.

Avant d'être démonté pour le lavage, le distributeur doit être vidé du produit.

### 5. 3. 1 DEMONTAGE



**ATTENTION**

**Avant toute intervention de démontage, débrancher toujours électriquement le distributeur en retirant la fiche de la prise ou en éteignant l'interrupteur externe mural.**

- 1 - Enlever le couvercle du réservoir.
- 2 - **Lignes HT11 - HT20PS:** enlever le groupe de la pompe du réservoir en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (1) et en le tirant (2). Démontez le tube de refoulement et le tube à "L". Pour enlever la turbine et l'arbre du groupe de la pompe, défilez la goupille de fixation (voir figure 4).

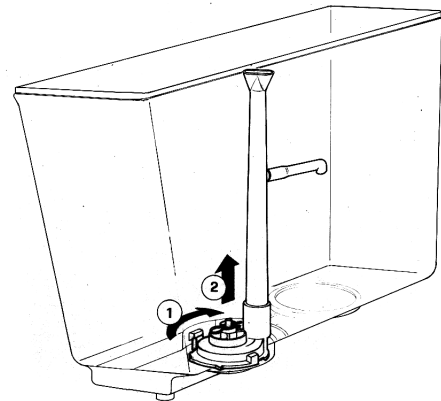


figure 4

- 3 - **Lignes HT10 - HT20M:** enlever le brasseur en le défilant vers le haut.
- 4 - Retirer le réservoir vide en le levant du côté robinet et en le défilant de l'évaporateur en inox.
- 5 - Enlever le joint du réservoir.
- 6 - Voir chapitre 5.3.2. DEMONTAGE DU ROBINET.
- 7 - Faire glisser le tiroir égouttoir et le vider.

### 5. 3. 2 DEMONTAGE DU ROBINET

#### 5. 3. 2. 1 LIGNES HT11 - HT20 AVEC TUBE EN CAOUTCHOUC

- 1 - Pousser (1) le levier de débit robinet et défilez (2) le tuyau de son siège vertical sur le fond du réservoir (voir figure 5).

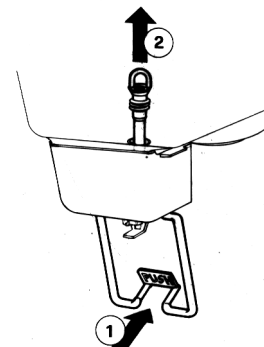


figure 5

- 2 - Enlever le réservoir de l'appareil et le retourner. Tirer (1) le levier de décrochement du robinet et en même temps tourner (2) vers gauche le corps du robinet jusqu'à

le décrocher du réservoir avec le couvercle du robinet même (voir figure 6).

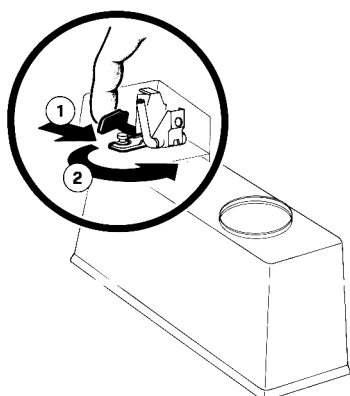


figure 6

### 5. 3. 2. 2 LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN INOX À GRAVITÉ

1 - Defiler (1) le piston et démonter (2-3) le levier de débit robinet (voir figure 7).

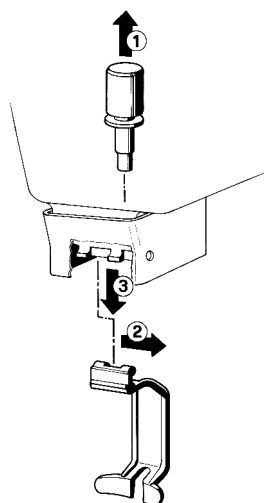


figure 7

2 - Enlever le réservoir de l'appareil et le retourner. Enlever le corps du robinet de réservoir (voir figure 8).

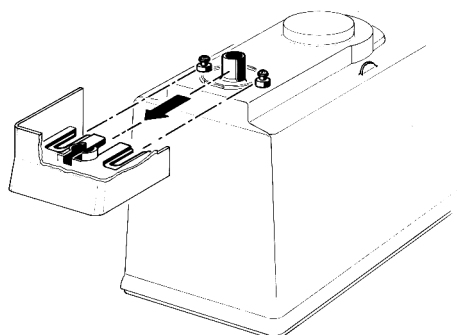


figure 8

### 5. 3. 2. 3 LINEA HT10

1 - Décrocher le couvercle supérieur du robinet et l'enlever. Pousser (1) le levier de débit et défiler le tuyau du robinet

de son siège vertical (2) sur le corps du robinet et de celui horizontal (3) sur le fond du réservoir (voir figure 9).

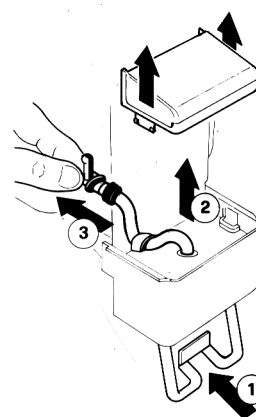


figure 9

2 - Enlever le réservoir de l'appareil et le retourner.

Tirer (1) le levier de décrochement du robinet et en même temps tourner (2) vers gauche le corps du robinet jusqu'à le décrocher du réservoir avec le couvercle du robinet même (voir figure 6).

### 5. 3. 3 LAVAGE



**ATTENTION**

Avant toute intervention de nettoyage, débrancher toujours électriquement le distributeur en retirant la fiche de la prise ou en éteignant l'interrupteur externe mural.



**IMPORTANT**

Aucun composant de l'appareil ne peut être lavé dans la lave-vaisselle.


1 - Préparer une bassine d'environ huit litres d'eau chaude (45-60°C) et de détergent spécifique en respectant soigneusement les indications fournies par le fabricant; une solution trop concentrée peut en effet endommager les pièces à laver tandis que trop diluée elle risque de ne pas les nettoyer suffisamment bien. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.



**IMPORTANT**

Afin d'éviter d'endommager le distributeur utiliser uniquement un détergent compatible avec les pièces en plastique.

- Utiliser une brosse adéquate et laver soigneusement avec la solution détergente toutes les pièces qui sont en contact avec la boisson.


ATTENTION

**Pendant le lavage du distributeur, il ne faut pas utiliser une quantité excessive d'eau en proximité des composants électriques; cela pourrait en effet entraîner des risques d'électrocution et d'endommagement du distributeur.**

- Ne pas immerger dans la solution de lavage les couvercles avec éclairage mais les laver séparément. Faire attention au lavage de leur partie inférieure.
- Rincer toutes les pièces lavées à l'eau courante.

### 5. 3. 4 DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR DEMONTE

**La désinfection doit être exécutée immédiatement avant de mettre le distributeur en fonction. Il faut éviter que celui-ci ne fonctionne pas, pour une longue période après avoir été désinfecté.**

- Avant de débiter les procédures décrites ci-après, se laver les mains avec un savon antibactérien.
- Préparer dans une bassine environ huit litres de solution d'eau chaude (45-60°C) et de produit désinfectant, approuvé par les autorités de votre Pays, en respectant les indications du producteur. En l'absence d'un produit désinfectant spécifique, préparer une solution d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) avec une proportion d'une cuillère tous les 2 litres d'eau.
- Immerger toutes les pièces à désinfecter dans la solution pour la durée indiquée par le fabricant du produit.
- Laisser sécher à l'air, sur une surface propre, les pièces désinfectées.
- Essuyer les parties externes du distributeur sans utiliser de chiffons abrasifs.

### 5. 3. 5 REMONTAGE

- Introduire le tiroir égouttoir à sa place.
- Voir chapitre 5.3.6. REMONTAGE DU ROBINET.
- Replacer le joint du réservoir en laissant la couronne plus épaisse au dehors du réservoir (voir figure 10).

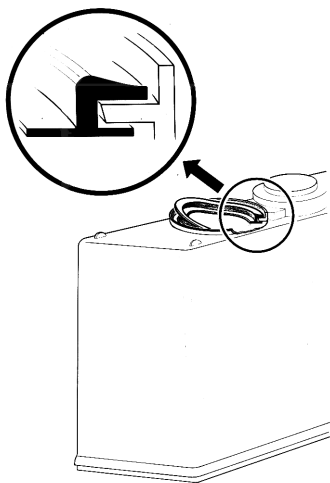


figure 10

- Placer le réservoir sur l'appareil avec le joint sur l'évaporateur et pousser vers le bas. Pour faciliter cette opération, mouiller avec de l'eau le joint du réservoir et l'évaporateur.

- Lignes HT11 - HT20PS:** remonter le groupe de la pompe; le remettre dans son siège et le tourner en sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à le bloquer.

- Lignes HT10 - HT20M:** replacer le brasseur sur son arbre et le laisser descendre.

### 5. 3. 6 REMONTAGE DU ROBINET

#### 5. 3. 6. 1 LIGNES HT11 - HT20 AVEC TUBE EN CAUTCHOU

- Raccrocher le corps et le couvercle du robinet au réservoir avec des opérations inverses aux précédentes DESCRITTE au chapitre 5.3.2.1. LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN CAUTCHOU (vedere figure 6).
- Pousser (1) le levier de débit et enfiler (2) le tuyau du robinet dans son siège vertical sur le fond du réservoir (voir figure 11).

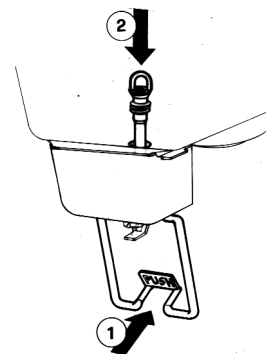


figure 11

- Tirer (3) doucement le tuyau vers le bas jusqu'à le bien placer (voir figure 12).

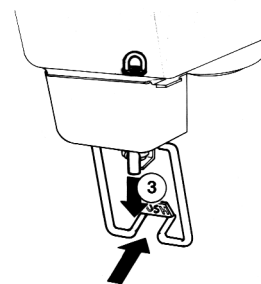


figure 12

#### 5. 3. 6. 2 LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN INOX À GRAVITÉ

- Raccrocher le corps du robinet au réservoir avec des opérations inverses aux précédentes DESCRITTE au chapitre 5.3.2.2. LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN INOX À GRAVITÉ (voir figure 8).

- 2 - Monter (1-2) le levier de débit robinet et enfiler (2) le piston avec son joint (voir figure 13).

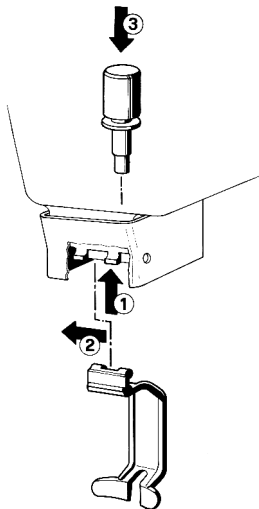


figure 13

### 5. 3. 6. 3 LINEA HT10

- 1 - Raccrocher le corps et le couvercle du robinet au réservoir avec des opérations inverses aux précédentes DESCRITE au chapitre 5.3.2.1. LIGNES HT11 - HT20 AVEC ROBINET EN CAUTCHOU (vedere figure 6).
- 2 - Enfiler le tuyau du robinet dans son siège horizontal sur le fond du réservoir (voir figure 14).

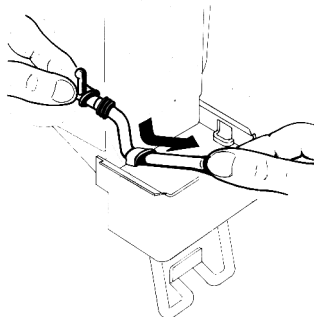


figure 14

- 3 - Enfiler son extrémité antérieure dans le siège vertical du corps du robinet (voir figure 15).

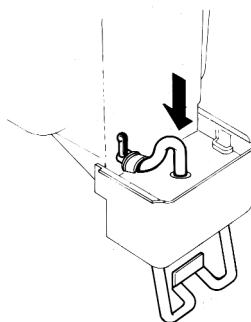


figure 15

- 4 - Pousser (1) le levier de débit et tirer vers le bas (2) le tuyau jusqu'à quand il sera bien placé (voir figure 16).

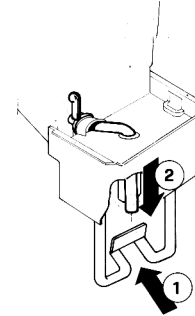


figure 16

- 5 - Raccrocher le couvercle supérieur du robinet.

## 5. 4 DESINFECTION DU DISTRIBUTEUR MONTE

La désinfection de l'appareil monté, avant sa mise en fonction, peut être exécutée, si nécessaire, uniquement comme précaution supplémentaire, en plus de la désinfection de l'appareil démonté décrite précédemment. Elle ne peut jamais la remplacer.

- 1 - Préparer dans une baignoire une solution d'eau et de produit désinfectant, approuvé par les autorités de votre Pays, en respectant les indications du producteur. En l'absence d'un produit désinfectant spécifique, préparer une solution d'eau et d'hypochlorite de sodium (eau de javel) avec une proportion d'une cuillère tous les 2 litres d'eau.
- 2 - Verser la solution dans les réservoirs.
- 3 - A l'aide d'une brosse adéquate, frotter la solution sur toutes les parties au-dessus du niveau de la solution et sur la partie inférieure du couvercle.
- 4 - Installer le couvercle et faire fonctionner le distributeur de manière à permettre à la solution d'être agitée pendant environ 2 minutes.
- 5 - Vider la solution désinfectante des réservoirs par les robinets.
- 6 - Rincer avec de l'eau fraîche de manière à éliminer tout résidu de solution désinfectante du fond des réservoirs. Essuyer l'intérieur des réservoirs avec une serviette en papier jetable.
- 7 - Ne pas procéder à d'autres opérations de rinçage.

## 6 ENTRETIEN

- 1 - **Quotidiennement:** contrôler le distributeur et vérifier qu'il n'y a pas de fuites de produit au niveau des joints. En cas de fuites, contrôler avant tout que le distributeur est monté correctement, puis vérifier que les joints n'ont pas besoin d'être lubrifiés et enfin qu'ils ne sont pas défectueux ou usés. Si c'est le cas, les remplacer par des pièces de rechange originales du fabricant.

### 6. 1 ENTRETIEN (A EFFECTUER UNIQUEMENT PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE)

**Mensuellement:** éliminer la poussière qui s'accumule sur le filtre du condenseur. Avant de procéder à cette opération, débrancher électriquement le distributeur en enlevant la fiche de la prise ou en éteignant l'interrupteur mural. Démontez les panneaux.

Faire attention aux ailettes du condenseur car elles sont affilées.

Quand les filtres de protection (contre la pénétration de liquides), situés à l'intérieur des panneaux munis de grille, sont installés, ils ne doivent pas être enlevés.

# 1 TECHNISCHE DATEN

			HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1
Abnehmbare Klarsicht-Behälter	stück		1	2	3	4
Fassungsvermögen Einzelbehälter, ungefähr	l		10 11 20	10 11 20	10 11 20	10 11 20
Abmessungen:						
Breite	cm		18	36	54	72
Tiefe	cm		47	47	47	47
Höhe	cm	HT 10	62	62	62	62
		HT 11	57	57	57	57
		HT 20	69	69	69	69
Nettogewicht, ca	kg	HT 10	20	26	34	41
		HT 11	20	28	36	44
		HT 20	22	32	42	55
Bruttogewicht, ca	kg	HT 10	22	29	38	46
		HT 11	23	32	41	49
		HT 20	25	35	46	59
Einstellbare Thermostaten	stück		1	2	3	4
Hermetisches Kompressoraggregat						
Kondensator mit Zwangsbelüftung						
Motorschutzschalter						
Geräuschpegel unter 70 db (A)						

Verpackung für eventuellen späteren Bedarf aufbewahren.

## WICHTIG

**Beim Transport oder Heben, darf der Dispenser in keinem Fall an den Klarsicht-Behältern oder an den Verdampferzylindern angefaßt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die o.a. unsachgemäße Handhabung entstehen.**

- Das Gerät auf eventuelle Transportschäden überprüfen. Alle Schäden unverzüglich beim Speditionsunternehmen reklamieren.
- Den Dispenser auf eine Theke stellen, die das Gewicht auch bei kompletter Füllung sicher trägt. **Dabei die unter WICHTIG im vorangegangenen Abschnitt 1 gegebenen Hinweise beachten.**
- Auf allen Seiten des Dispensers einen Raum von mindestens 15 cm freilassen, um den Kühlluftstrom nicht zu behindern.
- Die Stabilität des Geräts überprüfen.
- Bei einem mit einem Fallhahn versehenen Dispenser den Hahn unter Bezugnahme der Abbildungen in Abschnitt 5. 3. 5 MONTAGE befestigen.
- Vor dem Anschluß des Dispensers an die Stromversorgung sicherstellen, daß die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Gerät unter Verwendung einer nach den örtlichen Sicherheitsnormen geerdeten Steckdose an ein Einphasennetz anschließen. Wurde der Dispenser ohne Stecker geliefert, das Kabel mit einem den örtlichen Vorschriften entsprechenden Stecker versehen, der durch einen Steckerstift oder durch Kontakte geerdet ist und sich für eine Stromstärke von mindestens 10 A, 250 V eignet (für Gebiete mit Spannungen von 220-230 V, 50-60 Hz), und 20 A, 250 V (für Gebiete mit Spannungen von 100-115 V, 50-60 Hz). Soll das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, das Kabel mit einem zweipoligen Wandschalter verbinden, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt. Für den elektrischen Anschluß des Geräts keine Verlängerungskabel verwenden.

## WICHTIG

**Elektrische Merkmale: Die Angaben auf dem Typenschild jedes einzelnen Dispensers lesen; das Typenschild ist im unteren Teil der Vorderwand, hinter der rechten Tropfschale angebracht. Die Seriennummern der Geräte (denen das Symbol # vorangeht) befinden sich auf der Hinterseite des rechten Hahns. Es muß immer auf die Angaben auf dem Typenschild Bezug genommen werden.**

Alle Änderungsrechte sind ohne vorherige Benachrichtigung vorbehalten.

# 2 EINFÜHRUNG

Es wird empfohlen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen, um sich mit allen Eigenschaften des Dispensers vertraut zu machen.

Wie alle mechanischen Produkte, benötigt auch dieser Dispenser Reinigung und Pflege. Seine einwandfreie Arbeitsweise kann außerdem durch eventuelle Fehler des Bedieners bei der Demontage und Reinigung beeinträchtigt werden. Es ist daher wichtig, daß die Demontage- und Waschvorgänge, sowie die Hygienemaßnahmen und die erneute Montage, die täglich vorzunehmen sind, dem gesamten, für den Dispenser verantwortlichen Personal ohne Fehlermöglichkeiten bekannt sind.

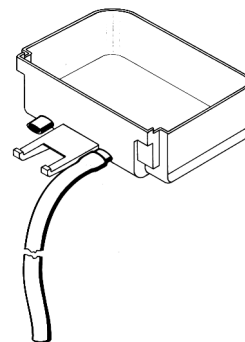
# 3 INSTALLATION

1 - Den Dispenser aus seiner Verpackung nehmen. Die

## ACHTUNG

**Sicherstellen, daß das Gerät korrekt geerdet ist; anderenfalls könnten Personen elektrische Schläge erleiden oder der Dispenser Schaden nehmen.**

- Die Tropfschale ist mit zwei Abflußöffnungen versehen, die mit Membranen verschlossen sind. Soll das Wasser ständig aus der Tropfschale abfließen, die Membran einer der beiden Abflußöffnungen durchstoßen (z.Bsp. mit einem Schraubenzieher) und einen Abflußschlauch anschließen (Bild 1).



**Bild 1**

- 9 - Das Gerät wird im Werk nicht gewaschen und desinfiziert, bevor es geliefert wird. Es muß daher vor der Inbetriebnahme gemäß den Anleitungen im Kapitel 5.3 REINIGUNG auseinander genommen, gewaschen und desinfiziert werden.



Stellen Sie den Dispenser so auf, dass der Stecker leicht zugänglich ist.

#### 4 SICHERHEITSMABNAHMEN

- 1 - Den Dispenser **nicht** verwenden, bevor diese Gebrauchsanleitung gelesen wurde.
- 2 - Den Dispenser **nicht** verwenden, wenn er **nicht** korrekt geerdet ist.
- 3 - Für den elektrischen Anschluß des Dispensers keine Verlängerungskabel verwenden.
- 4 - Den Dispenser **nicht** in Betrieb nehmen, wenn die Wände nicht angebracht und mit Schrauben befestigt sind.
- 5 - Den Kühlluftstrom **nicht** behindern; rund um den Dispenser einen Freiraum von mindestens 15 cm lassen.
- 6 - Weder die Finger noch Gegenstände in die Schlitze der Wände oder in die Öffnung des Hahns stecken.
- 7 - Zur Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsmaßnahmen, den Behälter **nicht** abmontieren, Schnecken oder Wände **nicht** entfernen, bevor die Stromversorgung des Geräts unterbrochen wurde.

#### 5 GEBRAUCHSANLEITUNGEN



Sollte dieser beschädigt sein, muß das Stromkabel ausgetauscht werden, umder Gefahr eines Stromschlages vorzubeugen. Dieser Austausch darf nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden.

- 1 - Den Dispenser vor Gebrauch gemäß den Anleitungen in Kapitel 5.3 REINIGUNG waschen und desinfizieren.
- 2 - Den Behälter bis und nicht über den angegebenen maximalen Stand mit dem gewünschten Produkt füllen. Der genaue Füllstand ist durch Markierungen auf dem Behälter in Litern oder Gallonen angezeigt.
- 3 - Falls die Abgabe von konzentrierten Produkten gewünscht wird, trink-wasser, die mit Wasser zu verdünnen sind, das Wasser in den Behälter schütten und anschließend die gemäß den Anweisungen des Herstellers erforderliche Menge des konzentrierten Produkts hinzufügen. Natürliche, frisch gepresste Säfte sollten gefiltert werden, um zu vermeiden, daß die im Saft enthaltenen festen Teile den Abfluß aus dem Hahn behindern.
- 4 - Die Deckel auf den Behälter setzen und die ordnungsgemäße Stellung der Behälter sicherstellen.
- 5 - Die Schalter betätigen (siehe Kapitel 5.1 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSSCHALTER).
- 6 - Der Dispenser muß immer mit montierten Deckeln betrieben werden, um der eventuellen Verschmutzung des Produkts vorzubeugen.
- 7 - Der Dispenser muß ununterbrochen funktionieren: Das Kühlaggregat schaltet automatisch ab, sobald das Produkt abgabefertig ist. Die Rührwerke bleiben in Betrieb.
- 8 - Zur guten Konservierung des Produkts, muß der Dispenser

auch in der Nacht funktionieren.



Betreiben Sie den Dispenser ausschließlich mit Lebensmitteln.

#### 5.1 BESCHREIBUNG DER BETRIEBSSCHALTER

Der Dispenser ist mit einem Hauptschalter und für jeden Behälter mit einem Schalter für die Betätigung des jeweiligen Rührwerks versehen (Pumpe in den HT11 - HT20PS Linien und Rührwerk in der HT10 - HT20M Linien). Ihre Funktionen sind folgende:

##### Hauptschalter

- Stellung 0 : Dispenser ausgeschaltet.
- Stellung I : Dispenser betriebsbereit. Lüfter läuft.
- Stellung II : das Kühlaggregat ist in Betrieb.

##### Rührwerkschalter

- Stellung 0 : Rührwerk außer Betrieb.
- Stellung I : Rührwerk in Betrieb.
- Stellung II : Schnecken und Kühlung in Betrieb. Stellung GRANITA (Wechsel des Dias in dem beleuchteten Deckel)

Inbetriebnahme des Dispensers:

- 1 - Den Hauptschalter auf Stellung II stellen.
- 2 - Die Rührwerkschalter auf Stellung I stellen.

#### 5.2 NÜTZLICHE HINWEISE WÄHREND DES GEBRAUCHS

- 1 - Die zur Kühlung des Produkts erforderliche Zeit variiert in Funktion verschiedener Faktoren wie zum Beispiel die Umgebungstemperatur, die anfängliche Temperatur des Produkts, sein Zuckergehalt (Brix-Grad) und die Einstellung der Konsistenz.
- 2 - Die Auffüllung des Behälters mit schon vorgekühltem Produkt bewirkt eine Erhöhung der Leistungsfähigkeit des Dispensers.
- 3 - Zur weiteren Herabsetzung der Nachfüllzeiten, die Behälter auffüllen, sobald der Produktstand auf die Hälfte den Behälter gesunken ist.
- 4 - Der Dispenser ist mit einer Magnetkupplung für die Übertragung der Bewegung zu den Schnecken versehen. Zur Vorbeugung von Beschädigungen des Geräts, bewirkt die Magnetkupplung im Fall der Blockierung der Schnecken durch Eisklumpen oder andere Hindernisse im Inneren des Behälters, automatisch die Unterbrechung der Bewegungsübertragung.

Diese Situation ist außer an der Blockierung der Schnecken auch daran erkennbar, daß das Gerät ein zeitweilig aussetzendes Geräusch abgibt. In diesem Fall den Dispenser sofort anhalten, den betroffenen Behälter entleeren und die Ursache der Blockierung beseitigen.

- 5 - Temperatureinstellung: Wenden Sie sich dazu ausschließlich an einen Fachmann. Die optimale Getränketemperatur wurde werkseitig eingestellt.
- 6 - Um die Schaumbildung einzuschränken, den bestimmte Produkte (Kaffee, Tee, Mandelmilch usw.) erzeugen, wenn sie mit der Pumpe gerührt werden, die spezielle Reduziervorrichtung sowie das speziell gebogene Rohr verwenden (Bild 2).

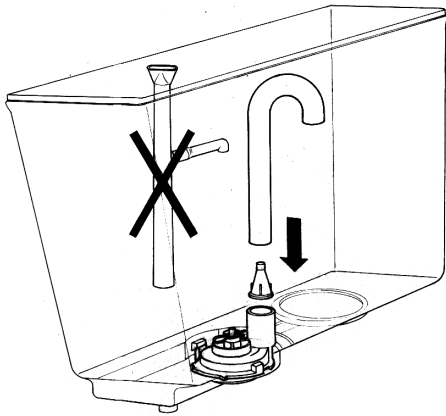


Bild 2

- 7 - Wechsel des Dias in dem beleuchteten Deckel (nur bei beleuchteten Deckeln des HT10 Linie): Schrauben und Rad des oberen Deckelteils (mit Dia) abziehen, der untere Teil bleibt in seiner Position. Schrauben wieder einsetzen (Bild 3).

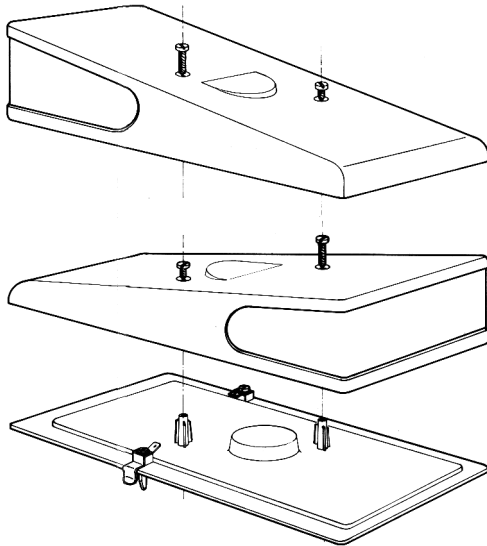


Bild 3

### 5. 3 REINIGUNG

Reinigen und Waschen des Geräts sind grundlegende Maßnahmen zur perfekten Erhaltung des Geschmacks der Getränke und der maximalen Leistungsfähigkeit Ihres Dispensers. Die im folgenden beschriebenen Verfahren sind allgemeiner Natur und können sich in Funktion der jeweils gültigen Gesundheitsvorschriften ändern.

Bevor der Dispenser zur Reinigung auseinander genommen wird, müssen die Behälter entleert werden.

### 5. 3. 1 DEMONTAGE



**Vor der Demontage jeder beliebigen Komponente, immer die Stromversorgung des Geräts unterbrechen. Dazu entweder den Netzstecker ziehen oder den externen Wandschalter ausschalten.**

- 1 - Den Deckel vom Behälter abnehmen.
- 2 - **HT11 - HT20PS Linien:** den Pumpensatz durch Drehen (1) im Uhrzeigersinn und Hochheben (2) aus dem Gefäß entfernen. Das Ausgussrohr und das L-Rohr abmontieren. Um das Pumpenrad und die Spindel aus dem Pumpenaggregat zu lösen, den speziellen Haltestift entfernen (Bild 4).

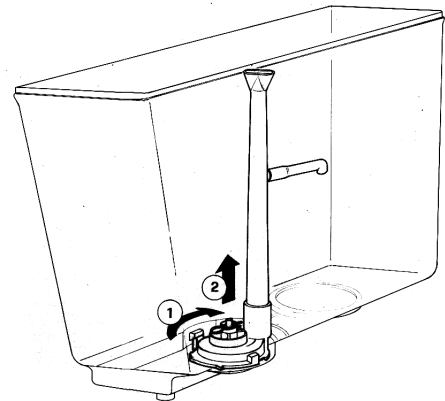


Bild 4

- 3 - **HT10 - HT20M Linien:** das Rührwerk nach oben hin herausziehen.
- 4 - Den leeren Behälter auf der Seite des Hahns hochheben und aus dem Stahlverdampfungsbehälter herausnehmen.
- 5 - Die Dichtung des Behälters entfernen.
- 6 - Siehe Kapitel 5. 3. 2 ZERLEGEN des ZAPFVENTILS.
- 7 - Die Tropfschale herausziehen und entleeren.

### 5. 3. 2 ZERLEGEN DES ZAPFVENTILS

#### 5. 3. 2. 1 HT11 - HT20 LINIEN MIT AUSSCHLAUCHVENTIL

- 1 - Den Betätigungshebel des Hahns drücken (1) und den Gummischlauch aus seinem vertikalen Sitz unten am Getränkebehälter herausziehen (2) (Bild 5).

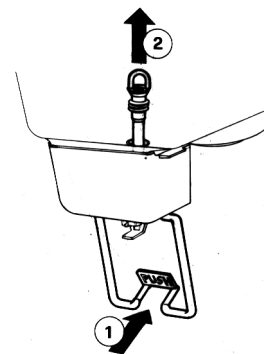


Bild 5

- 2 - Den Behälter vom Dispenser abnehmen und auf den Kopf stellen.  
Den Spannhebel des Hahns lösen (1) und gleichzeitig den ganzen Hahnkörper zusammen mit der Hahnhaube nach links (Gegenuhrzeigersinn) bis zum Ausrasten aus dem Getränkebehälter schrauben (2) (Bild 6).

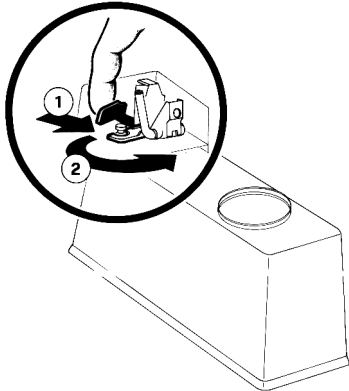


Bild 6

### 5. 3. 2. 2 HT11 - HT20 LINIEN MIT SCHWERKRAFTSVENTIL

- 1 - Den Kolben lösen (1) und dann den Betätigungshebel des Hahns abmontieren (2-3) (Bild 7).

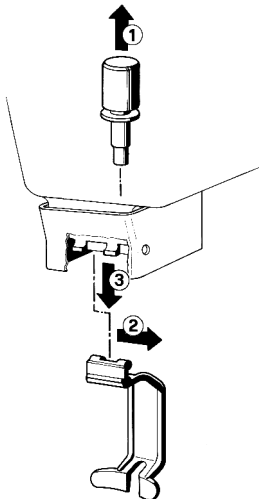


Bild 7

- 2 - Den Behälter aus dem Dispenser montieren und auf den Kopf stellen.  
Den Hahnkörper aus dem Getränkebehälter entfernen (Bild 8).

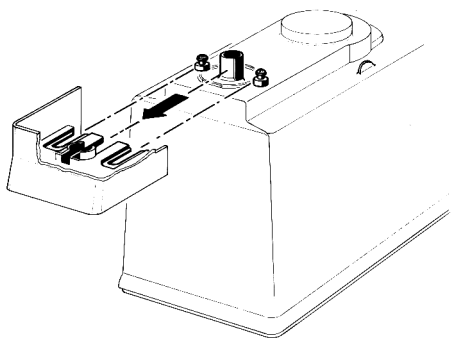


Bild 8

### 5. 3. 2. 3 HT10 LINIE

- 1 - Die Hahnabdeckung lösen und heben.  
2 - Den Betätigungshebel des Hahns drücken (1) und den Gummischlauch des Hahns aus seinem vertikalen Sitz (2) im Hahnkörper und aus dem horizontalen Sitz (3) unten am Behälter entfernen (Bild 9).

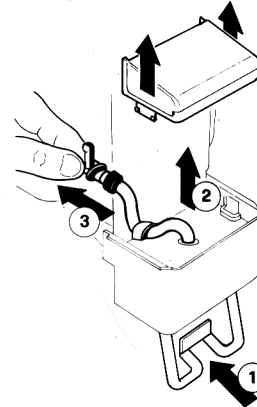


Bild 9

- 3 - Den Behälter vom Dispenser abnehmen und auf den Kopf stellen. Den Spannhebel des Hahns lösen (1) und gleichzeitig den ganzen Hahnkörper zusammen mit der Hahnabdeckung nach links (Gegenuhrzeigersinn) bis zum Ausrasten aus dem Getränkebehälter drehen (2) (Bild 6).

### 5. 3. 3 WASCHEN



#### ACHTUNG

Vor jeder Reinigungsarbeit immer die Stromversorgung des Geräts unterbrechen. Dazu entweder den Netzstecker ziehen oder den externen Wandschalter ausschalten.



#### WICHTIG

Keine Teile des Gerätes in der Geschirrspülmaschine waschen.

- 1 - Eine Schüssel mit ungefähr acht Liter heißem Wasser (45-60°C) füllen und unter Beachtung der Vorschriften des Herstellers spezielles Reinigungsmittel hinzufügen; eine zu stark konzentrierte Lösung kann die zu waschenden Teile schädigen, während die Reinigung mit einer zu sehr verdünnten Lösung nicht ausreichend sein kann. Keine scheuernden Spülmittel verwenden.



#### WICHTIG

Um Schäden am Dispenser zu vermeiden, benutzen Sie ausschließlich ein Reinigungsmittel, welches für Plastikteile dieser Art geeignet ist.

- 2 - Eine geeignete Bürste verwenden und alle mit dem Getränk in Berührung kommenden Teile sorgfältig mit der

Waschlauge waschen.



## ACHTUNG

Beim Waschen des Dispensers, in der Nähe der elektrischen Komponenten nicht übermäßig viel Wasser verwenden. Anderenfalls können elektrische Schläge oder die Beschädigung des Dispensers verursacht werden.

- 3 - Alle gewaschenen Teile unter fließendem Wasser abspülen.

### 5. 3. 4 DESINFEKTION DES DEMONTIERTEN DISPENSERS

Die Desinfektion muß unmittelbar vor der Inbetriebnahme des Dispensers vorgenommen werden. Darauf achten, daß zwischen der Desinfektion und der Inbetriebnahme des Dispensers kein zu langer Zeitraum verstreicht.

- 1 - Bevor mit den im folgenden beschriebenen Verfahren begonnen wird, sich mit keimtötender Seife die Hände waschen.
- 2 - In einer Schüssel ungefähr acht Liter einer Lösung aus heißem Wasser (45-60°C) und einem von den Behörden Ihres Landes genehmigten Desinfektionsmittel zubereiten. Die Vorschriften des Herstellers des Desinfektionsmittels beachten. Falls kein spezifisches Desinfektionsmittel erhältlich ist, eine Lösung aus Wasser und Natriumhypochlorit (Chlorbleiche) zubereiten, im Verhältnis von 1 Eßlöffel Natriumhypochlorit pro 2 Liter Wasser.
- 3 - Alle zu desinfizierenden Teile in die Lösung tauchen. Dabei die vom Hersteller angegebene Zeit einhalten
- 4 - Die desinfizierten Teile auf einer sauberen Fläche an der Luft trocknen lassen.
- 5 - Die äußeren Teile des Dispensers trocknen. Dabei dürfen keine scheuernden Tücher verwendet werden.

### 5. 3. 5 MONTAGE

- 1 - Die Tropfschale in ihren Sitz einsetzen.
- 2 - Siehe Kapitel 5. 3. 6 ZUSAMMENBAU DES ZAPFVENTILS.
- 3 - Behälterdichtung in den Behälter einsetzen, dabei bleibt der dickere Teil der Dichtung außerhalb des Behälters (Bild 10).

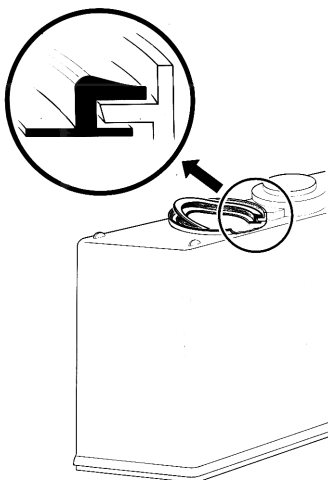


Bild 10

- 4 - Behälter auf des Gerät aufsetzen, so daß die Dichtung überall an dem Verdampfer anliegt und Behälter fest herunder drücken. Es empfiehlt sich hierfür den Verdampfer

anzufeuchten um das Einsetzen zu erleichtern.

- 5 - **HT11 - HT20PS Linien:** die Pumpeneinheit wieder zusammenmontieren und in den Behälter entsprechend einsetzen. Im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen, bis Sie blockiertun richtig sitzt.
- 6 - **HT10 - HT20M Linien:** Rührwerk auf die Welle aufsetzen.

### 5. 3. 6 ZUSAMMENBAU DES ZAPFVENTILS

#### 5. 3. 6. 1 HT11 - HT20 LINIEN MIT AUSSCHLAUCHVENTIL

- 1 - Werden die zur Demontage durchgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen um die Ventilkörper und Kappe zu montieren (Bild 6).
- 2 - Ausgabehebel drücken (1) und Ausgabeschlauch in seinem vertikalen Sitz in Behälterboden einsetzen (2) (Bild 11).

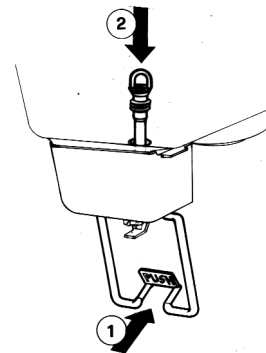


Bild 11

- 3 - Schlauchende ziehen (3) bis der Schlauch einwand frei sitzt ().

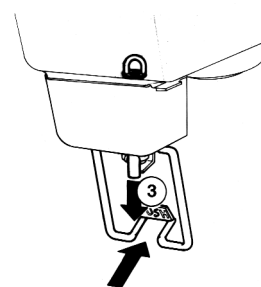


Bild 12

#### 5. 3. 6. 2 HT11 - HT20 LINIEN MIT SCHWERKRAFTSVENTIL

- 1 - Werden die zur Demontage durchgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen um der Ventilkörper zu montieren (Bild 7).
- 2 - Den Betätigungshebel des Hahns befestigen (1-2) und dann den mit einer eigenen Dichtung versehenen Kolben

einfügen (Bild 13).

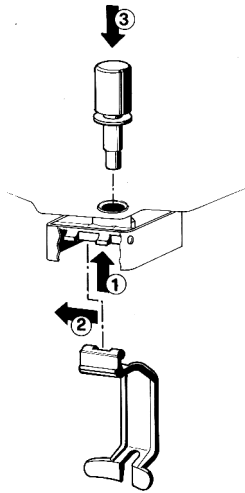


Bild 13

### 5. 3. 6. 3 HT10 LINIE

- 1 - Werden die zur Demontage durchgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen um die Ventilkörper und Kappe zu montieren (Bild 6).
- 2 - Ausgabeschlauch in seinem horizontalen Sitz in Behälterboden einsetzen (Bild 14).

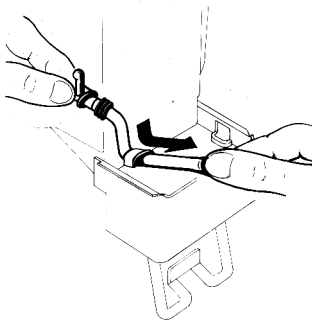


Bild 14

- 3 - Ende des Ausgabeschlauchs in den vertikalen Sitz im Ventilkörper einsetzen (Bild 15).

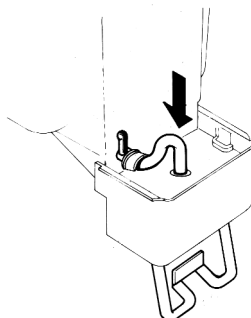


Bild 15

- 4 - Ausgabehebel drücken und Schlauchende ziehen bis der

Schlauch einwandfrei sitzt (Bild 16).

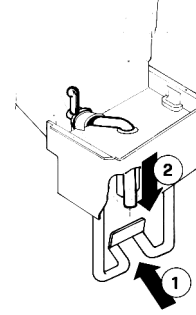


Bild 16

- 5 - Ventilkörper aufsetzen.

## 5. 4 DESINFEKTION DES MONTIERTEN DISPENSERS

Die Desinfektion des montierten Geräts vor seiner Inbetriebnahme kann, falls erforderlich, als zusätzliche Vorsichtsmaßnahme nach der oben beschriebenen Desinfektion des demontierten Geräts durchgeführt werden. Allerdings ist dies kein Ersatz für eine Desinfektion des demontierten Dispensers.

- 1 - In einer Schüssel eine Lösung aus Wasser und einem von den Behörden Ihres Landes genehmigten Desinfektionsmittel zubereiten. Die Vorschriften des Herstellers des Desinfektionsmittels beachten. Falls kein spezifisches Desinfektionsmittel erhältlich ist, eine Lösung aus Wasser und Natriumhypochlorit (Chlorbleiche) zubereiten, im Verhältnis von 1 Eßlöffel Natriumhypochlorit pro 2 Liter Wasser.
- 2 - Die Lösung in die Behälter schütten.
- 3 - Mit einer geeigneten Bürste, die Lösung auf allen Teilen, die aus der Lösung herausragen, und auf der Unterseite des Deckels verreiben.
- 4 - Den Deckel aufsetzen und den Dispenser laufen lassen, so daß die Lösung sich ungefähr 2 Minuten lang hin- und herbewegen kann.
- 5 - Die Desinfektionslösung über die Hähne aus den Behältern ablassen.
- 6 - Mit frischem Getränk spülen, um eventuelle Rückstände der Desinfektionslösung vom Boden der Behälter zu entfernen. Die Behälter innen mit einer Einweg-Papierserviette trocknen.
- 7 - Keine weiteren Spülungen vornehmen.

## 6 INSTANDHALTUNG

**Täglich:** Den Dispenser kontrollieren und sicherstellen, daß bei den Dichtungen keine Produktverluste vorliegen. Falls Verluste festgestellt werden, zuerst kontrollieren, ob der Dispenser korrekt montiert ist. Anschließend überprüfen, ob die Dichtungen eine Nachfettung benötigen oder defekt oder abgenutzt sind. In diesem Fall die Dichtungen mit Originalersatzteilen des Herstellers austauschen.

### 6. 1 WARTUNG (MUSS VOM AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTDURCHFÜHRT WERDEN)

**Monatlich:** Den auf dem Kondensatorfilter angesammelten Staub entfernen.

Vor jeder Reinigungsarbeit immer die Stromversorgung des Geräts unterbrechen. Dazu entweder den Netzstecker ziehen oder den externen Wandschalter ausschalten. Anschließend von Hand die plastiküberzogenen Befestigungsschrauben der linken Wand (auf der Seite der Hähne) abschrauben und die Wand abnehmen.

## 1 CARACTERISTICAS TECNICAS

			HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1	HT10/1 HT11/1 HT 20/1
Contenedores transparentes desmontables	n		1	2	3	4
Capacidad de cada contenedor, aproximada	l		10 11 20	10 11 20	10 11 20	10 11 20
Dimensiones:						
ancho	cm		18	36	54	72
largo	cm		47	47	47	47
alto	cm	HT 10	62	62	62	62
		HT 11	57	57	57	57
		HT 20	69	69	69	69
Peso neto, aproximado	kg	HT 10	20	26	34	41
		HT 11	20	28	36	44
		HT 20	22	32	42	55
Peso bruto, aproximado	kg	HT 10	22	29	38	46
		HT 11	23	32	41	49
		HT 20	25	35	46	59
Termostatos regulables	n		1	2	3	4
Motocompresor hermético						
Condensador a ventilación forzada						
Guardamotor						
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)						



### IMPORTANTE

**Características eléctricas: leer los datos detallados en la placa del distribuidor; ésta se encuentra en la parte inferior del panel frontal, detrás del cajón recoge-gotas de la derecha. Los números de matrícula de los aparatos (precedidos por el símbolo#) están colocados dentro del alojamiento portainterruptores de izquierda. Los datos detallados sobre la placa son aquellos a los que se debe siempre hacer referencia.**

Se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

## 2 INTRODUCCION

Les aconsejamos que lean atentamente este manual de instrucciones para conocer todas las características del distribuidor.

También este distribuidor, como todos los productos mecánicos, necesita de limpieza y cuidado. Se corre el riesgo de impedir su buen funcionamiento si se verificasen errores cometidos por el usuario durante la fase de desmontaje y limpieza. Por dicho motivo es importante que los procedimientos de desmontaje, lavado, higienización y limpieza, siendo operaciones cotidianas, sean conocidas sin posibilidad de error por todo el personal responsable del distribuidor.

## 3 INSTALACION

- 1 - Quitar el distribuidor del embalaje: guardar este último por si hubiera cualquier eventualidad.



### IMPORTANTE

**En la operación de transporte o levantamiento no se debe coger nunca el distribuidor por sus contenedores transparentes o por los cilindros evaporadores. El fabricante no responde de los daños acarreados por estas maniobras equivocadas.**

- 2 - Controlar que el distribuidor no haya sufrido daños durante el transporte. De haberlos sufrido, reclamar inmediatamente al transportista.
- 3 - Colocar el distribuidor en un mostrador en grado de sostener su peso incluso con la carga completa, **teniendo en cuenta cuanto indicado en IMPORTANTE, del punto 1.**
- 4 - Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor del aparato para no impedir el flujo de aire de refrigeración.
- 5 - Controlar la estabilidad del aparato, regulando la altura de los pies.
- 6 - Grifo en acero inox por gravedad. Montar el grifo, teniendo en cuenta cuanto indicado en 5.3.4. REMONTAJE.
- 7 - Antes de enchufar el aparato con la toma de corriente controlar que la tensión de la red sea aquella indicada en la placa. Enchufar el distribuidor a una red monofásica, sirviéndose de una toma completa de tierra, según lo previsto por la normativa vigente. Si el distribuidor resulta desprovisto de enchufe, conectar al cable un enchufe que esté en conformidad con las normas vigentes de vuestro país, provisto de espiga o contactos de tierra y adecuado para corrientes de por lo menos 10A y tensión de 250V (para áreas con tensiones de 220V-230V, 50Hz-60Hz) y 20 A y tensión de 250V (para áreas con tensiones de 110V-115V 50-60Hz). En el supuesto de realizar una conexión fija a la red, conectar el cable a un interruptor de pared de tipo bipolar con apertura de contactos de 3 mm por lo menos. No utilizar cordones conectores para enchufar el aparato al suministro de corriente eléctrica.



### ATENCION

**Cerciorarse que el aparato esté correctamente conectado a tierra; en caso contrario es posible causar shock eléctricos a las personas o dañar el distribuidor.**

- 8 - El cajón recoge-gotas está provisto de dos uniones de desagüe con diafragma. En el caso en que se quiera vaciar de continuo el cajón, perforar el diafragma (por ejemplo empleando un destornillador) de uno de las dos

uniones de desagüe y conectarlo a una tubo de desagüe (ver figura 1).

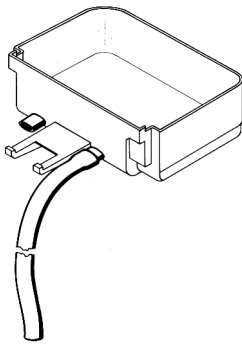


figura 1

- 9 - El distribuidor no sale de fábrica prelavado e higienizado. Antes de utilizarlo debe ser desarmado, lavado e higienizado siguiendo cuanto dicho en las presentes instrucciones del capítulo 5.3 LIMPIEZA.

#### 4 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO

- 1 - **No** utilizar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.
- 2 - **No** utilizar el distribuidor si no está correctamente conectado a tierra.
- 3 - **No** utilizar cordones conectores para enchufar el distribuidor al suministro de corriente.
- 4 - **No** poner en funcionamiento el distribuidor si los paneles no se encuentran en su lugar y fijados con los tornillos.
- 5 - **No** impedir el flujo de aire de refrigeración, dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor del distribuidor.
- 6 - **No** introducir los dedos u objetos en las ranuras de los paneles y en la apertura del grifo.
- 7 - **No** desmontar el contenedor, no quitar los mezcladores o paneles para limpieza o manutención sin cerciorarse que el distribuidor esté desenchufado del suministro de corriente.

#### 5 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

- 1 - Lavar e higienizar el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo cuanto se ha dicho en las presentes instrucciones en el capítulo 5.3 LIMPIEZA.
- 2 - Llenar los contenedores con el producto deseado hasta que alcance el nivel máximo indicado (no superar dicho nivel).  
La cantidad de producto presente en el contenedor (en litros o en galones) está indicada con señales específicas situadas en el contenedor mismo.
- 3 - Si se quiere distribuir productos concentrados a diluirse con agua, verter en los contenedores el agua agregando a continuación la cantidad necesaria de producto concentrado, según las instrucciones del fabricante. Si se quieren emplear zumos naturales se recomienda filtrarlos para evitar que las partes sólidas puedan obstruir el pasaje del grifo.
- 4 - Montar las tapas sobre los contenedores cerciorándose que queden bien colocadas.
- 5 - Accionar los interruptores (ver capítulo 5.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).
- 6 - El distribuidor debe funcionar siempre con las tapas montadas para prevenir una posible contaminación del producto.
- 7 - El distribuidor debe funcionar ininterrumpidamente: el grupo frigorífico se parará automáticamente cuando el producto esté listo para ser distribuido. Los dispositivos mezcladores seguirán funcionando.
- 8 - Para la buena conservación del producto, el distribuidor deberá funcionar también durante la noche.

#### 5. 1 DESCRIPCION DE LOS MANDOS


El distribuidor está provisto de un interruptor general y, para cada contenedor, de un interruptor para el mando del dispositivo de agitación (bomba en la series HT11 - HT20PS y agitador en la serie HT10 - HT20M).

A continuación describimos la variedad de las funciones de los interruptores:

##### Interruptor general

Posición 0 OFF ○ : el distribuidor está apagado.


Posición I ON ■ : el distribuidor está habilitado para el funcionamiento. Ventilador en función.

Posición II  ■ ■ : el aparato enfría

##### Interruptor agitación

Posición 0 OFF ○ : dispositivo de agitación parado.

Posición I  ■ : dispositivo de agitación en función.

Posición II  ■ : mezcladores y refrigeración en función. Posición GRANIZADO (serie HT10 con tapas iluminadas).

Para el funcionamiento del distribuidor:

- 1 - Colocar el interruptor general en posición II.
- 2 - Colocar el interruptor agitación en posición I.

#### 5. 2 SUGERENCIAS

- 1 - El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía en función de distintos factores como por ejemplo la temperatura ambiente y la temperatura inicial del producto.
- 2 - Llenando los contenedores con producto ya enfriado previamente se incrementa la eficiencia del distribuidor.
- 3 - Para disminuir ulteriormente los tiempos de restablecimiento y, por lo tanto, aumentar la autonomía del distribuidor, volver a llenar cuando el nivel del producto desciende a mitad evaporador.
- 4 - Todos los distribuidores de este tipo deben despedir calor. Si el calor producido fuera excesivo, controlar que ninguna fuente de calor se encuentre cerca del distribuidor y, en modo particular, cerca de las rejillas de los paneles. Cerciorarse además, que el flujo de aire no esté obstaculizado por paredes cercanas, cajas u otras cosas. Dejar por lo menos 15 cm de espacio libre alrededor del distribuidor. En todo caso cuando el producto dentro de los contenedores está frío, es señal de que todo funciona bien y que el calor producido no es alarmante.
- 5 - Regulación de la temperatura: para este tipo de operación, dirigirse exclusivamente al técnico. La temperatura ideal de las bebidas ha sido establecida y regulada en la fábrica.

- 6 - Para reducir la espuma que ciertos productos (café, té, horchada, etc.) producen al ser removidos por la bomba, se puede aplicar al grupo un dispositivo reductor de flujo y el propio tubo curvo (ver figura 2).

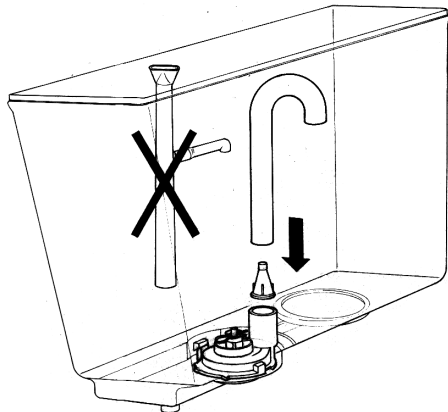


figura 2

- 7 - Serie HT10 con tapas iluminadas: para cambiar la orientación de la tapa, quitar los tornillos y girar de 180° la parte superior de la tapa, que contiene la fotografía, sin modificar la posición de la tapa secundaria. Fijar con los tornillos (ver figura 3).

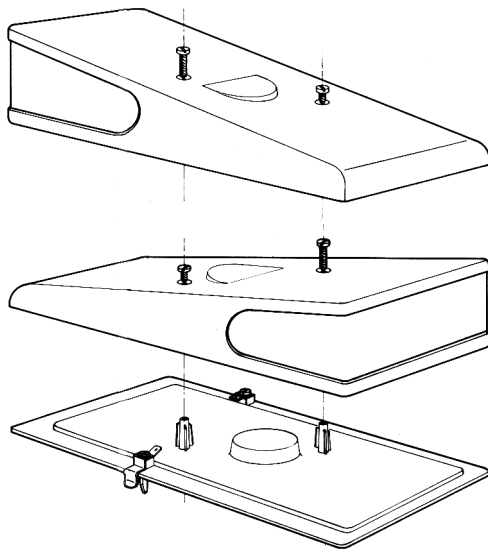


figura 3

### 5. 3 LIMPIEZA

La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto de la bebida y la máxima eficiencia de vuestro distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación deben ser considerados de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación de higiene vigente.

Antes del desarmado para el lavado del distribuidor debe quitarse todo el producto.

### 5. 3. 1 DESMONTAJE



#### ATENCIÓN

Antes de proceder con el desmontaje de cualquier componente, desenchufar de la toma de corriente eléctrica el enchufe del aparato o bien apagar el interruptor externo de pared.

- 1 - Quitar la tapa del contenedor.
- 2 - **Series HT11 - HT20PS:** quitar el grupo bomba girándolo en sentido horario (1) y levantándolo(2). Desmontar el tubo de mandata y el tubo a "L". Para desmontar la turbina y el eje del grupo bomba, desenganchar la clavija de fijación (ver figura 4).

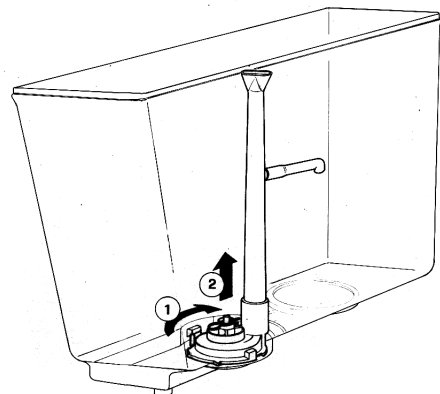


figura 4

- 3 - **Serie HT10 - HT20M:** quitar el agitador retirándolo hacia arriba.
- 4 - Quitar el contenedor vacío levantándolo por la parte del grifo y desprendiéndolo del evaporador de acero.
- 5 - Quitar la junta del contenedor.
- 6 - Ver párrafo 5.3.2. SMONTAGGIO RUBINETTO.
- 7 - Sacar el cajón recoge-gotas y vaciarlo.

### 5. 3. 2 DESMONTAJE GRIFO

#### 5. 3. 2. 1 SERIES HT11 - HT20. GRIFO CON TUBO DE GOMA

- 1 - Empujar la palanca mando grifo (1) y sacar (2) el tubo goma de salida desde su situación vertical en el fondo del contenedor (ver figura 5).

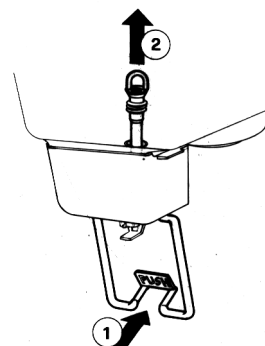


figura 5

- 2 - Desmontar el contenedor y ponerlo boca abajo. Desenganchar (1) la palanca de desmontaje del grifo y al mismo tiempo girar (2) hacia la izquierda (sentido

antihorario) todo el cuerpo del grifo hasta desengancharlo completamente junto al cubre-grifo (ver figura 6).

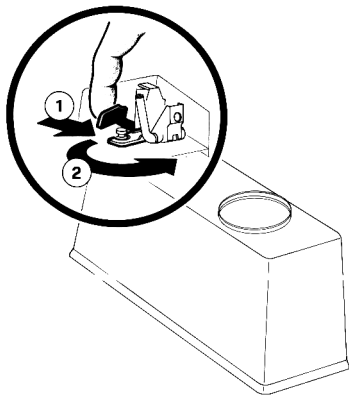


figura 6

### 5. 3. 2. 2 SERIES HT11 - HT20. GRIFO EN ACERO INOX POR GRAVEDAD

1 - Sacar el pisón (1) y desmontar (2-3) la palanca mando grifo (ver figura 7).

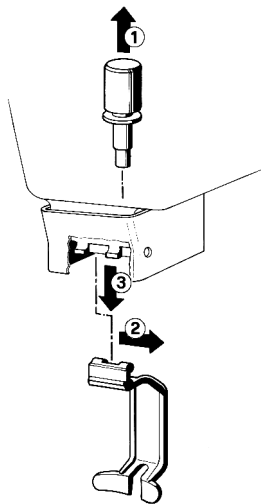


figura 7

2 - Desmontar el contenedor y ponerlo boca abajo. Desmontar el cuerpo grifo desde el contenedor mismo (ver figura 8).

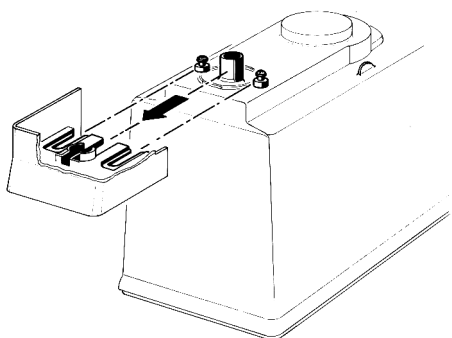


figura 8

### 5. 3. 2. 3 SERIE HT10

1 - Desenganchar y levantar la cobertura grifo. Empujar la palanca mando grifo (1) y sacar el tubo goma de salida desde su situación vertical (2) en el cuerpo del grifo, y horizontal (3) desde el fondo del contenedor (ver figura 9).

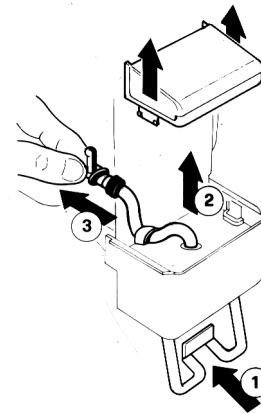


figura 9

2 - Desmontar el contenedor y ponerlo boca abajo. Desenganchar (1) la palanca de desmontaje del grifo y al mismo tiempo girar (2) hacia la izquierda (sentido antihorario) todo el cuerpo del grifo hasta desengancharlo completamente junto al cubre-grifo (ver figura 6).

### 5. 3. 3 LAVADO



#### ATENCIÓN

Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, desenchufar de la toma de corriente eléctrica el enchufe del aparato o bien apagar el interruptor externo de pared.



#### IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la máquina en lavavajillas.

1 - Poner en una palangana aproximadamente ocho litros de agua caliente (45°-60°C) y detergente apropiado respetando con atención las instrucciones del fabricante; una solución demasiado concentrada de detergente puede provocar daños en las partes a lavar, en vez una solución demasiado diluida puede no limpiar bastante. No utilizar detergentes abrasivos.



#### IMPORTANTE

Para prevenir daños al distribuidor utilizar solamente un detergente compatible con las partes de plástico.

2 - Emplear un cepillo apropiado y lavar minuciosamente con la solución detergente todas las partes en contacto con la bebida.

3 - Enjuagar todas las partes con agua corriente

**ATENCION**

Durante el lavado del distribuidor no usar mucha cantidad de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario es posible que se verifiquen shock eléctricos o también se dañe el distribuidor.

**5. 3. 4 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR DESMONTADO**

La higienización debe efectuarse inmediatamente antes de poner en función el distribuidor; evitar que este permanezca inactivo por mucho tiempo después de haber sido higienizado.

- 1 - Antes de empezar los procedimientos descritos a continuación, lavarse las manos con un jabón antibacterico.
- 1 - Poner en una palangana aproximadamente ocho litros de solución de agua caliente (45-60°C) con un producto para higienizar aprobado por las autoridades de vuestro país respetando las especificaciones del fabricante. Si se carece de un producto para higienizar específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía uso alimenticio) en la proporción de 1 cucharadita por cada 2 litros de agua.
- 2 - Colocar en la solución todas las partes a higienizar dejándolas el tiempo que ha sido indicado por el fabricante del producto (5 min. circa).
- 3 - Dejar secar las partes higienizadas, sobre una superficie limpia al aire libre.
- 4 - Secar las partes externas del distribuidor sin usar paños abrasivos.

**5. 3. 5 REMONTAJE**

- 1 - Colocar el cajón recoge-gotas en su alojamiento.
- 2 - Ver párrafo 5.3.6. REMONTAJE GRIFO.
- 3 - Poner la junta al contenedor, de modo que el borde de mayor espesor se quede exteriormente al mismo contenedor (ver figura 10).

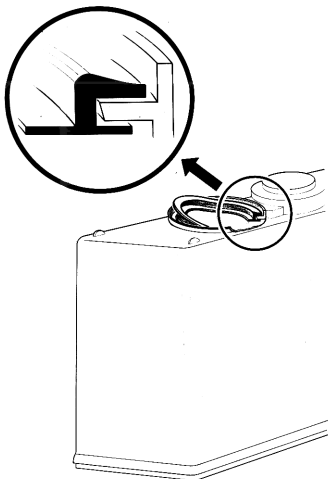


figura 10

- 4 - Colocar el contenedor encima del distribuidor con la junta en correspondencia del evaporador y empujar hacia abajo. Para facilitar esta operación mojar con agua la junta y el evaporador.
- 5 - **Series HT11 - HT20PS:** montar el grupo bomba; colocarlo girándolo en sentido antihorario hasta que se bloquee en su justa posición.
- 6 - **Series HT10 - HT20M:** colocar el agitador poniéndolo encima de su perno y dejándolo caer.

**5. 3. 6 REMONTAJE GRIFO****5. 3. 6. 1 SERIES HT11 - HT20. GRIFO CON TUBO DE GOMA**

- 1 - Enganchar otra vez el cubre grifo y el cuerpo grifo al contenedor con operaciones inversas a las ilustradas en el desmontaje 5.3.2.1. SERIES HT11 - HT20 CON GRIFO DE GOMA (ver figura 6).
- 2 - Empujar (1) la palanca mando grifo e insertar (2) el tubo goma de salida en su situación vertical en el fondo del contenedor (ver figura 11).

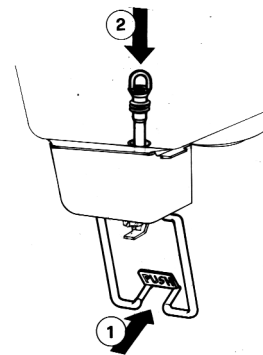


figura 11

- 3 - Tirar (3) ligeramente hacia abajo la extremidad del tubo goma hasta ajustarlo completamente (ver figura 12).

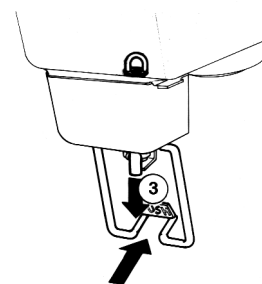


figura 12

**5. 3. 6. 2 SERIES HT11 - HT20. GRIFO EN ACERO INOX POR GRAVEDAD**

- 1 - Enganchar otra vez el cubre-grifo y el cuerpo grifo al contenedor con operaciones inversas a las ilustradas en el desmontaje (ver figura 8).

- 2 - Montar la palanca mando grifo (1-2) y enfilear (3) el pistón unido a la junta (ver figura 13).

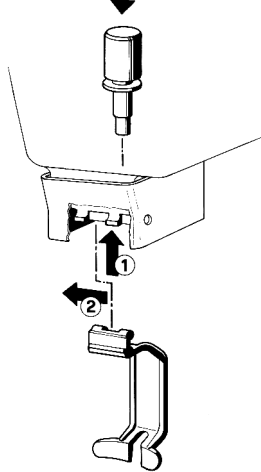


figura 13

### 5. 3. 6. 3 SERIE HT10

- 1 - Enganchar otra vez el cubre-grifo y el cuerpo grifo al contenedor con operaciones inversas a las ilustradas en el desmontaje (ver figura 6).
- 2 - Insertar el tubo goma de salida en su sede horizontal en el fondo del contenedor (ver figura 14).

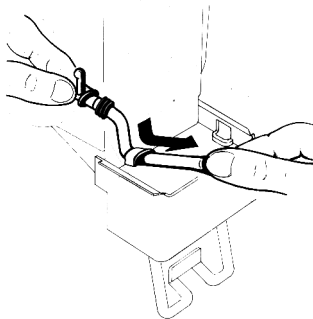


figura 14

- 3 - Insertar la extremidad anterior en su sede vertical en el cuerpo del grifo (ver figura 15).

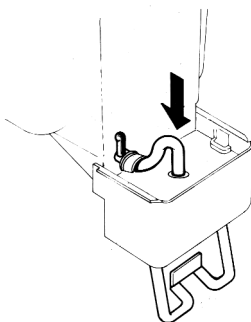


figura 15

- 4 - Empujar (1) la palanca mando grifo y tirar (2) la extremidad del tubo goma hacia abajo hasta ajustarlo completamente (ver figura 16).

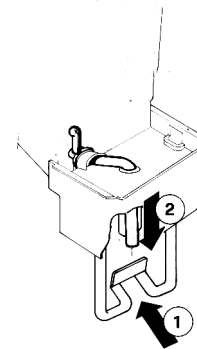


figura 16

- 5 - Enganchar la cobertura grifo.

## 5. 4 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR MONTADO

La higienización del aparato montado, antes de ser puesto en funcionamiento, puede ser efectuada, si es necesario, solamente como una ulterior prevención adicional a la higienización del aparato desmontado descrito anteriormente, pero no debe sustituir jamás a la efectuada con el aparato desmontado.

- 1 - Poner en una palangana una solución de agua o producto para higienizar aprobado por las autoridades de vuestro país, respetando las especificaciones del fabricante. Si se carece de un producto para higienizar específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía uso alimenticio) en la proporción de 1 cucharadita por cada 2 litros de agua.
- 2 - Verter la solución en los contenedores.
- 3 - Usando un cepillo apropiado fregar con la solución todas las partes sobre el nivel de la solución y sobre la parte inferior de la tapa.
- 4 - Colocar la tapa y poner en función el distribuidor de modo que permita a la solución agitarse 2 minutos.
- 5 - Vaciar los contenedores de la solución para higienizar por medio de los grifos.
- 6 - Enjuagar con bebida fresca para eliminar del fondo de los contenedores todo residuo posible de solución para higienizar. Secar la parte interior de los contenedores con una servilleta de papel desechable.
- 7 - No efectuar más operaciones de enjuague.

## 6 MANUTENCION

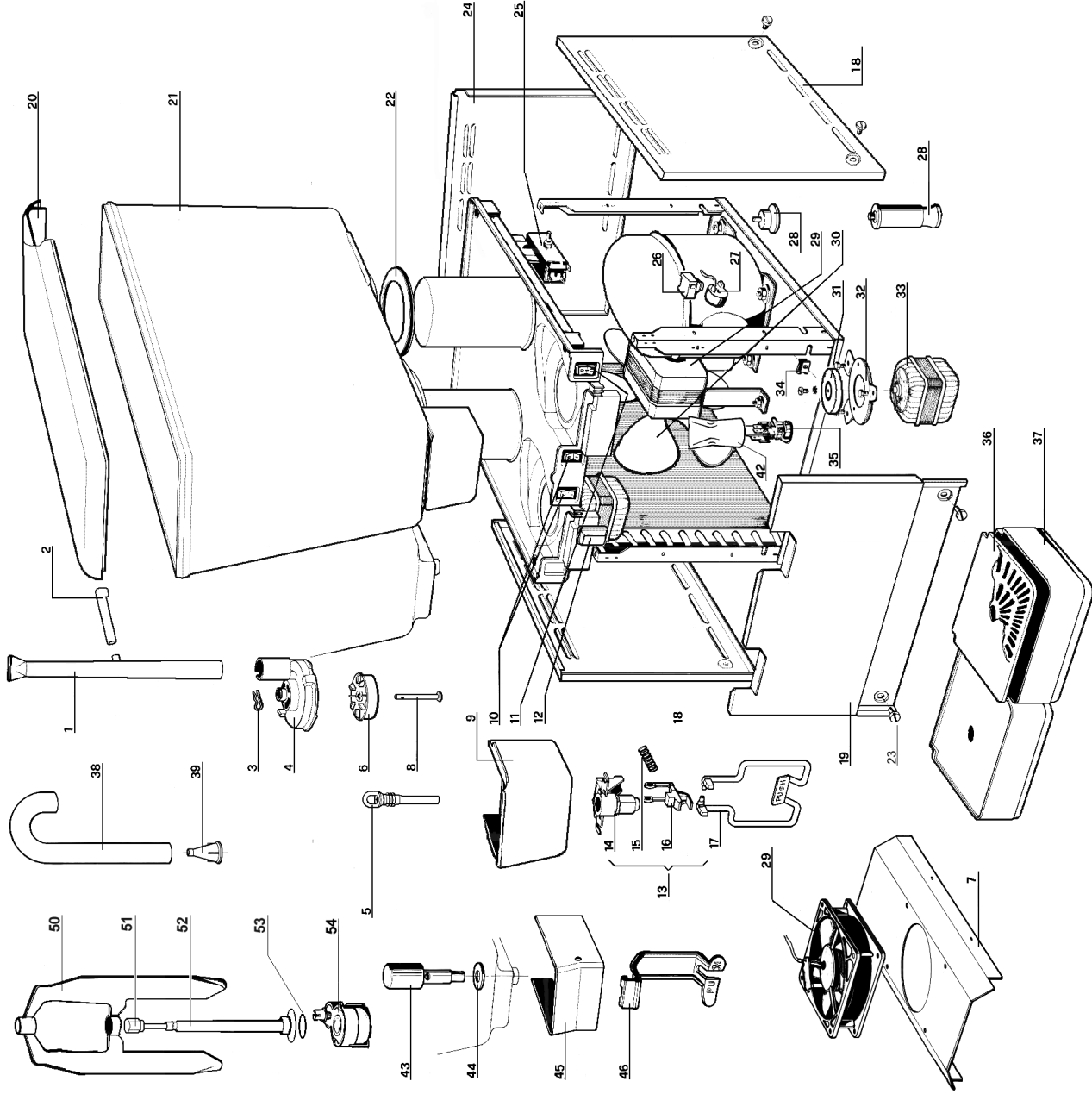
- 1 - **Cada día:** controlar el distribuidor y que no se verifiquen pérdidas de producto de las juntas. Si se notasen pérdidas, controlar, antes de todo, que el distribuidor esté montado correctamente, luego que las juntas no necesiten lubricación y, por último, que dichas juntas no sean defectuosas o estén gastadas, si es así reemplazarlas con recambios originales del fabricante.

### 6. 1 MANUTENCION (SOLAMENTE POR EL SERVICIO POSTVENTA)

- 1 - **Cada mes:** eliminar el polvo que se acumula sobre el filtro del condensador. Antes de efectuar dicha operación desenchufar el distribuidor de la toma de corriente o bien apagar el interruptor de pared, a continuación desmontar el panel.  
Prestar atención a las aletas del condensador porque tienen filo. Una vez instalados, los filtros de protección colocados en el interior de los paneles (para prevenir el goteo) no deben ser eliminados.

# HT 11 - 20

SCHEMA ELETRICO: vedere HT 10  
 WIRING DIAGRAM: see HT 10  
 SCHEMA ELECTRIQUE: voir HT 10  
 SCHALTSCEMA: siehe HT 10  
 ESQUEMA ELECTRICO: ver HT 10



○○○

**230-240V 50Hz**

29	HT 20/1	33800-06900
29	HT 20/2	33800-00400
29	HT 20/3	33800-00400
29	HT 20/4	33800-06503
29	HT 11/1	33800-06600
29	HT 11/2	33800-06400
29	HT 11/3	33800-06401
29	HT 11/4	33800-06506
33	HT 20	22800-04705
33	HT 11	22800-04705
6	HT11-HT20	33800-05400
54	HT11-HT20	33800-06700

**115V 60Hz**

33800-06901
33800-00401
33800-00401
33800-06501
33800-06601
33800-06401
33800-06401
33800-06401
22800-04706
22800-04706
22800-04706
33800-05404
33800-06701

**220V 60Hz**

33800-06900
33800-00400
33800-00400
33800-06503
33800-06600
33800-06403
33800-06403
33800-06403
22800-04708
22800-04708
33800-05404
33800-06702

□□□

**HT 11-20/1**

19	22800-06900
24	22800-06800

**HT11-20/2**

22800-00100
22800-00000

**HT 11-20/4**

22800-07800
22800-07900

- 1 22800-01300 Tubo mandata conten. 20 lt.
- 2 22800-01500 Tubo mandata conten. 11 lt.
- 3 22800-01200 Tubo a "L"
- 4 22800-03100 Molla ritegno albero pompa
- 5 22800-02900 Corpo pompa

- 1 Spray tube for 20 lt bowl
- 2 Spray tube for 11 lt bowl
- 3 "L" shaped tube
- 4 Pump impeller retaining pin
- 5 Pump

- 1 Tube p. pompe réservoir 20 lt
- 2 Tube p. pompe réservoir 11 lt
- 3 Tube à "L"
- 4 Goupille arbre de la pompe
- 5 Corps de la pompe

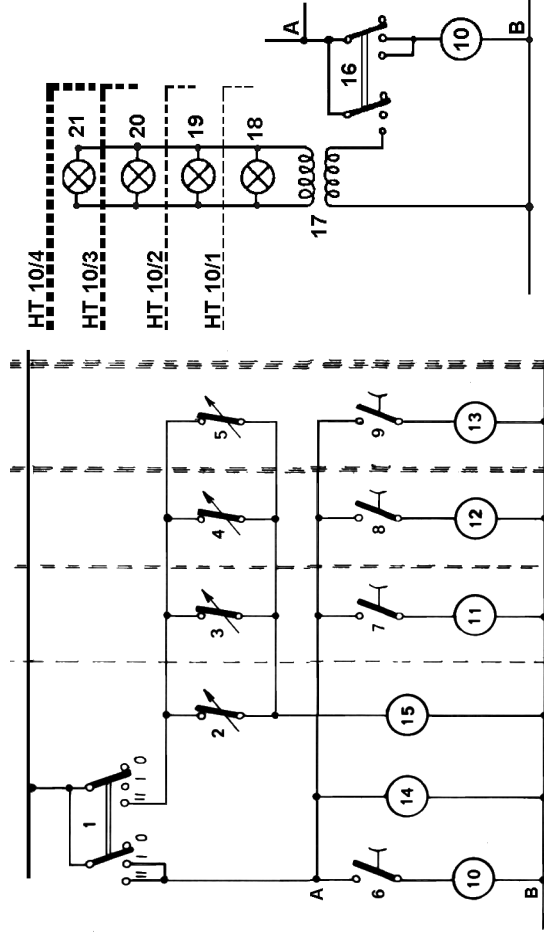
- 1 Sprüdelrohr f. Beh. 20 lt
- 2 Sprüdelrohr f. Beh. 11 lt
- 3 L-Förmigerohr
- 4 Pumpenwellensperffeder
- 5 Pumpe

- 1 Tubo de flujo conten. 20 lt
- 2 Tubo de flujo conten. 11 lt
- 3 Tubo a "L"
- 4 Clavije de fijación eje bomba
- 5 Cuerpo bomba

5	21703-00000	Gommino rubinetto	Pinch tube	Tuyau du robinet	Ausgabeventilrohr	Goma de grifo
6	○○○	Girante pompa	Pump impeller	Turbine de la pompe	Pumpenrad	Turbina bomba
7	22800-07001	Convogliatore HT 20/1	HT 20/1 air duct	Conduit de l'air HT 20/1	Lüfterhaube HT 20/1	Canalizzador del aire HT 20/1
8	22800-03000	Albero per girante pompa	Pump impeller pivot	Arbre de la turbine de la pompe	Pumpenradwelle	Eje turbina bomba
9	22800-04400	Coprirubinetto	Faucet cover	Couvercle robinet	Ventilkappe	Cubre grifo
10	21125-00000	Interruttore 3	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
11	21989-00000	Interruttore 3 posizioni	3-position switch	Interrupteur 3 positions	Dreiwegeschalter	Interruptor 3 posiciones
12	22800-05100	Protezione interruttore	Switch cap	Capuchon interrupteur	Schalterabdeckung	Protección interruptor
13	33800-00200	Rubinetto completo	Faucet assembly	Robinet complet	Zapfventil	Grifo completo
14	22800-02401	Corpo rubinetto	Faucet body	Corps du robinet	Ventilkörper	Cuerpo grifo
15	22800-02600	Molla rubinetto	Faucet spring	Ressort du robinet	Ventilfeder	Muelle grifo
16	22800-02501	Forcella per rubinetto	Faucet arm	Bras du robinet	Hebel	Palanca en forma de horquilla
17	22800-02302	Leva comando rubinetto	Push handle	Levier de débit	Zapfhebel	Palanca de mando grifo
18	22800-00300	Pannello laterale	Side panel	Panneau latéral	Seitenwand	Panel lateral
19	□□□	Pannello lato rubinetto	Dispensing side panel	Panneau côté robinet	Front	Panel lato grifo
20	22800-00703	Coperchio contenit. 20 lt.	20 lt bowl cover	Couvercle réservoir 20 lt	Behälterdeckel 20 lt	Tapa contenedor 20 lt
20	22800-20600	Coperchio contenit. 11 lt.	11 lt bowl cover	Couvercle réservoir 11 lt	Behälterdeckel 11 lt	Tapa contenedor 11 lt
21	22800-01600	Contentitore 20 lt.	20 lt bowl	Réservoir 20 lt	Behälter 20 lt	Contenedor 20 lt
21	22800-12600	Contentitore 11 lt.	11 lt bowl	Réservoir 11 lt	Behälter 11 lt	Contenedor 11 lt
22	21214-00000	Guarnizione contenitore	Bowl gasket	Joint du réservoir	Behälterdichtung	Junta contenedor
23	10502-55010	Vite inox per fissaggio pannelli	Stainless steel fixing screw for panel	Vis inox de fixation du panneau	Bolt for faucet side panel	Tornillo inox fijación paneles
24	□□□	Pannello posteriore	Back panel	Panneau arrière	Rückwand	Panel posterior
25	21087-00001	Termostato HT11/1 - HT20/1	HT11/1 - HT20/1 thermostat	Thermostat HT11/1 - HT20/1	Thermostat HT11/1 - HT20/1	Termostato HT11/1 - HT20/1
25	21087-00000	Termostato HT11/2-3-4 - HT20/2-3-4	HT11/2-3-4 - HT20/2-3-4 thermostat	Thermostat HT11/2-3-4 - HT20/2-3-4	Thermostat HT11/2-3-4 - HT20/2-3-4	Termostato HT11/2-3-4 - HT20/2-3-4
26	*****	Relè	Relay	Relais	Start-Relais	Relé
27	*****	Salvamatore	Overload protector	Protège moteur	Klixon	Guardamotor
28	22800-10000	Piedino	Rubber leg	Petit pied	Justierfüße	Pie nivelador
29	○○○	Motore ventilatore	Fan motor	Moteur ventilateur	Lüftermotor	Motor ventilador
30	21306-00000	Ventola HT 11/1	HT 11/1 fan	Hélice HT 11/1	Lüfterflügel HT 11/1	Aspas HT 11/1
30	01448-00000	Ventola HT 11/2	HT 11/2 fan	Hélice HT 11/2	Lüfterflügel HT 11/2	Aspas HT 11/2
30	01907 00000	Ventola HT 11/3	HT 11/3 fan	Hélice HT 11/3	Lüfterflügel HT 11/3	Aspas HT 11/3
30	21488-00000	Ventola HT 11/4, HT 20/2, HT 20/3, HT 20/4	HT 11/4, HT 20/2, HT 20/3, HT 20/4 fan	Hélice HT 11/4, HT 20/2, HT 20/3, HT 20/4	Lüfterflügel HT 11/4, HT 20/2, HT 20/3, HT 20/4	Aspas BS14, HT 20/2, HT 20/3, HT 20/4
31	33800-00803	Magnete motore	Motor magnet assembly	Aimant du moteur	Motorradh	Embrague magnetico
32	22800-04800	Staffa supporto motore	Pump motor bracket	Support du moteur de la pompe	Motorhaltebuegel	Placa soporte motor bomba
33	○○○	Motore pompa	Pump motor	Moteur de la pompe	Pumpenmotor	Motor bomba
34	10554-45001	Clip	Clip	Clip	Klip	Clip
35	22800-05500	Passabloccacavo	Terminal block with cable clamp	Borne et fixation du câble	Anschlussklemme m. Kabeleinführung	Pasacable
36	22800-00500	Griglia cassetto raccogliogocce	Drip tray cover	Couvercle tiroir égouttoir	Tropfgitter	Rejilla cajón
37	22800-00600	Cassetto raccogliogocce	Drip tray	Tiroir égouttoir	Tropfschale	Cajón recoge-gotas
38	22800-01400	Tubo antifischiuma HT 20	HT 20 bent tube	Tube à arc HT 20	Gekrumtes Sprudellohr HT 20	Tubo antiespuma HT 20
38	22800-23100	Tubo antifischiuma HT 11	HT 11 bent tube	Tube à arc HT 11	Gekrumtes Sprudellohr HT 11	Tubo antiespuma HT 11
39	22800-01500	Tappo riduttore	Flow reducer	Dispositif anti-mousse	Schraubremse-reduziervorrichtung	Reductor de flujo
42	22800-12700	Protezione passabloccacavo	Terminal block cover	Protection borne	Schutzkappe	Protección pasacable
43	22800-21900	Pistone rubinetto	Faucet piston	Piston du robinet	Kolben für Hahn	Pistón del grifo
44	10028-02500	Guarnizione rubinetto	Faucet gasket	Joint du robinet	Dichtung	Junta del grifo
45	22800-04401	Coprirubinetto	Faucet cover	Couvercle du robinet	Ventilkappe	Cubre grifo
46	22800-02303	Leva comando rubinetto	Push handle	Levier du robinet	Ausgabe	Placa de mando grifo
50	22800-11401	Agitatore	Stirrer	Brasseur	Rührwerk	Agitador
51	22800-17902	Albero di trascinamento	Driving shaft	Arbre d'entraînement	Antriebswelle	Eje transmisión
52	22800-14702	Albero centrale	Central shaft	Arbre central	Zentralwelle	Eje central
53	27109-00000	OR per albero centrale	Central shaft OR.	Joint OR pour arbre central	O-Ring für Zentralwelle	OR para eje central
54	○○○	Motore agitatore	Mixer motor	Moteur du mélangeur	Rührermotor	Motor agitador
<b>*****</b>						
<b>Ordinare con sigla riportata sul pezzo</b>						
<b>Please order what printed on piece</b>						
<b>Mentionner indicatif imprimé sur la pièce</b>						
<b>These Teile bitte anhand der aufgedruckten Nummern bestellen</b>						
<b>Pedir com la identificación marcada en la pieza</b>						
<b>Ver tabla</b>						
<b>Ver tabla</b>						
<b>See table</b>						
<b>See table</b>						
<b>Vedere tabella</b>						
<b>Vedere tabella</b>						
<b>□□□</b>						

# HT 10 A/A/L

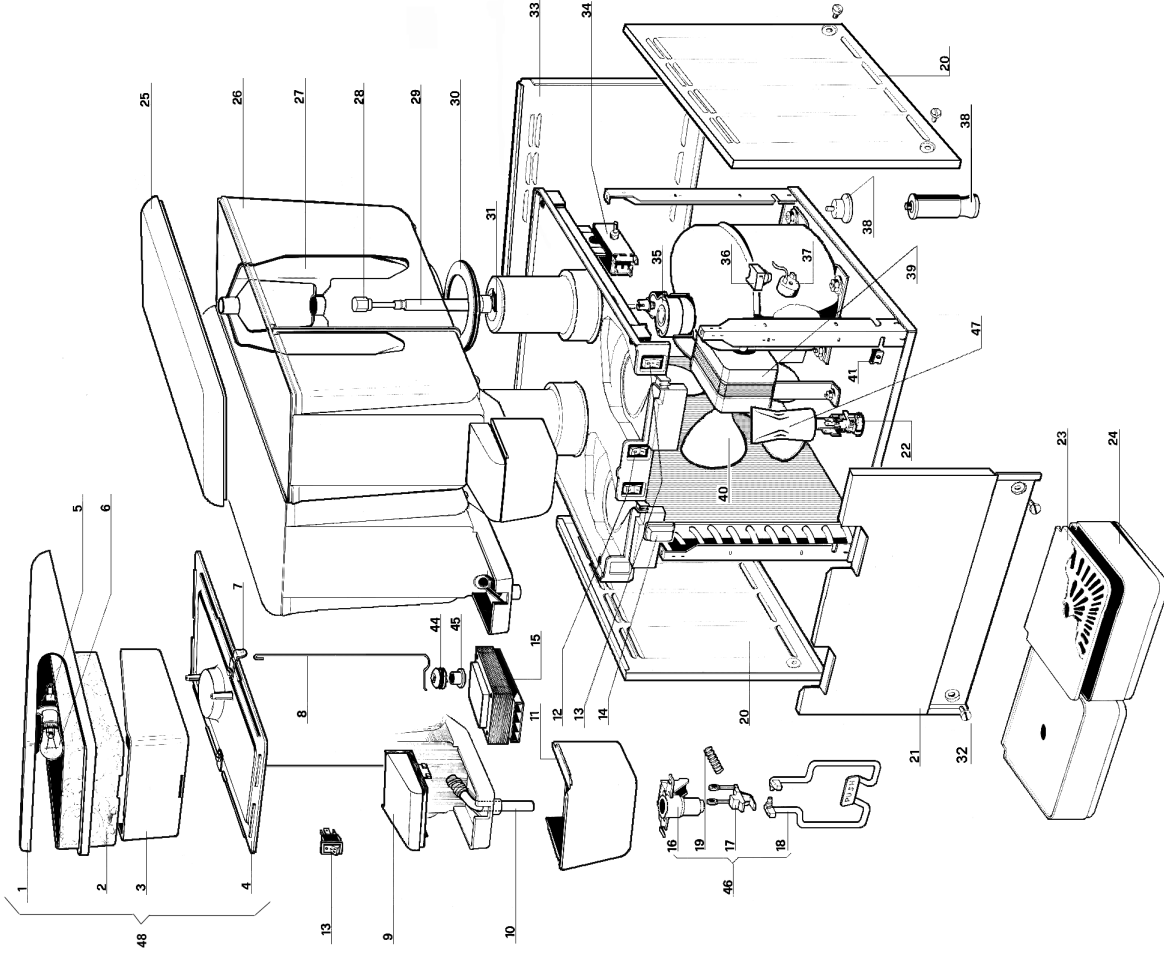
SCHEMA ELETRICO / WIRING DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE /  
SCHALTSCHHEMA / ESQUEMA ELECTRICO



Mod. con luce copercchio  
Top light option  
Mod. avec couvercle éclairé  
Mod. mit Licht  
Mod. con tapa iluminada

1	Interruttore 3 posizioni	Interrupteur 3 positions	Dreiweschsler	Interrupor 3 posiciones
2-3-4-5	Termostato	Thermostat	Thermostat	Termostato
6-7-8-9	Interruttore pompa/mixer agitatore	Pump/mixer switch	Interrupteur pompe/brasseur	Interrupor bomba/agitador
10-11-12-13	Pompa/agitatore	Pump/mixer	Pompe/brasseur	Bomba/agitador
14	Ventilatore	Fan Motor	Moteur ventilateur	Ventilador
15	Compressore	Compressor	Compresseur	Motocompressor
16	Interr. mescolatore luci	Mixer and light switch	Interr. mélangeur et luminères	Interrupor agitador y luces
17	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformador
18-19-20-21	Lampada copercchio	Top light	Ampoule du couvercle	Lámpara tapa superior

□□□	HT 10/1	HT 10/2	HT 10/3	HT 10/4
21	22800-06900	22800-00100	22800-07700	22800-07800
33	22800-06800	22800-00000	22800-06100	22800-07900
40	21306-00000	01448-00000	21907-00000	21488-00000



15	HT 10/1	230V 50Hz	22800-18200	220V 60Hz	22800-18200
15	HT 10/2-HT 10/4	22800-18201	22800-18203	22800-18201	22800-18203
15	HT 10/3	22800-18202	22800-18204	22800-18201	22800-18204
35	HT 10	33800-06700	22800-18205	22800-18202	22800-18205
39	HT 10/1	33800-06600	33800-06701	33800-06702	33800-06702
39	HT 10/2	33800-06600	33800-06601	33800-06600	33800-06600
39	HT 10/3	33800-06400	33800-06401	33800-06403	33800-06403
39	HT 10/4	33800-06506	33800-06401	33800-06403	33800-06403
			33800-06506	33800-06506	33800-06506

(1)	22800-12300	Coperchio con luce (parte superiore)	Lighted top cover (upper)	Couvercle éclairé (partie super.)	Deckel mit Beleuchtung (Überteil)	Tapa con luz (superior)
(2)	10028-03700	Fotografia	Picture	Photo	Dia	Fotografia
(3)	22800-12000	Schermo	Picture screen	Porte-photo	Rahmen	Armaçon
(4)	22800-11900	Sottocoperchio	Lighted top cover (lower)	Fond du couvercle	Deckel-Unterteil	Fondo de la tapa
(5)	10028-04210	Portalampada	Bulb socket	Douille	Lampenhalter	Portalampara
(6)	10028-03800	Lampada 28V	28V bulb	Ampoule 28 V	Birne 28 V	Lampara 28 V
(7)	22800-11700	Contatto per luce	Top cover light contact	Contact pour éclairage couvercle	Kontakt	Contacto para luz
(8)	22800-12200	Molla contatto coperchio	Light wire	Ressort de contact	Feder	Muelle para contacto luz
9	22800-11600	Copertura per rubinetto	Faucet top cover	Couvercle supérieur du robinet	Öbere Ventilkappe	Cubertura grifo
10	22800-11500	Gommino rubinetto	Pinch tube	Tuyau du robinet	Auslaßschlauch	Goma de grifo
11	22800-04400	Coprirubinetto	Faucet cover	Couvercle robinet	Ventilkappe	Cubre grifo
12	21125-00000	Interruttore	Switch	Interrupteur	Schalter	Interruptor
13	21989-00000	Interruttore 3 posizioni	3-position switch	Interrupteur 3 positions	Dreiwegschalter	Interruptor 3 posiciones
14	22800-05100	Protezione interruttore	Switch cap	Capuchon interrupteur	Schalterabdeckung	Protección interruptor
(15)	○○○	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
16	22800-02401	Corpo rubinetto	Faucet body	Corps du robinet	Ventilkörper	Cuerpo grifo
17	22800-02501	Forcella per rubinetto	Faucet arm	Bras du robinet	Hebel	Palanca en forma de horquilla
18	22800-02302	Leva comando rubinetto	Push handle	Lever de débit	Zapfhebel	Palanca de mando grifo
19	22800-02600	Molla rubinetto	Faucet spring	Ressort du robinet	Feder	Muelle grifo
20	22800-00300	Pannello laterale	Side panel	Panneau latéral	Seitenwand	Panel lateral
21	□□□	Pannello lato rubinetto	Dispensing side panel	Panneau côté robinet	Front	Panel lado grifo
22	22800-05500	Passabloccacavo	Terminal block with cable clamp	Borne et fixation du câble	Anschlussklemme m. Kabeleinführung	Pasacable
23	22800-00500	Griglia cassetto raccogliogocce	Drip tray cover	Couvercle tiroir égouttoir	Tropfgitter	Rejilla cajón
24	22800-00600	Cassetto raccogliogocce	Drip tray	Tiroir égouttoir	Tropfschale	Cajón recoge-gotas
25	22800-11200	Coperchio contenitore	Bowl cover	Couvercle réservoir	Deckel	Tapa contenedor
26	22800-11100	Contenitore	Bowl	Réservoir	Behälter	Contenedor
27	22800-11400	Agitatore	Stirrer	Brasseur	Rührwerk	Agitador
28	22800-14700	Albero di trascinamento	Driving shaft	Arbre d'entraînement	Antriebswelle	Eje transmisión
29	22800-17900	Albero centrale	Central shaft	Arbre central	Zentralwelle	Eje central
30	21214-00000	Guarnizione di tenuta	Bowl gasket	Joint du réservoir	Behälterdichtung	Junta contenedor
31	27109-00000	OR per albero centrale	Central shaft OR.	Joint OR pour arbre central	0-Ring für Zentralwelle	OR para eje central
32	10502-55010	Vite inox per fissaggio pannelli	Stainless steel fixing screw for panel	Vis inox de fixation du panneau	Bolt for faucet side panel	Tornillo inox fijación paneles
33	□□□	Pannello posteriore	Back panel	Panneau posterior	Rückwand	Panel posterior
34	21087-00001	Termostato HT 10/1	HT 10/1 thermostat	Thermostat HT 10/1	Thermostat HT 10/1	Termostato HT 10/1
34	21087-00000	Termostato HT 10/2-3-4	HT 10/2-3-4 thermostat	Thermostat HT 10/2-3-4	Thermostat HT 10/2-3-4	Termostato HT 10/2-3-4
35	○○○	Motore agitatore	Mixer motor	Moteur du mélangeur	Rührwerkmotor	Motor agitador
36	***:	Relè	Relay	Relais	Start-Relais	Relé
37	***:	Salvamatore	Overload protector	Protège moteur	Klixon	Guardamotor
38	22800-10000	Piedino	Rubber leg	Petit pied	Justierfüße	Pie nivelador
39	○○○	Motore ventilatore	Fan motor	Moteur ventilateur	Lüftermotor	Motor ventilador
40	□□□	Ventola	Fan	Hélice	Lüfterflügel	Aspas
41	10554-45001	Clip	Clip	Clip	Klip	Clip
(44)	22800-22801	Gommino con contatto	Flexible contact	Joint avec contact	Kontakt	Gomita con contatto
(45)	22800-23000	Anello di ancoraggio	Fixing ring	Anneau de fixation	Befestigungsring	Anillo de fijación
46	33800-00200	Rubinetto completo	Faucet assembly	Robinet complet	Zapfventil	Grifo completo
47	22800-12700	Protezione passabloccacavo	Terminal block cover	Protection borne	Schutzkappe	Protección pasacable
48	33800-03200	Coperchio con luce (completo)	Lighted top cover (assy.)	Couvercle éclairé (complet)	Deckel mit Beleuchtung, komplett	Tapa completa con luz
	( )	<b>Solo nella versione con illuminazione</b>	<b>In lighted top cover option only</b>	<b>Seulement pour les modèles avec couvercle éclairé</b>	<b>Nur Modelle mit beleuchtetem</b>	<b>Sólo en versión con iluminación</b>
	***:	<b>Ordinare con sigla riportata sul pezzo</b>	<b>Please order what printed on piece</b>	<b>Mentionner indicatif imprimé sur la pièce</b>	<b>Diese Teile bitte anhand der aufgedruckten Nummern bestellen</b>	<b>Pedir con la identificación marcada en la pieza</b>
	○○○	<b>Vedere tabella</b>	<b>See table</b>	<b>Voir tableau</b>	<b>Siehe Tabelle</b>	<b>Ver tabla</b>
	□□□	<b>Vedere tabella</b>	<b>See table</b>	<b>Voir tableau</b>	<b>Siehe Tabelle</b>	<b>Ver tabla</b>



## **Ugolini S.p.A.**

via dei Pioppi, 33  
20090 Opera MILANO ITALY  
[www.ugolinispa.com](http://www.ugolinispa.com)  
tel ++39 02 5300591  
fax ++39 02 530059260  
E-mail: [sales@ugolinispa.com](mailto:sales@ugolinispa.com)