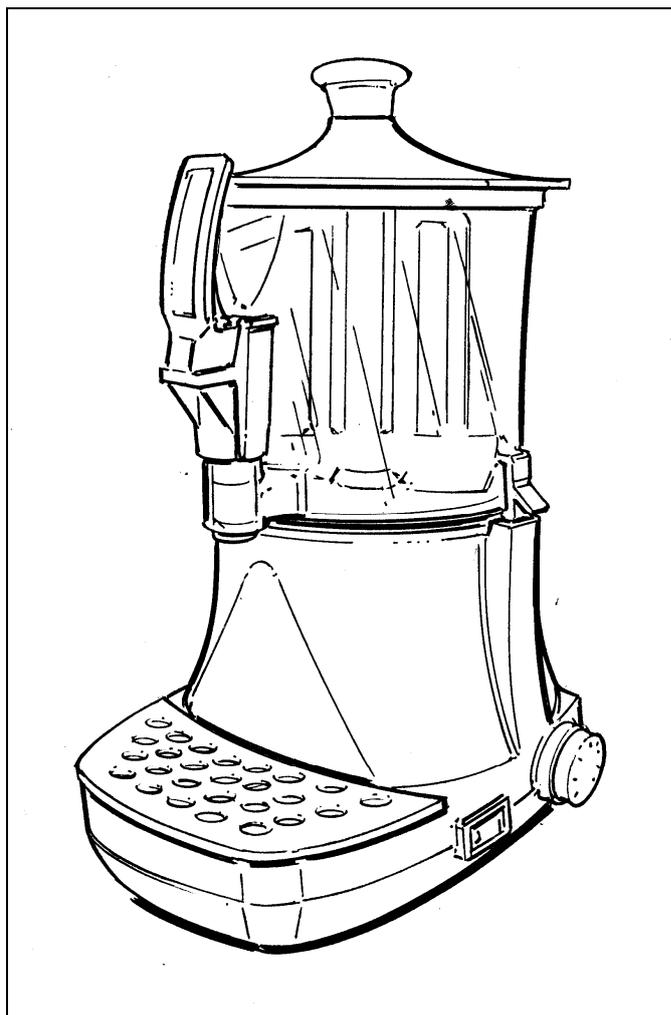


LOLA6 LOLA3



Manuel d'utilisation et d'entretien

Tous les droits de reproduction du présent manuel sont réservés à **Electrolux Professional SPA**, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et les illustrations se rapportent à la machine/installation en objet. **Electrolux Professional SPA** se réserve le droit d'apporter, à n'importe quel moment, toutes les modifications jugées utiles à la production en série.

Le présent manuel:

fait partie intégrante des accessoires et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, en conformité aux demandes essentielles de sécurité;

est élaboré selon les dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et comporte toutes les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

doit être conservé soigneusement (protégé dans une pochette transparente étanche pour ne pas l'abimer) et devra accompagner la machine durant toute sa vie, y compris lors d'éventuelles cessions de propriété. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une nouvelle copie en adressant la demande à

Electrolux Professional SPA et en communiquant les données sur la plaque d'identification
Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour une utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou pour des dommages survenus à la suite d'opérations non indiquées dans ce manuel.

TABLE DES MATIÈRES

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
Opérations de nettoyage et d'assainissement	5
Désinfection	8
Contrôle et changement des joints	8
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	9
3. POSITIONNEMENT.....	9
4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU	
ÉLECTRIQUE.....	10
5. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET	
MODE D'UTILISATION	11
Stockage estival	13
Stockage produit	13
6. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	13
7. WIRING DIAGRAM.....	14

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Le présent manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé en vue de futures consultations. **S**auf indications contraires, le présent manuel est destiné à l'opérateur (personnel utilisant quotidiennement l'appareil) et au technicien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien). **L**es parties du manuel destinées uniquement au technicien seront signalées. **L**ire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil. **C**et appareil a été conçu pour la production de chocolats chauds et de produits similaires, ne pas utiliser pour fondre des produits congelés et au cas où le produit serait congelé ne pas actionner la machine.

Au moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de celui-ci correspond à celui que vous avez commandé et toujours reporté sur les documents de transport c'est à dire :

- "nom de l'appareil" suivi du numéro de matricule progressif. **C**et appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et le fabricant ne peut être tenu pour responsable pour d'éventuels dommages causés par une utilisation incorrecte.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants d'âge inférieur à 8 ans et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient surveillés ou formés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. **L**es enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. **L**es procédures de nettoyage et d'assainissement ne peuvent pas être effectuées par des enfants à moins qu'ils ne soient attentivement supervisés.

Le présent appareil n'est pas adapté à l'utilisation en extérieur. **L**e présent appareil n'est pas adapté pour une installation dans un lieu où un jet d'eau est susceptible d'être utilisée et ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau.

Le présent appareil doit être installé dans un lieu où il pourra être contrôlé par un personnel qualifié. **N**e pas placer de bombes contenant des gaz inflammables près de cet équipement.

Cet équipement a été conçu pour des applications telles que :

- **Z**ones de cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;
- **E**spaces communs dans des hôtels, des motels et autres lieux résidentiels en général ;
- **C**hambres d'hôtes, restauration et applications similaires

L'installation et les opérations successives de manutention, doivent être effectuées par un personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, selon les normes en vigueur.

Installer l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée (au moins 20 cm d'espace libre, fig.1), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer près

d'une source de chaleur. **L**a température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 30°C.

Pour une installation sûre et correcte, il est indispensable de prédisposer une prise spéciale, commandée par un interrupteur magnétothermique, avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur.

Important

SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ABIMÉ, IL DOIT ÊTRE CHANGÉ PAR LE FABRICANT OU PAR SON SERVICE D'ASSISTANCE OU BIEN PAR UNE PERSONNE AYANT UNE QUALIFICATION SIMILAIRE, DE MANIÈRE À ÉVITER TOUS LES RISQUES.

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente, pondérée est inférieur à 70 dB.

Opérations de nettoyage et d'assainissement

Afin d'avoir toujours un bon fonctionnement de l'appareil et de respecter les normes sanitaires en vigueur, il est indispensable d'effectuer fréquemment et soigneusement les opérations de nettoyage et d'assainissement décrites ci-dessous, en s'assurant toujours que la personne devant effectuer ces opérations, s'est d'abord lavée et assainie les mains et les avant-bras.

Si durant une période prolongée l'appareil ne devait plus être utilisé (arrêt saisonnier) toujours exécuter ces opérations avant de remettre en marche la machine.

▲ Attention ▲

Afin d'éviter tout risque d'électrocution, durant les opérations de nettoyage, ne pas asperger d'eau les interrupteurs et éviter que les composants électriques internes soient en contact avec l'eau et les produits utilisés.

▲ Attention ▲

Pour éviter la formation de bactéries utiliser uniquement des produits agréés pour la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc. Le non-respect de cette procédure peut entraîner des risques pour la santé.

NOTA BENE : Il est de la responsabilité de l'utilisateur de connaître la législation en vigueur de manière à respecter les lois fédérales, de l'État ou locales, en terme de fréquence de nettoyage et de conservation des produits utilisés.

Les procédures décrites à la suite sont essentielles pour empêcher la formation des bactéries et pour maintenir ainsi la machine dans des conditions d'hygiène optimales.

Il est conseillé d'exécuter ces procédures **quotidiennement** et en respectant toujours les normes en vigueur.

Ni le fabricant de la machine, ni le fabricant de la préparation alimentaire introduite dans celle-ci, peuvent être tenus pour responsables d'éventuels dommages causés à des personnes suite à des manquements aux prescriptions contenues dans le présent manuel et concernant particulièrement les avertissements sur le nettoyage et l'assainissement de l'appareil.

▲ Attention ▲

RISQUE DE BRÛLURES



En l'absence du bol ne pas mettre les mains sur la plaque (voir fig. 7).

▲ Attention ▲

Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de contact avec les éléments mobiles, durant les opérations de démontage et de montage, s'assurer que tous les interrupteurs sont sur off et que le câble d'alimentation est débranché du réseau électrique.

- Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur (B) (fig. 4) et débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique.
- Se munir d'un produit commun adapté à la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc (Hypochlorite de sodium 2%).

IMPORTANT

S'en tenir scrupuleusement aux prescriptions du produit utilisé en ce qui concerne les durées et les modes de conservation de ce dernier.

- Se laver et se désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage.
- Retirer le couvercle.
- À l'aide de deux maniques, afin d'éviter de se brûler, saisir et soulever vers le haut le conteneur (A). Ce dernier et l'agitateur (E) se décrocheront automatiquement de leur logement (fig. 8).
- Refroidir le conteneur (A) (par exemple en l'immergeant dans de l'eau froide).
- Démontez le robinet du bac en appuyant simultanément sur les deux ailettes du bloc et le soulever de manière à l'extraire de son logement (fig.9).
- Décomposer le robinet de tous ses éléments en maintenant la pression du corps vers le bas et en retirant le levier de son logement (fig.10).

▲ Attention ▲

Pour éviter la formation des bactéries, toujours retirer et nettoyer également les joints toriques (o-ring); un manquement à cette prescription peut avoir des risques sur la santé des personnes.

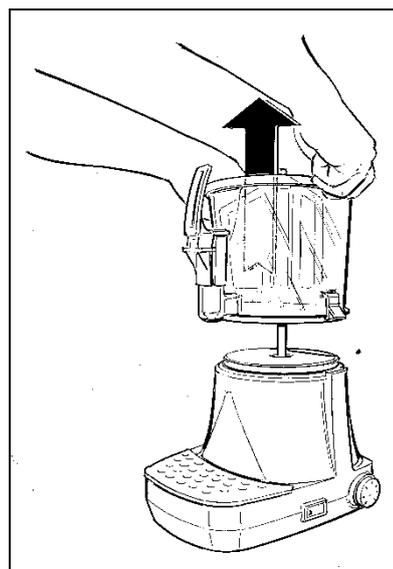


Fig. 8

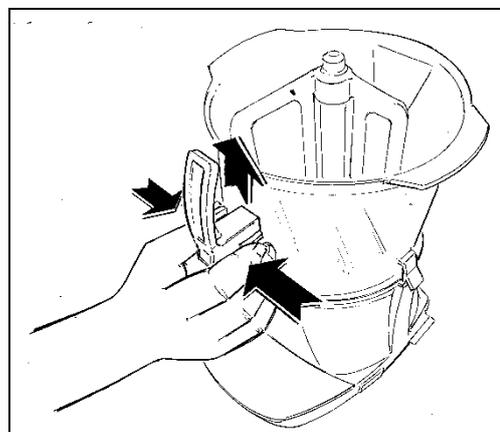


Fig. 9

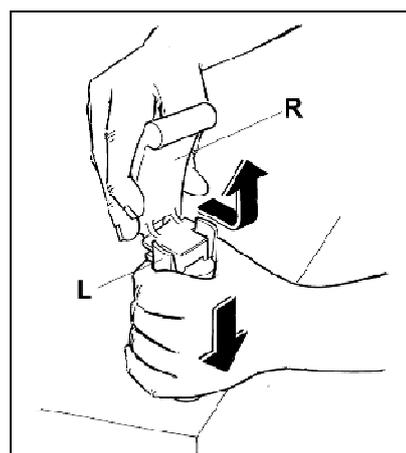


Fig. 10

- Poser le conteneur A sur une surface plane (fig. 11), saisir d'une main la tige centrale et de l'autre tirer le levier F vers l'extérieur (fig 11) de manière à pouvoir désassembler le fond en inox

et le cylindre en plastique transparent qui composent le bac.

- **E**nlever le joint G du fond en acier inox où il est logé.
- **P**our enlever le bac ramasse-gouttes le soulever et le tirer dans le sens de la flèche (fig. 13).
- **L**aver soigneusement chacun de ces éléments avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

IMPORTANT

Ne pas utiliser de détergents ou de poudres abrasives, ces produits pourraient endommager le bac et les autres éléments avec lesquels ils pourraient entrer en contact.

ATTENTION

Pour effectuer ces opérations de lavage, ne jamais utiliser de lave-vaisselle car ces éléments pourraient en ressortir gravement endommagés.

- **B**ien rincer et immerger chaque élément dans le produit d'assainissement en suivant les doses et les durées d'immersion suggérées par le producteur de celui-ci.
- **U**ne fois respectées les durées correctes de désinfection, rincer soigneusement chaque élément avec de l'eau claire et sécher avec un linge propre.
- **A**près avoir lavé et rincé soigneusement les divers composants, procéder au remontage en effectuant les opérations de démontage dans le sens inverse.
- **D**urant la phase de montage positionner le joint G comme montré sur la fig 12.
- **A**fin de faciliter le montage, parsemer de vaseline ou autre lubrifiant approprié le siège du conteneur (A) en contact avec le joint (G) (fig. 12).
- **T**irer vers l'extérieur le levier(F) et en poussant vers le bas (fig 12) insérer le bac dans son logement.
- **R**emonter la roue à ailettes E en vérifiant son accouplement correct avec l'arbre.
- **S**'assurer que le joint soit positionné correctement dans son logement de sorte qu'il

n'interfère pas avec la rotation de la roue à ailettes.

- **R**emonter le robinet en ayant soin de mettre de la vaseline sur les garnitures pour faciliter le glissement de celui-ci jusqu'à insertion complètement dans son logement.

!ATTENTION!

Un glissement imparfait du robinet peut compromettre l'étanchéité.

- **R**emonter le ramasse goutte.

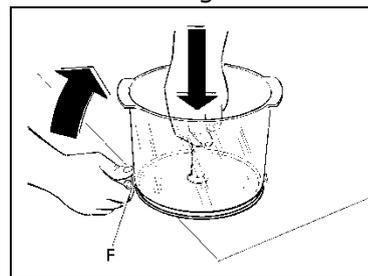


Fig. 11

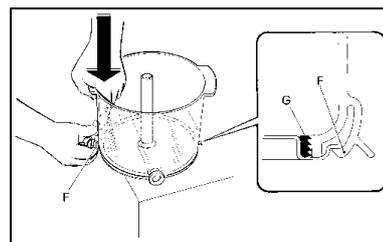


Fig. 12

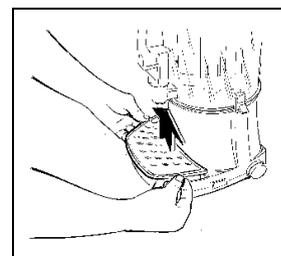


Fig. 13

Désinfection

Dans le cas où la machine reste arrêtée pendant quelques jours après avoir été nettoyée et désinfectée soigneusement comme décrit dans le chapitre 7, au moment de la remise en marche il est nécessaire d'effectuer les opérations d'assainissement décrites ci-dessous.

- Soulever le couvercle.
- Remplir le bac d'eau et ajouter le produit pour la désinfection des objets à usage alimentaire (Hypochlorite de sodium 2%) en suivant attentivement les doses prescrites par la société du fabricant de celui-ci.
- Après avoir repositionné le couvercle, faire fonctionner le mélangeur et laisser agir le temps nécessaire, indiqué, lui aussi par le fabricant.

IMPORTANT

Ne pas laisser le produit d'assainissement dans le bac pendant une période supérieure à celle prescrite par le producteur

- Vider le bac en ouvrant et en fermant au moins 10 fois le robinet de manière à assainir également la zone de passage du produit.
- Rincer de nouveau soigneusement en répétant les mêmes opérations en utilisant par contre uniquement de l'eau potable à la place du produit d'assainissement.
- Après avoir soigneusement exécuté ces opérations la machine est prête à être utilisée.
- Chaque fois que l'on repositionne le bol sur la plaque, s'assurer que la sonde (K) soit parfaitement en contact avec le fond du bol (voir fig. 14).

Contrôle et changement des joints

Joint Bac

Le joint d'étanchéité entre le fond en inox et le cylindre en plastique transparent qui composent le bac doit être changé tous les 12 mois suivant l'état d'usure et le niveau d'entretien et de lubrification.

Joints toriques robinet

Les joints toriques d'étanchéité du robinet de sortie du produit doivent être changés chaque fois qu'ils semblent usés. Ces joints doivent être lubrifiés toutes les fois que la machine est remontée après le nettoyage et contrôlés attentivement afin d'éviter les fuites indésirables.

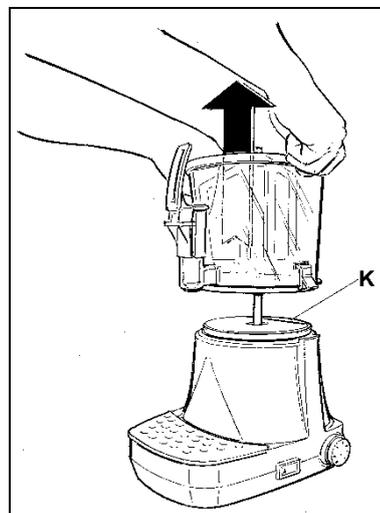


Fig. 14

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

Toutes les caractéristiques techniques et électriques de l'appareil sont reportées sur la plaquette de matricule située à l'intérieur de l'appareil et reproduites ci-dessous.

Sur la plaquette il est inscrit :

- Modèle ;
- Numéro de matricule ;
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz ;
- Absorption max en Watt ;
- Courant Max en Amp ;
- Poids en kg ;

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont :

LOLA

- Hauteur 43,6 cm.
- Largeur 23,3 cm.
- Profondeur 28,1 cm.
- Poids 5,2kg.

En cas de panne:

Dans la majeure partie des cas, les éventuels inconvénients techniques sont résolus par de petites interventions; c'est pourquoi nous vous conseillons de lire attentivement le présent manuel avant de contacter le fabricant ou le centre d'assistance.

Mise au rebut

Important

Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.

Important

Par respect pour l'environnement, ne pas jeter les éléments d'emballage mais les conserver de manière à pouvoir les réutiliser au moment nécessaire (ex. stockage hivernal).



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être jeté comme déchet ordinaire, mais doit être mis au rebut selon la directive européenne 2003/108/EC (Waste Electrical and Electronic Equipments - WEEE) et les lois nationales qui en découlent, pour éviter de possibles

conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Pour connaître le moyen adéquat pour mettre au rebut l'appareil, contactez le point de vente auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou bien notre service après-vente.

Accessoires de l'appareil

Au moment de l'ouverture de l'emballage il y aura à l'intérieur les éléments suivants :

- le présent manuel d'utilisation et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline).

3. POSITIONNEMENT

Seulement pour le technicien

a) Après avoir retiré l'emballage **en conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

!IMPORTANT!

Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.

b) Contrôler que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaquette de matricule et que la puissance disponible soit adaptée à celle demandée par l'appareil. Brancher dans une prise de courant avec terre, en éliminant les prises multiples.

POUR DES PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES, LIRE ATTENTIVEMENT LE PARAGRAPHE "RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE".

c) L'installation doit être effectuée selon les instructions du producteur. Un manquement à ces indications peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important

La mise à terre est nécessaire et est obligatoire par la loi. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, s'assurer d'avoir débranché l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche d'alimentation.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement éteindre l'appareil et le débrancher.

4. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

SEULEMENT POUR LE TECHNICIEN

Avant de brancher la prise d'alimentation, comme déjà expliqué précédemment, il est nécessaire pour Votre sécurité que vous preniez connaissance des précautions suivantes:

- S'assurer que le raccordement est effectué à une installation dotée de mise à la terre efficace comme il est prévu par la réglementation de sécurité en vigueur (fig.1).

Le fabricant ne peut être considéré comme responsable pour d'éventuels dommages causés par un manque de mise à la terre de l'installation.

- Toujours vérifier les spécifications électriques sur la plaquette de chaque appareil, les données de la plaquette remplacent toujours celles reportées dans le présent manuel.

- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.

- S'assurer que les câbles d'alimentation ne sont à aucun endroit écrasés.

- Pour débrancher la prise, toujours après avoir débranché l'interrupteur général, saisir celle-ci en tirant doucement.

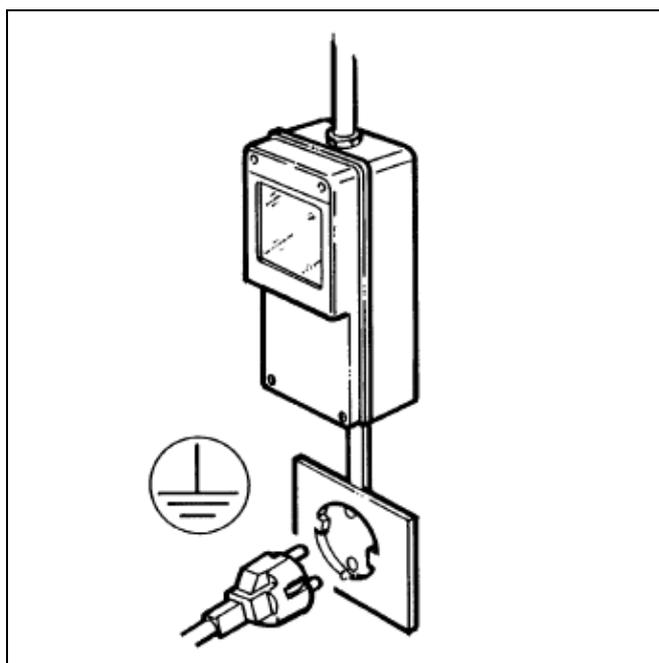


Fig. 1

5. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE ET MODE D'UTILISATION

!ATTENTION!

AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 7

- Diluer et mélanger, dans un récipient à part, le produit avec de l'eau ou du lait selon les instructions du producteur (voir figure 2).

NOTE: on définit produit le résultat du mélange d'eau ou de lait avec la préparation pour obtenir du chocolat chaud et des produits similaires.

- Insérer la fiche dans la prise d'alimentation électrique (fig. 3).

- Soulever le couvercle et verser le produit à l'intérieur du conteneur (A). Allumer la machine moyennant l'interrupteur (B), régler le thermostat (C) à la température maximale (fig.4). Attendre que le produit soit à température pour être distribué.

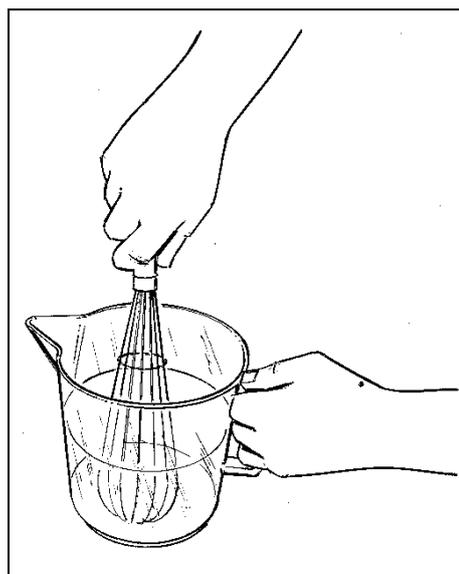


Fig. 2

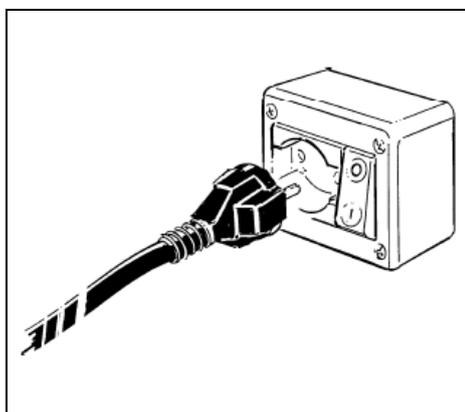


Fig. 3



Attention

Avant de verser le produit à l'intérieur du conteneur A, toujours s'assurer que la roue à ailettes soit montée correctement sur l'arbre central, le non-respect de cette prescription peut provoquer des dommages à l'appareil.



Attention

Toujours verser une quantité de produit en mesure de couvrir complètement le fond du bac et ajouter du produit même si le fond n'est que partiellement découvert de manière à ce qu'il soit toujours complètement couvert. Le non-respect de ces prescriptions peut provoquer des dommages à l'appareil.

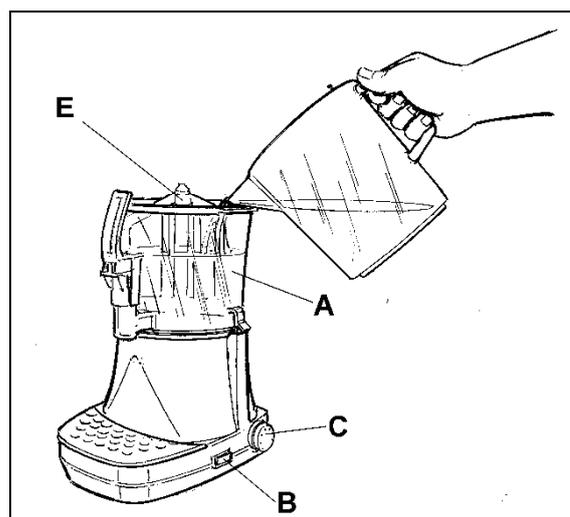


Fig. 4

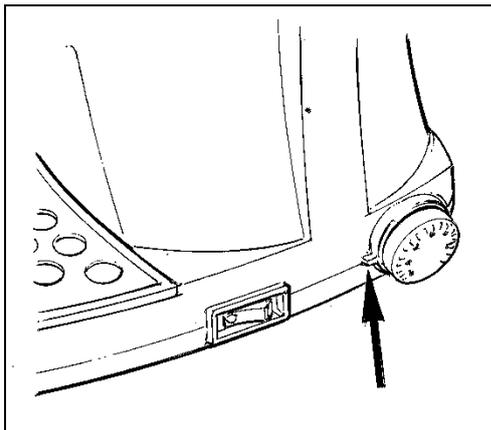


Fig. 5

- Pour régler le thermostat à la température souhaitée tourner la bague jusqu'à ce que cette température corresponde à l'encoche de réglage indiquée sur la figure 5.

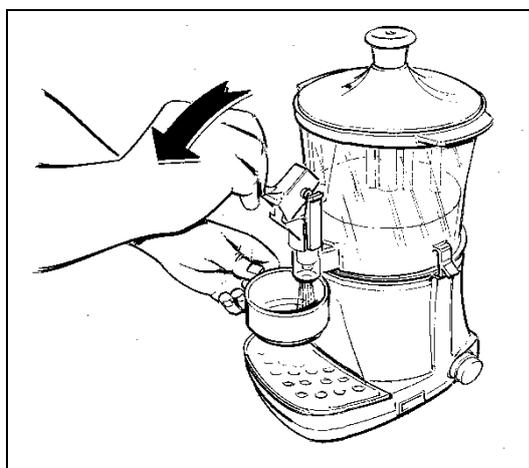


Fig. 6

- Pour distribuer le produit, placer la tasse sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 6.

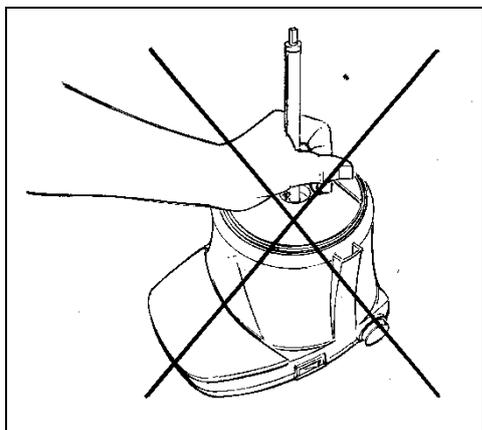


Fig. 7

⚠ Attention ⚠
RISQUE DE BRÛLURES



En l'absence du bol ne pas mettre les mains sur la plaque (voir fig. 7).

6. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

Stockage estival

Pour protéger la machine durant les périodes d'inactivité comme l'été, il est important de l'emmagasiner correctement comme décrit ci-dessous:

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.
- Démonter, laver et assainir tous les éléments en contact avec le produit comme décrit dans le chapitre 7.
- Nettoyer également les panneaux externes.
- Remonter soigneusement tous les éléments.

Stockage produit

Puisque la conservation du produit utilisé dépend de la température et de la durée de stockage, il faudra absolument se référer aux instructions et aux spécifications de son producteur pour éviter tout risque en termes de santé, causé par la détérioration du produit due à de mauvaises conditions de conservation.

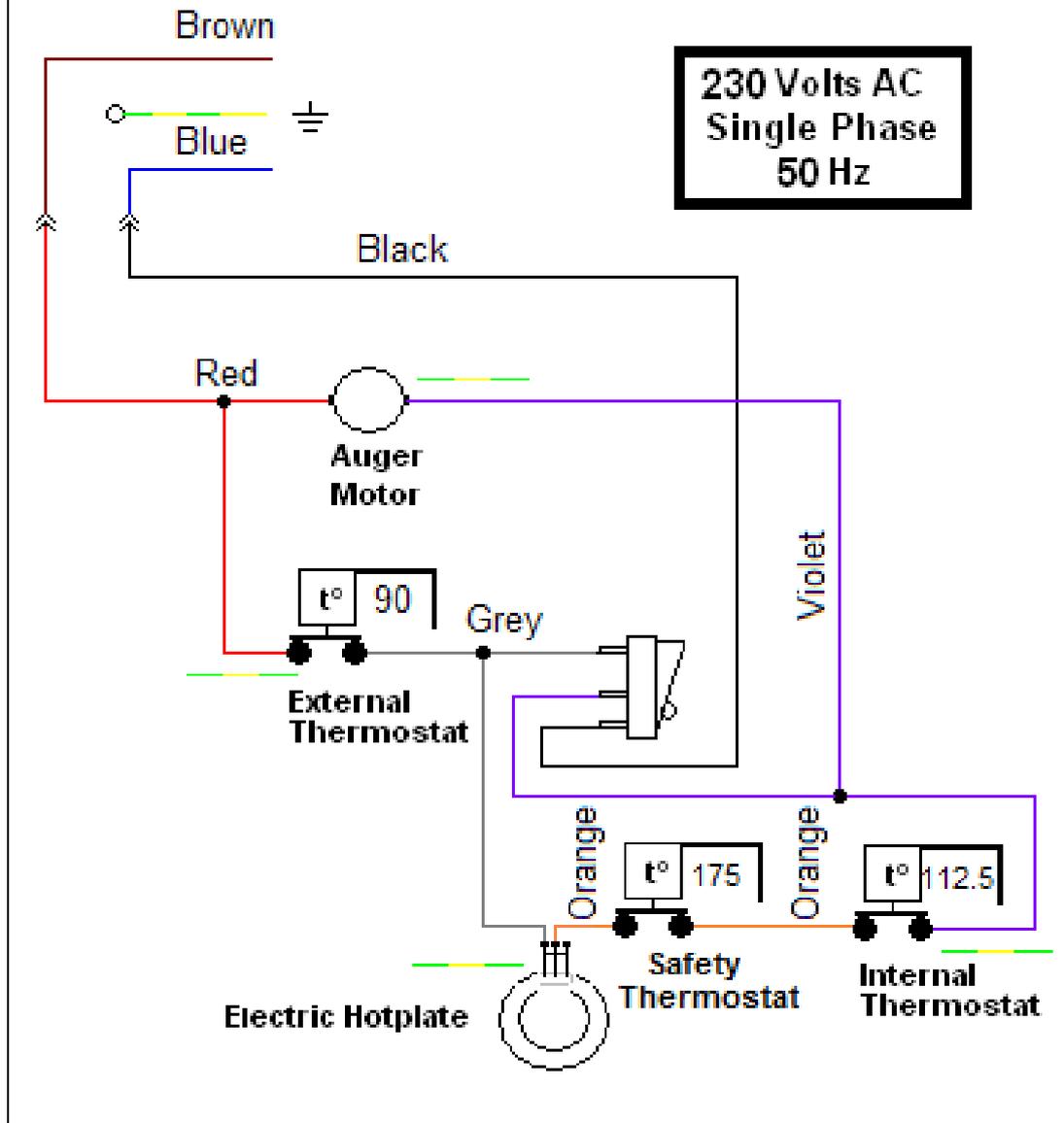
- Ranger la machine dans un endroit sec.
- Couvrir complètement la machine montée de son emballage d'origine afin de la protéger de la poussière et autres agents polluants.

La maison constructrice décline toute forme de responsabilité pour tout dommage qui peut directement ou indirectement être subi par des personnes, des choses, des animaux résultant d'un manque de suivi des prescriptions énoncées dans le présent manuel et en particulier en ce qui concerne les avertissements relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le producteur n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes dues à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction contenues dans ce manuel; celui-ci se réserve le droit d'apporter des changements qu'il jugerait nécessaires ou utiles, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.

7. WIRING DIAGRAM

SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR LOLA





Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electrolux.com/professional