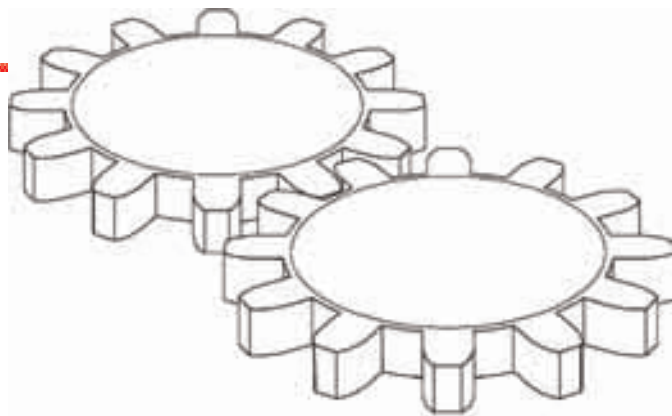
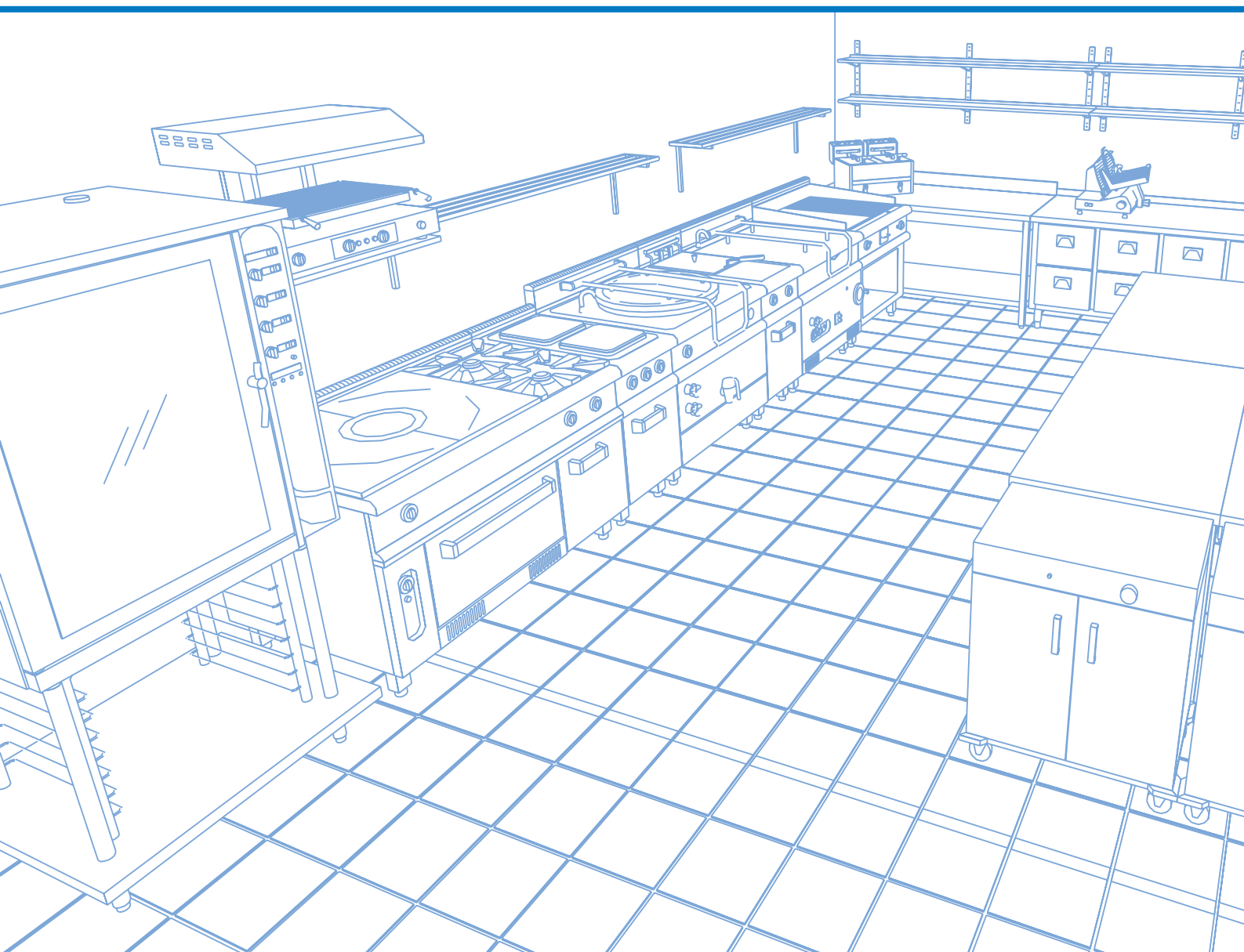




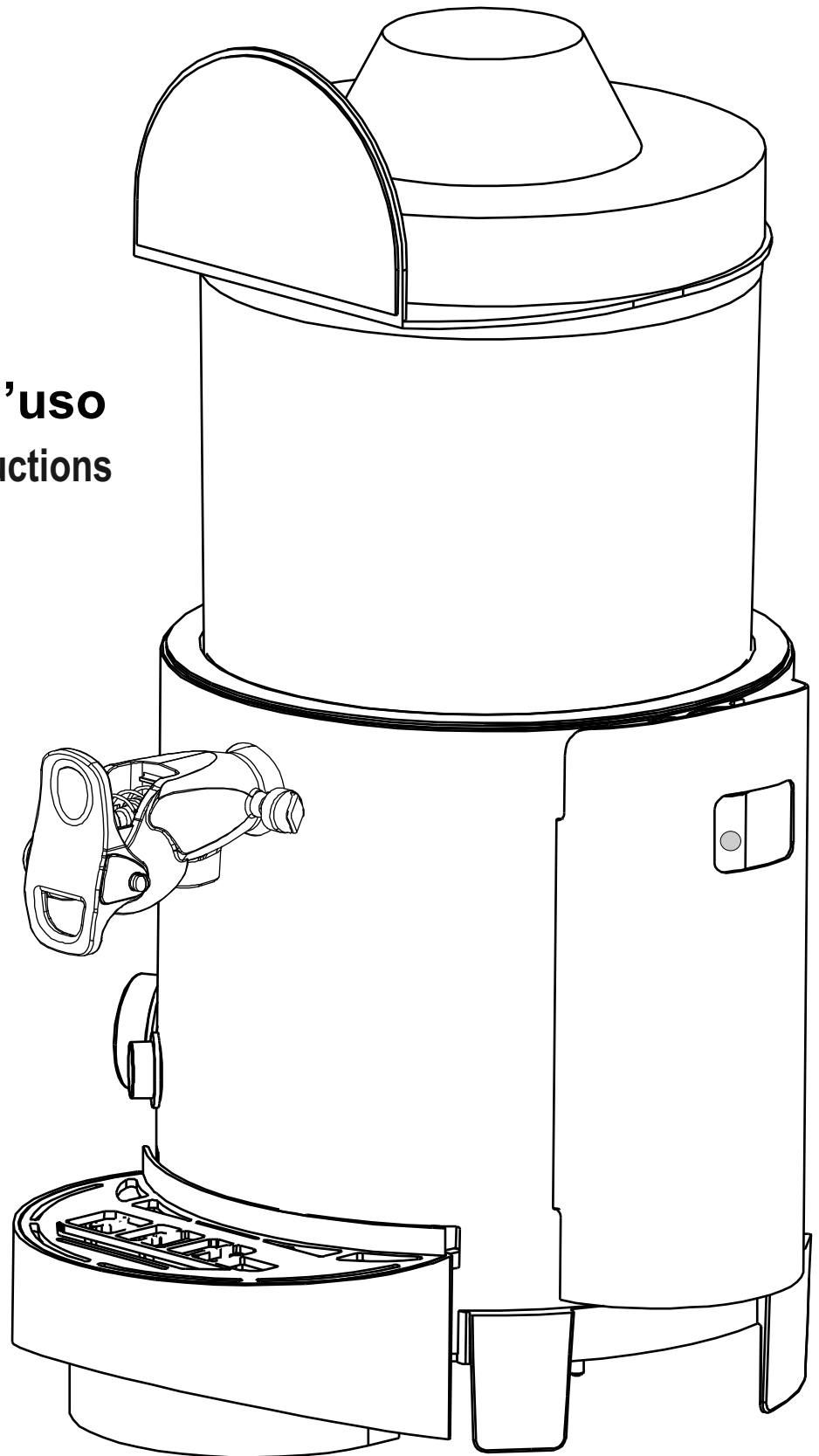
Mod: CIOCAB

Production code: CIOCAB

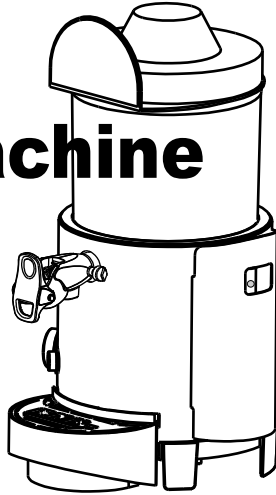


# Ciock Machine

**Istruzioni d'uso**  
Operating instructions



# Ciock Machine



## Manuale di istruzioni

**Prima di operare sulla macchina, leggere attentamente e scrupolosamente il presente manuale. Il mancato rispetto delle indicazioni in esso contenute, esime la ditta costruttrice da ogni responsabilità.**

La macchina è stata progettata e realizzata per essere impiegata nel riscaldamento di bevande. Essa può essere utilizzata esclusivamente all'interno di ambienti che non devono presentare pericolo di esplosioni e devono soddisfare le misure antincendio.

È vietato utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli indicati in questo manuale. L'uso improprio della macchina fa venire meno le condizioni di garanzia.

## Manual de instrucciones

**Antes de activar la máquina, leer atentamente el presente manual. El falta respeto de las indicaciones contenidos en el manual, dispensa el constructor de todo responsabilidad.**

La máquina ha sido proyectada y realizada para ser empleada para la calefacción de bebidas. Puede ser utilizada exclusivamente al interior de ambientes que no deben presentar peligro de explosión y deben satisfacer las medidas de seguridad antincendio. Queda severamente prohibido utilizar la máquina para fines diferentes a los indicados en el presente manual.

El uso irregular de la máquina hará perder las condiciones de garantía del producto.

## Instructions manual

**Before using the machine please read this manual carefully. Please note that non-compliance to the manual releases the manufacturer from any responsibility.**

The machine must not be used for purposes other than the ones shown in this manual. Any improper use of the machine will nullify warranty conditions. The Mod. machine should not be placed close to explosive or fire hazards and should be installed in accordance with local fire and electrical codes.

## Manuel d'instructions

**Avant de mettre en marche la machine, lisez attentivement ce manuel. L'imparfait attention à tous les indications ycy contenues, dispense la maison productrice d'aucune responsabilité.**

La machine a été projetée et réalisée pour la chauffage des boissons. Elle peut être utilisée exclusivement dans les lieux constitués d'après les règlements antiincendie et loin de danger d'explosion.

Il est interdit d'utiliser la machine pour des buts différents de ceux qui sont indiqués dans ce manuel. L'usage irrégulier de la machine ne donnera pas la garantie des produits

## Bedienungsanleitung

**Bevor sie die maschine betätigen, lesen sie bitte sorgfältig und genau das beiliegende handbuch. Bei nichtbeachtung der beinhaltenden hinweise, übernimmt die baufirma ag keinerlei verantwortung.** Sie kann ausschliesslich in räumen, wo keine explosionsgefahr herrscht und die den feuerschutzmassnahmen entsprechen, benutzt werden. Es ist verboten, die maschine für andere zwecke zu verwenden, die im folgenden handbuch aufgeführt sind. Der missbrauch der maschine vermindert die garantieansprüche.

# Ciock Machine

## Istruzioni d'uso

## Operating Instructions

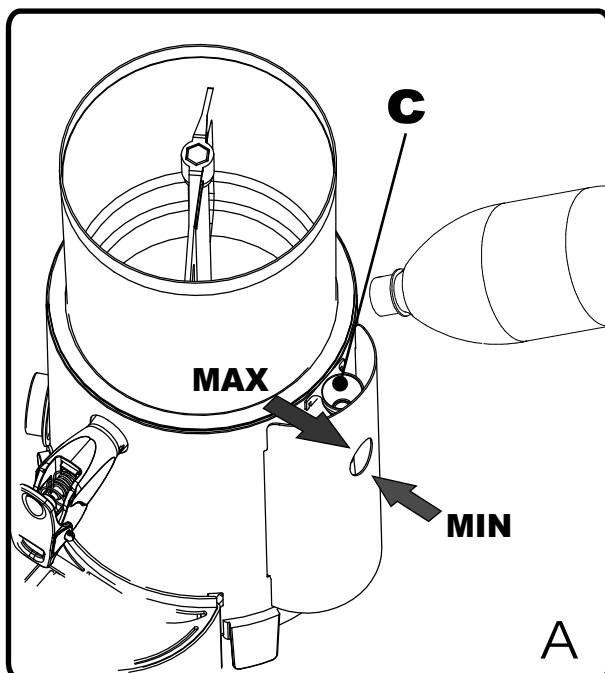
### Riempimento della caldaia

Introdurre **lentamente** acqua nella caldaia attraverso il tubo misuratore di livello **"c"** (vedi disegno A) fino a quando la posizione del galleggiante non si stabilizza tra il livello MIN e quello MAX (circa 2 litri di acqua).

**IMPORTANTE:** AL FINE DI PRESERVARE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA E' FONDAMENTALE CHE L'ACQUA ALL'INTERNO DELLA CALDAIA NON SCENDA MAI AL DI SOTTO DEL LIVELLO MINIMO INDICATO SUL TUBO MISURATORE.

### Attivazione della cioccolatiera

Versare il quantitativo di latte (o di acqua) indicato sul prodotto nella vasca **"d"** (vedi disegno B), introdurre la spina nella presa di corrente, posizionare la manopola del termostato **"f"** alla temperatura di 70°C, premere l'interruttore luminoso di colore rosso **"g"** per l'accensione della macchina, aggiungere gradualmente cioccolato fino ad ottenere un composto omogeneo.



### FILLING THE WATER-TANK

*Pour slowly water into the water-tank through the level tube **"c"** (see pict. A) up to the maximum level sign indicated on the tube MIN e MAX (about 2 liters).*

**IMPORTANT:** WATER INSIDE OF TANK SHOULD NOT GO UNDER THE MINIMUM LEVEL SIGN INDICATED ON THE LEVEL TUBE IN ORDER TO KEEP A GOOD PERFORMANCE OF THE MACHINE.

### TO START THE HOT DRINK DISPENSER

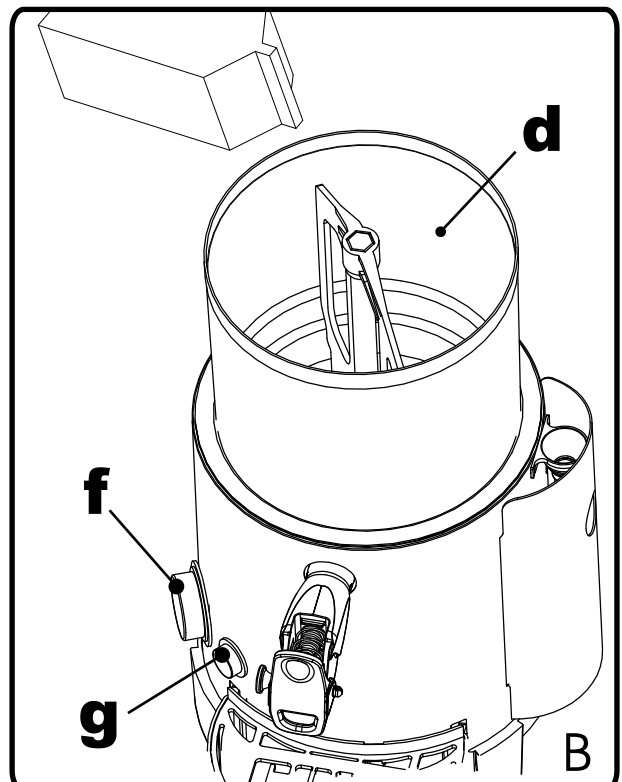
Pour milk into the bowl **"d"** as indicated on your recipe.

Plug the power cable in the socket;

Set the thermostat **"f"** at 70°C;

press red switch **"g"** to start the machine;

Add chocolate powder uniformly.



## Pulizia della cioccolatieraia

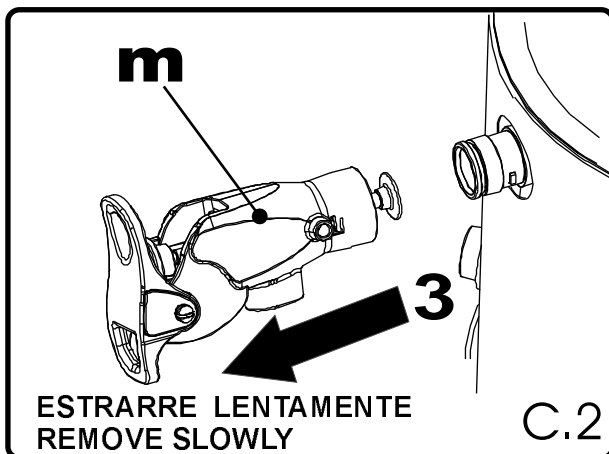
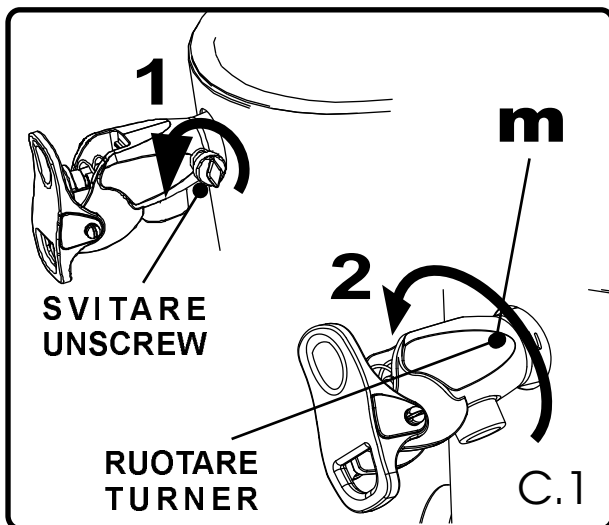
Per assicurare la necessaria igiene è fondamentale pulire frequentemente la macchina.

Prima di lavare la cioccolatiera nei suoi singoli componenti, è consigliabile far funzionare la stessa riempiendo la vasca "d" di acqua, posizionando il termostato "f" a 50°; in tal modo sarà facilitata l'asportazione delle possibili incrostazioni di cioccolato formatesi all'interno della vasca.

Spegnere la macchina premendo nuovamente l'interruttore rosso "g" (vedi disegno A) e disinserire la spina dalla presa di corrente.

Smontare il rubinetto "m" come mostrato in figura C.1 e C.2. Rimuovere la vasca dando dei colpetti di lato e spostandola verso l'alto (vedi disegno D). Sfilare l'agitatore "h" (vedi disegno E).

Lavare l'agitatore "h" e la vasca "d" con acqua calda e detersivo per stoviglie. Per evitare graffiature sulle superfici lavate è sconsigliabile l'utilizzo di spugne abrasive.



## CLEANING OF "NEW CIOCAB"

To ensure sanitation clean the machine frequently.

Before cleaning the single components, fill the bowl "d" with water and let machine work with thermostat set at 50°; this will help removal of chocolate deposit in the bowl. Push the red button "g" to switch off the machine and remove plug from the socket;

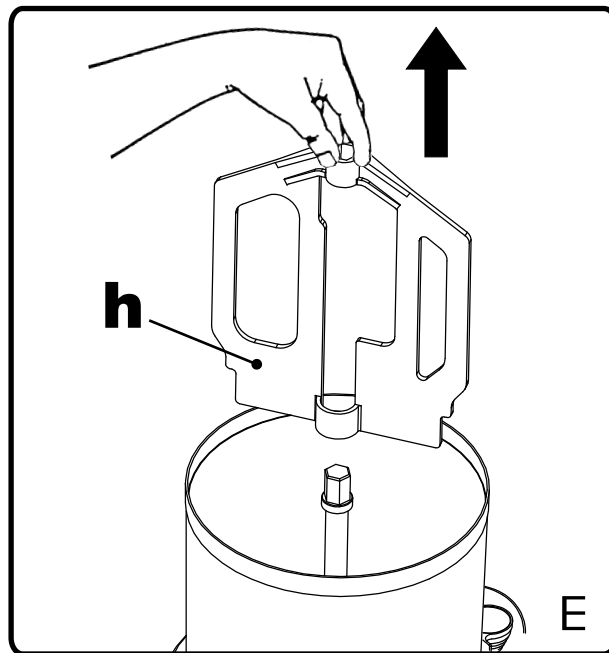
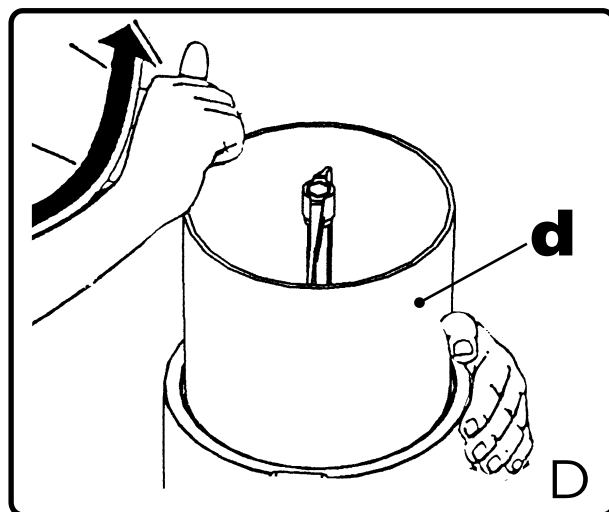
Remove the tap "m" as shown in pict. C.1 and C.2;

Remove the bowl "d" by pulling it upwards;

Remove the stirring paddle "h" (see pict. E);

Clean the stirring paddle "h" and the bowl "d" with hot water and dishwashing liquid detergent.

To avoid scraping of the parts do not use abrasive agents.



## Pulizia del rubinetto

Per una **pulizia giornaliera** è sufficiente smontare il rubinetto come mostrato nei disegni C1 e C2 e procedere con il lavaggio con acqua corrente aiutandosi con lo scovolino in dotazione.

Per una **pulizia più approfondita** (consigliata almeno una volta al mese) procedere smontando il rubinetto "m" (vedi disegni F e G) e lavando con acqua calda e detersivo per stoviglie.

Perfezionare la pulizia della cioccolatiera adoperando l'apposito scovolino in dotazione vedi disegni G e H.

Assicurarsi durante le fasi di pulizia di non far entrare acqua all'interno della macchina.

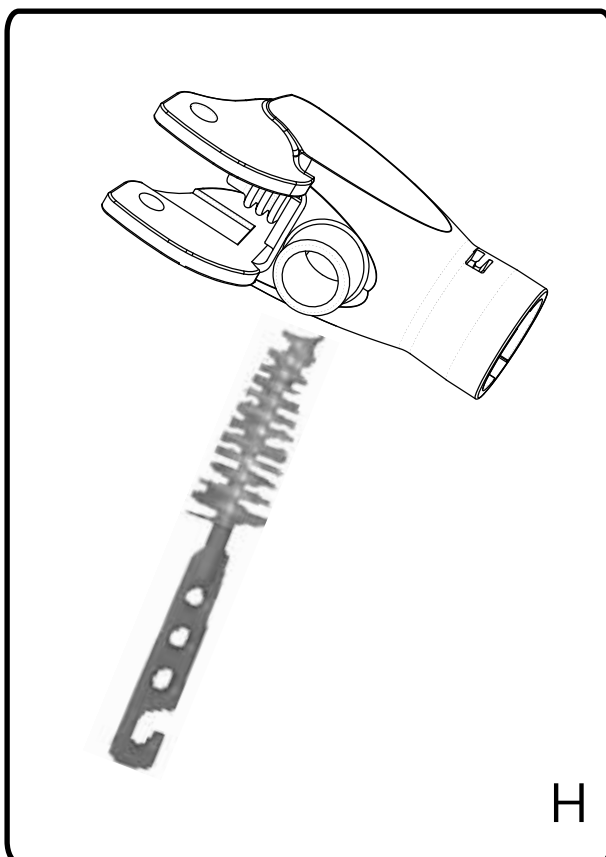
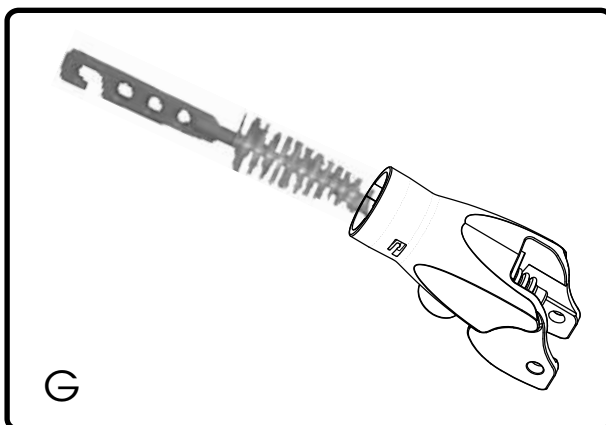
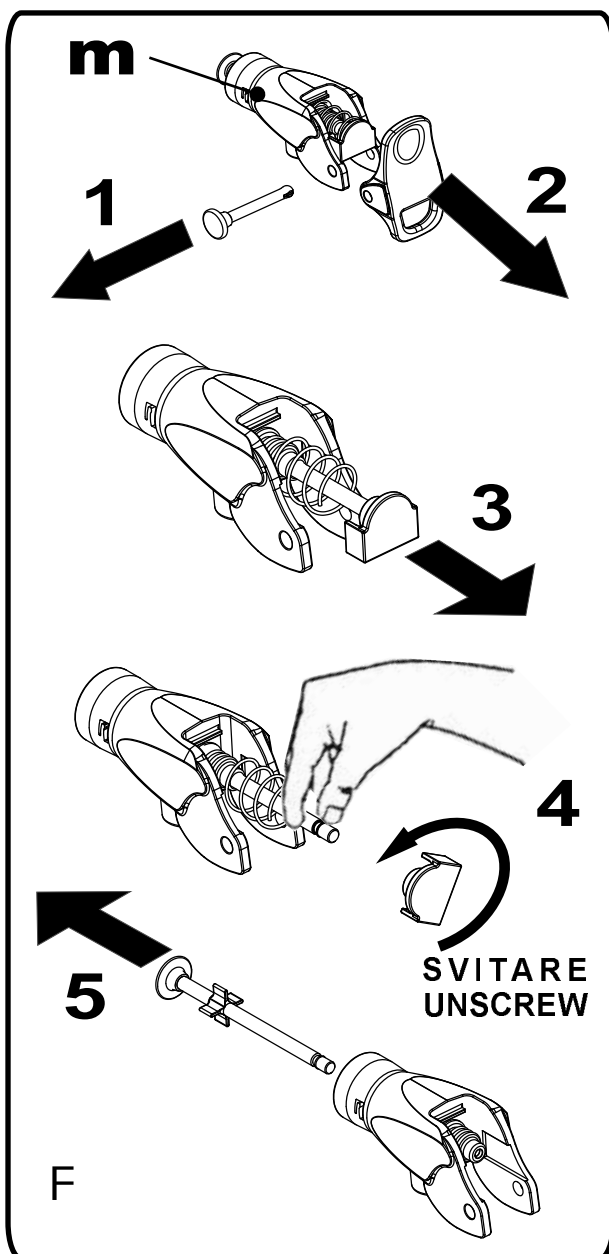
## Cleaning of New CioCAB tap assembly

Just disassemble the tap as shown in picture C1 and C2 use water and the small brush provided in the machine box.

For a deeper cleaning (at least once every month) unscrew the tap "m" as shown in pct. F and G.

Wash by using hot water and dishwashing detergent.

Use the small brush provided in the machine to remove all possible impurities; While cleaning make sure that water does not penetrate the electrical components.



## Rimontaggio del Rubinetto

Rimontare il rubinetto come indicato nei disegni I, L e M.

Inserire l'asse "n" facendolo scorrere all'interno della guarnizione a soffietto "o".

Inserire la molla "p".

Tenere fermo l'asse "n" e avvitare la guida "r" senza forzare, sino a fine corsa della filettatura (disegno M).

Spingere l'asse all'interno del corpo rubinetto seguendo le guide laterali "s" **sino a quando la guarnizione a soffietto non si posiziona correttamente nella propria sede sull'asse.**

Posizionare la leva "t" come indicato nel disegno M.

Fissare la leva utilizzando l'apposito perno "u" come indicato nel disegno M.

## RIASSEMBLY OF THE TAP

Reassemble the tap as shown in picture I, L and M.

Insert the shaft "n" by slipping it into the bellows gasket.

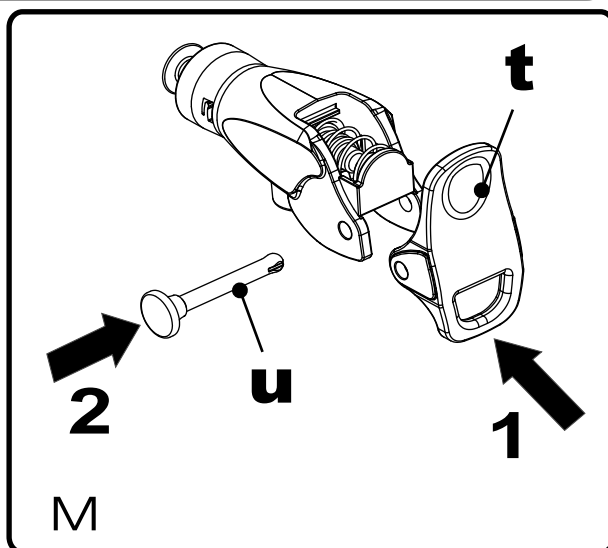
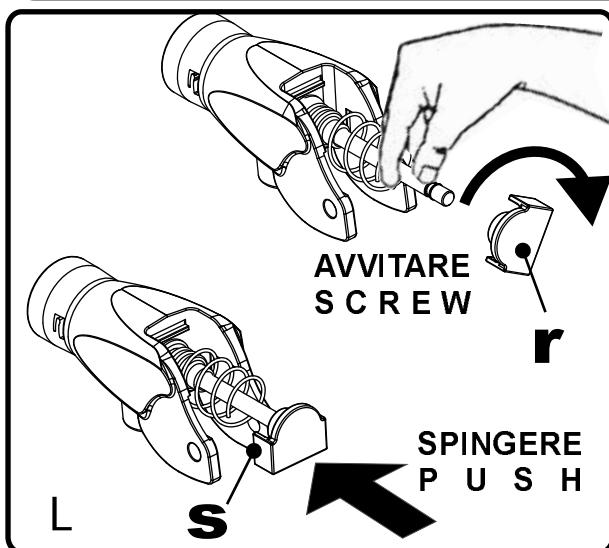
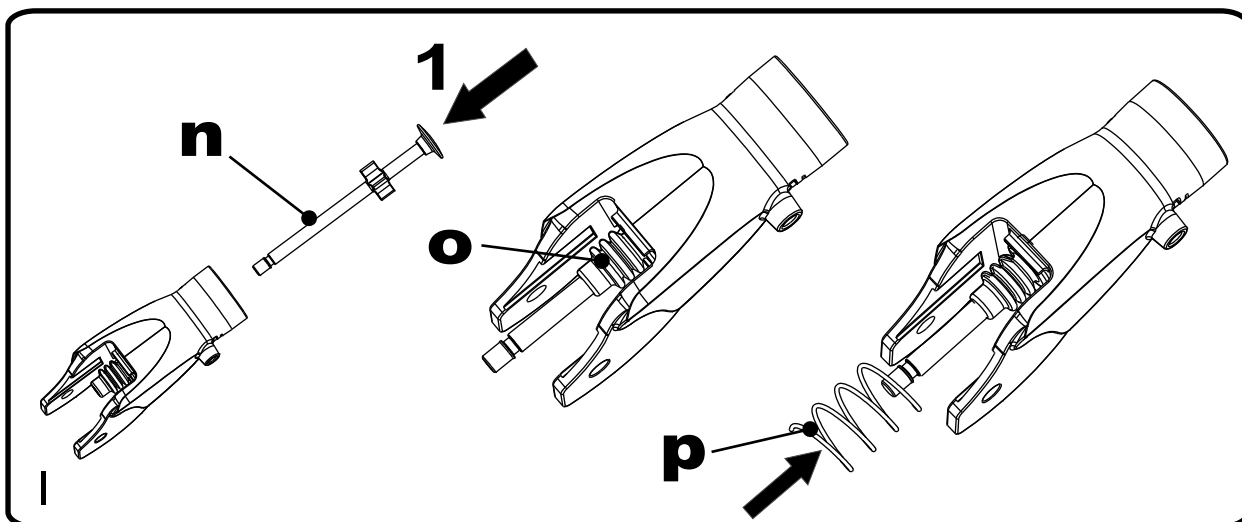
Insert the spring "p".

Keep the shaft "n" blocked and screw the guide "r" carefully, up to the end of the thread (pict. M).

Push the shaft inside the tap body following the side guides "s" until the bellows gasket is in the correct position.

Put the handle "t" in position as shown in picture M.

Fix the handle using the pin "u" as shown in picture M.



## Rimontaggio della cioccolatiera

Montare il rubinetto “m” infilandolo come mostrato nel disegno X.

Una volta posizionato correttamente il rubinetto fissarlo utilizzando l'apposito blocco “z”.

Posizionare la vasca “d” nella propria sede spingendola verso il basso (vedi figura Y).

E' necessario, al fine di facilitare l'introduzione del rubinetto e della vasca inumidire con acqua le guarnizioni di tenuta.

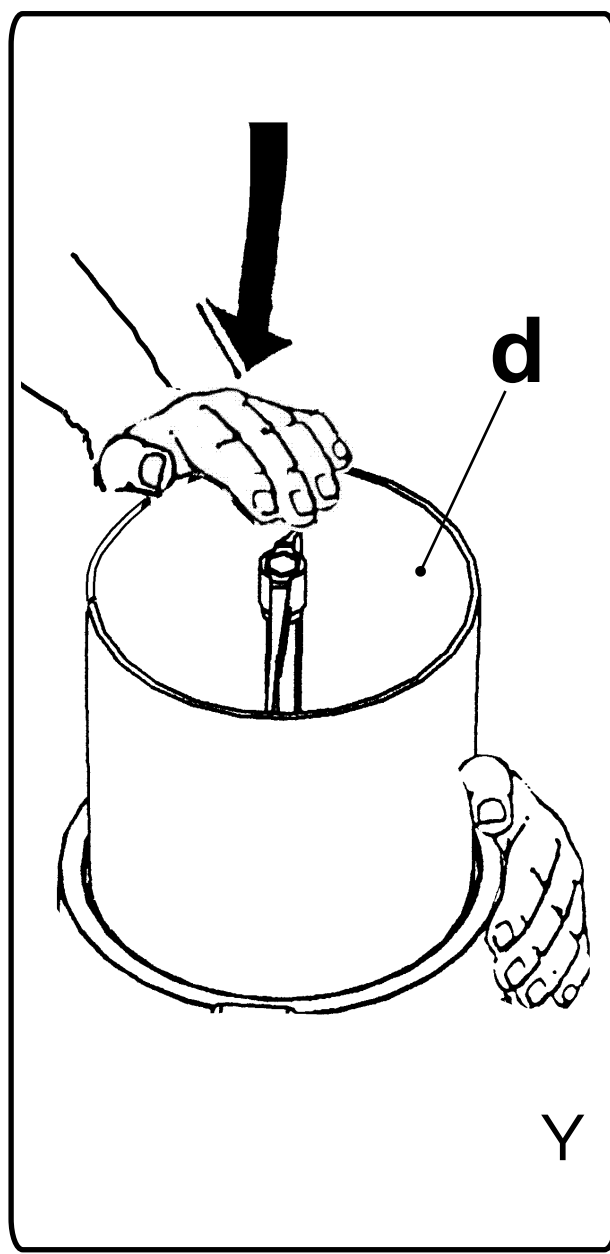
## REASSEMBLY OF THE HOT DRINK DISPENSER

*Reassembly the tap as shown in pic. X.*

*Once the tap is in the correct position fix it by using the appropriate block “z”.*

*Place the bowl “d” back in its seat by pushing it downwards (see pict. Y).*

*It is necessary, in order to help the reassembly of the tap and of the bowl, to lubricate the gasket with water.*





## SOLUZIONE AI PROBLEMI

| PROBLEMA                                                          | CAUSA                                                                                                                              | SOLUZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LA<br/>CIOCCOLATIERA<br/>NON SCALDA</b>                        | MANCA LA CORRENTE<br><br>PROBLEMI ALLA<br>RESISTENZA                                                                               | Assicurarsi che la spina<br>sia correttamente<br>inserita nella presa.<br><br>Contattare il centro di<br>assistenza.                                                                                                                                                                                              |
| <b>L'AGITATORE<br/>NON GIRA</b>                                   | MANCA LA CORRENTE<br><br>L'ASSE DI<br>TRASCINAMENTO NON<br>E' POSIZIONATO<br>CORRETTAMENTE<br>NELLA SEDE<br><br>PROBLEMI AL MOTORE | Assicurarsi che la spina sia<br>correttamente inserita nella<br>presa.<br><br>Estrarre l'asse di<br>trascinamento e reinserirlo<br>correttamente ruotandolo<br>leggermente e spingendolo<br>verso il basso fino a<br>quando non sar' entrato<br>nella propria sede.<br><br>Contattare il centro di<br>assistenza. |
| <b>IL RUBINETTO<br/>PERDE</b>                                     | IL RUBINETTO NON E'<br>MONTATO<br>CORRETTAMENTE<br><br>LA GUARNIZIONE DI TENUTA<br>E' DA SOSTITUIRE                                | Svuotare la cioccolatiera,<br>smontare il rubinetto e<br>rimontarlo seguendo le<br>istruzioni alle pagine 6 e 7.<br><br>Contattare il centro di<br>assistenza.                                                                                                                                                    |
| <b>FUORIUSCITA DI<br/>PRODOTTO<br/>DALLA BASE<br/>DELLA VASCA</b> | LA VASCA NON E'<br>MONTATA<br>CORRETTAMENTE<br><br>LA GUARNIZIONE DI<br>TENUTA E' DA<br>SOSTITUIRE                                 | Svuotare la cioccolatiera,<br>smontare la vasca e<br>rimontarla seguendo le<br>istruzioni alla pagina 7.<br><br>Contattare il centro di<br>assistenza.                                                                                                                                                            |

## TROUBLE SHOOTING

| PROBLEM                                          | CAUSE                                                  | SOLUTION                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>THE MACHINE DOES NOT HEAT</b>                 | SHORTAGE OF ELECTRICITY                                | Make sure that plug is well connected to electricity.                                                                                       |
|                                                  | PROBLEM TO THE RESISTANCE                              | Call service assistance centre.                                                                                                             |
| <b>THE STIRRING PADDLE DOES NOT TURN</b>         | SHORTAGE OF ELECTRICITY                                | Make sure that plug is well connected to electricity.                                                                                       |
|                                                  | THE CENTRAL SHAFT IS NOT CORRECTLY PLACED IN ITS SEAT. | Remove the central shaft and place it back in its seat by slightly rotating and pressing it downwards; make sure it is correctly assembled. |
|                                                  | PROBLEMS TO THE MOTOR                                  | Call service assistance centre.                                                                                                             |
| <b>THE TAP LEAKS</b>                             | THE TAP IS NOT CORRECTLY ASSEMBLED                     | Empty the machine and remove the tap components; then assemble the tap again following instructions at page 6 and 7.                        |
|                                                  | THE GASKET MUST BE REPLACED                            | Call service assistance centre. assistenza.                                                                                                 |
| <b>PRODUCT LEAKS FROM THE BOTTOM OF THE BOWL</b> | THE BOWL IS NOT CORRECTLY PLACED IN ITS SEAT           | Empty the machine and remove the bowl components; then place the bowl again following instructions at page 7.                               |
|                                                  | THE GASKET MUST BE REPLACED                            | Call service assistance centre. assistenza.                                                                                                 |

**TARGA MATRICOLA  
MATRICULATION PLATE  
MATRICULE  
MATRICULA  
REGISTRIERSCHILDES**



| TIPO MACCHINA<br>MACHINE TYPE |                          | CIOCOLATIERA<br>HOT DRINK DISPENSER |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| ALIMENTAZIONE<br>ELECTRICITY  |                          | 220 V - 50Hz                        |
| POTENZA<br>POWER CONSUMPTION  |                          | 900 W                               |
| VASCA<br>BOWL                 | MATERIALE<br>MATERIAL    | POLICARBONATO ALIMENTARE            |
|                               | CAPACITA'<br>CAPACITY    | 5 LITRI                             |
| DIMENSIONI<br>DIMENSION       | LARGHEZZA<br>WIDTH       | 240 mm                              |
|                               | PROFONDITA'<br>DEPTH     | 320 mm                              |
|                               | ALTEZZA<br>HEIGHT        | 530 mm                              |
|                               | PESO NETTO<br>NET WEIGHT | 5,50 Kg                             |

**GARANZIA E CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA**

La casa costruttrice garantisce che la macchina è conforme alla direttiva macchine 89/392/CE, 89/109/CE e direttiva 89/336/CE.

Le macchine sono coperte da garanzia valida 12 mesi dalla data di fatturazione. Dalla garanzia sono esclusi fusibili, lampadine, tutti quei componenti elettrici minuti di facile reperibilità e tutti i materiali soggetti a usura come guarnizioni, ecc..

Dalla garanzia sono escluse le parti estetiche, e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso ed errata installazione e manutenzione, in ogni caso dovute a circostanze non imputabili a difetti di fabbricazione. La riparazione in garanzia non dà luogo al prolungamento della garanzia stessa.

La garanzia viene espletata con la sostituzione gratuita franco fabbrica di qualsiasi pezzo che, a giudizio insindacabile della casa costruttrice presenta, difetti di fabbricazione o di materiale. Eventuali invii alla casa costruttrice di macchine o parti di ricambio da riparare o sostituire devono essere autorizzati dalla stessa e potranno avvenire solo ed esclusivamente in porto franco. La casa costruttrice dichiara di non assumere alcuna responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti derivanti dal mancato temporaneo funzionamento dell'apparecchio.

La casa costruttrice declina ogni forma di responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, cose, animali.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel presente manuale e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio. La casa costruttrice dichiara che la merce deve essere accettata con riserva di controllo e verifica entro 7 giorni dalla consegna.

Le specifiche tecniche e le caratteristiche delle macchine possono essere variate senza preavviso.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.

**RESA**

Le macchine vengono rese franco ns. Stabilimento.

**FORO COMPETENTE**

I contratti stipulati con la casa costruttrice sono sottoposti alla legge italiana. Per ogni controversia, anche all'estero, il foro competente sarà quello di Napoli.

**WARRANTY AND GENERAL SALE CONDITIONS**

The manufacturer warrants that the machine is in conformity with 89/392/CE - 89/109/CE and 89/336/CE machines directives.

Warranty is valid for 12 months after date of invoice, Bulbs, fuses and any small electrical parts which can be easily found and all those parts which are subject to wearing, such as gaskets etc., are excluded from warranty

Exterior parts are excluded from warranty Any defective parts resulting from improper installation, careless use, and poor maintenance and, in any circumstance not resulting from manufacture's defects, will not be covered by warranty. Repairs to the machine during warranty period cannot be considered as an extension of said warranty.

The buyer has the right to the sole replacement of those parts resulting defective in the anufacturer's own judgement and after an accurate control made by the manufacturer.

All shipments and package charges are excluded from warranty.

If authorised by the manufacturer, the buyer, at his own expenses, will ship the defective equipment to the manufacturer. If manufacturer determines, in its sole discretion, that the equipment does not conform to this warranty the manufacturer will repair this equipment with no charge for parts during the one (1) year warranty period and no charge for labour for the first sixty (60) days of the warranty period.

The manufacturer declines all responsibility for any damage and-or injury that might be brought on, directly or indirectly, to persons, animals or things as a consequence of failure to comply with the instructions given in this manual, and particularly with the warning concerning machine installation, use and maintenance.

The manufacturer shall not be responsible for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services or any other special, incidental or consequential damage.

The manufacturer declares that the goods must be accepted under reserve of control and verified within seven (7) days from the delivery.

The technical specifications and general characteristics of the machines can be changed without notice.

The manufacturer reserves the right to introduce all modifications that will deem necessary.

**DELIVERY**

Machines are delivered Ex-works.

**COMPETENT COURT**

The contracts stipulated with the manufacturer are subject to the Italian law. For any dispute, either in Italy or abroad, the Naples court shall be the competent one.