

## **FUNCTIONING H(C)M5xx**

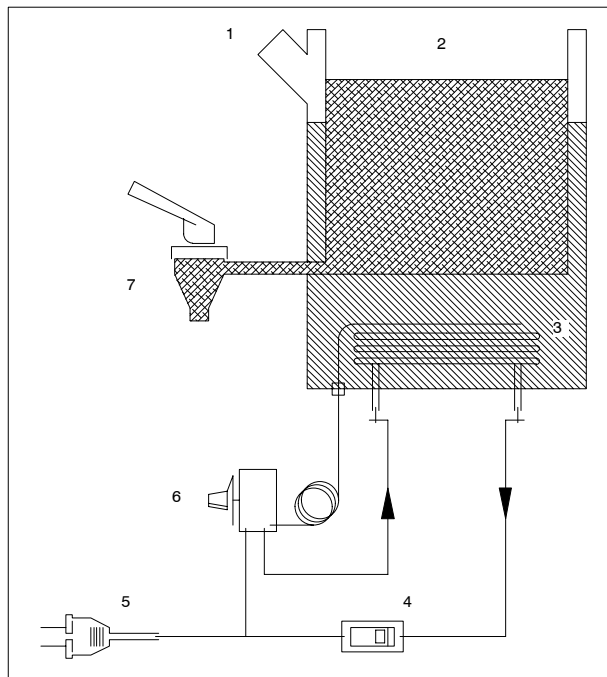
The (chocolate-)milk heaters work with the 'bain-marie' (double saucepan) system, in which the milk reservoir is suspended in a pan (jacket) of hot water.

A thermostat keeps the water in the jacket at the selected temperature. The thermostat can be set to the desired temperature with an outside knob, which can also be used to switch off the entire appliance.

An indicator lamp is located on the front of the machine. This lamp lights up when the set temperature has not yet been reached. For the appliance to function properly, the water in the jacket must be kept at the correct level, which can be checked by means of the level gauge. In the unlikely event that the water in the jacket should be insufficient, overheating is prevented by a safety device which can be reset on the outside of the appliance.

A dipstick with a small cup (HM) which rests on the surface of the milk shows the quantity of milk in the appliance.

1. Inlet for water
2. Reservoir
3. Element
4. Switch
5. Power supply cord
6. Thermostat
7. Draw-off tap



## **FONCTIONNEMENT H(C)M5xx**

Les laitières à bain-marie – cuve inox double paroi – permettent de chauffer le (chocolat) lait conformément aux normes.

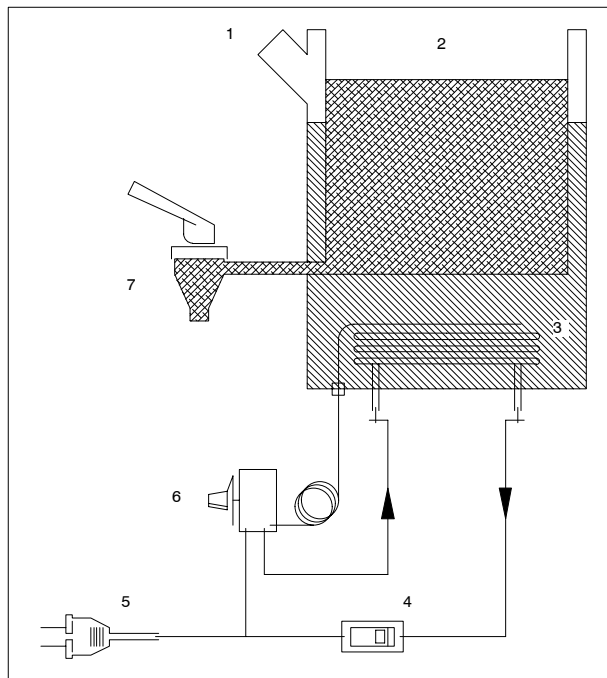
L'eau du bain-marie est chauffée grâce à un élément avec thermostat. Un bouton de réglage extérieur vous permet de réguler la température de l'eau du bain-marie. Pour arrêter l'appareil, basculer ce bouton en position 0.

Une jauge à bille verte indique le niveau d'eau dans le bain-marie. Il est impératif, pour le bon fonctionnement de l'appareil, de maintenir l'eau du bain-marie au niveau requis. Un thermostat de sécurité, situé sur la paroi extérieure de l'appareil, permet de prévenir les risques de surchauffe, dans le cas où la quantité d'eau du bain-marie serait trop insuffisante.

Un flotteur-mélangeur (HM) permet de mesurer la quantité de lait disponible et de la brasser aisément.

Un agitateur (HCM) permet d'éviter que le lait chocolaté n'attache.

1. Ouverture de remplissage d'eau
2. Réservoir
3. Élément
4. Interrupteur
5. Cordon de raccordement
6. Thermostat
7. Robinet de tirage



## FUNKTIONSWEISE H(C)M5xx

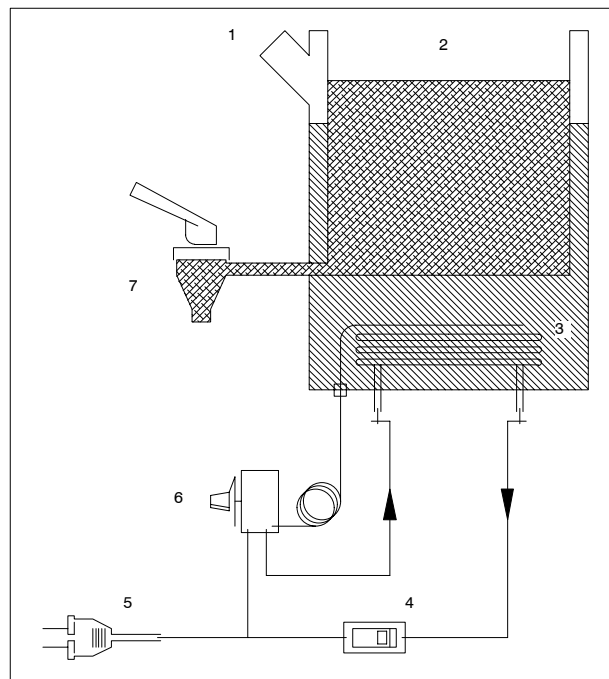
Die (Schokolade-)Milcherhitzer sind Geräte, die nach dem Wasserbad-System arbeiten, d.h. der Milchbehälter hängt in einem Kessel (Mantel) mit heißem Wasser.

Das Wasser in diesem Mantel wird durch ein Thermostat gesteuertes Element entsprechend der eingestellten Temperatur warmgehalten. Der Thermostat kann an einem Regler an der Außenseite auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden. Mit diesem Regler kann das gesamte Gerät auch ausgeschaltet werden.

An der Vorderseite des Geräts befindet sich eine Anzeileuchte, die solange brennt, wie die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist. Für eine gute Funktionsweise des Gerätes ist ein korrekter Wasserstand im Mantel unerlässlich. Der Wasserpegel kann am Meßglas abgelesen werden. Falls sich wider Erwarten zu wenig Wasser im Mantel befindet, sorgt eine an der Außenseite angebrachte rückstellbare Sicherung dafür, daß eine Überhitzung vermieden wird.

Ein Peilstab mit Kelch (HM), der auf der Milch schwimmt, zeigt an, wieviel Milch sich in dem Gerät befindet.

Eine Rührbohne (HCM) verhindert das anbrennen der Trinkschokolade.



1. Einfüllöffnung für das Wasser
2. Reservoir
3. Element
4. Schalter
5. Netzkabel
6. Thermostat
7. Zapfhahn

## **WERKINGSPRINCIPE H(C)M5xx**

De (chocolade-)melkwarmers zijn apparaten die werken volgens het au bain-marie systeem, d.w.z. dat het melkreservoir in een ketel (mantel) met heet water hangt.

Het water in deze mantel wordt door middel van een thermostaat-geregeld-element op de ingestelde temperatuur gehouden. De thermostaat kan met een knop aan de buitenzijde op de juiste temperatuur worden ingesteld. Ook kan met deze knop het gehele apparaat worden uitgeschakeld.

Aan de voorkant van het apparaat bevindt zich een indicatie lamp die brandt als de ingestelde temperatuur nog niet bereikt is. Voor een goed functioneren van het apparaat is het van belang dat het water in de mantel op het juiste peil blijft. Dit kan via het peilglas gecontroleerd worden. In het geval dat er onverhoopt toch te weinig water in de mantel zit, zorgt een aan de buitenkant te resetten beveiliging er voor, dat oververhitting wordt voorkomen.

Een peilstok met kelk (HM), welke op de melk rust, geeft de hoeveelheid melk aan die zich in het apparaat bevindt.

Een roerboon (HCM) voorkomt dat de chocolademelk aankeekt.

1. Ingietopening voor het water
2. Reservoir
3. Element
4. Schakelaar
5. Aansluitsnoer
6. Thermostaat
7. Aftapkraan

