

ggm gastro

INTERNATIONAL

SAHEIC55

BEDIENUNGSANLEITUNG



Das Gerät:

SAHEIC55

Sprache des Herstellers:
Originalanleitung

ITALIENISCH

Sprache des Handbuchs:

DEUTSCH



Verzeichnis

1.	EINFÜHRUNG	3
2.	ALLGEMEINE WARNUNGEN.....	4
2.1	TYPOGRAFISCHE KONVENTIONEN	4
2.2	DEFINITIONEN	5
2.3	HERSTELLER- UND STANDORTDATEN DES CE-ZEICHENS	5
2.4	PFLICHTEN UND AUFGABEN	6
3	BESCHREIBUNG UND VERWENDUNG FÜR DIE MASCHINE	7
3.1	BESCHREIBUNG	7
3.2	TECHNISCHE MERKMALE	7
4	SICHERHEIT	8
4.1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	8
4.2	GERÄTE DER NUTZER	9
4.3	VERWENDET VORSCHAUBILDER, NICHT VORSCHAUBILDER, FALSCH VERWENDETE	10
4.4	RISIKO - SCHUTZ - WARNUNGEN UND VORSICHTSHINWEISE	11
4.5	TÄTIGKEIT DES BETREIBERS	12
4.6	WARNHINWEISE UND RESTRIKTIEN.....	12
5	TRANSPORT UND INSTALLATION	13
5.1	TRANSPORT	13
5.2	INSTALLATION	13
6	GEBRAUCHSANWEISUNG	15
6.1	PRODUKT	15
6.2	INBETRIEBNAHME UND NUTZUNG	15
7	GEWÖHNLICHE WARTUNG - REINIGUNG	19
7.1	WARNUNGEN	19
7.2	WARTUNGSKONTROLLEN	20
7.2.1	Sicherheit.....	20
7.2.2	Reinigung.....	21
8	AUFBAU VON SAHEIC55 IN DER THEKE	22
9	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	23

1. EINLEITUNG

Diese Betriebsanleitung richtet sich an die Arbeiter, die das Gerät Fuenty benutzen. Besondere Aufmerksamkeit wird den Notfallaspekten der Arbeiter gewidmet, die mit der Maschine zu tun haben, um die Gefahren und Risiken, die mit der Benutzung des Geräts verbunden sind, vorherzusehen.

Jede Nutzungsänderung, Modifikation oder Hinzufügung von Zubehör, das nicht original oder mit dem ursprünglichen Plan unvereinbar ist, muss genehmigt werden, um das Risiko der Annahme der Konformitätserklärung und des CE-Zeichens zu vermeiden. In der beiliegenden Gebrauchsanweisung finden Sie die notwendigen Informationen für die Inbetriebnahme, den Betrieb, das Ein- und Ausschalten und die normale Wartung des Geräts.



ACHTUNG!

Diese Betriebsanleitung muss während der gesamten technischen Lebensdauer des Geräts aufbewahrt werden und muss immer verfügbar sein. Die Betriebsanleitung muss jedes Mal aktualisiert werden, wenn Arbeiten an der Maschine erforderlich sind oder Elemente ersetzt werden müssen, die die Sicherheit und die Gesundheit des Arbeiters betreffen.

Falls das Gerät verkauft wird, muss dem Käufer die Bedienungsanleitung zur Verfügung gestellt werden.

Die Übereinstimmung mit den Notfallanforderungen des Geräts muss in der Zeit beibehalten werden.

Aus diesem Grund ist es zwingend erforderlich, die im Kapitel "WARTUNG" angegebenen ordentlichen und periodischen Wartungen durchzuführen, um die Risiken für die Arbeiter zu begrenzen.

Deshalb ist es wichtig, die Betriebsanleitung sorgfältig zu lesen und die Anweisungen zu befolgen.

2. ALLGEMEINE WARNHINWEISE

2.1 THYPOGRAFISCHE KONVENTIONEN

In dieser Anleitung werden die folgenden Konventionen verwendet:

	SYMBOL	BEDEUTUNG
WARNUNGEN		VERFAHREN, DIE EINGEHALTEN WERDEN MÜSSEN, DEREN NICHTEINHALTUNG EINEN SCHADEN FÜR DEN NUTZER DARSTELLEN KANN
VERBOT		VERBOTENE MASSNAHMEN
VERPFLICHTUNG		OBLIGATORISCHE MASSNAHMEN
BEDIENER, DER FÜR DIE WARTUNG ZUSTÄNDIG IST		ARBEITEN, DIE VON EINEM FACHMANN DURCHGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN
ELEKTRIKER		ARBEITEN, DIE VON EINEM ELEKTRIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN MÜSSEN
BEDIENER		VORGANG, DER VON EINEM AUSGEBILDETEN BEDIENER DURCHGEFÜHRT WERDEN MUSS

2.2 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Gemäß dem Gesetz "Direttiva Macchine" 2006/42/CE sind die folgenden Definitionen wichtig:

Gefährlicher Bereich: Jeder Bereich innerhalb und/oder in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer gefährdeten Person ein Risiko für die Sicherheit und Gesundheit dieser Person darstellt

Gefährdete Person: Jede Person, die sich ganz oder teilweise in einer Gefahrenzone befindet.

Bediener: Arbeiter, der mit der Durchführung der normalen Arbeit oder der normalen Wartung oder Reinigung der Anlage beauftragt ist.

Maschinenbediener: qualifizierter oder spezialisierter Arbeiter, der in der Lage ist, die notwendigen Arbeiten für die ordentliche und außerordentliche Wartung von Maschinen, die für die Produktion, die periodische Kontrolle und die Reparatur verwendet werden, auszuführen.

2.3 HERSTELLER- UND STANDORTDATEN, FÜR DAS CE-ETIKETT

Konformitätserklärung im Sinne der beigefügten II A; dieses Dokument ist dem vorliegenden Handbuch beigefügt;

CE-Kennzeichnung;

Betriebsanleitung.

Ein entsprechendes metallisches Etikett, das an der Maschine angebracht ist, enthält in unauslöslicher Weise die folgenden Informationen:

Firmenbezeichnung und Adresse;

CE-Kennzeichnung;

Modell;

Nummer der Maschine;

Jahr der Herstellung.



Es ist verboten, das "LABEL CE" zu entfernen oder durch andere Etiketten zu ersetzen.

BEISPIEL:

	
Ausrüstung	
Zusammenstellung	ggm gastro INTERNATIONAL
Jahr	
Laufende Nr.	

CE-Kennzeichnung

Schokoladen-Auslaufhahn SAHEIC55

2.4 PFLICHTEN UND AUFGABEN

Pflichten des Arbeitgebers

Der Arbeitgeber ist für die Weitergabe des vorliegenden Dokuments an alle Benutzer von ChocoHot verantwortlich.

Verpflichtung bei Eingriffen

Die Wartungstechniker haben die Pflicht, das vorliegende Handbuch vor jedem Eingriff zu lesen und zu kennen, um sicher zu arbeiten.

Verpflichtung zur Einhaltung der Normen

Die Wartungstechniker und der Bediener müssen die Gebrauchsanweisung befolgen und gleichzeitig die Unfallverhütungsnormen gemäss den Gemeinschaftsrichtlinien und der Gesetzgebung des Bestimmungslandes übernehmen und einhalten.

Verpflichtung bei Fehlbedienungen und/oder Gefährdungen

Die Wartungstechniker und der Betreiber haben die Pflicht, ihren direkten Verantwortlichen jeden eventuellen Mangel und/oder jede gefährliche Situation, die überprüft werden muss, zu melden.

3. BESCHREIBUNG UND VERWENDUNG DER MASCHINE

3.1 BESCHREIBUNG

ChocoHot ist eine Maschine für heiße Schokolade, die speziell für Konditoreien, Eisdielen und Schokoladengeschäfte entwickelt wurde. ChocoHot zieht dank seines eleganten Designs die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich und kann zum Befüllen von Eistüten und Bechern, zum Befüllen von Bechern mit heißen Schokoladengetränken, zur Herstellung hübscher Dekorationen usw. verwendet werden. Sie können ChocoHot durch die Wahl verschiedener Düsen mit unterschiedlichen Effekten individuell gestalten. Die Düse kann in wenigen Sekunden gewechselt werden, um eine andere Schokoladenwirkung zu erzielen und den Kunden ein abwechslungsreiches und interessantes Erlebnis in Ihrem Geschäft zu bieten. ChocoHot ist in Edelstahl gehüllt und verfügt über ein Pedal zur Steuerung des Schokoladenflusses, eine umkehrbare und abnehmbare Förderschnecke, die leicht zu reinigen ist, und austauschbare Düsen mit verschiedenen Schokoladenflusseffekten.



3.2 TECHNISCHE MERKMALE

ALLGEMEINE CHARAKTERISTIKA		
Spannung	V	110 or 220 (je nach Kundenwunsch)
Abmessungen	Cm	Einzel: 49.5x39x83h cm Doppelt: 79x46x83h cm
Gewicht	Kg	Einzel: 35Kg Doppelt: 65 Kg
Leistung	Kw	0.95

4. SICHERHEIT

4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN



Das Gerät kann von nicht spezialisierten Anwendern benutzt werden, mit Ausnahme der Regulierungsarbeiten und der normalen Wartung, für die spezialisierte Techniker erforderlich sind, die sich mit den elektrischen und mechanischen Problemen der Maschine auskennen.



Das ist absolut verboten:

- das Tragen von Armbändern, Uhren, Ringen, Halsketten oder Gegenständen, die gefährlich sein können
- die an der Maschine installierten Notfallsysteme zu blockieren.



- Der Benutzer muss die für die Arbeit geeignete Schutzausrüstung (DPI) tragen.
- Der Arbeitsbereich muss immer frei von Materialien sein, die Schäden an der Maschine und der Gesundheit des Benutzers verursachen können.



- Überprüfen Sie, dass die Erdungssysteme der Linie immer effizient sind; im Falle einer möglichen Beschädigung des Schutzes der Erdungssysteme muss das Gerät außer Betrieb gesetzt werden, um unerwünschte und/oder ungewollte Aktivierungen zu vermeiden.
- verwenden Sie immer Sicherungen, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, mit dem richtigen Wert und den richtigen mechanischen Eigenschaften; vermeiden Sie die Verwendung von reparierten Sicherungen und die Entstehung eines Kurzschlusses zwischen den im Sicherungskasten vorhandenen Abschlüssen
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder handelsübliche Ersatzteile, die mit den in der Maschine verwendeten Teilen vollständig kompatibel sind.



Alle Regelungsvorgänge und die Einrichtung im reduzierten Sicherheitsstatus müssen von einer Person durchgeführt werden, und während dieser Vorgänge ist der Zugang zur Maschine für nicht autorisierte Personen strengstens untersagt.
Nach einem Regelungsvorgang im reduzierten Sicherheitsstatus müssen alle Sicherheitsvorkehrungen sofort wieder aktiviert werden.



LAVORI IN CORSO NON
EFFETTUARE MANOVRE

Bei Wartungsarbeiten, die ein Abschalten des Stroms erfordern, muss dieses Etikett am Hauptschalter angebracht werden.

4.2 AUSRÜSTUNG DER NUTZER

Jeder Vorgang der Nutzung, Wartung und Reinigung muss unter den Bedingungen maximaler Sicherheit und unter Verwendung der richtigen Schutzmittel durchgeführt werden. Die Unfallverhütungsnormen sind einzuhalten. Darüber hinaus liefern wir jedoch die folgenden Hinweise zum Gebrauch des DPI:

Schuhe zur Unfallverhütung		sie werden immer vom Benutzer und dem Mechaniker getragen, wenn die Maschine bewegt wird
-----------------------------------	--	--

Der Benutzer und der Bediener müssen geeignete Kleidung tragen, die für die Ausführung der Aufgaben geeignet ist. Insbesondere dürfen keine weiten Kleider getragen werden, die sich in der Maschine verfangen können.

SAHEIC55 Schokoladen-Auslaufhahn SAHEIC55

4.3 VERWENDUNG VON VORSCHAUEN, NICHT VON VORSCHAUEN, FALSCHE VERWENDUNG

Allgemeine Normen

SAHEIC55 ist nur für die in Punkt 3.1 genannten Aufgaben bestimmt.

SAHEIC55 ist ein Gerät, das ausschließlich zur Ausführung der angegebenen Arbeiten konzipiert und gebaut wurde. Jede andere Verwendung, die nicht in der Bedienungsanleitung erwähnt wird, ist unzulässig. Im Besonderen:



- Die Maschine nicht mit anderen Produkten verwenden, die nicht in der Gebrauchsanweisung angegeben sind;
- Keine Änderungen am Gerät ohne vorherige Beratung und Genehmigung

- Keine Bypass-Schaltungen an den Schutzeinrichtungen vornehmen
- Das Gerät nicht nach längerem Stillstand ohne angemessene Wartung und Kontrolle in Betrieb nehmen.

Umwelt:

Das Gerät kann unter den folgenden Umgebungsbedingungen arbeiten:

- Temperatur: 18 C° - 25C°
- **Beleuchtungssystem:** Um Risiken zu vermeiden, muss das Licht im Arbeitsbereich des Geräts mindestens 500 l betragen; dies, um die Normen ONES 10380/94 EN A1 einzuhalten. und das Licht muss gut gestreut sein, um keine störenden Schattenzonen oder störende Effekte zu erzeugen./94 EN A1. and the light must be well diffuse to not create annoying zones of shadow or annoying effects



- Die Maschine kann nur in enger Umgebung arbeiten
- Es ist nur für den professionellen Einsatz geeignet.

4.4 RISIKO - SCHUTZ - WARNUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Das Gerät ist sicherheitstechnisch durchdacht und mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten, die den mechanischen Risiken ausgesetzt sind. Der Zugang zur Gefahrenzone ist geschützt. Nur ein fachkundiger Techniker kann die Schutzvorrichtung entfernen, muss aber vorher die Maschine ausschalten, um die üblichen Wartungsarbeiten durchzuführen.



Wir erinnern den Benutzer an die Wichtigkeit der Wartung, indem wir periodische Kontrollen durchführen und die Funktionalität überprüfen.

BRANDRISIKO

Die Maschine birgt keine besonderen Brandgefahren. Im Brandfall sind Feuerlöscher mit mehrwertigem Pulver zu verwenden und der betriebliche Brandschutzplan zu befolgen, wobei zu beachten ist, dass die Verwendung von Wasser bei Vorhandensein elektrischer Teile verboten ist.

SCHUTZMASSNAHMEN UND SCHUTZVORRICHTUNGEN

Elektrischer Teil

Die Schalttafel der Maschine befindet sich im Inneren des Maschinengehäuses; der Benutzer hat keinen Zugang zu ihr. An der Maschine befinden sich Schilder, die auf die damit verbundenen Gefahren hinweisen.

4.5 TÄTIGKEIT DES BETREIBERS

<i>Arbeitsweise und Position des Arbeiters</i>	<i>Gefahren und mögliche Risiken</i>	<i>Mögliche Schäden</i>
Erforderliche Tätigkeit für den Arbeitnehmer		
<u>Normale Verwendung der Maschine:</u> Schokoladenschmelzer	Kontakt mit dem heißen Tank oder mit der Schokolade	Hautverbrennungen, Verletzungen durch das Rührwerk (der Deckel ist mit einer Sicherheitskontrolle ausgestattet, um das Rührwerk zu stoppen, wenn der Benutzer den Deckel anhebt)
Transit in dem betreffenden Gebiet	Elektrisches Kabel: Absturzgefahr	Allgemeines Trauma aufgrund eines Sturzes
Erforderliche Tätigkeit für den Instandhalter		
<u>Reparaturen der elektrischen Ersatzteile</u>	Gefährdung durch elektrischen Strom Gefahr des direkten Kontakts mit unter Spannung stehenden Teilen im Inneren der Maschine.	Elektrischer Schock

4.6 WARNUNGEN UND RESTRIKTIKEN

In der Stufe der Maschinenplanung wurden die Risikoquellen abgeschätzt und folglich alle notwendigen Vorkehrungen getroffen, um Risiken für Personen und Schäden an den Ausrüstungselementen zu vermeiden, wobei die zu erwartenden Verwendungen bewertet wurden. Die Unmöglichkeit, das Verhalten des Bedieners in jeder Situation mit absoluter Sicherheit vorherzusehen, macht jedoch deutlich, dass es unvorhersehbare Risiken gibt. Die Analyse solcher Restrisiken hat dazu geführt, eine Reihe von Hinweisen, Warnungen, Verpflichtungen und Verboten zu formulieren, die dazu dienen, die direkten Gefahren für die Benutzer zu begrenzen.

In der nachstehenden Tabelle sind die Restrisiken und die entsprechenden Gegenmaßnahmen aufgeführt.

<i>Art/Ursache des Risikos</i>	<i>Gegenmaßnahmen</i>
Sturzgefahr, wenn der Benutzer nicht auf das Stromkabel achtet	Stellen Sie die Maschine in einem Bereich auf, in dem das Stromkabel versteckt werden kann.
Stromschlag	Vermeiden Sie es, mit den unter Spannung stehenden Teilen der Maschine in Berührung zu kommen.

5. TRANSPORT UND EINB

Die Maschine wurde im Herstellerwerk zusammengebaut und für den Transport verpackt. Sie erreicht den Kunden fertig für die Installation.

5.1 VERKEHR

	Personen, die das Gerät bewegen dürfen	
---	---	---

Um die Maschine zu bewegen, ist es notwendig, dass das Stromversorgungskabel elektrisch abgeklemmt wird.

Das Be- und Entladen der Maschine vom Transportmittel kann mit einem Gabelstapler durchgeführt werden. In Anbetracht des Gewichts ist es jedoch ratsam, die Maschine mit zwei Personen zu bedienen.

	Bevor Sie mit dem Transport der Ausrüstung beginnen, überprüfen Sie sorgfältig das Gewicht und die Abmessungen der Ausrüstung.
--	--

5.2 EINBAU

Die Installation des Geräts kann erst nach dem korrekten Anschluss der elektrischen Kabel erfolgen.

Vor der Installation des Geräts muss eine Umgebung mit den folgenden Merkmalen geschaffen werden:

- horizontale Pflasterung, ohne Rauhigkeiten
- richtiges Licht
- Stromkabel und Erdungsvorrichtungen gemäß den nationalen Normen

Die Maschine benötigt 15 cm Platz für die Belüftung auf beiden Seiten (links und rechts). Achten Sie auf einen angemessenen Abstand zum Benutzer, um eine ergonomische Arbeitshaltung einnehmen zu können.

Schließen Sie die Maschinen an das Stromnetz an:

Vergewissern Sie sich, dass das Stromnetz den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht. Die Anlage und das Stromkabel müssen für die installierte Leistung geeignet sein.

SPANNUNG UND STROMZUFUHR

- 110V or 220 V – 50/60 Hz

Alle Daten bezüglich der Spannung und der Leistung der Stromversorgung sind im beigefügten Schaltplan angegeben.

Der optimale Zustand für die Maschine ist gegeben, wenn die exakte Spannung geliefert wird; ein Toleranzbereich von $\pm 5\%$ kann jedoch akzeptiert werden.

Außerhalb dieses Bereiches ist es notwendig, die Regelung der Versorgungsspannung zu versorgen

Die Verdrahtung der Ausrüstung wird gemäß der Norm EN 60204-1 (Notfall der Maschine - Ausrüstung elektrischer Arbeiter von Blots einige) realisiert. Es ist Aufgabe des Unternehmens, die Möglichkeit der Abschaltung aller aktiven Leiter des Stromkreises zu gewährleisten. Es ist auch notwendig, den Schutz des gesamten Stromkreises des Geräts vor den Risiken indirekter Kontakte zu gewährleisten.

Schutz vor Ausfällen der Isolierung

Es ist ratsam, das Stromversorgungssystem bei Unterbrechungen der Isolierung mit einem empfindlichen Gerät auszustatten.

Stromkreis des Schutzes

Das Gerät muss an einen externen Stromkreis mit Potentialausgleich (Erdung) angeschlossen werden.



Der Anschluss des äußeren Potentialausgleichsleiters ist für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts und für die Betriebssicherheit (Schutz vor elektrischen Schlägen) unerlässlich.

**DIE MASCHINE MUSS VOM STROMNETZ GETRENNT WERDEN,
WENN DER BENUTZER WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHRT
ODER DIE MASCHINE BEWEGT**



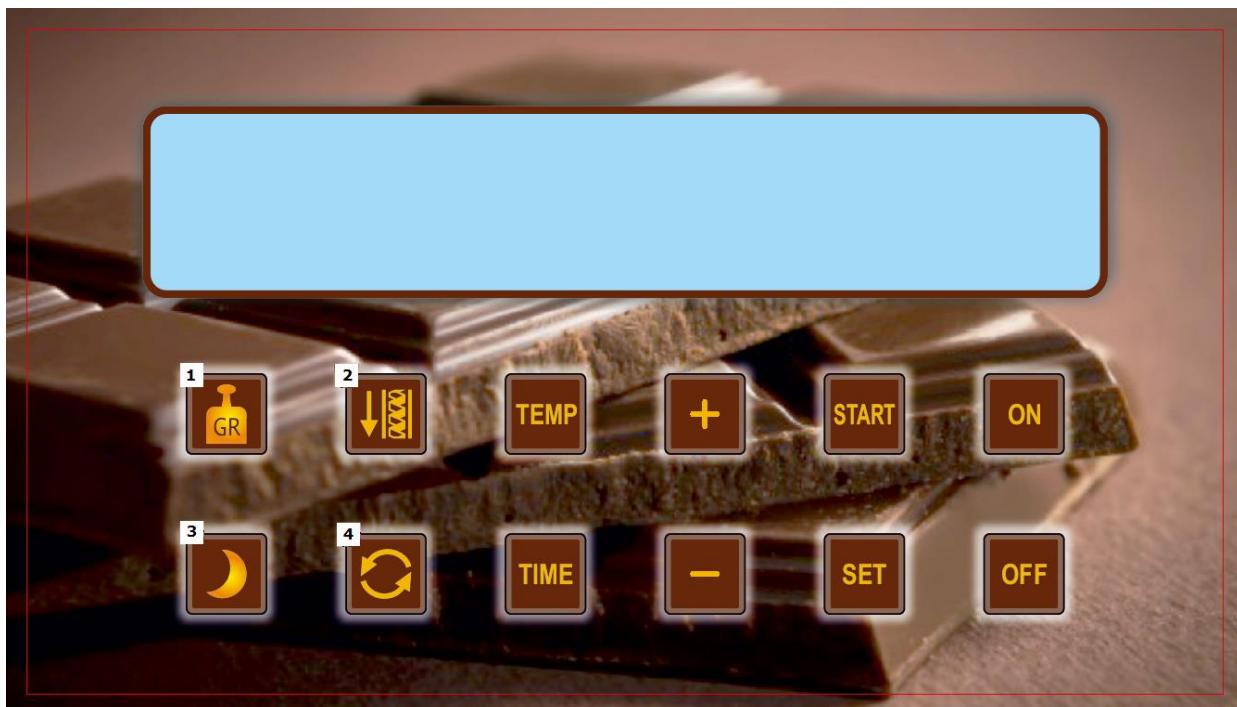
**ES IST WICHTIG, DIESES ETIKETT AM
STROMSCHALTER ANZUBRINGEN,
WENN DER BETREIBER
WARTUNGSARBEITEN DURCHFÜHRT.**

6. GEBRAUCHSANWEISUNG

DIESE MASCHINE WURDE IM BETRIEB MIT SCHOKOLADE GETESTET. AUS DIESEM GRUND IST ES MÖGLICH, DASS BEI DEN VON UNS DURCHGEFÜHRten TESTS SCHOKOLADENRESTE GEFUNDEN WERDEN. WIR EMPFEHLEN DAHER, DIE SCHOKOLADE DES ERSTEN VON DER MASCHINE DURCHGEFÜHRten ZYKLUS NICHT IN IHRER PRODUKTION ZU VERWENDEN.

ACHTUNG: NICHT ALLE SCHOKOLADENSORTEN SIND GEEIGNET.
WIR HABEN UNSERE MASCHINEN MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN GETESTET, DEREN FLÜSSIGKEITSGRAD 3-4 AUF EINER SKALA VON 1 BIS 5 BETRÄGT (NORMALERWEISE IST DER FLÜSSIGKEITSGRAD AUF DER VERPACKUNG DER SCHOKOLADE ODER AUF DER WEBSITE DES HERSTELLERS ANGEgeben).
SAHEIC55 FUNKTIONiert AUCH MIT EINIGEN CREMES. KONTAKTIEREN SIE UNS FÜR WEITERE INFORMATIONEN, BEVOR SIE DIESE ART VON PRODUKTEN VERWENDEN.

6.1. ANZEIGE UND STEUERUNG



- 1 = AUTOMATISCHE PORTIONIERUNG
- 2 = RÜCKWÄRTSDREHUNG DER SCHNECKE
- 3 = STAND-BY
- 4 = ZEITSCHALTUHR UMLEITUNG

6.2. START UND NUTZUNG

Drücken Sie ON, um das Display einzuschalten. Drücken Sie START, um den Erwärmungszyklus zu starten. Er dauert 100 Minuten und das Gerät schmilzt die Schokolade bei 47°C. Während dieses Vorgangs zeigt das Display (CYCLE) PH an.

Der Tank erreicht die eingestellte Temperatur und das Rührwerk beginnt sich nach 12 Minuten zu drehen. Dann erreicht die Schnecke die eingestellte Temperatur. Nur wenn das Rührwerk aktiv ist, beginnt sich die Schnecke nach 70 Minuten zu drehen. Wenn der Aufwärmzyklus nach 100 Minuten beendet ist, kehrt das Gerät automatisch auf die vom Benutzer eingestellte Temperatur zurück.

ACHTUNG: Das Rührwerk dreht sich nur, wenn sich das Schutzgitter in der richtigen Position befindet, denn es gibt einen Magneten, der die Drehung stoppt, wenn das Gitter entfernt wird.

OPTIONEN UND EINSTELLUNGEN

AUTOMATISCHE DOSIERUNG

Drücken Sie die Tasten 1 für 3 Sekunden, um die automatische Dosierung einzustellen. Stellen Sie die Pausenzeit ein und drücken Sie 1. Stellen Sie die Dosierzeit ein, und drücken Sie dann 1. Stellen Sie die Anzahl der Zyklen ein und drücken Sie SET zum Speichern.

Drücken Sie kurz die Taste 1, um die automatische Dosierung zu starten/deaktivieren und drücken Sie den Fußschalter oder die Taste neben dem Schalter, um den automatischen Zyklus zu starten.

Der Motor der Schnecke stoppt für die eingestellte Zeit, dann startet er wieder für die Dosierzeit. Er wiederholt den Zyklus für die eingestellte Menge. Am Ende des letzten Zyklus macht der Motor der Förderschnecke die letzten Pausen, dann beginnt er wieder mit der kontinuierlichen Verteilung. Drücken Sie erneut das Pedal, um den Dosierzyklus zu stoppen. Drücken Sie erneut die Taste 1, um den kontinuierlichen Verteilungsmodus wieder zu starten.

MANUELLE DOSIERUNG

Drücken Sie den Fußschalter oder die Taste in der Nähe des Schalters, um den Motor der Förderschnecke anzuhalten. Lassen Sie den Fußschalter oder die Taste los, um die kontinuierliche Verteilung wieder zu starten.

RÜCKWÄRTSDREHUNG DER SCHNECKE

Drücken Sie die Taste 2 für 3 Sekunden und der Motor der Schnecke beginnt mit der Rückwärtsdrehung für 60 Sekunden, dann stoppt er. Drücken Sie START, um den normalen Zyklus wieder aufzunehmen.

STANDBY

Drücken Sie die Taste 3 für 3 Sekunden und die Maschine kehrt automatisch die Rotation der Schnecke um. Dann hält sie an und lässt die Heizelemente eingeschaltet (45°C).

Drücken Sie START, um den kontinuierlichen Verteilungsmodus wieder zu starten.

WICHTIG: Bevor Sie in den Standby-Modus wechseln, stellen Sie die Temperatur sowohl für den Tank als auch für die Schnecke auf 45°C ein.

ZEITSCHALTUHR BY-PASS

Drücken Sie die Taste 4 für 3 Sekunden, um die eingestellten Verzögerungszeiten zu umgehen. Auf diese Weise startet der Motor des Tanks sofort, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht. Dasselbe gilt für die Schnecke, die 5 Sekunden später als der Motor des Tanks startet (in beiden Fällen muss die Schnecke die eingestellte Temperatur erreichen).

ACHTUNG: Verwenden Sie diese Option NUR, wenn Sie absolut sicher sind, dass die Schokolade im Tank und in der Nähe der Schnecke vollständig geschmolzen ist.

ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Drücken Sie die Taste TEMP, um die eingestellte Temperatur des Tanks anzuzeigen.

Drücken Sie sie erneut, um die eingestellte Temperatur der Schnecke zu sehen. Drücken Sie die Taste TIME, um die Verzögerungszeit der beiden Motoren zu überprüfen.

Einstellung der Temperatur: Drücken Sie TEMP 3 Sekunden lang. Stellen Sie die Temperatur des Tanks ein ($\geq 38^{\circ}\text{C}$), drücken Sie dann erneut TEMP und stellen Sie die Temperatur der Schnecke ein ($\geq 35^{\circ}\text{C}$). Drücken Sie SET, um die Einstellungen zu bestätigen. Zum Abbrechen ON drücken.

Einstellung der Verzögerungszeiten: Drücken Sie TIME für 3 Sekunden. Stellen Sie die Verzögerungszeit für den Tankmotor ein, drücken Sie dann erneut TIME und stellen Sie die Verzögerungszeit für den Schneckenmotor ein. Drücken Sie SET, um die Einstellung zu bestätigen. Zum Abbrechen ON drücken.

WICHTIG: Der Hersteller empfiehlt, die Verzögerungszeiten und die Temperaturen nicht zu verändern.

Diese Einstellungen können von qualifiziertem Personal oder vom Hersteller geändert werden.

SCHNECKENFREIGABE

Diese Option ist nützlich, wenn die Abschaltung nicht ordnungsgemäß erfolgt ist, z. B. wenn der Hauptschalter ausgeschaltet wurde, während die Schokolade aus der Düse floss, oder im Falle eines Stromausfalls. Sie ist auch nützlich, wenn die Schokolade nicht aus der Düse fließt, obwohl Sie das richtige Verfahren befolgt haben.

Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie auf ON, dann einige Sekunden lang auf SET, bis Sie auf dem Display INTENSE HEATING lesen. Dann erscheint auf dem Display INT. H und ein Countdown. Der Vorgang dauert 30 Minuten und das Gerät schmilzt die Schokolade bei einer höheren Temperatur. Wenn der Countdown abgelaufen ist, können Sie die Arbeit wieder aufnehmen.

ANDERE DATENVISUALISIERUNGEN

Drücken Sie +, um abwechselnd die ermittelte Temperatur des Tanks und die ermittelte Temperatur der Schnecke anzuzeigen.

Drücken Sie die Taste -, während der Erwärmungszyklus läuft, um die verbleibende Verzögerungszeit des Motors zu überprüfen.

Wenn Sie 10 Sekunden lang keine Taste drücken, zeigt das Display automatisch die eingestellte Temperatur des Tanks an.

RÜCKWÄRTSDREHUNG DER ZEITEINSTELLUNG DER FÖRDERSCHNECKE

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 2 und SET für 3 Sekunden. Stellen Sie die Rücklaufzeit der Schnecke ein und drücken Sie dann SET zur Bestätigung oder ON zum Abbrechen.

HINWEIS: Wenn Sie 30 Sekunden lang keine Taste drücken, werden die Einstellungen abgebrochen.

FEHLERANZEIGEN

Wenn auf dem Display ein Code angezeigt wird, drücken Sie ON, um die Funktion wiederherzustellen. Drücken Sie START, um die Motoren neu zu starten.

Die Fehlercodes sind:

- ERR 01: Fehlfunktion der Sonde des Tanks
- ERR 02: Fehlfunktion der Sonde der Förderschnecke
- ERR 03: Überlastung des Motors der Förderschnecke

PARAMETER DES HERSTELLERS

- Überlastung: 0,6 A
- Min. Tanktemperatur: 38°C
- Min. Temperatur der Schnecke: 35°C
- Vorwärmtemperatur: 45°C
- Vorwärmzeit: 100 Minuten
- Temperatur im Tank: 42°C
- Temperatur der Schnecke: 45°C
- Der Rührer beginnt sich zu drehen nach: 15 Minuten
- Die Schnecke beginnt sich zu drehen nach: 70 Minuten
- Zeit für die Rückwärtsdrehung der Schnecke: 60 Sekunden

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 WARNUNGEN



**TRAGEN SIE VOR DEM REINIGEN DER MASCHINE
SCHUTZHANSCHUHE MIT SCHNITTSCHUTZ.**



**BEI ALLEN WARTUNGSARBEITEN, REPARATUREN ODER
REINIGUNGEN MUSS DIE MASCHINE AUSGESCHALTET UND VOM
STROMNETZ GETRENNT SEIN**

Bevor Sie eine Wartungsmaßnahme durchführen, empfehlen wir Ihnen, das Handbuch sorgfältig zu lesen. Im Besonderen:

1. Die Benutzung und die Wartungskontrollen der Maschine müssen qualifizierten Personen anvertraut werden, die wissen, wie man mit der Maschine arbeitet
2. Erforderlichenfalls sind beschädigte oder defekte Teile durch solche mit den gleichen Eigenschaften zu ersetzen.
3. Die Unfallverhütungsvorschriften und die Vorsichtsmaßnahmen für den Notfall der Benutzer sind zu beachten, siehe Kapitel 4 und 6.
4. Die Verkehrs- und Arbeitsbereiche der Maschine sauber zu halten: z.B. die Zugangsbereiche zu den Schalttafeln.
5. Eventuell festgestellte Abweichungen sofort dem für die Wartung zuständigen Personal melden.
6. Überprüfen Sie die Wirksamkeit und das Funktionieren des Unfallschutzsystems.
7. Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu beeinträchtigen.

7.2 WARTUNGSKONTROLLEN

7.2.1 SICHERHEIT



Zu jedem Einsatz der Maschine, der Kontrolle der perfekten Wirksamkeit der Bedienfelder, der Überwachung usw..

Die Schutzeinrichtungen bestehen aus allen Werkzeugen, die zusammenwirken, um die notwendige Notbarriere zwischen der Gefahrenquelle und den Personen zu schaffen. Wie jedes strukturelle und technologische Produkt unterliegen solche Vorrichtungen dem Wucher, den Abweichungen und den Pannen. Aus diesen Gründen sind die Schutzeinrichtungen in Abhängigkeit von der Einsatzdauer und den (mehr oder weniger kritischen) Bedingungen, unter denen sie arbeiten, dem Verlust ihrer Leistungsfähigkeit ausgesetzt. Um dies zu vermeiden und die daraus resultierenden Situationen von Defekten und Mängeln an den Schutzeinrichtungen zu verhindern, muss die Instandhaltung eingreifen und Überprüfungen, Reparaturen, Auswechselungen und alles, was zur Aufrechterhaltung der zuverlässigen Leistungen der Schutzeinrichtungen beitragen kann, durchführen. Es ist absolut verboten, die Maschine ohne alle funktionierenden Sicherheitseinrichtungen zu benutzen.

AUZEICHNUNG DER WARTUNG.

Die Aufzeichnung der Wartung ist gesetzlich vorgeschrieben und wird zum offiziellen Dokument für die korrekte Ausübung der Ausrüstung; sie beinhaltet die Erstellung von Checklisten, die Folgendes umfassen:

- Datum;
- Name des Betreibers/der Betreiber
- Ergebnis der Wartung;
- eventueller Hinweis.

An den Geräten gibt es keine wirklichen Sicherheitssysteme, da die Risiken als minimal eingeschätzt wurden.

7.2.2 REINIGUNG

Zur Reinigung des Geräts gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Stellen Sie eine Schüssel unter die Düse, um den Großteil der Schokolade, die sich im Gerät befindet, auszugießen.
- Nehmen Sie das Rührwerk vom Tank ab, indem Sie es im Uhrzeigersinn abschrauben.
- Schieben Sie die im Tank verbliebene Schokolade mit einer kleinen Schaufel in das Rohr, das Schüssel und Schnecke verbindet.
- Öffnen Sie den Hahn im hinteren Teil des Geräts, drücken Sie den Rückwärtsgang der Schnecke und stellen Sie eine Schüssel unter den hinteren Hahn. Drücken Sie den Rückwärtsgang der Schnecke so lange, bis die Maschine keine Schokolade mehr enthält.
- Schrauben Sie den Hahn zu, ziehen Sie das Stromkabel ab und verwenden Sie Papier, um die restliche Schokolade im Tank zu reinigen.
- Für eine vollständige Reinigung können Sie die Schnecke wie folgt entfernen: Nehmen Sie die Düse ab. Dann die vier Sechskantschrauben abschrauben und den Flansch abnehmen. Auf diese Weise können Sie die Schnecke herausnehmen. Reinigen Sie die Schnecke separat (auch in der Spülmaschine) und das Gehäuse mit Papier.

Für die Sicherheit des Bedieners ist es sehr wichtig, die Maschine und den Boden, auf dem die Maschine eingesetzt wird, zu reinigen,

DINGE, DIE MAN VOR ODER WÄHREND DER REINIGUNG NICHT TUN SOLLTE

- Zugang zu beweglichen Elementen, ohne sich vorher zu vergewissern, dass sie zum Stillstand gekommen sind;
- Zugang zu beweglichen Teilen, ohne sie sicher stillgelegt zu haben (Netzstecker ziehen)

NICHT ZU VERWENDENDE PRODUKTE

- Druckluft;
- Dampfgeräte;
- Reinigungsmittel, die Chlor (auch in verdünnter Form) oder dessen Verbindungen enthalten, wie Bleichmittel, Salzsäure, Entkalkungsmittel im Allgemeinen usw;
- scheuernde Strohhalme, Bürsten oder Pads;
- scheuernde pulverförmige Reinigungsmittel;
- Benzin, Lösungsmittel oder entflammbare und/oder ätzende Flüssigkeiten;
- Substanzen, die zur Reinigung von Silber verwendet werden.
- Es ist auch ratsam, kein Wasser zu verwenden, denn wenn es sich mit Schokolade vermischt, können sehr harte Stücke entstehen, die dann schwer zu entfernen sind und die Maschine verstopfen könnten.

HÄUFIGKEIT DER REINIGUNG:

- Wenn die Maschine täglich benutzt wird und neue Schokolade eingefüllt wird, ist eine vollständige Reinigung nicht erforderlich.
- Wenn die Maschine länger als 3 Tage nicht benutzt wird, empfehlen wir, zumindest den größten Teil der Schokolade zu entfernen, indem Sie einfach einen Behälter unter den Auslauf stellen.
- Wenn die Maschine länger als 7 Tage nicht benutzt wird, wird eine vollständige Reinigung empfohlen.