

# ggm gastro

INTERNATIONAL

## STGIC11

### GEBRAUCHSANWEISUNG



1 - EINFÜHRUNG.....	3
1.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	3
1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER DIE VERWENDUNG DER MASCHINE.....	4
1.3 ALLGEMEINE SICHERHEITSINFORMATIONEN .....	4
2 - BESCHREIBUNG DER TEMPERIERMASCHINE .....	5
2.1 BESCHREIBUNG UND VERWENDUNG.....	5
2.2 UNBEFUGTE NUTZUNG.....	6
2.3 TECHNISCHE DATEN.....	6
3 - SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG.....	7
3.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	7
3.2 SICHERHEITSAUSRÜSTUNG.....	7
3.3 RÜCKSTANDSRISIKEN.....	8
3.4 SYMBOLE.....	9
3.5 SCHUTZKLEIDUNG.....	9
4 - TRANSPORT UND INSTALLATION.....	10
4.1 HEBEN UND TRANSPORTIEREN.....	10
4.2 INSTALLATION.....	10
4.3 STROMVERSORGUNG.....	11
4.3.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	11
5 - INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG DER MASCHINE .....	11
5.1 START UND BETRIEB .....	12
5.2 ABSCHALTUNG .....	21
5.3 UNTERBRECHUNG DER STROMZUFUHR.....	22
6 - REINIGUNG UND WARTUNG .....	23
6.1 LAUFENDE FUNKTIONSKONTROLLE DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN .....	23
6.2 WARTUNG UND REINIGUNG.....	24
7 - ENTSORGUNG.....	26

# 1 - EINFÜHRUNG

## WICHTIG



Bevor Sie das Temperiergerät zum ersten Mal einschalten, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### 1.1 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch beschreibt die STGIC11 Maschine zum Auflösen, Temperieren und Portionieren von Schokolade. Dieses Handbuch gibt insbesondere Antworten auf die folgenden Fragen:

- Welche Funktionen hat das Gerät?
- Wie soll das Gerät bedient werden?
- Welche Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen durchgeführt werden?

Wenn Sie dieses Handbuch verlieren oder es unbrauchbar wird, senden wir Ihnen gerne ein neues Exemplar zu.



**Anmerkung:**

**Diese Anleitung muss stets in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden und dem Bedienpersonal jederzeit zugänglich sein.**

## **1.2 Allgemeine Informationen über die Verwendung der Maschine**

---

Dieses Handbuch gibt einen allgemeinen Überblick über die Technik und die Bedienung der Maschine.



**Anmerkung:**  
**Lesen Sie das Handbuch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.**



**Anmerkung:**  
**Bei Veränderungen an der Maschine durch Dritte entfallen alle Gewährleistungs- und Haftungsansprüche gegenüber dem Hersteller**

## **1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise**

---

Stellen Sie sicher, dass die Maschine nur von geschultem Personal bedient wird.

- Starten Sie die Maschine nicht während Reinigungs- und Wartungsarbeiten.
- Prüfen Sie vor dem Einschalten der Maschine immer, ob die Maschine in einem sicheren Betriebszustand ist.
- Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob alle Sicherheitseinrichtungen angebracht und funktionsfähig sind.
- Das Bedienpersonal sollte immer Schutzkleidung tragen.



## 2 - BESCHREIBUNG DER TEMPERIERMASCHINE

### 2.1 Beschreibung und Verwendung

Das STGIC11 mit einer Kapazität von 11 kg ist ein Tischgerät zum Schmelzen, Temperieren und Portionieren von Schokolade.

Alle Komponenten, die mit der Schokolade in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt.



Die STGIC11 ist eine kontinuierlich arbeitende Temperiermaschine für Schokolade. Ihre ausgereifte Technik garantiert eine optimale Temperierung von Schokolade.

Die Maschine ist mit moderner Touchscreen- und Sensortechnik ausgestattet. Damit kann für jeden Rohstoff eine optimierte Verarbeitungstechnologie definiert und gesteuert werden.

Zusammen mit der Struktur der Edelstahlförderschnecke garantiert diese Technologie eine maximale Produktion von Beta-Schokoladenkristallen.

Das Gerät verfügt über einen beheizten Tank mit einem Fassungsvermögen von 11 kg. In diesem Tank wird die Schokolade geschmolzen und dekristallisiert. Die Kristallisation erfolgt dann mittels der Förderschnecke und der sensorgesteuerten präzisen Abkühlung der Schokolade auf die gewünschte Temperiertemperatur.

Die STGIC11 ist mit einem elektronischen Dosierpedal ausgestattet, um die temperierte Schokolade zeit- und gewichtsgenau zu portionieren.

## **2.2 Unbefugte Nutzung**

Die Maschine ist zum Schmelzen, Temperieren und ggf. Portionieren von Schokolade bestimmt. Jede andere Verwendung der Maschine ist nicht zulässig.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch technische Veränderungen und/oder eine andere Verwendung der Maschine entstehen.

Insbesondere ist es verboten, die Temperiermaschine wie folgt zu verwenden:

- mit anderer elektrischer Energie als 220/240 Volt,
- mit defekten Sicherheitseinrichtungen,
- mit manipulierten (veränderten) Sicherheitseinrichtungen,
- mit falsch installierten Bauteilen,
- mit Schokolade, die noch nicht teilweise geschmolzen ist,
- wenn Wartungsarbeiten nicht durchgeführt worden sind,
- wenn ätzende oder schädliche Reinigungsmittel verwendet wurden,
- wenn sich im Maschinengehäuse Feuchtigkeit gebildet hat,
- für andere Zwecke als das Schmelzen, Temperieren und Portionieren von Schokolade,
- zum Einmischen gefährlicher Stoffe in die Schokolade,
- bei laufenden oder noch nicht abgeschlossenen Wartungsarbeiten,
- bei Beschädigung des Gehäuses oder von Bauteilen.

## **2.3 Technische Daten**

<b>Technische Daten</b>		
Elektrischer Anschluss	V	220
Strom	kW	1.75
Abmessungen	mm	L 550 x P 500 x H 720
Gewicht	Kg	63
Kühlmittel		R134a, kg 0.34
Tankinhalt	Kg (Schokolade)	11
Volumen	dB(A)	61,8

## 3 - SICHERHEIT UND UNFALLVERHÜTUNG

### 3.1 Allgemeine Informationen

---

Vor der ersten Benutzung des Gerätes sollte das Bedienpersonal diese Bedienungsanleitung lesen.

Kapitel 3.1 beschreibt die Gefahren, die für das Bedienpersonal bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes entstehen können.

Kapitel 3.2 zeigt, welche Sicherheitsvorschriften beachtet werden müssen.

**Alle verantwortlichen Personen und das Bedienpersonal müssen die folgenden Punkte beachten:**

- **Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.**
- **Arbeiten mit und an der Maschine dürfen nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden.**
- **Der Benutzer muss mit den Sicherheitseinrichtungen und Sicherheitshinweisen der Maschine vertraut sein.**
- **Der Aufstellungsort des Geräts muss frei zugänglich, sauber und gut beleuchtet sein.**
- **Halten Sie die Sicherheitseinrichtungen instand und überprüfen Sie regelmäßig deren Funktionstüchtigkeit.**
- **Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und zugelassene Reinigungs- und Betriebsmittel.**
- **Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es beschädigt ist.**
- **Tragen Sie keinen Schmuck und keine eng anliegende Arbeitskleidung.**

### 3.2 Sicherheitsausrüstung

---

Die Maschine ist u.a. mit folgenden Sicherheitseinrichtungen ausgestattet:

- A. Mikroschalter, die verhindern, dass die Maschine in Betrieb genommen wird, wenn Gehäuseteile entfernt worden sind.
- B. Dauerhaft installierte Gehäuseteile zum Schutz der mechanischen und elektrischen Systeme.







**Wenn Sicherheitseinrichtungen höheren Temperaturen ausgesetzt werden, kann dies zu einer Gefährdung des Bedienpersonals führen.**

### 3.3 Restrisiken

Wir haben diese Maschine so konstruiert und gebaut, dass alle denkbaren Risiken für Bedienpersonal und Maschinenschäden ausgeschlossen werden können. Dennoch möchten wir darauf hinweisen, dass unvorhersehbare menschliche Fehler zu Unfällen oder Maschinenschäden führen können.

Quellen der Gefahr	Gefahren und mögliche Risiken	Mögliche Folgen	Vorbeugende Maßnahmen
<b>für Betriebspersonal</b>			
Füllen des Tanks	Kontakt mit den rotierenden Teilen der Maschine	Gefahr von Verletzungen	Tragen Sie eng anliegende Schutzkleidung
Aufenthalt im Arbeitsbereich der Maschinen	Unterbrechung/ Beschädigung des Stromversorgungskabels	Kurzschluss	Verlegen Sie das Stromkabel nicht auf dem Boden, sondern in einem Kabelkanal von oben
<b>für Wartungspersonal</b>			
Elektrische Kabel	Gefahren durch lose Stromleitungen,	Elektrischer Schlag/ Kurzschluss	Schalten Sie die Stromversorgung aus, bevor Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen

### 3.4 Symbole

Piktogramme	Bedeutung	Ort der Bekanntgabe
	Schutzausrüstung nicht entfernen	Am Maschinengehäuse
	Gefahr des Stolperns	Am Maschinengehäuse
	Heiße Oberflächen	Am Maschinengehäuse
	Vorsicht - Elektrizität	Am Maschinengehäuse



**Die Warnzeichen und Piktogramme müssen immer sichtbar sein und dürfen nicht entfernt oder beschädigt werden.**

### 3.5 Schutzkleidung

Das gesamte Personal, das an der Bedienung, Reinigung und Wartung der Maschine beteiligt ist, sollte Schutzkleidung tragen, und zwar nicht nur aus hygienischen Gründen. Durch die Wahl geeigneter Kleidung kann auch das Unfallrisiko für das Personal minimiert werden. Das Bedienungs-, Reinigungs- und Wartungspersonal sollte die folgenden Schutzmaßnahmen beachten:

- Körper
- Hände
- Füße

Eng anliegende Kleidung bei Normalbetrieb  
 Schutzhandschuhe bei Wartungsarbeiten  
 Arbeitsschuhe mit Stahlkappen beim Transport der Maschine.

## 4 - TRANSPORT UND EINBAU

Das STGIC11 wird nahezu fertig montiert und betriebsbereit ab Werk ausgeliefert.

### 4.1 Aufzug und Transport

---

Das Gerät sollte mit Vorsicht transportiert werden. Sie darf nicht beschädigt werden. Aufgrund des Gewichts von 63 kg empfehlen wir, das Gerät mit einem mechanischen Heber zu transportieren. Besondere Vorsicht ist beim Abstellen des Geräts geboten. Es sollte nicht hart auf dem Boden oder einem Tisch aufschlagen.

### 4.2 Einbau

---

Diese Maschine wird betriebsfertig geliefert. Es sind so gut wie keine Installationsarbeiten erforderlich. Um den Verpackungsaufwand zu minimieren, ist das Steigrohr im Lieferumfang enthalten. Es muss nur noch aufgesteckt und verschraubt werden. Weitere Montagearbeiten sind nicht erforderlich.

Die Maschinen sollten an einem Ort aufgestellt werden.

- deren Oberfläche (Boden und Tischplatte) rutschfest ist und - ausreichend beleuchtet ist (mindestens 500 Lux) und
- leicht zugänglich ist. Es sollte ein ausreichender Sicherheitsabstand zu anderen Betriebsmitteln vorhanden sein.



**Der Standort der Maschinen muss statisch so ausgelegt sein, dass er das Gewicht und die dynamischen Kräfte der Maschine aufnehmen kann.**



**Stellen Sie die Maschine an einem sauberen und gut beleuchteten Ort auf!**



**Richten Sie die Maschine so ein, dass das Personal alle Bedienarbeiten in einer ergonomisch günstigen Position ausführen kann.**

### 4.3 Energieversorgung

---

**Der Stromanschluss muss den Sicherheitsvorschriften entsprechen. Der Querschnitt des Netzkabels und die Sicherungen müssen so dimensioniert sein, dass die Maschine mit ausreichend elektrischer Energie versorgt wird:**

220 Volt 50 Hz

1,1 kW

**Alle Daten sind im beiliegenden Schaltplan zu finden.**

Die elektrische Anlage der Maschinen entspricht der EN 60204-1.

#### **Schutz vor Überspannungsschäden**

Die Maschine ist durch den Einbau eines automatischen Schutzschalters vor Überspannungsschäden geschützt.

#### **Fehlerstrom-Schutzschalter**

Wir empfehlen, die Stromversorgung des Geräts durch einen Fehlerstromschutzschalter abzusichern.

#### **Schutzleiter**

Die elektrische Anlage des Betreibers der Anlage muss mit einem Schutzleiter ausgestattet sein.



Das Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn der Netzanschluss über einen Schutzleiter verfügt

## 5 - INBETRIEBNAHME UND BETRIEB DER MASCHINE

Jede Maschine wird vor der Auslieferung in der Produktionsstätte einem Funktionstest mit Schokolade unterzogen. Nur so können wir garantieren, dass eine voll funktionsfähige Maschine das Werk verlässt. Daher können trotz gründlicher Reinigung noch Spuren von Schokolade im Inneren der Maschine verbleiben.



### Wichtiger Hinweis:



Wenn der Betrieb unterbrochen wird, kann sich Schokolade im Inneren des Geräts verfestigt haben. In einem solchen Fall sollte aus Sicherheitsgründen zuerst das Entfrosterprogramm aktiviert und ausgeführt werden. (siehe Seite 18). Sie können dann wie unten beschrieben fortfahren:

### 5.1 START UND BETRIEB

#### Maßnahmen vor der Inbetriebnahme:

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, trockene und ebene Fläche.
- Prüfen Sie, ob alle Sicherheitsvorrichtungen funktionieren.
- 



**Nehmen Sie keine technischen Änderungen am System ohne Zustimmung des Herstellers vor.**

#### Füllen Sie den Tank mit Schokolade:

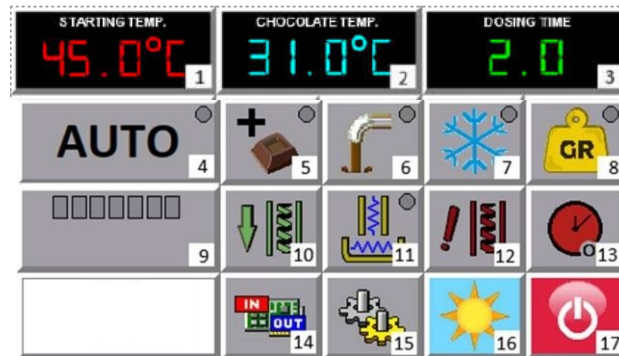
Mindestens 4 kg Schokoladenbrötchen in die Schüssel geben.

**ACHTUNG:** Nicht alle Arten von Schokolade sind geeignet. Unsere Maschinen werden mit Schokoladenkalotten getestet, deren Liquiditätsgrad 4 auf einer Skala von 1 bis 5 beträgt. Wir empfehlen Stufe 4 oder Stufe 3. Der Flüssigkeitsgrad ist normalerweise auf der Verpackung der Schokolade selbst angegeben.

Sobald diese Menge geschmolzen ist, können Sie den Tank vollständig auffüllen. Pellets und Blöcke lösen sich am schnellsten auf, wenn sie mit geschmolzener Schokolade in Berührung kommen. Dies verhindert, dass das Rührwerk des Tanks beschädigt wird.

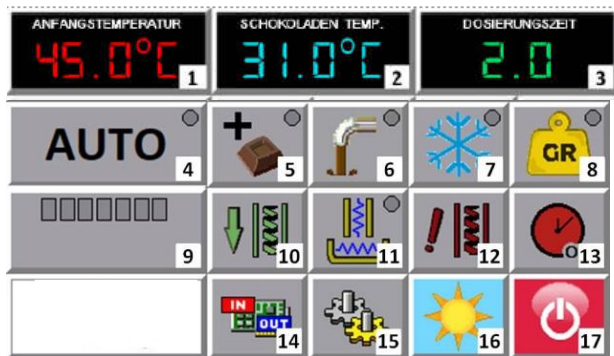


Schalten Sie das Gerät ein. Der Schalter befindet sich auf der Rückseite des Geräts in der Nähe des Netzkabels. Das folgende Menü wird auf dem Display angezeigt (die schwarzen Zahlen 1 bis 17 auf weißem Hintergrund werden nicht angezeigt):



- 1) SCHMELZTEMPERATUR: Hier können Sie die Temperatur einstellen, bei der Sie die Schokolade schmelzen (dekristallisieren) möchten. Die eingestellte Temperatur wird immer angezeigt.
- 2) Temperiertemperatur: Hier können Sie die Temperatur einstellen, bei der Sie die Schokolade temperieren möchten. Es wird die von der Düsensonde gemessene Temperatur angezeigt.
- 3) EINSTELLUNG DER DOSIERUNG: Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Anzahl der Dosierzyklen.
- 4) AUTO: automatische Temperaturregelung.
- 5) CHOCOLATE ADDITION: Diese Funktion ist nützlich, wenn während des Temperierens eine große Menge an Schokoladenflocken zugegeben werden muss.
- 6) SCHOKOLADEFLUSS: Ermöglicht das Ausfließen der Schokolade aus der Düse. Es arbeitet zusammen mit der Steuereinheit 7 für den halbautomatischen Temperiervorgang.
- 7) KÜHLSYSTEM: Aktiviert die Kühleinheit. Es arbeitet mit dem Steuergerät 6 für den halbautomatischen Temperiervorgang zusammen.
- 8) DOSIERUNG: Aktiviert die automatischen Dosierzyklen.
- 9) COUNTDOWN: Zeigt die verbleibende Zeit für verschiedene Funktionen an.
- 10) SCHRAUBE RÜCKWÄRTS: Die Schnecke dreht sich rückwärts, um die Düse und den Schneckenförderer zu entleeren.
- 11) HEIZELEMENTE: Aktiviert das Heizelement des Behälters und das Heizelement der Förderschnecke, ohne die Motoren zu aktivieren.
- 12) ENTSPERRUNG DER SCHNEKEL: Ermöglicht die Entriegelung der Schnecke, wenn diese blockiert ist.
- 13) TIMER-BY-PASS: Die Motoren beginnen während des Temperiervorgangs sofort zu arbeiten, ohne die Verzögerungszeit abzuwarten.
- 14) IN / OUT TEST: Öffnet eine weitere Seite, auf der angezeigt wird, welche Komponenten funktionieren und welche Probleme aufgetreten sind.
- 15) EINSTELLUNGEN: Öffnet eine weitere Seite zur Einstellung von Parametern, Sprache, Programmen usw.
- 16) STANDBY: Lässt die Schokolade schmelzen, während die Motoren ausgeschaltet sind.
- 17) OFF: Ermöglicht das korrekte Ausschalten des Geräts.

**Einstellung der Temperaturen**



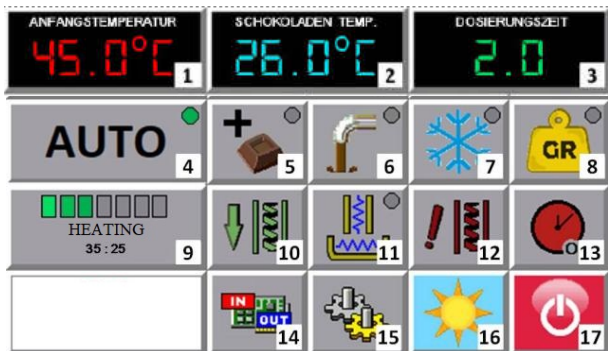
Drücken Sie die Taste (1) „ANFANGSTEMPERATUR“, um die Temperatur einzustellen, bei der die Schokolade im Tank geschmolzen (dekristallisiert) werden soll. Drücken Sie zur Bestätigung die Enter-Taste. Wir empfehlen das Schmelzen der Schokolade bei einer Temperatur zwischen 44 und 48°C. Drücken Sie (2) „CHOCOLATE TEMP.“, um die Endtemperatur der temperierten Schokolade einzustellen (nicht unter 29°C, außer 0). Drücken Sie zur Bestätigung die Eingabetaste. Wir empfehlen, die Schokolade bei einer Temperatur zwischen 30 und 32°C zu temperieren. Wenn „CHOCOLATE TEMP.“ auf 0 steht, dreht sich die Schnecke nicht. Diese Funktion kann bei der Reinigung hilfreich sein.

**Automatische Temperaturkontrolle**



Drücken Sie (4) „AUTO“ und warten Sie auf das akustische Signal, das Sie informiert, wenn die Schokolade temperiert ist. Während dieses Vorgangs blinkt das Symbol. Am Ende des Vorgangs wird es auf jeden Fall grün. Die Schokolade ist dann fertig zum Gebrauch.

Dies sind die Schritte des automatischen Prozesses



- 1) Der Countdown beginnt, wenn die Heizelemente die gewählte Temperatur erreicht haben (max. 2 Minuten). Das Symbol 9 zeigt den Countdown an.
- 2) Nach 15 Minuten beginnt sich der Rührer zu drehen.

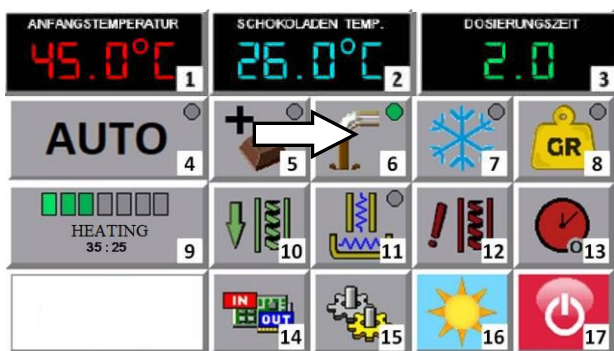
**ACHTUNG: Das Rührwerk dreht sich nur, wenn sich das Schutzgitter in der richtigen Position befindet, da ein Magnet den Motor anhält, wenn das Gitter entfernt wird oder sich in der falschen Position befindet.**



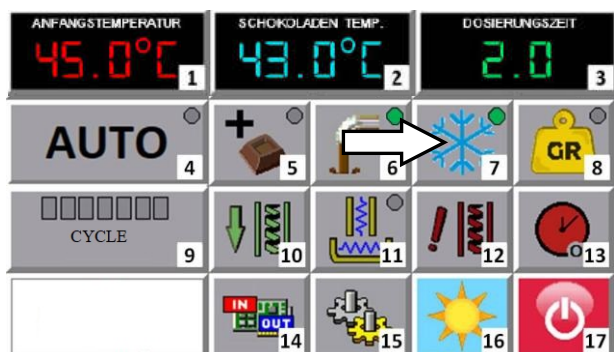
- 1) Nach etwa 50 Minuten ist der Countdown beendet, die Schnecke beginnt sich zu drehen und die Schokolade fließt aus der Düse.
- 2) Der Abkühlungsprozess beginnt, wenn Symbol 2 eine Temperatur anzeigt, die 2°C unter Symbol 1 liegt.
- 3) Wenn der Temperiervorgang abgeschlossen ist, werden Sie durch ein akustisches Signal darauf hingewiesen.

Um die automatische Temperaturregelung zu beenden, drücken Sie die Taste „AUTO“ 4 für einige Sekunden.  
Es ist nicht möglich, die Regler 6, 7 und 11 zu aktivieren, bevor Sie „AUTO“ ausgeschaltet haben.

### Halbautomatische Temperaturregelung



Drücken Sie die Taste 6 „SCHOKOLADE ZUFÜGEN“, die zu blinken beginnt. Der Countdown beginnt, wenn die Heizelemente die gewählte Temperatur erreicht haben (max. 2 Minuten). Das Symbol 9 zeigt den Countdown an. Nach 15 Minuten beginnt das Rührwerk zu rotieren. Nach etwa 50 Minuten ist der Countdown beendet, die Schnecke beginnt sich zu drehen und die Schokolade fließt aus dem Auslass. Das Symbol 6 hört auf zu blinken und wird schließlich grün. **ACHTUNG:** Das Rührwerk dreht sich nur, wenn sich das Schutzgitter in der richtigen Position befindet.



Wenn Symbol 2 eine ähnliche Temperatur wie Symbol 1 anzeigt oder eine Temperatur, die Sie für den Beginn des Kühlvorgangs für ideal halten, drücken Sie die Taste 7, um den Kompressor zu aktivieren.



Sie hören ein akustisches Signal, wenn die Schokolade temperiert ist. Das Symbol 2 zeigt nun eine Temperatur an, die der zuvor eingestellten Temperatur für die fertig temperierte Schokolade entspricht. Das Symbol 6 hört auf zu blinken und leuchtet dauerhaft grün.

Drücken Sie die Taste 6 „SCHOKOLADE ZUFÜGEN“ für einige Sekunden, um den halbautomatischen Temperiervorgang zu beenden. Es ist nicht möglich, Regler 4 und Regler 11 zu aktivieren, bevor Regler 6 deaktiviert ist.

**Nachfüllen von Schokolade während des Temperierens**

Wenn Sie Schokolade hinzufügen möchten, während die Schokolade temperiert wird (sowohl während des automatischen als auch des halbautomatischen Prozesses), haben Sie die folgenden Möglichkeiten:

**Option 1**

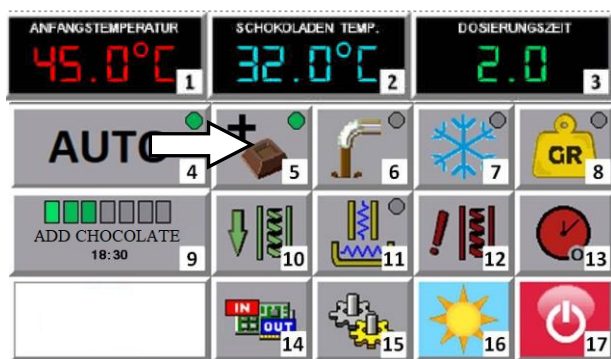
Die Zugabe von Schokoladenpellets ohne Unterbrechung des Temperiervorgangs ist nur möglich, wenn die Schüssel zu mindestens 50 % mit Schokolade gefüllt ist und wenn nicht mehr als 1 kg Schokoladenpellets auf einmal eingefüllt werden.

**Option 2**

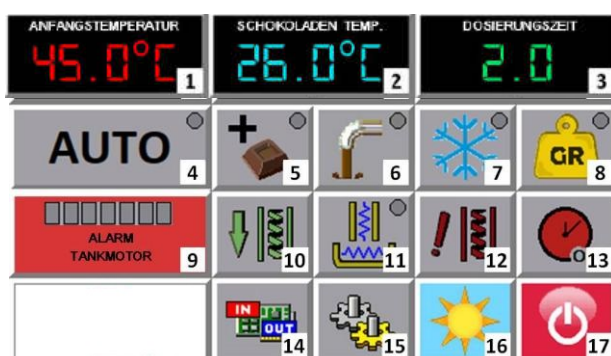
Schmelzen Sie die Schokolade separat (Schmelzgerät, Mikrowelle, Wasserbad usw.). Auf diese Weise können Sie die Schokolade in die Schüssel gießen und weiterarbeiten, ohne den Prozess zu unterbrechen.

**Option 3**

Wenn Sie mehr als 1 kg Kakao und/oder weniger als 50 % des Fassungsvermögens in die Schüssel geben möchten, drücken Sie die Taste 5 und geben Sie die Schokolade hinzu. Dieser Vorgang kann sowohl während des automatischen (Regler 4) als auch während des halbautomatischen (Steuerung 6) durchgeführt werden. Die Schokolade wird für 35 Minuten angehalten, während das Gerät die hinzugefügte Schokolade schmilzt. Das Symbol 9 zeigt den Countdown an. Danach läuft die Schokolade wieder aus der Düse und das Symbol 5 wird automatisch grau. Sie können nun wie gewohnt weiterarbeiten.



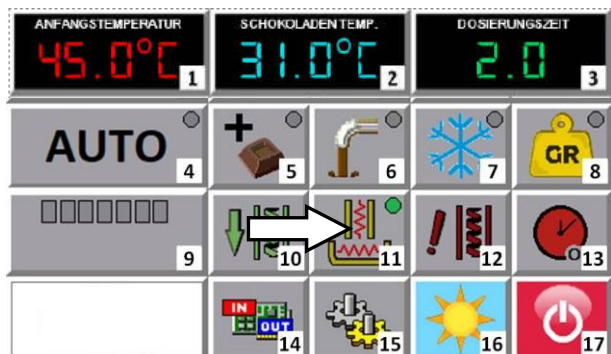
**Schutz des Rührwerksmotors**



Sowohl während des automatischen Temperiervorgangs als auch während des halbautomatischen Vorgangs zeigt das Symbol 9 diesen Alarm an, wenn die Schokolade in der Schüssel nicht ausreichend geschmolzen ist, wenn der Rührmotor zu arbeiten beginnt. Sie müssen dann das Symbol 9 drücken und den Regler 4 „AUTO“ oder den Regler 6 „SCHOKOLADE ZUFÜGEN“ erneut drücken. Auf diese Weise schmilzt das Gerät die Schokolade 15 Minuten lang, bevor der Rührmotor erneut aktiviert wird.

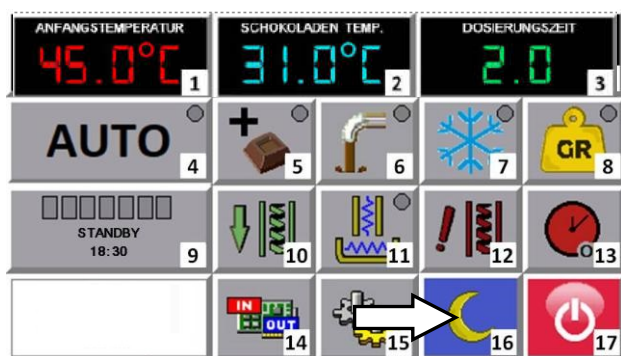


**Heizung**



Drücken Sie die Taste 11, um die Heizelemente zu aktivieren und die Motoren zu deaktivieren. Drücken Sie die Taste 11 erneut für einige Sekunden, um diesen Modus zu deaktivieren. Es ist nicht möglich, die Steuerung 4 oder 6 zu aktivieren, bevor die Steuerung 11 deaktiviert wurde.

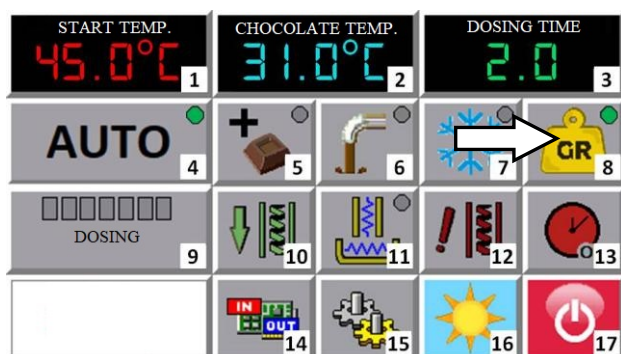
**Standby**



Drücken Sie den Regler 16, um den „STANDBY-MODUS“ zu aktivieren. Das Symbol 16 ändert sich und zeigt nun den Mond statt der Sonne. Wenn Regler 4 „AUTO“ oder Regler 6 „SCHOKOLADE ZUFÜGEN“ grün ist, läuft die Schokolade 20 Minuten lang weiter. Das Symbol 9 zeigt den Countdown an. Wenn der Countdown abgelaufen ist, dreht sich die Schnecke einige Sekunden lang rückwärts, dann schalten sich die Anzeige und der Motor ab. Nur die Heizelemente arbeiten weiter, um die Temperatur der Schokolade aufrechtzuerhalten, aber um den Energieverbrauch zu minimieren, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Berühren Sie den Bildschirm, um ihn wieder einzuschalten. Drücken Sie die Taste 16, das Symbol zeigt die Sonne anstelle des Mondes. Jetzt können Sie die Arbeit wieder aufnehmen.

**Dosierung**



- Drücken Sie den Fußschalter, um den Durchfluss vorübergehend zu stoppen, damit der Benutzer Zeit hat, die Form zu platzieren.
- Drücken Sie den Fußschalter erneut, um den Durchfluss zu stoppen und die gefüllte Form zu entfernen.

Andernfalls ist eine automatische Dosierung möglich.

Drücken Sie die Taste 8 und dann die Taste 3. In der Anzeige erscheint die folgende Seite.

EINSTELLUNG DES DOSIERERS	
VERZOEGERUNGSZEIT	1.0
DOSIERUNGSZEIT	2.0
PAUSENZEIT	3.0
ANZAHL DER ZYKLEN	5

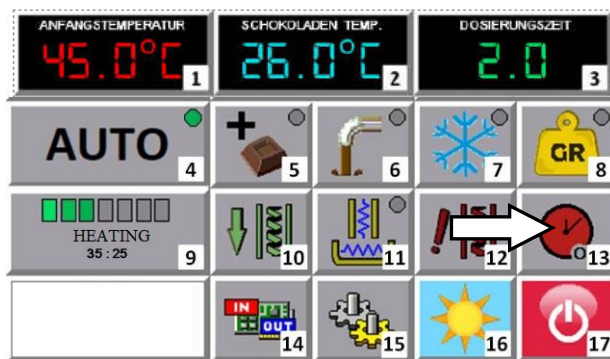
Durch Drücken der hellblauen Ziffern auf schwarzem Hintergrund können Sie Folgendes einstellen: Verzögerungszeit: Die Dauer (Sekunden) der Pause vor dem ersten Zyklus. Während dieser Zeit läuft die Schokolade nicht.

Dosierungszeit: Die Dauer (in Sekunden) der Injektion während jedes Zyklus. Pausenzeit: Die Dauer (in Sekunden) der Pause zwischen zwei Zyklen.

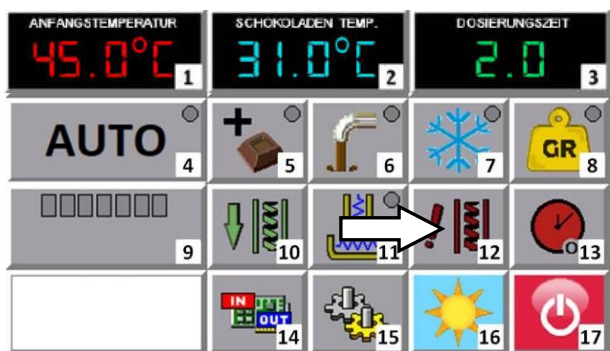
Anzahl der Zyklen: Gesamtzahl der Zyklen. Kehren Sie zur Hauptseite zurück und drücken Sie den Fußschalter, um den ersten Zyklus zu starten. Oder drücken Sie erneut die Taste 8, um den automatischen Dosiermodus zu beenden.

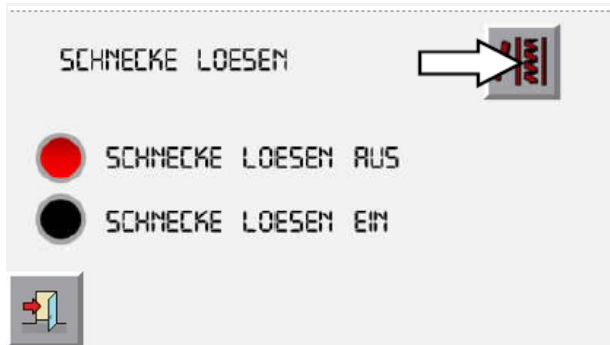
Diese Option ist nützlich, wenn das Gerät für einige Minuten ausgeschaltet war und die Schokolade noch geschmolzen ist. Drücken Sie wie gewohnt die Taste 4 „AUTO“ oder die Taste 6 „SCHOKOLADE ZUFÜHREN“ und drücken Sie dann einige Sekunden lang die Taste 13, bis der Countdown auf Null gestellt ist. Auf diese Weise können Sie die Motoren sofort aktivieren und die Arbeit wieder aufnehmen.

### Timer-Bypass / Rote Uhr



### Freigeben des Bohrers





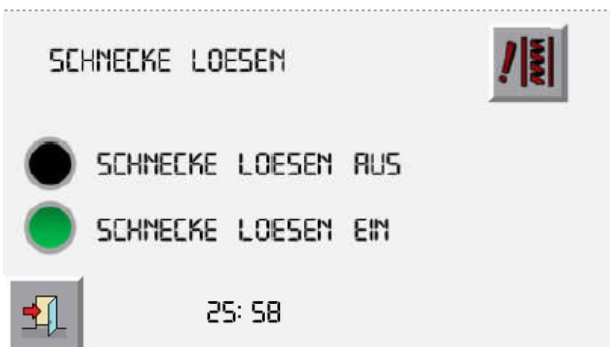
Drücken Sie die Taste 12. Dies funktioniert nur, wenn die Tasten 4 „AUTO“, 6 „ZUSATZ VON SCHOKOLADE“ und 11 „HEIZELEMENTE“ deaktiviert sind.

Drücken Sie die Taste „AUGER RELEASE“ in der oberen rechten Ecke der folgenden Seite oder drücken Sie das Türsymbol in der unteren linken Ecke, um zur Hauptseite zurückzukehren.

Wenn Sie "SCHNECKE LOESEN" drücken:

- SCHNECKE LOESEN AUS wird grau
- SCHNECKE LOESEN EIN leuchtet grün

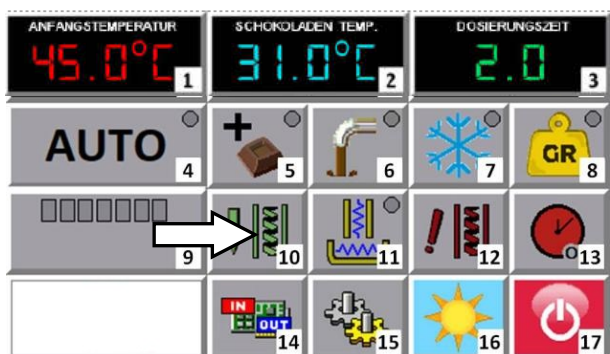
Warten Sie dann das Ende des Countdowns (30 Minuten).



**ACHTUNG: Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, wird SCHNECKE LOESEN EIN schwarz und SCHNECKE LOESEN AUS rot.**

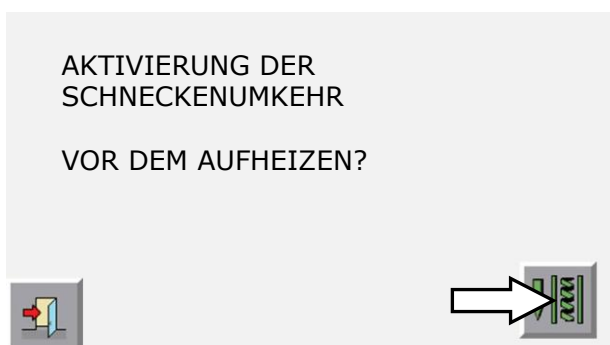
**Wenn Sie vor Ablauf des Countdowns auf das Türsymbol klicken, wird der Vorgang abgebrochen.**

### Schnecke rückwärts



Drücken Sie die Taste 10 „REVERSE“ und die Schnecke dreht sich 30 Sekunden lang rückwärts. Dies ist nützlich bei der Reinigung und jedes Mal, wenn der Auslass geleert werden muss.

Die Steuerung 10 kann nur aktiviert werden, wenn die Steuerung 4, die Steuerung 6 und die Steuerung 11 deaktiviert sind.

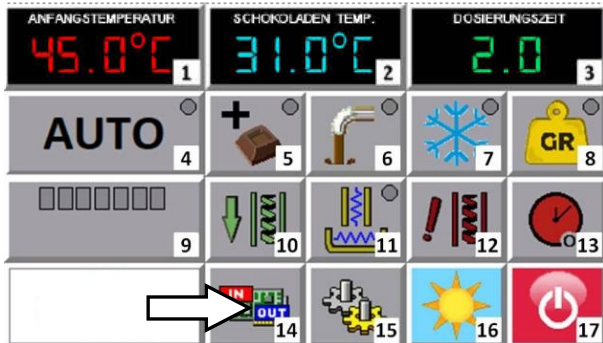


Aktivieren Sie den Schneckenrücklauf erst, wenn die Schokolade geschmolzen ist oder das Gerät ohne Schokolade ist.

Wenn die Schnecke seit dem Einschalten nicht gelaufen ist, werden Sie um eine Bestätigung gebeten.

Zur Bestätigung drücken Sie das Symbol rechts oder das Symbol links, um zur Hauptseite zurückzukehren.

**Eingangs-/Ausgangs-Test**



Drücken Sie die Taste 14, um die Liste anzuzeigen, in der Sie den Status der Komponenten überprüfen können.



Es gibt fünf Seiten. Auf der ersten Seite kann man die Temperaturen sehen:

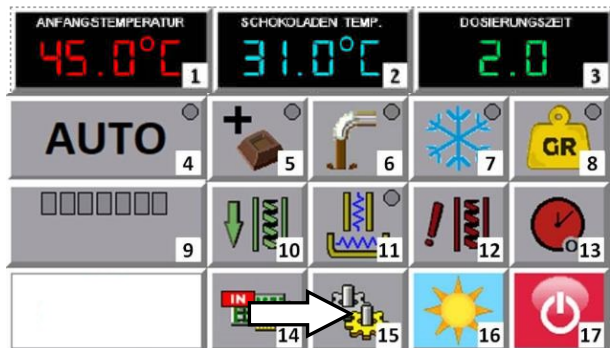
- Tanktemperatur: ähnlich der gewählten Schmelztemperatur.
- Temperatur der Schnecke: Während der Kühlung ist diese Temperatur viel niedriger als die Auslauftemperatur, da diese Sonde nicht die Schokolade, sondern nur das Kühlsystem berührt.
- Auslauftemperatur: Diese Sonde berührt direkt die Schokolade, die aus dem Auslass fließt.



Auf den folgenden Seiten der Liste können weitere Informationen angezeigt werden, z. B. die Komponenten, die gerade aktiv sind. Wenn eine Komponente aktiv ist, ist der entsprechende Punkt grün, die andere ist schwarz.



**Einstellungen**



Drücken Sie den Bedientknopf 15, um das Menü "EINSTELLUNGEN" aufzurufen



Hier gibt es drei Symbole:

- 1) Sprachen
- 2) Herstellerparameter
- 3) Speichern und Wiederherstellen der Einstellungen

**5.2 AUSSCHALTEN**

**MANUELLES AUSSCHALTEN**

Schalten Sie den Hauptschalter auf der Rückseite der Maschine aus. Diese Abschaltung kann durchgeführt werden, wenn:

- Es befindet sich keine Schokolade in der Maschine, z.B. nach einer kompletten Reinigung.
- Der Schneckenmotor war vorher nicht aktiviert und die Schokolade befand sich immer im Tank.

Andernfalls müssen Sie diese Anweisungen befolgen:

A) Während des automatischen Temperiervorgangs deaktivieren Sie Regler 4 „AUTO“ und aktivieren Sie Regler 6 „SCHOKOLADENZUGE“.

Während des halbautomatischen Temperiervorgangs deaktivieren Sie Regler 7 „KÜHLSYSTEM“ und lassen Sie Regler 6 „SCHOKOLADENZUGABE“ aktiv.

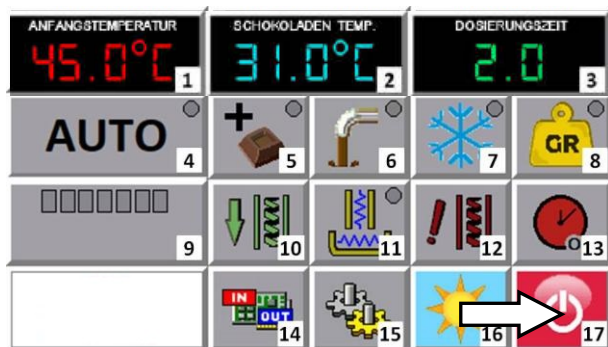
B) Warten Sie, bis die hellblaue Temperatur (Symbol 2) über 40 °C liegt.

C) Jetzt kann der Regler 6 „SCHOKOLADENZUGABE“ ausgeschaltet werden.

D) Drücken Sie die Taste 13 „UMGEKEHRTE SCHOKOLADE“ und warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist (30 Sekunden).

E) Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter auf der Rückseite des Geräts in der Nähe des Netzkabels aus.

**Automatische Abschaltung**



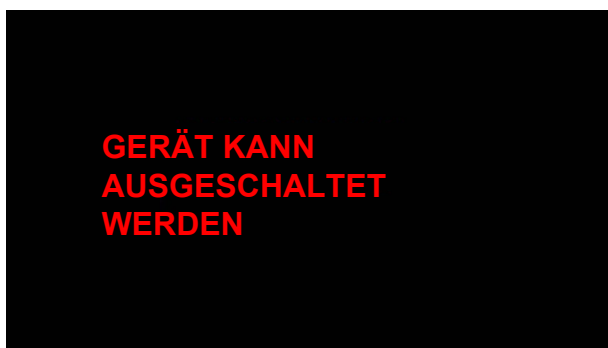
Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, während Regler 4 "AUTO" oder Regler 6 "SCHOKOLADE ZUFÜGEN" aktiviert ist, drücken Sie Regler 17.



Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf den Schieberegler in der rechten unteren Ecke. Andernfalls drücken Sie auf das Türsymbol auf der linken Seite, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



Die Maschine schaltet nicht sofort ab, da die temperierte Schokolade auf eine höhere Temperatur erhitzt werden muss. Dieser Vorgang dauert 20 Minuten. Das Display zeigt den Countdown an.



Das Display zeigt an, wann das Gerät mit dem Hauptschalter an der Rückseite des Geräts ausgeschaltet werden kann.

**5.3 UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORUNG**

Wird die Stromversorgung unterbrochen, bleibt die Maschine stehen. Sie muss dann manuell neu gestartet werden.

## 6 - REINIGUNG UND WARTUNG

### Hinweis



**Bei Wartungs-, Reparatur- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden**

Dieses Handbuch sollte vor der Durchführung von Wartungsarbeiten sorgfältig gelesen werden. Im Detail;

1. Nur qualifiziertes und geschultes Personal darf die Maschine bedienen, warten und reinigen.
2. Es dürfen nur Original-Ersatzteile eingebaut werden.
3. Die Unfallverhütungsvorschriften sind strikt einzuhalten (siehe Kapitel 4 und 6).
4. Das Gehäuse der Maschine ist regelmäßig zu reinigen
5. Bei Störungen sollte das Bedienpersonal sofort das Wartungspersonal informieren
6. Die Funktionsfähigkeit aller Sicherheitseinrichtungen ist regelmäßig zu überprüfen
7. Es ist verboten, die Sicherheitseinrichtungen zu demontieren
8. Es ist verboten, Feuerzeuge, Streichhölzer usw. als Beleuchtungssystem zu verwenden.
9. Die Nichtdurchführung regelmäßiger Funktionskontrollen der Sicherheitseinrichtungen und Wartungsarbeiten kann zu Schäden an der Maschine führen.
10. Unbefugtes Personal sollte sich nicht in der Nähe der Maschine aufhalten.

### **6.1 Laufende Funktionskontrolle der Sicherheitseinrichtungen**

Die Sicherheitsvorrichtungen an diesem Gerät sind so konzipiert, dass sie das Bedienungs- und Wartungspersonal vor Gefahren schützen.

Wie bei jedem elektronischen Gerät kann es zu Fehlfunktionen kommen.

Um dies zu vermeiden, muss das Gerät regelmäßig gewartet werden.

### **Inspektions- und Wartungslogbuch**

Es wird empfohlen, ein Inspektions- und Wartungsbuch für das STGIC11 zu erstellen und zu führen. In diesem Buch sollten die folgenden Punkte dokumentiert werden:

- Das Datum der einzelnen Funktionsprüfungen,
- der Name des Prüfers,
- das Ergebnis der Prüfung,
- Datum der Reparaturarbeiten
- Name des Monteurs
- Beschreibung von Art und Umfang der durchgeführten Reparaturarbeiten

### Mikroschalter

Aus Sicherheitsgründen muss das Rührwerk der Temperiermaschine während des Betriebs immer mit einem Schutzgitter abgedeckt sein. Wird das Gitter entfernt, stoppt die Maschine sofort oder kann nicht gestartet werden. Dieses Sicherheitssystem wird durch einen Mikroschalter am Rand des Behälters gesteuert, der einer regelmäßigen Funktionskontrolle unterzogen werden muss.



**Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit des Mikroschalters. Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Lieferanten oder den Hersteller.**

## **6.2 Wartung und Reinigung**

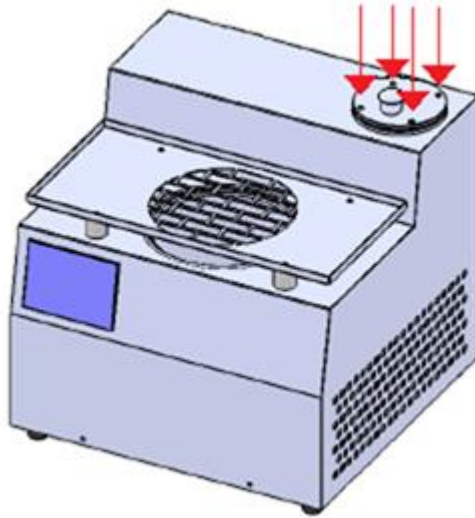
---

Das Gerät sollte wie folgt gereinigt werden: Am Ende jeder Schicht muss der Bediener - das Rührwerk des Tanks abschalten;

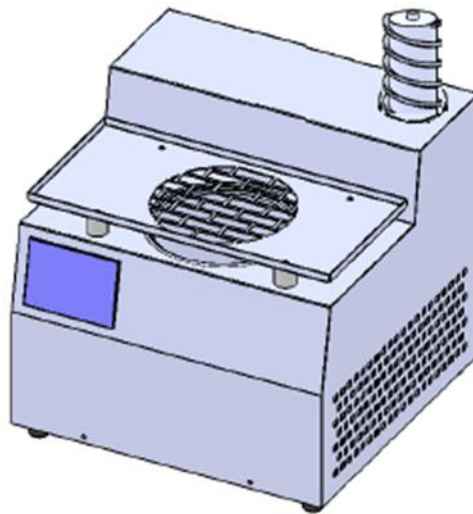
- Das Gitter oberhalb des Tanks abnehmen und reinigen. Die Maschine erst wieder zusammenbauen, wenn das Gitter vollständig getrocknet ist;
- Falls erforderlich, das Gehäuse der Maschine mit Küchenpapier reinigen.

Die Reinigungsarbeiten, die beim Wechsel der Masse, insbesondere von heller zu dunkler Schokolade und umgekehrt, erforderlich sind, werden auch durch die der Anleitung beigefügten Videos veranschaulicht. Gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Entfernen Sie die restliche Schokolade aus dem Tank und der Schnecke. Stellen Sie dazu einen Eimer unter den Auslass.
- 2) Deaktivieren Sie alle Bedienelemente im Hauptmenü auf dem Bildschirm.
- 3) Aktivieren Sie die Rückwärtsdrehung der Schnecke, damit die Schokolade von der Schnecke zurück in den Tank fließt.
- 4) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 5) Demontieren Sie das Rührwerk und reinigen Sie es.
- 6) Entfernen Sie den Ablassstopfen auf der Rückseite des Geräts und lassen Sie die restliche Schokolade ab.
- 7) Entfernen Sie die 4 Schrauben an der Abdeckung der Schnecke.



8) Ziehen Sie die Schnecke aus der Hülse und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.



8) Spülen Sie das gesamte System gründlich mit heißem Wasser aus.

9) Zum Reinigen des Rohrs zwischen dem Tank und der Schnecke eine lange Rundbürste verwenden und mit heißem Wasser abspülen.

10) Bevor Sie die Schnecke wieder einbauen, vergewissern Sie sich, dass alle Teile im Inneren der Maschine absolut trocken sind. Verwenden Sie ggf. einen Fön, um sie zu trocknen.

Die folgenden Betriebsstoffe, Reinigungs- und Pflegemittel dürfen nicht verwendet werden:

- Pressluft;
- Dampfstrahlgeräte;
- Reinigungsmittel, die Chlor, Bleichmittel, Salzsäure oder Entkalkungsmittel enthalten;
- Bürsten und Schleifscheiben;
- Reinigungsmittel mit Scheuerpulver;
- Benzin, Lösungsmittel oder brennbare und/oder ätzende Flüssigkeiten;
- Reinigungsmittel für Silber.

## 7 - ENTSORGUNG

Es ist verboten, das Gerät mit dem Hausmüll zu entsorgen.

### **Verpackung**

Mit "Recycling" gekennzeichnete Verpackungen sind recycelbar und sollten entsprechend entsorgt werden.

Vor der Entsorgung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es zusammen mit dem Stecker.

### **Ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts**

Das Gerät muss bei einem Zentrum für das Recycling elektronischer Geräte abgegeben werden. Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen wird Ihnen eine Sammelstelle benennen. Die EU-Richtlinie 2002/96/EG des Rates über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) besagt, dass das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)      [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)  
+49 2553 7220 0