

ggm gastro

INTERNATIONAL

STGIC11

Instructions d'utilisation



1 - INTRODUCTION	3
1.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	3
1.2 INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'UTILISATION DE LA MACHINE.....	4
1.3 INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ	4
2 - DESCRIPTION DE LA MACHINE DE TREMPE	5
2.1 DESCRIPTION ET UTILISATION.....	5
2.2 UTILISATION NON AUTORISÉE.....	6
2.3 DONNÉES TECHNIQUES.....	6
3 - SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS.....	7
3.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	7
3.2 ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ.....	7
3.3 RISQUES RÉSIDUELS.....	8
3.4 SYMBOLES.....	9
3.5 VÊTEMENTS DE PROTECTION.....	9
4 - TRANSPORT ET INSTALLATION	10
4.1 LEVAGE ET TRANSPORT.....	10
4.2 INSTALLATION.....	10
4.3 ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	11
4.3.1 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	11
5 - DÉMARRAGE ET UTILISATION DE LA MACHINE	11
5.1 MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT	12
5.2 ARRÊT	21
5.3 INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	22
6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
6.1 Contrôle fonctionnel permanent des équipements de sécurité.....	23
6.2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	24
7 - ÉLIMINATION.....	26

1 - INTRODUCTION

IMPORTANT



Avant d'allumer la machine de thermorégulation pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et suivre les instructions. En cas de doute, contactez le service clientèle.

1.1 Informations générales

Ce manuel décrit la machine à dissoudre, tempérer et portionner le chocolat **STGIC11**. Il répond notamment aux questions suivantes :

- Quelles sont les fonctions de l'appareil ?
- Comment l'appareil doit-il être utilisé ?
- Quels sont les travaux d'entretien et de nettoyage à effectuer ?

Si vous perdez ce manuel ou s'il devient inutilisable, nous nous ferons un plaisir de vous en envoyer un nouvel exemplaire.



Note:

Ce manuel doit toujours être conservé à proximité de la machine et doit être accessible au personnel d'exploitation à tout moment.

1.2 Informations générales sur l'utilisation de la machine

Ce manuel fournit une vue d'ensemble de la technologie et du fonctionnement de la machine.



Note:
Lisez le manuel avant d'utiliser l'appareil pour la première fois



Note:
Si la machine est modifiée par un tiers, tous les droits à la garantie et à la responsabilité à l'égard du fabricant sont annulés.

1.3 Informations générales sur la sécurité

- ⌚ Veillez à ce que la machine ne soit utilisée que par du personnel qualifié.
 - ⌚ Ne pas mettre la machine en marche pendant les opérations de nettoyage et d'entretien.
 - ⌚ Avant de mettre la machine en marche, vérifiez toujours qu'elle est en état de fonctionner en toute sécurité.
 - ⌚ Avant chaque mise en service, vérifiez que tous les dispositifs de sécurité sont installés et fonctionnels.
 - ⌚ Le personnel opérateur doit toujours porter des vêtements de protection.

2 - DESCRIPTION DE LA MACHINE DE TREMPE

2.1 Description et utilisation

Le STGIC11, d'une capacité de 11 kg, est un appareil de table pour fondre, tempérer et portionner le chocolat.

Tous les composants en contact avec le chocolat sont en acier inoxydable AISI 304.



La STGIC11 est une machine à tempérer le chocolat fonctionnant en continu. Sa technologie sophistiquée garantit un tempérage optimal du chocolat.

La machine est équipée d'un écran tactile et de capteurs modernes. Cela permet de définir et de contrôler une technologie de traitement optimisée pour chaque matière première.

Associée à la structure de la vis sans fin en acier inoxydable, cette technologie garantit une production maximale de cristaux de chocolat bêta.

L'appareil dispose d'un réservoir chauffé d'une capacité de 11 kg. Le chocolat est fondu et décristallisé dans cette cuve. La cristallisation s'effectue ensuite au moyen de la vis sans fin et du refroidissement précis du chocolat, commandé par un capteur, jusqu'à la température de tempérage souhaitée.

Le STGIC11 est équipé d'une pédale de dosage électronique qui permet de doser le chocolat tempéré avec précision en termes de temps et de poids.

2.2 Utilisation non autorisée

La machine est conçue pour faire fondre, tempérer et, le cas échéant, portionner le chocolat. Toute autre utilisation de la machine est interdite.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des modifications techniques et/ou toute autre utilisation de la machine.

En particulier, il est interdit d'utiliser la tempéreuse comme suit :

- avec une énergie électrique autre que 220/240 volts,
- avec des dispositifs de sécurité défectueux,
- avec des dispositifs de sécurité manipulés (modifiés)
- avec des composants mal installés,
- avec du chocolat qui n'est pas encore partiellement fondu,
- si des travaux d'entretien n'ont pas été effectués
- si des produits de nettoyage corrosifs ou nocifs ont été utilisés,
- si de l'humidité s'est formée dans le boîtier de la machine,
- à des fins autres que la fonte, le tempérage et le portionnement du chocolat,
- pour mélanger des substances dangereuses au chocolat,
- lors de travaux d'entretien en cours ou non terminés,
- en cas d'endommagement du boîtier ou des composants.

2.3 Données techniques

Données techniques		
Raccordement électrique	V	220
Puissance	kW	1.75
Dimensions	mm	L 550 x P 500 x H 720
Poids	Kg	63
Liquide de refroidissement		R134a, kg 0.34
Capacité du réservoir	Kg (Chocolat)	11
Volume	dB(A)	61,8

3 - SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS

3.1 Informations générales

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le personnel doit lire le présent manuel d'utilisation.

Le chapitre 3.1 décrit les dangers qui peuvent survenir pour le personnel opérateur en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.

Le chapitre 3.2 indique les règles de sécurité à respecter.

Toutes les personnes responsables et le personnel d'exploitation doivent respecter les points suivants :

- Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Les travaux avec et sur la machine ne peuvent être effectués que par du personnel autorisé.
- Les utilisateurs doivent connaître les équipements de sécurité et les consignes de sécurité de l'appareil.
- L'emplacement de l'appareil doit être librement accessible, propre et bien éclairé.
- Entretenez les systèmes de sécurité et vérifiez leur fonctionnement à intervalles réguliers.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine et des produits de nettoyage et d'exploitation agréés.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne pas porter de bijoux ni de vêtements de travail trop serrés.

3.2 Équipement de sécurité

La machine est équipée des dispositifs de sécurité suivants, entre autres :

A. Microrupteurs empêchant la mise en service de la machine lorsque des éléments du boîtier ont été retirés.

B. Éléments du boîtier installés de façon permanente pour protéger les systèmes mécaniques et électriques.







Si les dispositifs de sécurité sont exposés à des températures plus élevées, il peut en résulter des risques pour le personnel d'exploitation.

3.3 Risques résiduels

Nous avons conçu et construit cette machine de manière à exclure tous les risques imaginables pour le personnel d'exploitation et les dommages à la machine.
Nous attirons toutefois l'attention sur le fait qu'une erreur humaine imprévisible peut entraîner des accidents ou des dommages à la machine.

Sources de danger	Dangers et risques possibles	Conséquences possibles	Mesures préventives
pour le personnel d'exploitation			
Remplissage du réservoir	Contact avec les parties rotatives de la machine	Risque de blessure	Porter des vêtements de protection ajustés
Rester dans la zone de travail des machines	Déconnexion/ endommagement du câble d'alimentation électrique	Court-circuit	Ne pas poser le câble d'alimentation sur le sol, mais dans un conduit de câbles par le haut.
pour le personnel d'entretien			
Câbles électriques	Risques liés à des lignes électriques mal fixées,	Choc électrique/ court-circuit	Couper l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation.

3.4 Symboles

Pictogrammes	Signification	Localisation de la notice
	Ne pas retirer les équipements de protection	Sur le boîtier de la machine
	Risque de trébuchement	Sur le boîtier de la machine
	Surfaces chaudes	Sur le boîtier de la machine
	Attention - électricité	Sur le boîtier de la machine



Les panneaux d'avertissement et les pictogrammes doivent toujours être visibles et ne doivent pas être enlevés ou endommagés.

3.5 Vêtements de protection

Tout le personnel impliqué dans le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de la machine doit porter des vêtements de protection, et pas seulement pour des raisons d'hygiène. Le choix d'un vêtement approprié peut également minimiser le risque d'accident pour le personnel. Le personnel chargé de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien doit respecter les mesures de protection suivantes :

- | | |
|---------|---|
| - Corps | Vêtements serrés en fonctionnement normal |
| - Mains | Gants de protection pour les travaux d'entretien |
| - Pieds | Chaussures de travail avec embouts en acier pour le transport de la machine |

4 - TRANSPORT ET INSTALLATION

Le STGIC11 est livré presque entièrement assemblé et prêt à fonctionner depuis l'usine du fabricant.

4.1 Levage et transport

La machine doit être transportée avec précaution. Elle ne doit pas être endommagée. En raison de son poids de 63 kg, il est recommandé de transporter l'appareil à l'aide d'un élévateur mécanique. Il convient d'être particulièrement prudent lorsque l'on pose l'appareil. Il ne doit pas heurter violemment le sol ou une table.

4.2 Installation de l'appareil

Cette machine est livrée prête à l'emploi. Pratiquement aucun travail d'installation n'est nécessaire. Pour minimiser l'emballage, le tuyau d'élévation est inclus. Il doit être monté et vissé. Aucun autre travail de montage n'est nécessaire.

Les machines doivent être installées en un seul endroit

- dont la surface (sol et plateau) est antidérapante et
- suffisamment éclairé (au moins 500 lux) et facilement accessible.
- Il doit y avoir une distance de sécurité suffisante par rapport aux autres équipements en fonctionnement.



L'emplacement des machines doit être conçu sur le plan statique de manière à pouvoir absorber le poids et les forces dynamiques de la machine.



Installez la machine dans un endroit propre et bien éclairé !



Installer la machine de manière à ce que le personnel puisse effectuer tous les travaux d'exploitation dans une position ergonomique favorable.

4.3 Alimentation électrique

4.3.1 Raccordement électrique

L'alimentation électrique doit être conforme aux règles de sécurité. La section du câble d'alimentation et les fusibles doivent être dimensionnés de manière à ce que la machine soit alimentée en énergie électrique suffisante :

220 Volt 50 Hz

1,1 kW

Toutes les données se trouvent dans le schéma de circuit joint.

Le système électrique des machines est conforme à la norme EN 60204-1.

Protection contre les dommages dus à la surtension

La machine est protégée contre les dommages dus à la surtension par l'installation d'un disjoncteur automatique.

Disjoncteur à courant résiduel

Nous recommandons que l'alimentation électrique de l'appareil soit protégée par un disjoncteur différentiel.

Conducteur de protection

L'installation électrique de l'opérateur de l'installation doit être équipée d'un conducteur de protection.



L'appareil ne peut être mis en service que si le branchement électrique est équipé d'un conducteur de protection.

5 - DÉMARRAGE ET UTILISATION DE LA MACHINE

Chaque machine est soumise à un test de fonctionnement avec du chocolat dans l'usine de fabrication avant d'être livrée. C'est la seule façon de garantir qu'une machine entièrement fonctionnelle quitte l'usine. Par conséquent, des traces de chocolat peuvent subsister à l'intérieur de la machine malgré un nettoyage approfondi.



Note importante :



Le chocolat peut s'être solidifié à l'intérieur de la machine lors d'une interruption de fonctionnement. Dans ce cas, le programme de dégivrage doit d'abord être activé et exécuté pour des raisons de sécurité. (voir page 18). Vous pouvez ensuite continuer comme décrit ci-dessous :

5.1 MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT

Mesures avant la mise en service :

- ⌚ Placez l'appareil sur une surface horizontale, sèche et plane.
- ⌚ Vérifier que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent.



N'apportez aucune modification technique au système sans l'accord du fabricant.

Remplir le réservoir de chocolat :

Placez au moins 4 kg de rouleaux de chocolat dans la cuve.

ATTENTION : Tous les types de chocolat ne conviennent pas. Nos machines sont testées avec des callets de chocolat dont le niveau de liquidité est de 4 sur une échelle de 1 à 5. Nous recommandons le niveau 4 ou le niveau 3. Le niveau de liquidité est généralement indiqué sur l'emballage du chocolat lui-même.

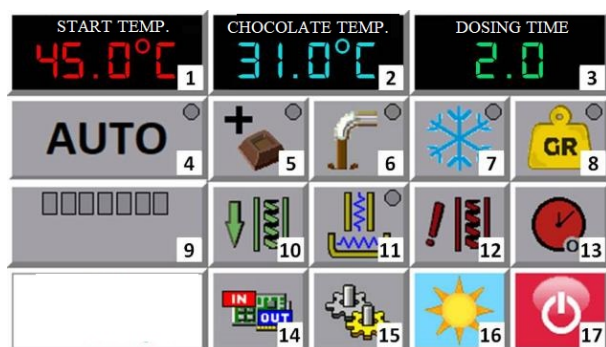
Une fois que cette quantité a fondu, vous pouvez remplir complètement le réservoir. Les granulés et les blocs se dissolvent plus rapidement lorsqu'ils entrent en contact avec le chocolat fondu. Cela évite d'endommager l'agitateur de la cuve.

Mettez l'appareil en marche. L'interrupteur est situé à l'arrière de la machine, près du câble d'alimentation. Le menu suivant s'affiche à l'écran (les chiffres noirs de 1 à 17 sur fond blanc ne sont pas affichés) :



- 1) TEMPERATURE DE FUSION : Vous pouvez régler ici la température à laquelle vous souhaitez faire fondre (décristalliser) le chocolat. La température réglée est toujours affichée.
- 2) TEMPÉRATURE DE TEMPÉRATION : Permet de régler la température à laquelle vous souhaitez tempérer le chocolat. La température mesurée par la sonde de la buse est affichée.
- 3) RÉGLAGE DU DOSAGE : Permet de régler la durée et le nombre de cycles de dosage.
- 4) AUTO : contrôle automatique de la température.
- 5) ADDITION DE CHOCOLAT : utile lorsqu'une grande quantité de flocons de chocolat doit être ajoutée pendant le tempérage.
- 6) ÉCOULEMENT DU CHOCOLAT : Permet au chocolat de s'écouler de la buse. Il fonctionne avec l'unité de contrôle 7 pour le processus de tempérage semi-automatique.
- 7) SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT : active l'unité de refroidissement. Il fonctionne avec l'unité de contrôle 6 pour le processus de tempérage semi-automatique.
- 8) DOSAGE : Active les cycles de dosage automatique.
- 9) COMPTE À rebours : affiche le temps restant pour les différentes fonctions.
- 10) RÉVERSE DE LA VIS : La vis tourne en arrière pour vider la buse et le convoyeur à vis.
- 11) ÉLÉMENTS CHAUFFANTS : Active l'élément chauffant de la cuve et l'élément chauffant de la vis sans fin sans activer les moteurs.
- 12) DÉVERROUILLAGE DE LA VIS : permet de déverrouiller la vis sans fin en cas d'obstruction.
- 13) BY-PASS DE LA MINUTERIE : Les moteurs commencent à fonctionner immédiatement pendant le processus de trempage sans attendre la temporisation.
- 14) IN / OUT TEST : ouvre une autre page montrant les composants qui fonctionnent et les problèmes qui se posent.
- 15) REGLAGES : Ouvre une autre page pour le réglage des paramètres, de la langue, des programmes, etc.
- 16) STANDBY : Maintient le chocolat fondu pendant que les moteurs sont désactivés.
- 17) OFF : permet d'éteindre correctement l'appareil.

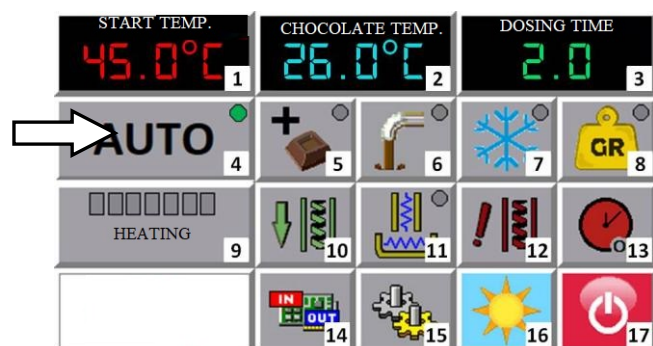
Réglage des températures



Appuyez sur (1) « TEMPÉRATURE DE DÉMARRAGE » pour régler la température à laquelle le chocolat doit être fondu (décristallisé) dans la cuve. Appuyez sur la touche « Enter » pour confirmer.

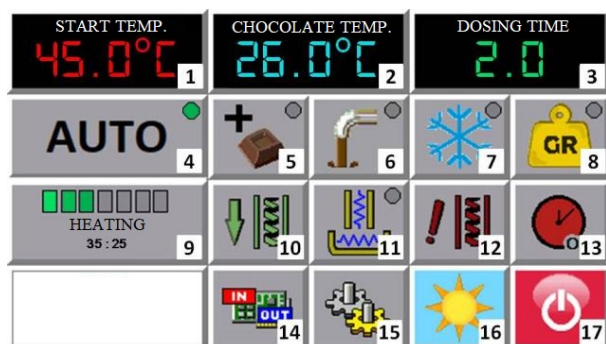
Nous recommandons de faire fondre le chocolat à une température comprise entre 44 et 48°C. Appuyez sur (2) « TEMP. CHOCOLAT » pour régler la température finale du chocolat tempéré (pas en dessous de 29°C, sauf 0). Appuyez sur la touche « Enter » pour confirmer. Il est conseillé de tempérer le chocolat à une température comprise entre 30 et 32°C. Si « TEMP. CHOCOLAT » est à 0, la vis sans fin ne tournera pas. Cette fonction peut être utile pour le nettoyage.

Contrôle automatique de la température



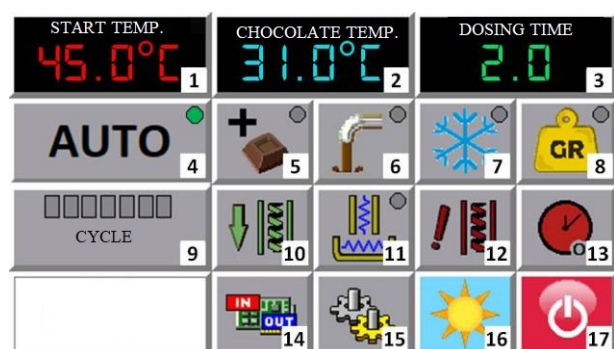
Appuyez sur (4) « AUTO » et attendez le signal sonore qui vous informe que le chocolat est tempéré. Le symbole clignote pendant ce processus. Il deviendra définitivement vert à la fin du processus. Le chocolat est alors prêt à être utilisé.

Voici les étapes du processus automatique

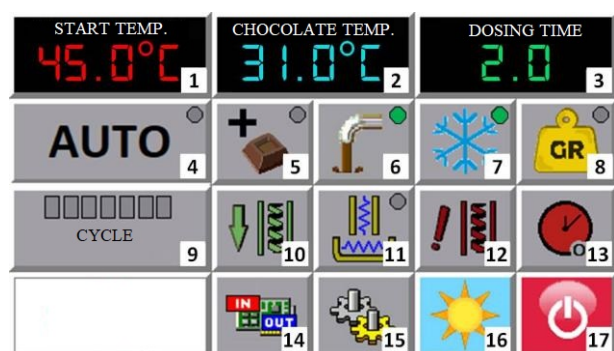
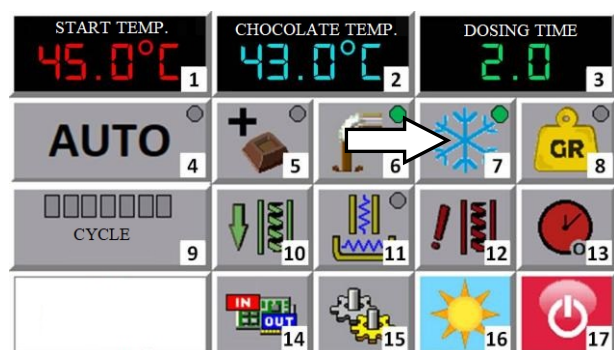
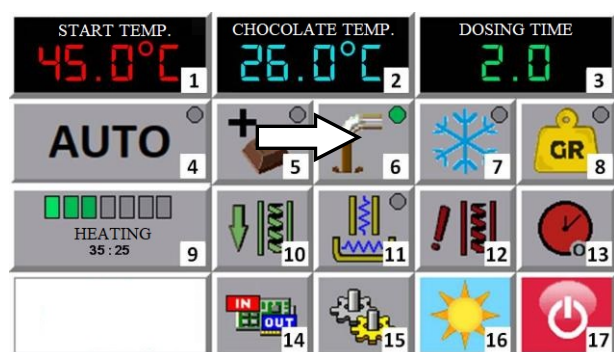


- 1) Le compte à rebours commence lorsque les éléments chauffants ont atteint la température sélectionnée (max. 2 minutes). L'icône 9 indique le compte à rebours.
- 2) Après 15 minutes, l'agitateur commence à tourner.

ATTENTION : L'agitateur ne tourne que lorsque la grille de sécurité est dans la bonne position, car un aimant arrête le moteur si la grille est retirée ou se trouve dans la mauvaise position.



Contrôle semi-automatique de la température



1) Après environ 50 minutes, le compte à rebours est terminé, la vis sans fin commence à tourner et le chocolat s'écoule de la buse.

2) Le processus de refroidissement commence lorsque le symbole 2 indique une température inférieure de 2°C au symbole 1.

3) Lorsque le processus de tempérage est terminé, vous en êtes informé par un signal sonore.

Pour mettre fin au processus de régulation automatique de la température, appuyez sur la touche « AUTO » 4 pendant quelques secondes. Il n'est pas possible d'activer les commandes 6, 7 et 11 avant d'avoir désactivé « AUTO ». Appuyez sur la touche 6 « ADD CHOCOLATE », qui commence à clignoter. Le compte à rebours commence lorsque les éléments chauffants ont atteint la température sélectionnée (max. 2 minutes). L'icône 9 indique le compte à rebours. Après 15 minutes, l'agitateur commence à tourner. Après environ 50 minutes, le compte à rebours est terminé, la vis sans fin commence à tourner et le chocolat s'écoule par la sortie. Le symbole 6 cesse de clignoter et devient enfin vert. **ATTENTION : L'agitateur ne tourne que lorsque la grille de sécurité est dans la bonne position.**

Si le symbole 2 indique une température similaire au symbole 1 ou une température que vous considérez comme idéale pour démarrer le processus de refroidissement, appuyez sur le bouton 7 pour activer le compresseur.

Un signal sonore retentit lorsque le chocolat est tempéré. Le symbole 2 indique maintenant une température similaire à celle réglée précédemment pour le chocolat tempéré final.

Le symbole 6 cesse de clignoter et devient vert fixe.

Appuyez sur la touche « ADD CHOCOLATE » pendant quelques secondes pour terminer le processus de tempérage semi-automatique. Il n'est pas possible d'activer les commandes 4 et 11 avant que la commande 6 ne soit désactivée.

Remplissage de chocolat pendant le tempérage

Si vous souhaitez ajouter du chocolat pendant que le chocolat est tempéré (tant pendant le processus automatique que semi-automatique), vous avez les options suivantes :

Option 1

L'ajout de pastilles de chocolat sans interrompre le processus de tempérage n'est possible que si le bol est rempli à au moins 50 % de chocolat et si l'on ne verse pas plus de 1 kg de pastilles de chocolat en même temps.

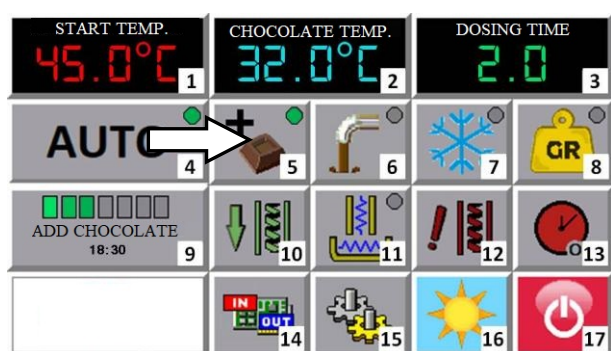
Option 2

Faire fondre le chocolat séparément (fondeur, micro-ondes, bain-marie, etc.). De cette façon, vous pouvez verser le chocolat dans le bol et continuer à travailler sans interrompre le processus.

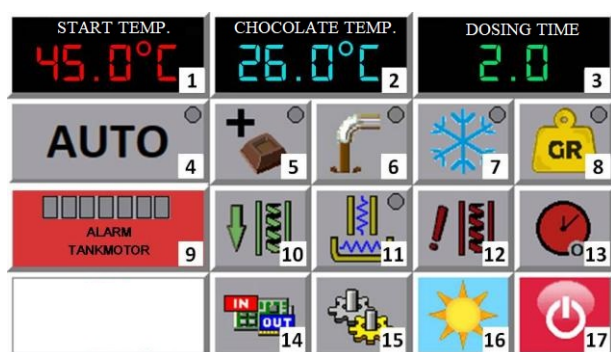
Option 3

Si vous souhaitez ajouter plus de 1 kg de cacao et/ou moins de 50% de la capacité du bol, appuyez sur la touche 5 et ajoutez le chocolat. Cette opération peut être effectuée pendant le processus de tempérage automatique (commande 4) et semi-automatique (commande 6). Le chocolat s'arrêtera de tourner pendant 35 minutes, le temps que la machine fasse fondre le chocolat ajouté. L'icône 9 indique le compte à rebours. Le chocolat s'écoule à nouveau de la buse et l'icône 5 devient automatiquement grise. Il est maintenant possible de continuer à travailler comme d'habitude.

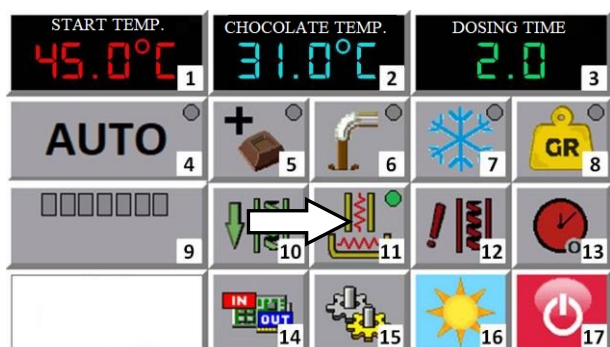
Tant pendant le processus de tempérage automatique que pendant le processus semi-automatique, l'icône 9 affiche cette alarme si le chocolat dans le bol n'est pas suffisamment fondu lorsque le moteur de l'agitateur commence à fonctionner. Vous devez alors appuyer sur le symbole 9 et appuyer à nouveau sur la commande 4 « AUTO » ou sur la commande 6 « AJOUTER DU CHOCOLAT ». De cette manière, la machine fait fondre le chocolat pendant 15 minutes avant que le moteur de l'agitateur ne soit à nouveau activé.



Protection du moteur de l'agitateur



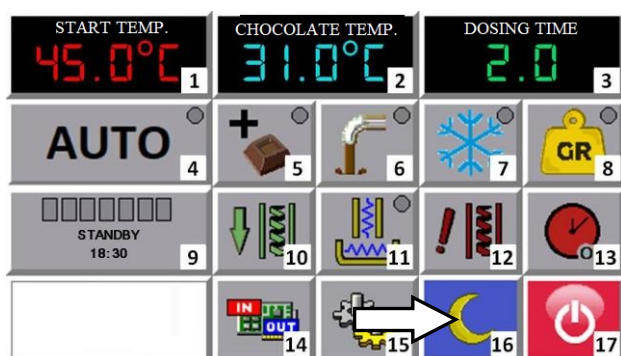
Chauffage



Appuyez sur la touche 11 pour activer les éléments chauffants et désactiver les moteurs. Appuyez à nouveau sur la touche 11 pendant quelques secondes pour désactiver ce mode.

Il n'est pas possible d'activer les commandes 4 ou 6 avant que la commande 11 n'ait été désactivée. Appuyez sur la commande 16 pour activer le « MODE VEILLE ». L'icône 16 change et affiche maintenant la lune au lieu du soleil. Si la commande 4 « AUTO » ou la commande 6 « ADD CHOCOLATE » est verte, le chocolat continue de couler pendant 20 minutes. L'icône 9 indique le compte à rebours. Lorsque le compte à rebours est terminé, la vis sans fin recule pendant quelques secondes, puis l'écran et le moteur s'éteignent. Seuls les éléments chauffants continuent à fonctionner pour maintenir la température du chocolat, mais aussi pour minimiser la consommation d'énergie lorsque la machine ne fonctionne pas.

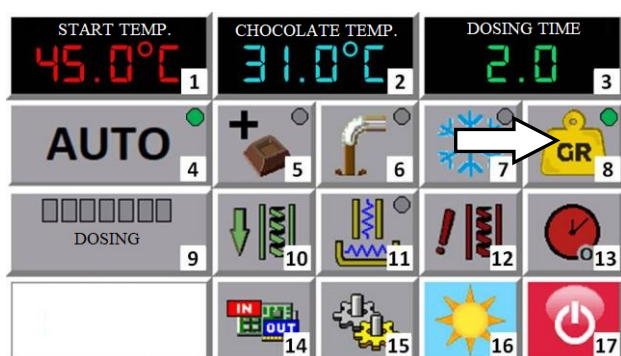
En attente



Touchez l'écran pour le remettre en marche. Appuyez sur le bouton 16, le symbole montre le soleil au lieu de la lune. Il est maintenant possible de reprendre le travail. Lorsque le flux de chocolat est en cours, il peut être dosé.

Le dosage peut être effectué à l'aide de la pédale de commande :

Dosage



- Appuyer sur la pédale de commande pour arrêter temporairement le flux afin que l'utilisateur ait le temps de placer le moule.
- Appuyer à nouveau sur la pédale pour arrêter l'écoulement et retirer le moule rempli.

Dans le cas contraire, le dosage automatique est possible.

Appuyez sur la touche 8 puis sur la touche 3. La page suivante apparaît sur l'écran.

SETTING THE DOSER

DELAY TIME	1.0
DOSING TIME	2.0
PAUSE TIME	3.0
NUMBER OF CYCLES	5



Vous pouvez régler les paramètres suivants en appuyant sur les chiffres bleu clair sur fond noir :

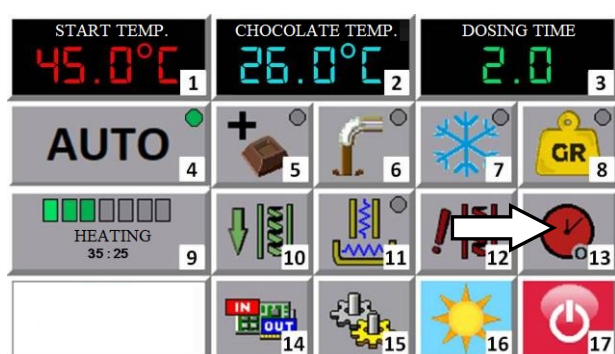
Temps de retard : La durée (en secondes) de la pause avant le premier cycle. Le chocolat ne fonctionne pas pendant ce temps.

Temps de dosage : La durée (en secondes) de l'injection lors de chaque cycle.

Temps de pause : La durée (en secondes) de la pause entre deux cycles.

Nombre de cycles : Nombre total de cycles. Retournez à la page principale et appuyez sur la pédale de commande pour démarrer le premier cycle. Ou appuyez à nouveau sur la touche 8 pour mettre fin au mode de dosage automatique. Cette option est utile si la machine a été éteinte pendant quelques minutes et que le chocolat est encore fondu. Comme d'habitude, appuyez sur la touche 4 « AUTO » ou sur la touche 6 « ADD CHOCOLATE », puis appuyez sur la touche 13 pendant quelques secondes jusqu'à ce que le compte à rebours soit remis à zéro.

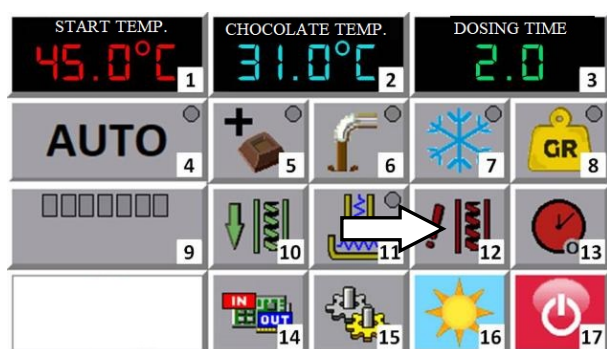
Minuterie By-Pass / Horloge rouge

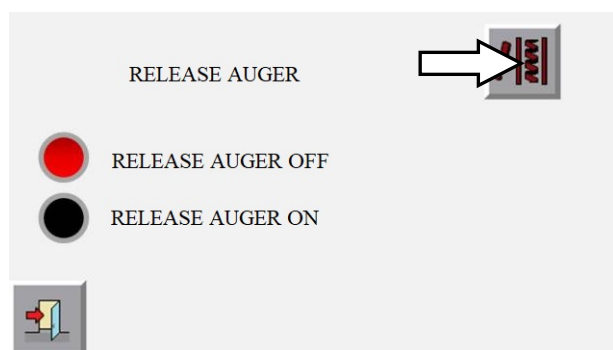


De cette manière, vous pouvez immédiatement activer les moteurs et reprendre le travail. Cette option est utile si l'arrêt n'a pas été effectué correctement, par exemple si l'interrupteur principal a été coupé pendant que le chocolat s'écoulait de la sortie ou en cas de coupure de courant.

Cette option est également utile si le chocolat ne s'écoule pas de la buse, même si vous avez suivi la procédure correcte.

Libération de la tarière





Appuyez sur le bouton 12. Cela ne fonctionne que si les touches 4

« AUTO », 6 "ADD CHOCOLATE" et 11 "HEATING MENU" sont désactivées.

Appuyez sur la touche « AUGER RELEASE » dans le coin supérieur droit de la page suivante ou appuyez sur le symbole de la porte dans le coin inférieur gauche pour revenir à la page principale. Lorsque vous appuyez sur

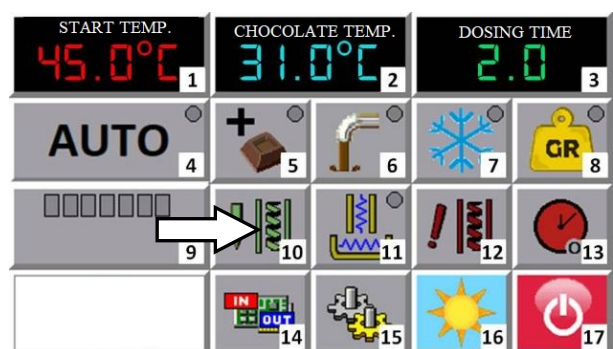
« LIBÉRATION DE LA VIS SANS FIN » :

- VIGUEUR DE DÉCHARGE ARRÊT devient grise
 - La tarière de déclenchement s'allume en vert.
- Attendez la fin du compte à rebours (30 minutes).

ATTENTION : Lorsque le processus est terminé, la tarière de libération activée devient noire et la tarière de libération désactivée devient rouge.

Si vous cliquez sur le symbole de la porte avant la fin du compte à rebours, le processus est annulé. Appuyez sur le bouton 10 « REVERSE » et la tarière tournera en arrière pendant 30 secondes. Cette fonction est utile lors du nettoyage et à chaque fois que la sortie doit être vidée.

Auger backwards

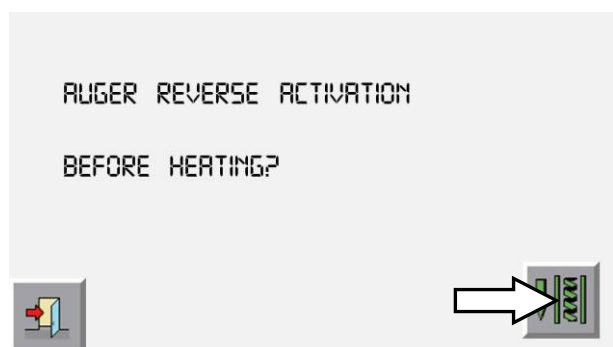


La commande 10 ne peut être activée que si les commandes 4, 6 et 11 sont désactivées.

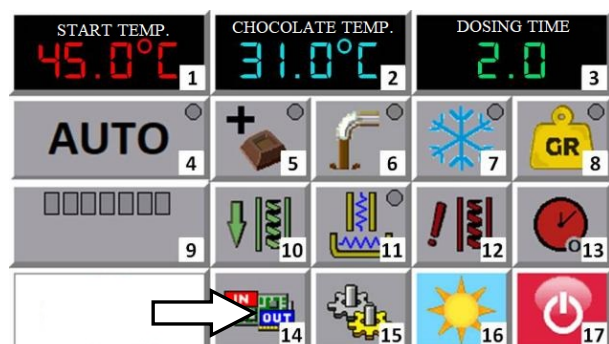
N'activez l'inversion de la vis sans fin que lorsque le chocolat a fondu ou que la machine n'a plus de chocolat.

Si la vis sans fin n'a pas fonctionné depuis que vous l'avez mise en marche, une confirmation vous sera demandée.

Pour confirmer, appuyez sur l'icône de droite ou sur l'icône de gauche pour revenir à la page principale.



Test d'entrée/sortie

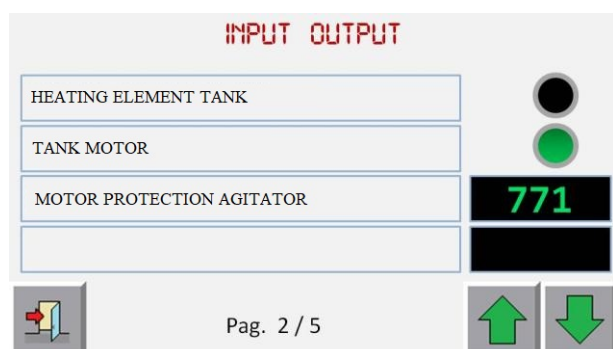


Appuyez sur la touche 14 pour afficher la liste dans laquelle vous pouvez vérifier l'état des composants.



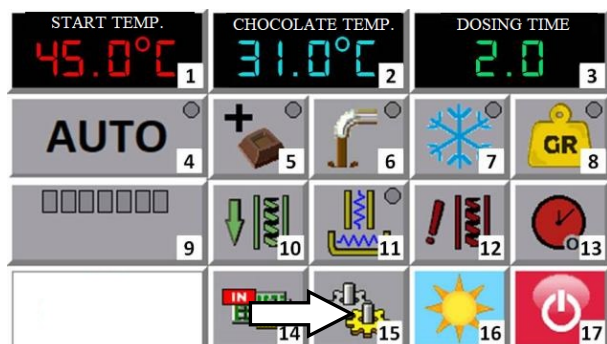
Il y a cinq pages. Dans la première, il est possible de voir les températures :

- Température du réservoir : similaire à la température de fusion sélectionnée.
- Température de la vis sans fin : Pendant le refroidissement, cette température est beaucoup plus basse que la température de sortie, car cette sonde ne touche pas le chocolat, mais seulement le système de refroidissement.
- Température de sortie : Cette sonde touche directement le chocolat qui sort de la sortie.



D'autres informations peuvent être affichées sur les pages suivantes de la liste, par exemple les composants qui sont actifs à ce moment-là. Si un composant est actif, le point correspondant est vert, l'autre est noir.

Paramètres



Appuyer sur le bouton de commande 15 pour accéder au menu « SETTINGS ».



Il y a trois symboles ici :

- 1) Langues
- 2) Paramètres du fabricant
- 3) Sauvegarde et restauration des réglages

5.2 ARRÊT DE L'INTERRUPTEUR

ARRÊT MANUEL

Couper l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine. Cet arrêt peut être effectué si :

- Il n'y a pas de chocolat dans la machine, par exemple après un nettoyage complet.
- Le moteur de la vis sans fin n'a pas été activé auparavant et le chocolat se trouvait toujours dans le réservoir.

Dans le cas contraire, vous devez suivre ces instructions :

- A) Pendant le processus de tempérage automatique, désactivez la commande 4 « AUTO » et activez la commande 6 « ADD CHOCOLATE ».
- Pendant le processus de tempérage semi-automatique, désactivez la commande 7 « COOLING SYSTEM » et maintenez la commande 6 « CHOCOLATE ADDITION » active.
- B) Attendre que la température bleu clair (symbole 2) soit supérieure à 40 °C.
- C) Il est maintenant possible de désactiver la commande 6 « ADDITION CHOCOLAT ».
- D) Appuyer sur la touche 13 « CHOCOLAT INVERSE » et attendre la fin du processus (30 secondes).
- E) Eteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine, près du câble d'alimentation.

Arrêt automatique



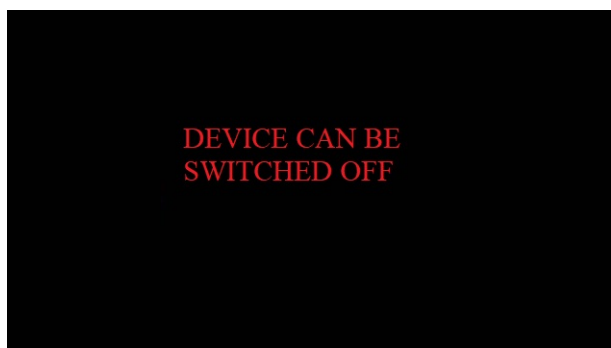
Si vous voulez éteindre la machine pendant que la commande 4 « AUTO » ou la commande 6 « ADD CHOCOLATE » est activée, appuyez sur la commande 17.



Appuyez à nouveau sur le curseur dans le coin inférieur droit pour confirmer. Sinon, appuyez sur le symbole de la porte sur le côté gauche pour revenir au menu principal.



La machine ne s'arrête pas immédiatement car le chocolat tempéré doit être chauffé à une température plus élevée. Le processus dure 20 minutes. L'écran affiche le compte à rebours.



L'écran indique quand il est possible d'éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de la machine.

5.3 INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si l'alimentation électrique est interrompue, la machine s'arrête. Elle doit alors être redémarrée manuellement.

6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note



L'appareil doit être éteint et débranché de l'alimentation électrique pendant les travaux d'entretien, de réparation et de nettoyage.

Il convient de lire attentivement ce manuel avant d'effectuer toute opération d'entretien. En détail ;

1. Seul un personnel qualifié et formé peut utiliser, entretenir et nettoyer la machine.
2. Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être montées.
3. Les règles de prévention des accidents doivent être strictement respectées (voir chapitres 4 et 6).
4. Le boîtier de la machine doit être nettoyé régulièrement
5. En cas de dysfonctionnement, le personnel d'exploitation doit informer immédiatement le personnel d'entretien.
6. Le fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité doit être vérifié régulièrement.
7. Il est interdit de démonter les dispositifs de sécurité
8. Il est interdit d'utiliser des briquets, des allumettes, etc. comme système d'éclairage.
9. L'absence de contrôles fonctionnels réguliers des systèmes de sécurité et de travaux d'entretien peut endommager la machine.
10. Le personnel non autorisé ne doit pas se trouver à proximité de la machine.

6.1 Contrôle fonctionnel permanent des équipements de sécurité

Les dispositifs de sécurité de cette machine sont conçus pour protéger le personnel d'exploitation et d'entretien contre les risques.

Comme pour tout appareil électronique, des dysfonctionnements peuvent survenir. Pour éviter cela, l'appareil doit être entretenu régulièrement.

Registre d'inspection et d'entretien

Il est recommandé de créer et de conserver un carnet d'inspection et d'entretien pour le STGIC11. Les éléments suivants doivent être consignés dans ce carnet :

- La date de chaque test fonctionnel,
- Le nom du testeur,
- Le résultat de l'essai,
- La date des travaux de réparation
- Le nom de l'installateur
- Description du type et de l'étendue des travaux de réparation effectués

Microrupteur

Pour des raisons de sécurité, l'agitateur de la machine de thermorégulation doit toujours être recouvert d'une grille de protection pendant son fonctionnement. Si la grille est enlevée, la machine s'arrête immédiatement ou ne peut pas être démarrée. Ce système de sécurité est commandé par un micro-interrupteur situé sur le bord du récipient, dont le fonctionnement doit être régulièrement vérifié.



Vérifier périodiquement le bon fonctionnement du micro-interrupteur. En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter immédiatement votre fournisseur ou le fabricant.

6.2 Entretien et nettoyage

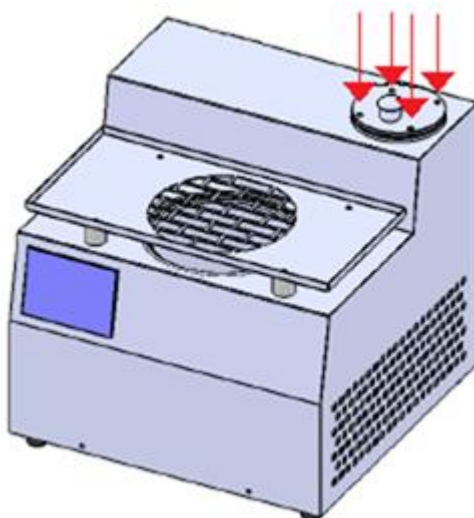
L'appareil doit être nettoyé comme suit :

A la fin de chaque période de travail, l'opérateur doit

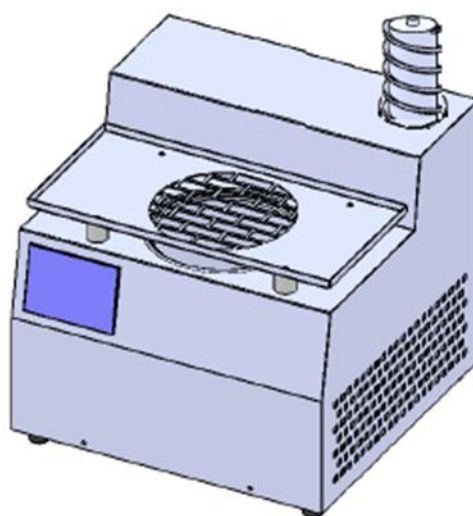
- Arrêtez l'agitateur du réservoir ;
- Retirez et nettoyez la grille située au-dessus du réservoir. Ne la remontez pas avant qu'elle ne soit complètement sèche ;
- Si nécessaire, nettoyez le boîtier de la machine avec du papier absorbant.

Le travail de nettoyage nécessaire lors du changement de masse, notamment du chocolat clair au chocolat noir et vice versa, est également illustré par les vidéos jointes au manuel. Procédez comme suit :

- 1) Retirer le reste du chocolat du réservoir et de la vis sans fin. Pour ce faire, placez un seau sous la sortie.
- 2) Désactivez tous les éléments de contrôle dans le menu principal sur l'écran.
- 3) Activez la rotation inverse de la vis sans fin pour que le chocolat retourne de la vis sans fin dans le réservoir.
- 4) Débranchez la prise de courant.
- 5) Démontez l'agitateur et le nettoyez.
- 6) Retirez le bouchon de vidange situé à l'arrière de la machine et videz le chocolat restant.
- 7) Retirez les 4 vis du couvercle de la vis sans fin.



8) Retirez la vis sans fin du manchon et nettoyez-la à l'eau chaude.



8) Rincez soigneusement l'ensemble du système à l'eau chaude.

9) Pour nettoyer le tuyau entre le réservoir et la vis sans fin, utilisez une longue brosse ronde et rincez à l'eau chaude.

10) Avant de réinstaller la vis sans fin, assurez-vous que tous les composants à l'intérieur de la machine sont parfaitement secs. Si nécessaire, utilisez un sèche-cheveux pour les sécher.

Les matériaux d'exploitation, les produits de nettoyage et d'entretien suivants ne doivent pas être utilisés :

- Air comprimé ;
- Appareils à jet de vapeur ;
- Produits de nettoyage contenant du chlore, de l'eau de Javel, de l'acide chlorhydrique ou des détartrants ;
- Brosses et meules ;
- Produits de nettoyage avec poudre à rincer ;
- Essence, solvants ou liquides inflammables et/ou corrosifs ;
- Les produits de nettoyage pour l'argent.

7 - ÉLIMINATION

Il est interdit de jeter l'appareil avec les ordures ménagères.

Emballage

Les emballages étiquetés « Recyclage » sont recyclables et doivent être éliminés en conséquence. Avant la mise au rebut

1. Retirer la fiche de la prise.
2. Couper le câble d'alimentation et l'éliminer avec la fiche.

Élimination correcte de l'appareil

L'appareil doit être remis à un centre de recyclage des appareils électroniques. Votre entreprise locale de traitement des déchets vous indiquera un point de collecte. La directive 2002/96/CE du Conseil de l'Union européenne relative à l'élimination des équipements électroniques (DEEE) stipule qu'il n'est pas permis d'éliminer l'appareil avec les déchets ménagers.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0