

ggmgastro

CHOCOTEMPER

BENUTZERHANDBUCH



CHOCOTEMPER



Index

| | |
|---|-----------|
| 1. EINLEITUNG | 3 |
| 2. ALLGEMEINE WARNHINWEISE | 4 |
| 2.1 TYPOGRAFISCHE KONVENTIONEN | 4 |
| 2.2 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN | 4 |
| 2.3 HERSTELLER- UND STANDORTDATEN, FÜR CE-LABEL | 5 |
| 2.4 PFLICHTEN UND AUFGABEN | 6 |
| 3. BESCHREIBUNG UND VERWENDUNG DER MASCHINE | 7 |
| 3.1 BESCHREIBUNG | 7 |
| 3.2 TECHNISCHE MERKMALE | 7 |
| 4. SICHERHEIT | 8 |
| 4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN | 8 |
| 4.2 AUSRÜSTUNG DES BENUTZERS | 9 |
| 4.3 VERWENDUNGEN VORAUSSCHAUEN, NICHT VORAUSSCHAUEN, WÜRDIGE VERWENDUNGEN | 10 |
| Allgemeine Normen | 10 |
| 4.4 RISIKO - SCHUTZ - WARNUNG UND VORSICHTSMASSNAHMEN | 11 |
| Allgemeine Sicherheit - Brandrisiko - Schutz und Schutzvorrichtungen | 11 |
| 4.5 TÄTIGKEITEN DES BEDIENERS | 12 |
| 4.6 WARNUNGEN UND RESTRISIKEN | 12 |
| 5. TRANSPORT UND EINBAU | 13 |
| 5.1 TRANSPORT | 13 |
| 5.2 EINBAU | 13 |
| 6. GEBRAUCHSANWEISUNG | 16 |
| 6.1 START UND GEBRAUCH | 16 |
| 6.2 AUSSCHALTEN | 27 |
| 6.3 UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG | 29 |
| 7. NORMALE WARTUNG - REINIGUNG | 30 |
| 7.1 WARNUNGEN | 30 |
| 7.2 WARTUNGSKONTROLLE | 31 |
| Sicherheit | 31 |
| Reinigung | 31 |

1. EINLEITUNG

Diese Anleitung richtet sich an die Arbeiter, die die Anlage zur Herstellung von temperierter Schokolade benutzen. Besonderes Augenmerk wird auf die Notfallaspekte der mit der Maschine betrauten Arbeiter gelegt, um die Gefahren und Risikokorrelate bei der Benutzung der Anlage vorherzusehen.

Jede Nutzungsänderung, Modifizierung oder Hinzufügung von Zubehör, das nicht original oder mit dem ursprünglichen Plan unvereinbar ist, muss von GGM GASTRO genehmigt werden, was die Annullierung der Konformitätserklärung und des CE-Zeichens zur Folge hat.

In der beiliegenden Bedienungsanleitung 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 Notfalleanforderungen 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 WARNUNGEN

2.1 THYPOGRAPHISCHE KONVENTIONEN

In dieser Anleitung werden die folgenden Konventionen verwendet:

| | SYMBOL | BEDEUTUNG |
|--|---|--|
| WARNUNGEN |  | VERFAHREN, DIE BEFOLGT WERDEN MÜSSEN, DEREN VERSAGEN DEM BENUTZER SCHADEN ZUFÜGEN 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 a 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
- **Leiter:** Arbeiter, der mit der Durchführung der normalen Arbeit oder der normalen Wartungsarbeiten oder der Reinigung der Ausrüstung beauftragt ist
- **Mechanischer Bediener:** qualifizierte oder spezialisierte Arbeitskräfte, die in der Lage sind, die notwendigen Arbeiten für die ordentliche und außerordentliche Wartung der für die Produktion verwendeten Maschinen, die periodische Kontrolle und die Reparatur auszuführen.

2.4 PFLICHTEN UND AUFGABEN

Pflichten des Arbeitgebers

Der Arbeitgeber ist für die Weitergabe des vorliegenden Dokuments an alle Benutzer von Chocotemper 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 Unfallverhütungsvorschriften 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

CHOCOTEMPER ist die Linie der Temperiermaschinen, die Schokolade extrem schnell schmelzen und temperieren.

Sie ist einfach zu bedienen und einzurichten dank der Touch Screen Technologie, die eine schnelle Programmierung durch direktes Drücken der Symbole auf dem Bildschirm ermöglicht.

Struktur aus rostfreiem Stahl.

Der beheizte Rütteltisch wird auf Anfrage geliefert.



3.2 TECHNISCHE MERKMALE

| | | |
|-------------|----|-----------------|
| Spannung | V | 230 |
| Strom | KW | 3 |
| Abmessungen | Cm | 90x62x154 |
| Gewicht | kg | 185 |
| Gas | | R-452 A, Kg 1.0 |

4. SICHERHEIT

4.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN



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



Es ist absolut verboten :

- Armbänder, Uhren, Ringe, Halsketten oder Gegenstände zu tragen, die gefährlich sein können
- die auf der Maschine installierten Notfallsysteme zu sperren



Der Benutzer muss die Schutzausrüstung (DPI) tragen, die ihm am Arbeitsplatz passt.

Der Arbeitsbereich muss immer frei von Materialien sein, die Schäden an der Maschine und an der Gesundheit des Benutzers verursachen können.



- Um sicherzustellen, dass die Erdungssysteme der Leitung stets wirksam sind, muss das Gerät im Falle einer möglichen Beschädigung des Schutzes der Erdungssysteme außer Betrieb gesetzt werden, um unerwünschte und/oder ungewollte Aktivierungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer Sicherungen, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, Sicherungen mit dem richtigen Wert und den richtigen mechanischen Eigenschaften, vermeiden Sie die Verwendung von reparierten Sicherungen und den Wiederholungs-Kurzschluss zwischen den Abschlüssen, die sich auf dem Sicherungskasten befinden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile oder handelsübliche Ersatzteile, die mit den in der Maschine verwendeten Teilen vollständig kompatibel sind.



Alle Regelungsvorgänge und die Einrichtung bei reduzierter Sicherheit müssen von einer Person durchgeführt werden, und während dieser Vorgänge ist der Zugriff auf die Maschine für nicht autorisierte Personen strengstens untersagt.



Nach einem Regelungsvorgang im reduzierten Sicherheitsstatus müssen alle Sicherheitsvorkehrungen sofort wieder aktiviert werden.



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

4.2 AUSRÜSTUNG DER BENUTZER

Jegliche Nutzung, Wartung und Reinigung muss unter Bedingungen maximaler Sicherheit und unter Verwendung der richtigen Schutzmittel erfolgen. Die Unfallverhütungsvorschriften 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 ist es notwendig, keine weiten Kleider zu tragen, die sich in der Maschine verfangen können.

4.3 VERWENDET VORSCHAUBILDER, NICHT VORSCHAUBILDER, FALSCH VERWENDETE

Allgemeine Normen

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

CHOCOTEMPER ist ein Gerät, das ausschließlich für die genannten Aufgaben entwickelt und gebaut wurde. Jede andere Verwendung, die nicht in der Bedienungsanleitung erwähnt wird, ist unzulässig.

Im Besonderen:



- Verwenden Sie das Gerät nicht mit anderen Produkten, die nicht in der Gebrauchsanweisung angegeben sind;
- Keine Änderungen am Gerät ohne vorherige Beratung und Genehmigung durch ICB technologie s.r.l. vorzunehmen;
- Führen Sie keine Durchgangsverbindungen an den Schutzeinrichtungen aus;
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es längere Zeit ohne angemessene Wartung und Kontrolle stillgelegt wurde.

Umgebung:

Das Gerät kann unter den folgenden Umgebungsbedingungen arbeiten:

Temperatur: min +15°-max+ 25°

- **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.



DIE AUSRÜSTUNG

- Kann nur in enger Umgebung arbeiten
- Es ist nur für den professionellen Einsatz geeignet.

4.4 RISIKO - SCHUTZMASSNAHMEN - WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Das Gerät wurde hinsichtlich der Sicherheit gut konzipiert und mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, um die Sicherheit der den mechanischen Risiken ausgesetzten Benutzer zu gewährleisten.

Der Zugang zur Gefahrenzone ist geschützt. Nur ein erfahrener Techniker kann die Schutzvorrichtung entfernen, muss aber vorher die Maschine ausschalten, um die normale Wartung durchzuführen.

Eventuelle Manipulationen an diesen Geräten entbinden GGM Gastro von jeglicher Haftung.



Wir erinnern den Benutzer daran, wie wichtig die regelmäßige Wartung der Kontrollen und die Überprüfung der Funktionalität sind.

BRANDRISIKO

Von der Maschine gehen keine besonderen Brandgefahren aus. Im Brandfall ist ein 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 | | |
| Normale Verwendung der Maschine: Schokoladen-Temperierer | Kontakt mit dem Tank, in dem die Schokolade schmilzt | Hautverbrennung |
| Transit in dem betreffenden Gebiet | Elektrisches Kabel: Absturzgefahr | Allgemeines Trauma aufgrund eines Sturzes |
| Erforderliche Tätigkeit für den Instandhalter | | |
| Reparaturen der elektrischen Ersatzteile | Gefahr durch elektrischen Strom Gefahr des direkten Kontakts mit unter Spannung stehenden Teilen im Inneren der Maschine. | Elektrischer Schlag |

4.6 WARNUNGEN UND RESTRISIKEN

In der Planungsphase der Maschine 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. Da es jedoch unmöglich ist, das Verhalten des Bedieners in jeder Situation mit absoluter Sicherheit vorherzusehen, ist klar, dass es unvorhersehbare Risiken gibt. Die Analyse solcher Restrisiken hat zur Formulierung einer Reihe von Hinweisen, Warnungen, Verpflichtungen und Verboten geführt, die dazu dienen, die direkten Gefahren für die Benutzer zu begrenzen.

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

| Art/Ursache des Risikos | Gegenmaßnahmen |
|--|--|
| Sturzgefahr, wenn der Benutzer nicht auf das Stromkabel achtet | Stellen Sie das Gerät in einem Bereich auf, in dem das Stromkabel versteckt werden kann. |
| Elektrischer Schlag | Vermeiden Sie es, mit den unter Spannung stehenden Teilen der Maschine in Berührung zu kommen. |

5. TRANSPORT AND INSTALLATION

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

5.1 TRANSPORT

| | | |
|---|--|---|
|  | Personen dürfen sich zu den Geräten bewegen |  |
|---|--|---|

Um die Maschine zu bewegen, muss das Stromversorgungskabel elektrisch abgeklemmt werden.

Das Be- und Entladen der Maschine vom Transportmittel kann mit einem Gabelstapler durchgeführt werden. Es ist jedoch ratsam, angesichts des Gewichts, mit zwei Personen zu arbeiten.



Bevor Sie mit dem Umzug der Ausrüstung beginnen, kontrollieren Sie sorgfältig das Gewicht und die Abmessungen der Ausrüstung.

5.2 INSTALLATION

Die Installation des Geräts kann erst nach ordnungsgemäßem Anschluss der elektrischen Leitungen erfolgen.

Vor der Installation der Maschine muss eine Umgebung mit den folgenden Merkmalen geschaffen werden.

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

Gewährleistung eines angemessenen Raums für den Benutzer, um in ergonomischen Positionen arbeiten zu können

Anschluss der Maschinen an das Stromnetz

Vergewissern Sie sich, dass das Stromnetz den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht. Das System und das Versorgungskabel müssen für die installierte Leistung geeignet sein.

SPANNUNG UND VERSORGUNG

- 230 V - 50Hz (abhängig von den vor der Bestellung gemachten Angaben).
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, jedoch kann ein Toleranzbereich von $\pm 5\%$ akzeptiert werden. Außerhalb dieses Bereiches ist es notwendig, für die Regelung der Versorgungsspannung zu sorgen.

Die Verdrahtung des Geräts ist gemäß der Norm EN 60204-1 (Notfälle von Maschinen - elektrische Geräte - Arbeiter von Klecksen) ausgeführt. 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 dem Risiko indirekter Kontakte zu gewährleisten.

Schutz vor Ausfällen der Isolierung

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

Schaltkreis des Schutzes

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



Der Anschluss des Außenleiters des Gerätepotentialschutzes ist für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes und für die Sicherheit des Betriebes (Schutz gegen elektrische Schläge) 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 MIT SCHOKOLADE GETESTET.
AUS DIESEM GRUND KANN ES MÖGLICH SEIN, SPUREN VON SCHOKOLADE ZU
FINDEN.
WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIE SCHOKOLADE DES ERSTEN ZYKLUS, DER VON DER
MASCHINE AUSGEFÜHRT WURDE, NICHT IN IHRER PRODUKTION ZU VERWENDEN.**

6.1 START UND GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät benutzen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte und trockene, ebene Fläche.
- Überprüfen Sie das Schutzgitter: Wenn es in einer falschen Position angehoben ist, darf die Maschine nicht funktionieren.
- Stecken Sie nicht Ihre Hände oder feste Gegenstände in den Tank, wenn dieser eingeschaltet ist.



**MODIFIZIEREN SIE DIE MASCHINE NICHT OHNE DIE
AUTORISIERUNG VON GGM GASTRO**

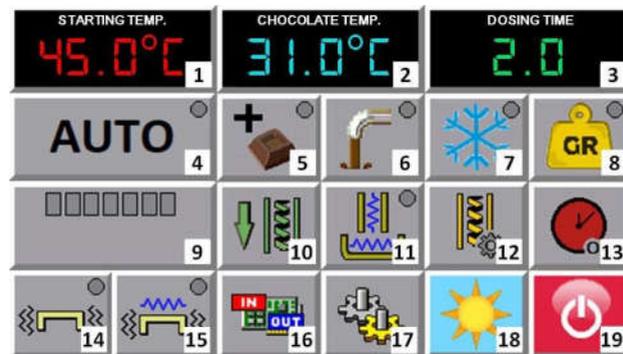
Mindestens 10 kg Schokoladenkugeln in die Schüssel geben.

ACHTUNG: nicht alle Schokoladensorten sind geeignet. Unsere Maschinen werden mit Schokoladenkalotten getestet, deren Liquidität auf einer Skala von 1 bis 5 bei 4 liegt.

Wir empfehlen Stufe 4 oder Stufe 3. Der Liquiditätsgrad ist in der Regel auf der Verpackung der Schokolade selbst angegeben.

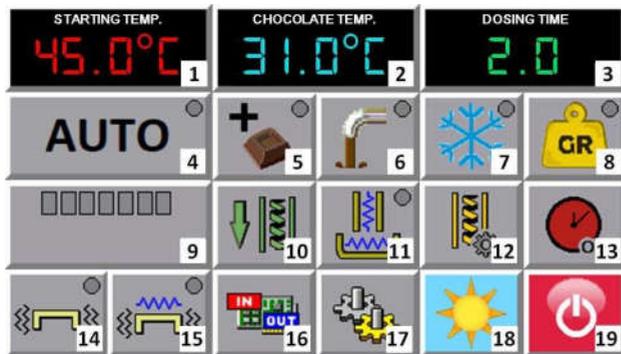
Schalten Sie das Gerät ein; der Schalter befindet sich auf der Rückseite des Geräts, in der Nähe des Netzkabels.

Das folgende Menü erscheint auf dem Display (die schwarzen Zahlen - 1 bis 19 - auf weißem Hintergrund erscheinen nicht):

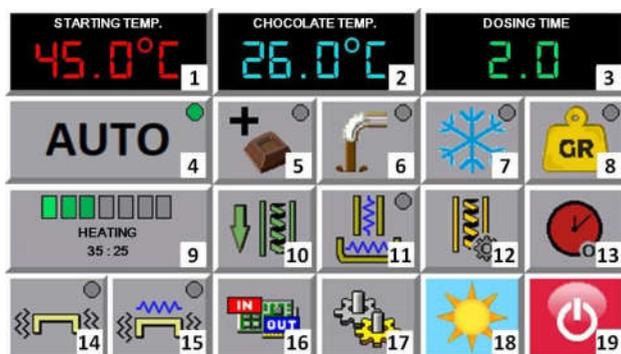
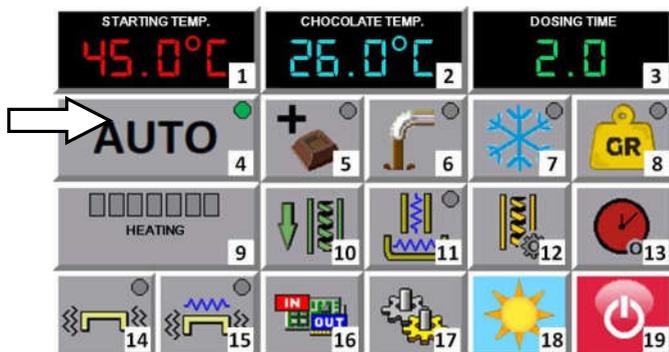


- 1) ANFANGSTEMPERATUR: Ermöglicht die Einstellung der Temperatur für das Schmelzen der Schokolade.
Sie zeigt immer die eingestellte Temperatur an.
- 2) TEMPERATUR DER SCHOKOLADE: Ermöglicht die Einstellung der Temperatur der aus der Düse austretenden Schokolade. Sie zeigt die von der Sonde der Düse gemessene Temperatur an.
- 3) DOSIERUNGSEINSTELLUNG: ermöglicht die Einstellung der Dosierungszyklen.
- 4) AUTO: automatischer Temperiervorgang.
- 5) CHOCOLATE ADDITION: Es ist nützlich, wenn es notwendig ist, eine große Menge an Schokoladenkügelchen während des Temperierungsprozesses hinzuzufügen.
- 6) Schokoladenfluss: ermöglicht das Fließen der Schokolade aus der Düse. Es arbeitet zusammen mit der Steuerung 7 für den halbautomatischen Temperierprozess.
- 7) KÜHLSYSTEM: Aktiviert die Kühleinheit. Es arbeitet mit der Steuerung 6 für den halbautomatischen Temperiervorgang zusammen.
- 8) DOSIERUNGEN: Aktiviert die automatischen Dosierzyklen.
- 9) COUNTDOWN: zeigt die verbleibende Zeit für verschiedene Funktionen an.
- 10) RÜCKLAUF: Die Spirale dreht sich rückwärts, um die Düse und die Förderspirale zu entleeren.
- 11) HEIZELEMENTE: aktiviert das Heizelement des Behälters und das Heizelement der Spirale, ohne die Motoren zu aktivieren.
- 12) Entriegelung der Spirale: Ermöglicht die Entriegelung der Spirale bei Verstopfung.
- 13) TIMER-BY-PASS: lässt die Motoren während des Temperiervorgangs sofort anlaufen, ohne die Verzögerungszeit abzuwarten.
- 14) VIBRATION DES TISCHES: ermöglicht die Aktivierung/Deaktivierung der Vibration des Tisches.
- 15) HEIZELEMENT DES TISCHES: ermöglicht das Aktivieren/Deaktivieren des Heizelements des Tisches.
- 16) EINGANG/AUSGANGSTEST: öffnet eine weitere Seite, die anzeigt, welche Komponenten in Betrieb sind und welche Probleme auftreten können.
- 17) EINSTELLUNGEN: Öffnet eine weitere Seite zur Einstellung von Parametern, Sprache, Programmen usw.
- 18) STANDBY: hält die Schokolade geschmolzen, während die Motoren ausgeschaltet sind.
- 19) OFF: Ermöglicht das korrekte Ausschalten des Geräts.

TEMPERATUREN



AUTOMATISCHER TEMPERIERPROZESS



Drücken Sie Regler 1 "START TEMP.", um die Temperatur zum Schmelzen der Schokolade einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung die Eingabetaste. Wir empfehlen, die Schokolade bei einer Temperatur zwischen 44 und 48° C zu schmelzen.

Drücken Sie Regler 2 "SCHOKOLADENTEMPERATUR", 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.

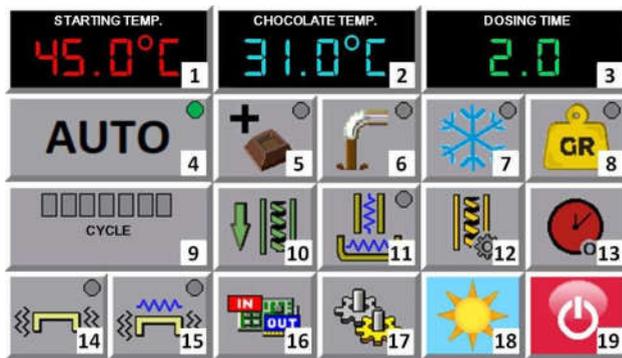
Wenn "CHOCOLATE TEMP." 0 ist, dreht sich die Spirale nicht. Diese Funktion kann bei der Reinigung hilfreich sein.

Drücken Sie den Regler 4 "AUTO" und warten Sie auf das akustische Signal, das Ihnen anzeigt, wann die Schokolade temperiert ist. Während dieses Vorgangs blinkt das Symbol. Am Ende des Vorgangs wird es endgültig grün. Dann ist die Schokolade bereit für den 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 ca. 15 Minuten beginnt sich das Rührwerk zu drehen.

ACHTUNG: Das Rührwerk dreht sich nur, wenn sich das Schutzgitter in der richtigen Position befindet, denn es gibt einen Magneten, der den Motor anhält, wenn das Gitter entfernt wird oder sich in der falschen Position befindet.



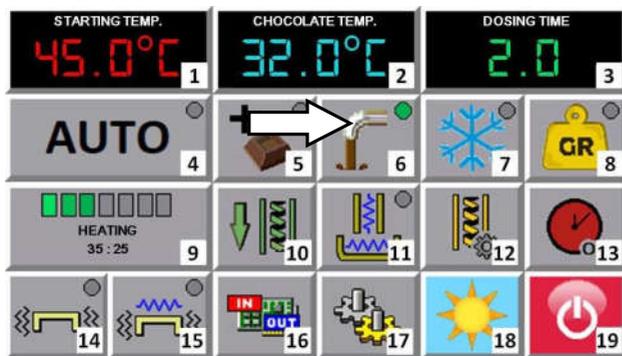
3) Nach etwa 60 Minuten ist der Countdown abgeschlossen, die Spirale beginnt sich zu drehen und die Schokolade fließt aus der Düse.

4) Der Abkühlungsprozess beginnt, wenn Symbol 2 eine Temperatur anzeigt, die 2°C niedriger ist als Symbol 1.

5) Wenn der Temperiervorgang abgeschlossen ist, werden Sie durch ein akustisches Signal darauf hingewiesen.

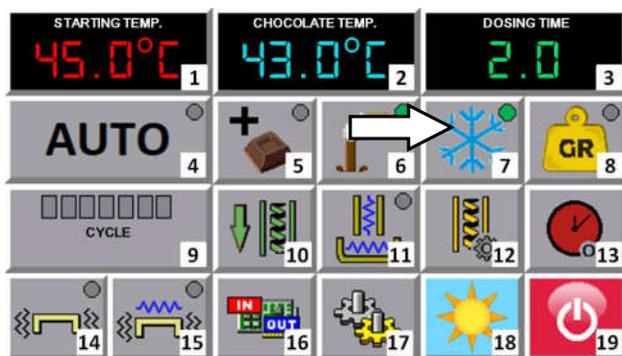
Drücken Sie den Regler 4 "AUTO" einige Sekunden lang, um den automatischen Temperiervorgang zu beenden. Es ist nicht möglich, die Regler 6, 7 und 11 vor der Deaktivierung von "AUTO" zu aktivieren.

SEMI-AUTOMATIC TEMPERING PROCESS



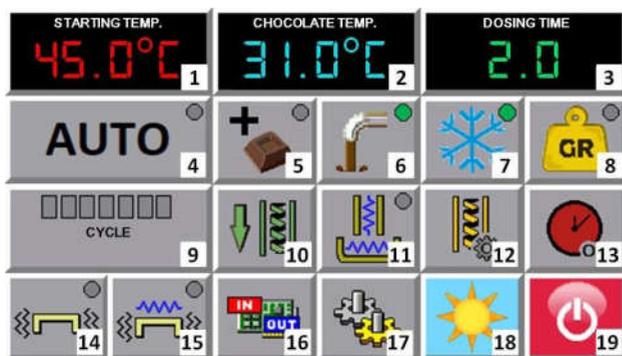
Drücken Sie auf den Regler 6 "CHOCOLATE FLOW", der zu blinken beginnt. Der Countdown beginnt, wenn die Heizelemente die gewählte Temperatur erreicht haben (max. 2 Minuten). Das Symbol 9 zeigt den Countdown an. Nach 15 Minuten beginnt sich das Rührwerk zu drehen. Nach etwa 60 Minuten ist der Countdown abgeschlossen, die Spirale beginnt sich zu drehen und die Schokolade fließt aus der Düse. Das Symbol 6 hört auf zu blinken und wird endgültig grün.

ACHTUNG: Das Rührwerk dreht sich nur, wenn sich das Schutzgitter in der richtigen Position befindet.



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

Ein akustisches Signal informiert Sie, 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 wird endgültig grün. Drücken Sie den Regler 6 "CHOCOLATE FLOW" für einige Sekunden, um den halbautomatischen Temperiervorgang zu beenden. Es ist nicht möglich, die Regler 4 und 11 zu aktivieren, bevor der Regler 6 ausgeschaltet ist.



ZUGABE VON SCHOKOLADE WÄHREND DES TEMPERIERUNGSPROZESSES

Wenn Sie Schokolade hinzufügen möchten, während die Schokolade temperiert wird (sowohl beim automatischen als auch beim halbautomatischen Verfahren), haben Sie folgende Möglichkeiten:

Möglichkeit 1

Die Zugabe von Schokoladenkugeln ohne Unterbrechung des Temperiervorgangs ist nur möglich, wenn die Schüssel zu mindestens 50 % mit Schokolade gefüllt ist und wenn nicht mehr als 2 kg Schokoladenkugeln auf einmal eingefüllt werden.

Möglichkeit 2

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

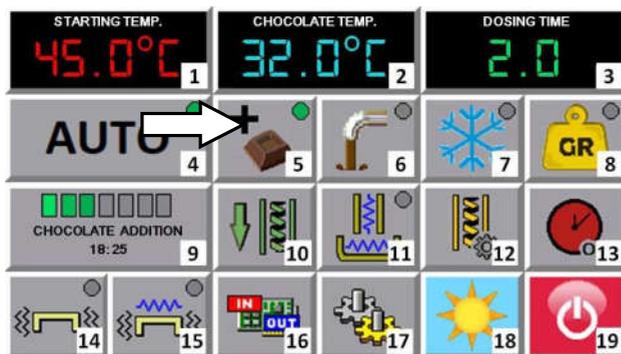
Möglichkeit 3

Wenn Sie mehr als 2 kg Schokoladenkugeln einfüllen möchten und/oder die Schüssel weniger als 50 % des Gesamtvolumens fasst, drücken Sie Regler 5 und fügen Sie die Schokolade hinzu. Dieser Vorgang kann sowohl während des automatischen (Regler 4) als auch während des halbautomatischen (Regler 6) Temperiervorgangs durchgeführt werden.

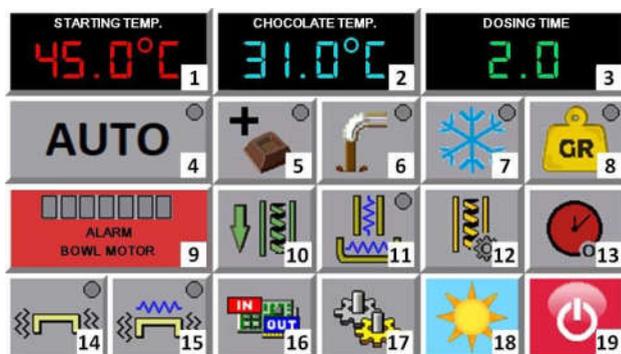
Die Schokolade wird für 35 Minuten angehalten, während die Maschine die hinzugefügte Schokolade schmilzt. Icon 9 zeigt den Countdown an.

Danach fließt die Schokolade wieder aus der Düse und das Symbol 5 wird automatisch grau.

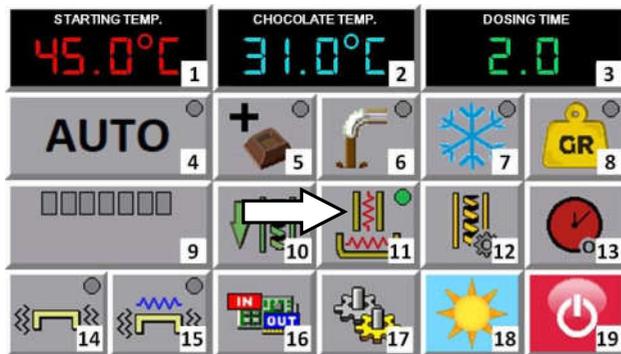
Wenn während des automatischen oder halbautomatischen Temperiervorgangs die Schokolade in der Schüssel nicht ausreichend geschmolzen ist, wenn der Rührmotor zu arbeiten beginnt, zeigt das Symbol 9 diesen Alarm an. Dann müssen Sie das Symbol 9 drücken und erneut den Regler 4 "AUTO" oder den Regler 6 "SCHOKOLADENFLUSS" betätigen. Auf diese Weise schmilzt das Gerät die Schokolade 15 Minuten lang, bevor es den Rührmotor wieder einschaltet.



BOWL MOTOR PROTECTION

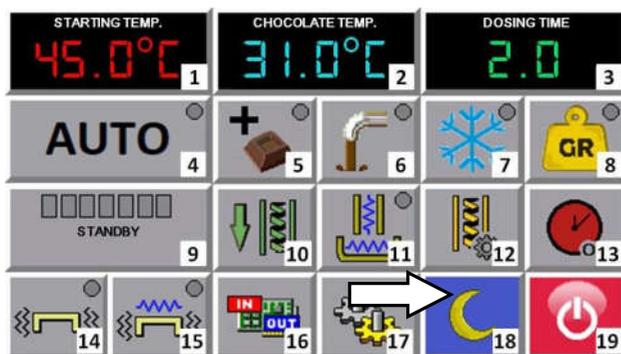


HEIZELEMENTE



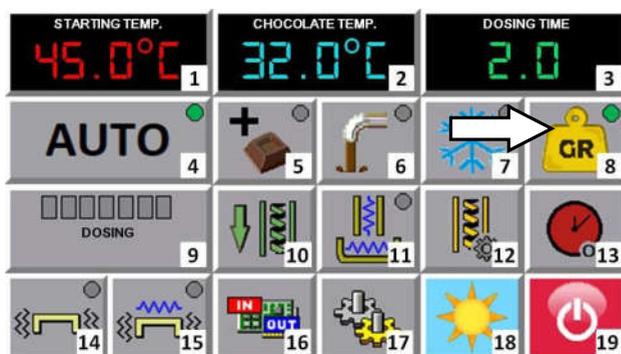
Drücken Sie den Regler 11, um die Heizelemente zu aktivieren, während die Motoren ausgeschaltet sind. Drücken Sie den Regler 11 erneut für ein paar Sekunden, um diesen Modus zu deaktivieren. Es ist nicht möglich, den Regler 4 oder 6 zu aktivieren, bevor Sie den Regler 11 deaktivieren.

STANDBY



Drücken Sie den Regler 18, um den "STANDBY-MODUS" zu aktivieren. Das Symbol 18 ändert sich und zeigt jetzt den Mond statt der Sonne. Wenn Regler 4 "AUTO" oder Regler 6 "CHOCOLATE FLOW" grün sind, läuft die Schokolade 20 Minuten lang weiter. Icon 9 zeigt den Countdown an. Wenn der Countdown abgelaufen ist, dreht sich die Spirale einige Sekunden lang rückwärts, dann schalten sich das Display und der Motor ab. Nur die Heizelemente arbeiten weiter, um die Temperatur der Schokolade aufrechtzuerhalten, aber den Energieverbrauch zu minimieren, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist. Berühren Sie den Bildschirm, um ihn wieder einzuschalten. Drücken Sie die Taste 18, das Symbol zeigt die Sonne anstelle des Mondes. Jetzt ist es möglich, den Betrieb wieder aufzunehmen.

DOSEN



Wenn der Schokoladenfluss läuft, kann man dosieren.

Die Dosierung kann über den Fußschalter erfolgen:

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

Andernfalls ist es möglich, automatisch zu dosieren.

Drücken Sie auf Regler 8 und dann auf Regler 3. Auf dem Display erscheint die folgende Seite.

| DOSING PARAMETERS | |
|----------------------|-----|
| DOSING INITIAL PAUSE | 1.0 |
| DOSING TIME | 2.0 |
| DOSING PAUSE | 3.0 |
| DOSING CYCLES | 5 |

Durch Drücken der hellblauen Ziffern auf schwarzem Hintergrund können Sie diese einstellen:

Dosieranfangspause: die Dauer (Sekunden) der Pause vor dem ersten Zyklus. Während dieser Zeit läuft die Schokolade nicht.

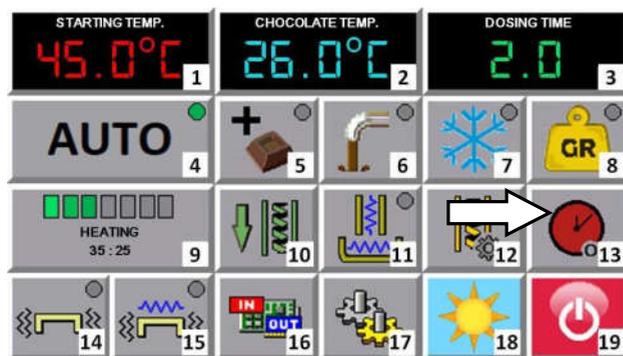
Dosierzeit: die Dauer (in Sekunden) der Injektion während jedes Zyklus.

Pausezeit: Die Dauer (in Sekunden) der Pause zwischen zwei Zyklen.

Anzahl der Zyklen: Gesamtanzahl der Zyklen.

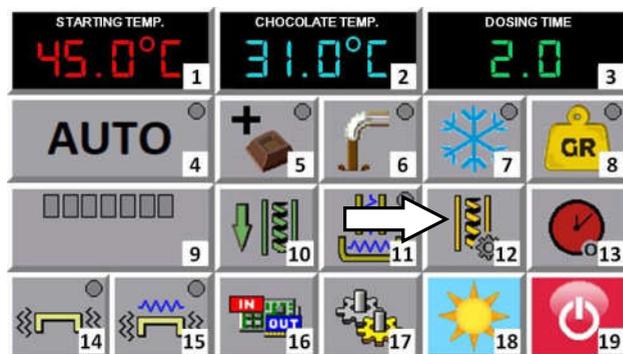
Kehren Sie zur Hauptseite zurück und drücken Sie den Fußschalter, um den ersten Zyklus zu starten. Drücken Sie erneut die Taste 8, um den automatischen Dosiermodus zu beenden.

TIMER-BYPASS - ROTE UHR



Diese Option ist nützlich, wenn das Gerät nur für einige Minuten ausgeschaltet war und die Schokolade noch geschmolzen ist. Drücken Sie wie gewohnt den Regler 4 "AUTO" oder den Regler 6 "SCHOKOLADEFLUSS" und dann den Regler 13 einige Sekunden lang, bis der Countdown auf Null steht. Auf diese Weise können Sie die Motoren sofort aktivieren und die Arbeit wieder aufnehmen.

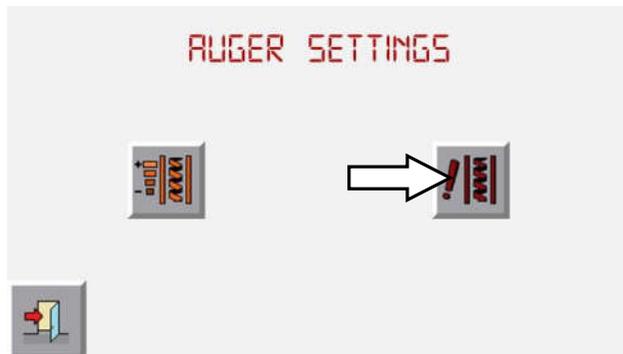
SCHNECKENENTSPERRUNG



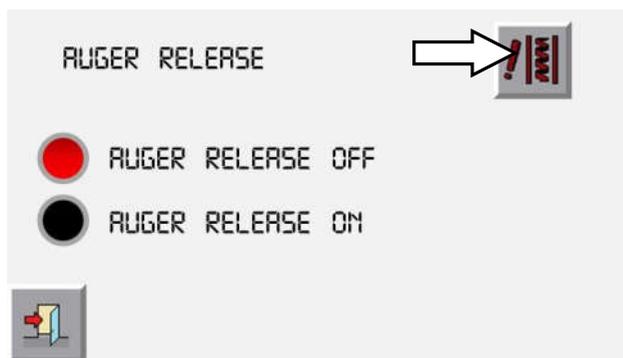
Diese Option ist nützlich, wenn die Abschaltung nicht ordnungsgemäß erfolgt ist, z. B. wenn der Hauptschalter ausgeschaltet wurde, während die Schokolade aus der Düse floss, oder im Falle eines Stromausfalls.

Sie ist auch nützlich, wenn die Schokolade nicht aus der Düse fließt, obwohl Sie das richtige Verfahren befolgt haben.

Drücken Sie den Regler 12.



Drücken Sie die Taste "FREIGABE DES GERÄTS" auf der rechten Seite.



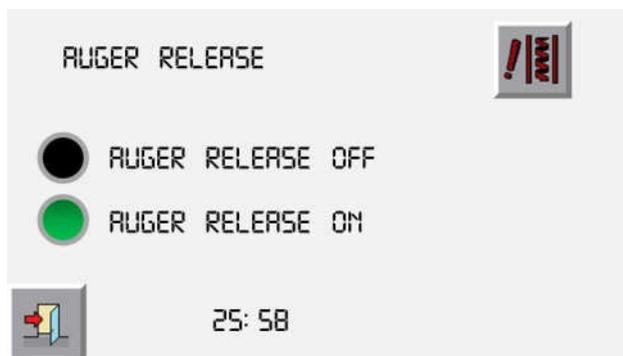
Drücken Sie auf der folgenden Seite die Taste "FREIGABE DER SCHNEKEL" in der oberen rechten Ecke, oder drücken Sie das Türsymbol in der unteren linken Ecke, um zur Hauptseite zurückzukehren.

Die Entriegelung der Schnecke funktioniert nur, wenn der Regler 4 "AUTO", der Regler 6 "SCHOKOLADEFLUSS" und der Regler 11 "HEIZELEMENTE" ausgeschaltet sind.

Wenn Sie "SCHNEKELFREIGABE" drücken:

- AUGER RELEASE OFF wird schwarz
- AUGER RELEASE ON wird grün

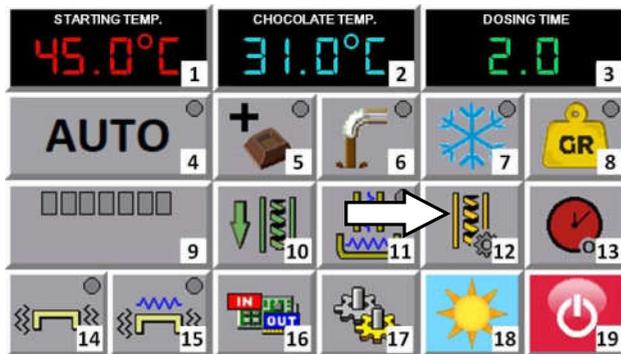
Warten Sie dann das Ende des Countdowns (30 Minuten) ab.



ACHTUNG: Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, wird AUGER RELEASE ON schwarz und AUGER RELEASE OFF wird rot.

Wenn Sie das Türsymbol vor dem Ende des Countdowns drücken, stoppen Sie den Vorgang.

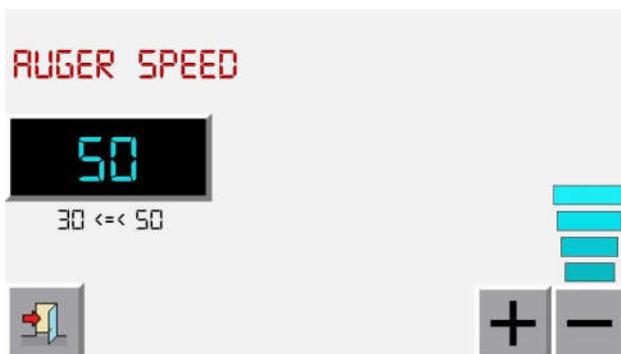
AUGER-DREHZAHL



Drücken Sie den Regler 12 und das Display zeigt die folgende Seite an.

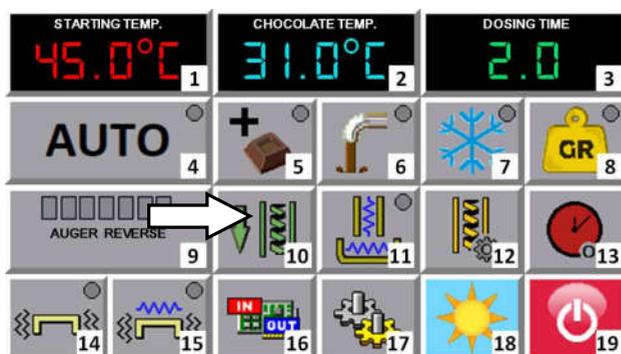


Drücken Sie dann den Regler auf der linken Seite, um die Geschwindigkeit der Spirale einzustellen.

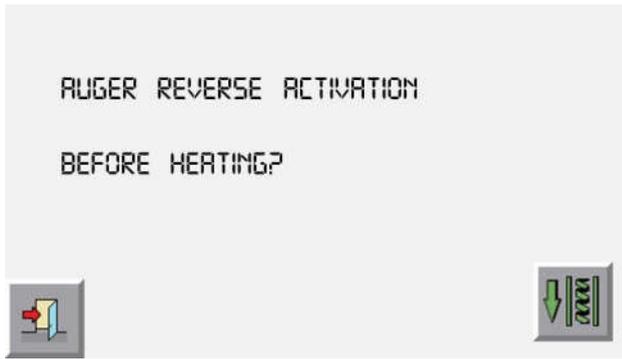


Drücken Sie + und -, um die Geschwindigkeit der Schnecke zu erhöhen oder zu verringern. Je schneller sie sich dreht, desto dicker ist der Schokoladenstrom, der aus der Düse kommt.

AUGER REVERSE

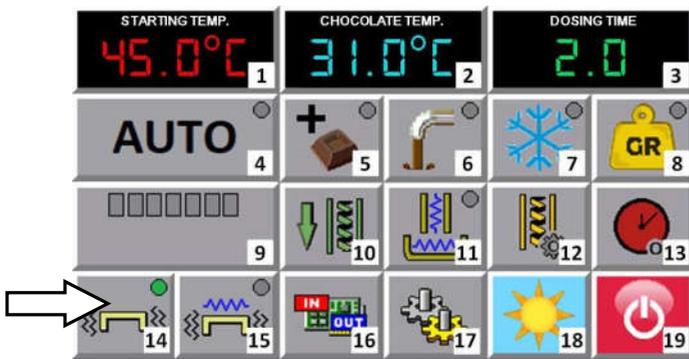


Drücken Sie den Regler 10 "AUGER REVERSE" und die Spirale dreht sich 30 Sekunden lang rückwärts. Dies ist während der Reinigung und jedes Mal, wenn die Düse geleert werden muss, nützlich. Die Steuerung 10 kann nur aktiviert werden, wenn die Steuerungen 4, 6 und 11 deaktiviert sind.

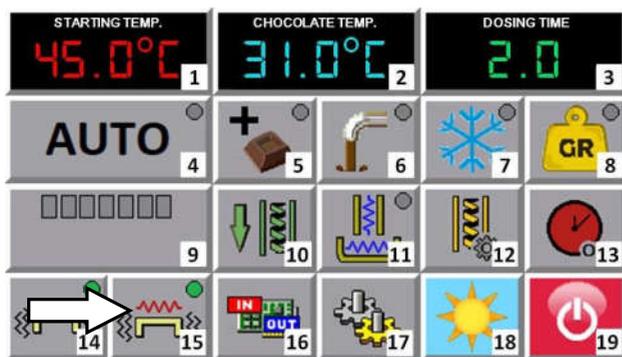


Aktivieren Sie den Schneckenumlauf nur, wenn die Schokolade geschmolzen ist oder die Maschine ohne Schokolade ist. Aus diesem Grund werden Sie, wenn die Spirale seit dem Einschalten noch nicht gelaufen ist, um eine Bestätigung gebeten. Drücken Sie das Symbol rechts, um zu bestätigen, oder das Symbol links, um zur Hauptseite zurückzukehren.

RÜTTELTISCH

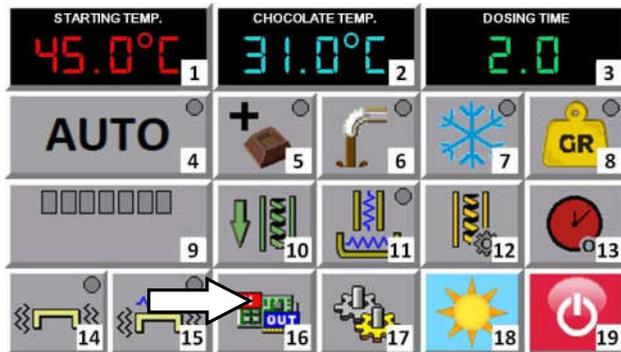


Drücken Sie den Regler 14, um die Vibration des Tisches zu aktivieren.

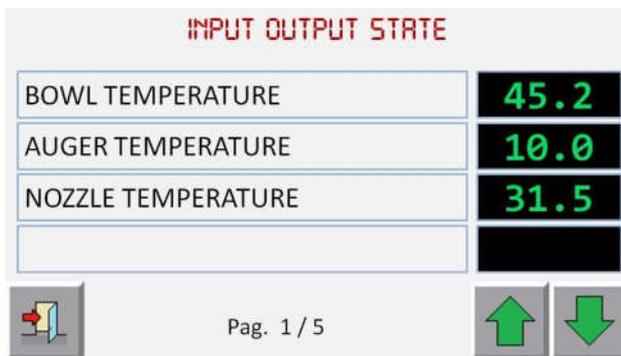


Drücken Sie den Regler 15, um das Heizelement der Tafel zu aktivieren. Auf diese Weise erstarrt die Schokolade nicht auf dem Gitter.

KONTROLLE DER KOMPONENTEN - EIN/AUS

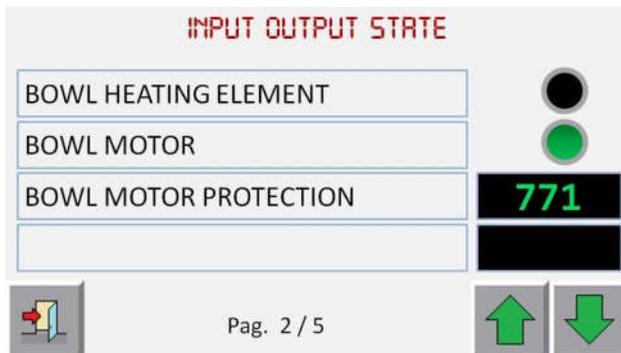


Drücken Sie die Steuertaste 16, um die Liste anzuzeigen, in der Sie den Zustand der Komponenten überprüfen können.



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

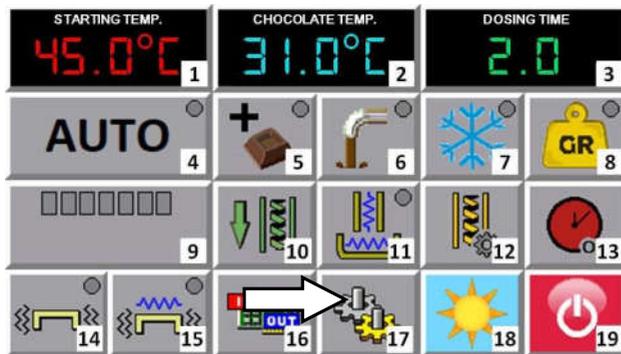
- Schüsseltemperatur: ähnlich der gewählten Schmelztemperatur.
- Schneckentemperatur: Während des Kühlvorgangs wird diese Temperatur viel niedriger sein als die Düsentemperatur, da diese Sonde nicht die Schokolade, sondern nur das Kühlsystem berührt.
- Düsentemperatur: Diese Sonde berührt direkt die Schokolade, die aus der Düse fließt.



Auf den folgenden Seiten der Liste werden weitere Informationen angezeigt, z. B. die Komponenten, die zu diesem Zeitpunkt aktiv sind.

Wenn eine Komponente aktiv ist, ist der entsprechende Punkt grün, ansonsten schwarz.

OPTIONEN



Drücken Sie den Regler 17, um in das Menü "EINSTELLUNGEN" zu gelangen.



Hier gibt es drei Icons:

- 1) Sprachen
- 2) Hersteller-Parameter
- 3) Speichern und Wiederherstellen von Einstellungen

6.2 AUSSCHALTEN

MANUELLE ABSCHALTUNG

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

- Es befindet sich keine Schokolade in der Maschine, zum Beispiel nach einer kompletten Reinigung.
- Der Schneckenmotor wurde vorher nicht aktiviert und die Schokolade ist immer im Tank geblieben.

Andernfalls ist es notwendig, diese Anweisungen zu befolgen:

A) Während des automatischen Temperiervorgangs Regler 4 "AUTO" deaktivieren und Regler 6 "SCHOKOLADEFLUSS" aktivieren.

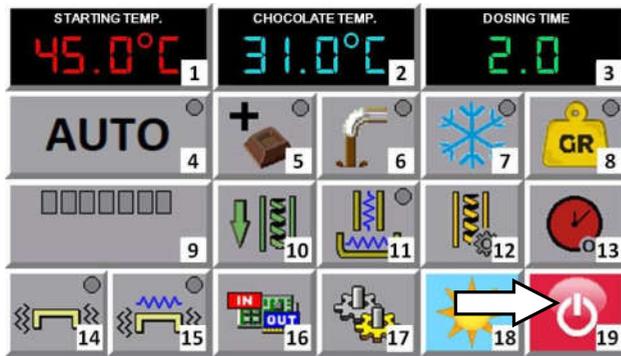
Während des halbautomatischen Temperiervorgangs Regler 7 "KÜHLSYSTEM" deaktivieren und Regler 6 "SCHOKOLADENFLUSS" aktiv lassen.

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

C) Drücken Sie den Regler 13 "AUGER REVERSE" und warten Sie das Ende des Prozesses ab (30 Sekunden).

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

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG



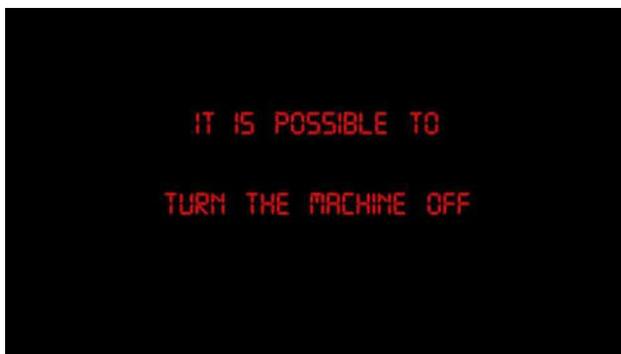
Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, während Regler 4 "AUTO" oder Regler 6 "SCHOKOLADEFLUSS" aktiviert ist, drücken Sie Regler 19.



Drücken Sie erneut auf das Steuerelement in der unteren rechten Ecke, um zu bestätigen, oder drücken Sie auf das Türsymbol auf der linken Seite, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



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



Die Anzeige weist darauf hin, dass die Maschine mit dem Hauptschalter im hinteren Teil der Maschine ausgeschaltet werden kann.

6.3 UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Durch die Unterbrechung der Stromversorgung wird die Maschine angehalten. Dann ist ein manueller Neustart erforderlich.

7. WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 WARNUNGEN



TRAGEN SIE VOR DEM REINIGEN DER MASCHINE SCHUTZHANDSCHUHE MIT SCHNITTSCHUTZ.



WÄHREND ALLER 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.

Insbesondere:

- 1. Die Benutzung und die Kontrolle der Wartung der Maschine müssen qualifizierten Personen anvertraut werden, die wissen, wie man mit der Maschine arbeitet.**
 - 2. Falls erforderlich, beschädigte oder defekte Teile durch Teile mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.**
 - 3. Einhaltung der Unfallverhütungsnormen und der Vorkehrungen für den Notfall der Benutzer, die in den Kapiteln 4 und 6 aufgeführt sind.**
 - 4. Halten Sie die Durchgangsbereiche und Arbeitsbereiche der Maschine sauber, z.B. die Zugangsbereiche zu den Schalttafeln.**
 - 5. Melden Sie eventuelle Unregelmäßigkeiten sofort an das Personal, das für die Wartung zuständig ist.**
 - 6. Überprüfen Sie die Wirksamkeit und das Funktionieren des Unfallverhütungssystems.**
 - 7. Es ist verboten, die Sicherheitsvorkehrungen zu beeinträchtigen.**
-

7.2 KONTROLLEN DER WARTUNG

7.2.1 SICHERHEIT



Zu jedem Gebrauch der Maschine, Kontrolle der perfekten Effizienz der Bedienfelder, der Spione, etc.

Die Schutzeinrichtungen bestehen aus allen Hilfsmitteln, die zusammenwirken, um die notwendige Notbarriere zwischen der Gefahrenquelle und den Personen zu schaffen. Wie jedes bauliche und technologische Produkt unterliegen auch solche Vorrichtungen dem Verschleiß, den Anomalien und den Störungen. Aus diesen Gründen sind die Schutzeinrichtungen in Abhängigkeit von der Einsatzdauer und den (mehr oder weniger kritischen) Betriebsbedingungen dem Verlust ihrer eigenen Leistungsfähigkeit ausgesetzt. Um dies zu vermeiden und die sich daraus ergebenden Situationen eines mangelhaften Zustands und der Unzulänglichkeiten der Schutzeinrichtungen zu verhindern, muss die Instandhaltung teilnehmen, indem sie Überprüfungen, Reparaturen, Reparaturen, Auswechslungen und alles, was zur Aufrechterhaltung der zuverlässigen Leistungen der Sicherheitsvorrichtungen beitragen kann, durchführt. Es ist verboten, die Maschine ohne alle funktionierenden Sicherheitseinrichtungen zu benutzen.

WARTUNG AUFNAHME. ANORDNUNG.

Das Instandhaltungsregister ist gesetzlich vorgeschrieben und dient als offizielles Dokument für die ordnungsgemäße Nutzung der Ausrüstung und beinhaltet die Erstellung von Checklisten, die Folgendes beinhalten.

- Datum;
- Name des Betreibers/der Betreiber
- Ergebnis der Wartung.
- eventuelle Anmerkung.

Auf der Anlage gibt es keine wirklichen Sicherheitssysteme, da die Restrisiken auf ein minimales Niveau geschätzt worden sind.

7.2.2 REINIGUNG

Je nach Verwendung der Maschine gibt es verschiedene Arten der Reinigung.

Wenn die Maschine am nächsten Tag benutzt wird, kann man sie im Standby-Modus lassen oder ausschalten, wobei die Schokolade im Inneren verbleibt.

Wenn die Maschine 2/3 Tage lang nicht benutzt wird, empfehlen wir, einen Behälter unter die Düse zu stellen und den größten Teil der Schokolade auszugießen. Wenn die Schokolade nicht mehr aus der Düse fließt, deaktivieren Sie das Schneckensymbol und aktivieren Sie den Schneckenrücklauf, um die Düse zu entleeren.

Im Falle einer Tiefenreinigung ist das Verfahren zu befolgen:

- Stellen Sie einen Behälter unter die Düse, um den größten Teil der Schokolade herauszunehmen;
- Mit einem Spatel (oder einem ähnlichen Werkzeug) kippen Sie die restliche Schokolade durch das Gitter am Boden des Behälters;
- Öffnen Sie den Wasserhahn im hinteren Teil der Maschine, stellen Sie einen Behälter unter den Wasserhahn und drücken Sie das Symbol für die Rückwärtsdrehung der Schnecke. Wiederholen Sie diesen Vorgang. Wenn der Zapfhahn eine harte Schokolade enthält, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und brechen Sie die harte Schokolade mit einem Schraubenzieher auf. Fahren Sie dann erneut mit dem Schneckenrücklauf fort. Bei eingeschaltetem Gerät NICHT mit irgendwelchen Werkzeugen in den Zapfhahn eindringen;
- Schrauben Sie den Hahn ab, schalten Sie die Maschine aus und reinigen Sie den Tank mit Küchenpapier;
- Ein spezielles Produkt für rostfreien Stahl verwenden, das flüssig sein muss und kein Chlor enthalten darf;
- Schrauben Sie die Düse ab und reinigen Sie sie separat.
- Öffnen Sie die obere Abdeckung. SICHERSTELLEN, DASS DIE MASCHINE VOM STROMNETZ GETRENNT IST. Den mit Schrauben befestigten Flansch an der Oberseite der Schnecke herausnehmen.
- Heben Sie die Schnecke an (die Schnecke wird nur durch Druck in das Schneckenhaus eingesetzt). Machen Sie sich keine Sorgen, wenn es schwer ist, sie herauszunehmen. Verwenden Sie mehr Kraft.
- Reinigen Sie den Bohrer und das Bohrergehäuse mit einem langen Werkzeug.
- Setzen Sie die Schnecke wieder in das Schneckenhaus ein und prüfen Sie sorgfältig, ob der Flansch oben auf der Schnecke festgeschraubt ist, um ein Auslaufen der Schokolade zu vermeiden.

Für die Reinigung empfehlen wir Ölsamen- oder Kakaobutter zu verwenden. Vermeiden Sie die Verwendung von Wasser, da es zur Bildung von Schokoladenblöcken führen kann, wenn es nicht richtig getrocknet wird.

Für die Sicherheit des Bedieners ist es sehr wichtig, dass die Maschine und der Boden, auf dem die Maschine benutzt wird, gereinigt werden,
