

KADZAMA

TECHNOLOGY FOR SUCCESS

Chocolate tempering bowl 20 kg **Wheeled mixer for chocolate**

Ёмкость для темперирования
шоколада с колёсным миксером

Manual

Руководство по эксплуатации



This manual is designed for study of main technical characteristics, operating principle and rules of technical operation of Chocolate tempering bowl (20 kg) and Wheeled mixer for chocolate.

Before use carefully read instructions below!

Improper use of the equipment can be a source of danger. By starting work with the device you confirm that you are fully acquainted with this manual and understood the rules of operation of the device.

KADZAMA Ltd appreciates your purchase and wishes you a pleasant work experience.



Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для изучения конструкции, основных технических характеристик, принципа действия и правил технической эксплуатации Ёмкости для темперирования шоколада с колёсным миксером.

Перед началом эксплуатации внимательно изучите данное руководство!

При неквалифицированном использовании оборудование может являться источником опасности. Начало работы с прибором означает, что вы полностью ознакомились с руководством и уяснили правила эксплуатации.

Компания KADZAMA благодарит Вас за приобретение своего оборудования и желает Вам приятной работы.

Chocolate tempering bowl 20 kg

Ёмкость для темперирования шоколада

1 — Purpose of the device

Назначение изделия

Chocolate tempering bowl is designed for heating and tempering chocolate.

Ёмкость для темперирования шоколада предназначена для разогрева и темперирования шоколада.

2 — Specifications

Технические характеристики

Power supply, [V] / [Hz]: Электропитание, [В] / [Гц]:	220 / 50
Power consumption (no more), [kW]: Потребляемая мощность (не более), [кВт]:	0,2
Minimum/Maximum load, [kg]: Минимальная/максимальная загрузка, [кг]:	5/20
Material: Материал:	Stainless steel Нерж. сталь
Heating range, C°: Диапазон нагрева, C°:	20 - 50
Dimensions (L x W x H), [mm]: Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]:	540 x 340 x 240
Weight, [kg]: Масса, [кг]:	8

3 — Configuration

Комплектность

Chocolate tempering bowl (20 kg) – 1 pc,

Cover – 1 pc,

Manual – 1 pc,

Warranty card – 1 pc,

Wheeled mixer for chocolate (add. option) – 1 pc.

Ёмкость для темперирования – 1 шт.

Крышка – 1 шт.

Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Гарантийный талон – 1 шт.

Колёсный миксер (доп. опция) – 1 шт.

4 — Safety precautions

Указания мер безопасности

4.1. Chocolate tempering bowl is an electric appliance with a certain danger potential. When connecting the device to the electric grid, take all necessary precautions to avoid electric shock.

4.2. Chocolate tempering bowl must be connected to the electric grid and operated only by trained personnel.

4.3. It is not allowed to operate the device in the absence of electrical grounding («E» wire).

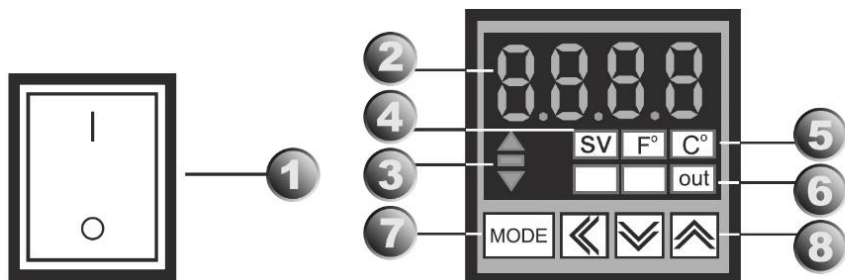
- 4.4. Chocolate tempering bowl should be used only for its intended purpose.
- 4.5. Use and store the Chocolate tempering bowl in a place out of reach of children.
- 4.6. Do not leave the Chocolate tempering bowl switched on without supervision for a long time.
- 4.7. Do not operate the Chocolate tempering bowl with wet hands.
- 4.8. Do not allow liquids through the vents of the device.
- 4.9. Do not use the Chocolate tempering bowl at ambient temperatures below 10°C and above 40°C, and relative humidity above 80%.
- 4.10. When transporting the device at sub zero temperatures, prior to first use it should be kept at room temperature for at least 1 hour.
- 4.11. Any maintenance should be carried out when device is disconnected from the power supply!
- 4.12. Repair or disassembly of the Chocolate tempering bowl may only be provided with the assistance of qualified personnel of KADZAMA Ltd.
-

4.1. Ёмкость для темперирования шоколада – электрический прибор с определенным потенциалом опасности. При подключении прибора к электрической сети, соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

- 4.2. Ёмкость для темперирования шоколада должна подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.
- 4.3. Не допускается эксплуатация прибора в отсутствие электрического заземления (провод «Е» для евровилков).
- 4.4. Эксплуатируйте Ёмкость для темперирования шоколада только по прямому назначению.
- 4.5. Эксплуатируйте и храните Ёмкость для темперирования шоколада в местах недоступных детям.
- 4.6. Не оставляйте Ёмкость для темперирования шоколада включенной на длительное время без присмотра.
- 4.7. Не включайте Ёмкость для темперирования шоколада мокрыми руками.
- 4.8. Не допускайте попадание жидкости внутрь Ёмкости для темперирования шоколада через вентиляционные отверстия.
- 4.9. Не эксплуатируйте Ёмкость для темперирования шоколада при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов Цельсия, и относительной влажности воздуха выше 80%.
- 4.10. В случае транспортировки прибора при отрицательных температурах, перед первым включением, его следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.
- 4.11. Любые действия по техническому обслуживанию или уходу производить только при отключенном от сети шнуре сетевого питания!
- 4.12. Ремонт или разборка Ёмкости для темперирования шоколада могут производиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

5 — Control panel description

Описание панели управления



1 — ON / OFF button

Кнопка включения\выключения

2 — Display (for showing temperature readings: the display shows the current temperature value and the set temperature value if any button is pressed)

Дисплей для отображения показаний температуры: на дисплее отображается текущее значение температуры, а также заданное значение температуры, если нажать любую кнопку

3 — Temperature deviation indicator (▲, ■, ▼). This indicator (▼) signals that the current temperature is less than the set one. This indicator (▲) signals that the current temperature is higher than the set temperature. This indicator (■) signals that the current temperature is equal to the set temperature

Индикатор отклонения температуры (▲, ■, ▼). Индикатор (▼) сигнализирует о том, что текущая температура меньше заданной. Индикатор (▲) сигнализирует, что текущая температура превышает заданную температуру. Индикатор (■) сигнализирует, что текущая температура соответствует заданной температуре

- 4 — **Indicator of set temperature (SV). To check or change set temperature (SV) push any button on the front panel of the controller once, the indicator of set temperature (SV) is on and the set point is flashing**
Индикатор заданной температуры (SV). Для проверки или изменения текущего значения заданной температуры (SV) однократно нажмите любую клавишу на лицевой панели, при этом индикатор заданного значения (SV) включен и мигает установочное значение
- 5 — **Indicator showing the unit of measure (C°, F°)**
Индикатор, отображающий единицу измерения (C°, F°)
- 6 — **Control output indicator (OUT). The indicator lights up when the heating elements are activated**
Индикатор управляющего выхода (OUT). Индикатор загорается при активации нагревательных элементов
- 7 — **Mode button (MODE) is used to enter / exit the adjustable parameter mode and save the set values**
Клавиша (MODE) используется для входа\выхода из режима настраиваемых параметров и сохранения заданных значений
- 8 — **Configuration buttons (⏪ ⏩ ⏴ ⏵) is used to change the settings**
Клавиши настройки (⏪ ⏩ ⏴ ⏵) используются для изменения значений настроек

6 — **Before start**

Подготовка к работе

- 6.1. Remove the packaging.
- 6.2. Set Chocolate tempering bowl on a flat hard surface, providing easy access to controls.
- 6.3. If the equipment has been at negative temperatures for a long time, then before turning it on, it must be allowed to warm up to room temperature
- 6.4. Empty the container and load at least 5 kg of chocolate into it.
- 6.5. Make sure the power supply is correct and that the power source is properly grounded. Plug the equipment into a 220V network.

-
- 6.1. Удалите упаковку.
 - 6.2. Установите Ёмкость для темперирования на ровную твёрдую поверхность, обеспечив свободный доступ к органам управления.
 - 6.3. Если оборудование длительное время находилось при отрицательных температурах, то перед включением ему необходимо дать прогреться до комнатной температуры.
 - 6.4. Очистите емкость и загрузите в неё минимум 5 кг шоколада.
 - 6.5. Убедитесь в параметрах электросети и наличии заземления у источника питания. Включите оборудование в сеть 220В.

7 — Exploitation (Chocolate tempering)

Эксплуатация (темперирование шоколада)

7.1. Turn on the tempering bowl with the ON/OFF button. In this case, the controller board must light up.

7.2. Tempering the chocolate. There are many methods of tempering chocolate with a dry warmer. The most convenient tempering method is determined independently based on the working conditions and the skills level of the specialist. Below are three ways to prepare a chocolate.

7.2.1. Method 1. Sowing stable crystals:

- heating a chocolate to 42-45 C° (or other temperature, which recommend by chocolate manufacturer);
- on the controller, change the temperature value to the corresponding operating temperature of the chocolate (33 C°, or the value recommended by the chocolate manufacturer);
- add 20-30% chocolate pieces to the heated chocolate mass;

IMPORTANT! *The pieces must be tempered and the same size. The larger the pieces, the fewer you need.*

- mix thoroughly until the pieces are completely dissolved. The pieces should melt completely at the moment the set operating temperature is reached;

IMPORTANT! *If the pieces are dissolved at a temperature of 34°C and above, then there is a high probability that the chocolate does not contain the required quantity of stable crystals. If the set temperature is reached, and the pieces are not melted, then cover the container with a lid and repeat stirring after 10-15 minutes until the pieces are completely dissolved.*

- remove the probe and make sure the quality of the tempering;
- upon completion of work, set the temperature to 40-50 C°, cover with a lid;
- to start work, repeat all the steps again.

7.2.2. Method 2. Classic tempering:

- heating a chocolate to 42-45 C° (or other temperature, which recommend by chocolate manufacturer);
- on the controller, change the temperature value to the corresponding operating temperature of the chocolate (33 C°, or the value recommended by the chocolate manufacturer);
- remove small volume of chocolate from the bath (this procedure is convenient to carry out using a wheeled mixer - optional) and pour it on a marble or granite table;
- methodically mix chocolate on a cold table surface, lower the temperature to 26-27 C°. The appearance of the chocolate can also serve as an indicator of a successful result: the surface

of the mass should change its gloss to matte, the chocolate becomes much thicker.

- collect the chocolate in a cup and return it to the tempering container. Mix thoroughly. The temperature of the chocolate mass must be within the operating temperature range of the chocolate;
- try the sample and make sure the quality of the tempering;
- after complete of working process, set the temperature to 40 C°, then cover the lid;
- to start work, repeat all actions again.

7.2.3. **Quick start:**

- for a quick start, the chocolate in the container must be already tempering. This technique is suitable if you plan to continue working in the near future (for example, the next day or in 1-2 days);
- at the end of the working process, it is necessary to clean the excess chocolate from the wheel and the upper puller into the bath (if there is a wheel mixer - an additional option), set the temperature on the controller to 36-37 C ° (depending on the temperature in the room);
- cover the bowl with a lid and leave it until the beginning of the next work day;

- set the operating temperature to 33 C°, mix well the formed chocolate crust with warm chocolate on the bottom until smooth (the temperature should not be higher than 33 C°);
- try the sample and make sure the quality of the tempering;
- after finishing work set the temperature to 36-37 C° (depending on the room temperature).

7.3. Recrystallization of chocolate.

Recrystallization of chocolate is a process in which a mass of chocolate, being at the same temperature (for example, 33 C°), changes its viscosity to a more viscous one. After 1-2 hours of working with the prepared chocolate, the recrystallization process begins (manifests itself in the form of an increase in the viscosity of the product). In order to return the chocolate to its normal state, it is enough to evenly heat it with a hairdryer to a temperature of 33.5–34 C° (or add hot chocolate with a temperature of 37–50 C° to it). The volume of added chocolate is determined empirically, based on temperature conditions and the degree of recrystallization.


IMPORTANT! *When adding hot chocolate, the working volume in the bowl must be thoroughly and constantly mixed for uniform temperature distribution, and the temperature must also be continuously monitored with an external temperature measuring de-vice (for example, a pyrometer).*

7.4. Adding chocolate to the tempering bowl.

It is much more efficient to keep the tempering bowl filled at least half of the maximum load. This allows you to ensure stable and long-term work with chocolate. In order to add chocolate to the bowl and not temper it, it must be hot (37-45 C°). It is also necessary to gradually and well knead the mass and control the temperature with a pyrometer (it should not exceed 33 C°).

7.5. Automatic tuning function.

Automatic controller tuning (calibration) is a function that determines the on / off time of heating elements in order to achieve optimal and stable control. All KADZAMA tempering bowls are factory calibrated and delivered to the customer already configured. We recommend calibrating yourself (using the instructions below) only if you are sure of the advisability of this action and in agreement with our specialists:

- push the Mode button (**MODE**) and touch it 2 seconds, (**PAR 1**) is indicated on the display;
- by short pressing of the (**MODE**) key select the parameter (**At**);
- use the buttons (\sphericalangle \sphericalangle) to switch (**ON**) and press MODE button (**MODE**);
- Indicator  on the front panel, signaling a deviation, will start blinking with a period of 1 sec, an image (**P**) will appear on

the display, which after a while will change to the current temperature value - the calibration process will begin;

- upon completion of automatic adjustment, the indicator will return to normal operation (■), and the temperature value will no longer change.

7.1. Включите ёмкость для темперирования кнопкой включения\выключения электропитания. При этом должно загореться табло контроллера.

7.2. Проведите темперирование шоколада. Существует много методов темперирования шоколада с помощью мармита с сухим подогревом. Наиболее удобный метод темперирования определяется самостоятельно исходя из рабочих условий и уровня квалификации специалиста. Ниже приведено три способа подготовки шоколада.

7.2.1. **Способ 1. Посев стабильных кристаллов:**

- разогреть шоколад до 42-45 С° (или температуры, которую рекомендует производитель шоколада);
- на контроллере изменить значение температуры на соответствующее рабочей температуре шоколада (33 С°, или значение, рекомендованное производителем шоколада);
- к разогретой шоколадной массе добавить 20-30% шоколадных кусочков;

ВАЖНО! *Кусочки должны быть темперированными и одинакового размера. Чем больше размер кусочков, тем меньше их потребуется.*

- тщательно перемешать до полного растворения кусочков. Кусочки должны расплавиться полностью в момент достижения заданной рабочей температуры;

ВАЖНО! Если кусочки растворились при температуре 34 С° и выше, то высока вероятность отсутствия в шоколаде необходимого количества стабильных кристаллов. Если заданная температура достигнута, а кусочки не расплавились, то необходимо накрыть крышкой ёмкость и повторить перемешивание через 10-15 минут до полного растворения кусочков.

- снять пробник и убедиться в качестве темперирования;
- по завершении работы значение температуры выставить на 40-50 С°, накрыть крышкой;
- для начала работы повторить все действия заново.

7.2.2. **Способ 2. Классическое темперирование:**

- разогреть шоколад до 42-45 С° (или температуры, которую рекомендует производитель шоколада);
- на контроллере изменить значение температуры на соответствующее рабочей температуре шоколада (33 С° или значение, рекомендованное производителем шоколада);
- изъять из ванны небольшой объём шоколада и разлить по мраморному или гранитному столу;
- методично перемешивая шоколад на холодной поверхности стола, опустить температуру до 26-27 С°. Индикатором успешного результата также может служить внешний вид шоколада: поверхность массы должна сменить блеск и глянец на матовость, шоколад становится значительно гуще;
- собрать шоколад в чашку и вернуть в ёмкость для темперирования. Тщательно промешать. Температура шоколадной массы должна быть в диапазоне рабочей температуры шоколада;
- снять пробник и убедиться в качестве темперирования;
- по завершении работы значение температуры выставить на 40 С°, накрыть крышкой;
- для начала работы повторить все действия заново.

7.2.3. Быстрый запуск:

- для быстрого запуска шоколад в емкости должен быть за-темперирован. Такой прием подходит если вы планируете продолжить работу в ближайшее время (например, на следующий день или через 1-2 дня);
- по завершении рабочей смены на контроллере необходимо установить температуру 36-37 С° (в зависимости от температуры в помещении);
- накрыть ёмкость крышкой и оставить до начала следующей рабочей смены;
- выставить рабочую температуру 33 С°, тщательно смешать образовавшуюся шоколадную корку с теплым шоколадом на дне до однородной массы (при этом температура не должна быть выше 33 С°);
- снять пробник и убедиться в качестве темперирования;
- по завершении работы на контроллере установить температуру 36-37 С° (в зависимости от температуры в помещении).

7.3. Перекристаллизация шоколада.

Перекристаллизация шоколада - это процесс, при котором масса шоколада, находясь при одной и той же температуре (например, 33 С°), меняет вязкость на более тягучую. После 1-2 часов работы с подготовленным шоколадом начинает происходить процесс перекристаллизации (проявляется в виде повышения вязкости продукта). Для того, чтобы шоколад вернуть в нормальное состояние, достаточно равномерно прогреть его феном до температуры 33,5–34 С° (либо добавить в него горячего шоколада с температурой 37–50 С°). Объем добавляемого шоколада определяется опытным путем, исходя из температурных условий и степени перекристаллизации.

ВАЖНО! При добавлении горячего шоколада, рабочий объём в ёмкости необходимо тщательно и постоянно перемешивать для равномерного распределения температуры, а также непрерывно контролировать


температуру внешним прибором измерения температуры (например, пирометром).

7.4. **Добавление шоколада в ёмкость для темперирования.**

Гораздо эффективней ёмкость для темперирования всегда поддерживать заполненной не менее чем наполовину от максимальной загрузки. Это позволяет обеспечивать стабильную и продолжительную работу с шоколадом. Для того, чтобы добавить шоколад в емкость и не растемперировать его, он должен быть горячим (37-45 С°). Также необходимо постепенно и хорошо вымешивать массу и контролировать температуру пирометром (она не должна превысить 33 С°).

7.5. **Функция автоматической настройки.**

Автоматическая настройка контроллера (калибровка) – это функция, определяющая время включения\выключения нагревательных элементов, с целью достижения оптимального и стабильного управления. Все ёмкости для темперирования KADZAMA проходят калибровку на производстве и поставляются клиенту уже настроенными. Проводить калибровку самостоятельно (пользуясь инструкцией, приведенной ниже) мы рекомендуем только, если Вы уверены в её необходимости и по согласованию с нашими специалистами:

- нажмите клавишу (**MODE**) в течение ровно 2 секунд, на табло появится (**PAr 1**);
- кратковременными нажатиями клавиши (**MODE**) выбрать параметр (**At**);
- клавишами ( ) перевести в значение (**ON**) и нажать клавишу (**MODE**);
- индикатор  на передней панели, сигнализирующий об отклонении, начнет мерцать с периодом 1 сек, на табло появится изображение (**P**), которое через некоторое время сменится на текущее значение температуры – начнётся процесс калибровки;
- по завершении калибровки индикатор вернётся к нормальному режиму работы () , а значение температуры не будет изменяться.

8 — Maintenance and care

Обслуживание и уход

- 8.1. During the operation keep the Chocolate tempering bowl clean. All maintenance work is performed on equipment that is disconnected from the mains and cooled down to room temperature.
- 8.2. It is allowed to wipe the case with a clean, damp sponge or cloth.
- 8.3. Wash the inside of the bowl (if necessary) first with warm soapy water, and then rinse several times with clean water and wipe dry.
- 8.4. If the equipment will not be used for a long time (more than 2 days), it is necessary to disconnect it from the mains and clean it thoroughly. Before using, repeat the actions of points 8.2 and 8.3.
-

- 8.1. В процессе эксплуатации содержите ёмкость для темперирования в чистоте. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети и остывшем до комнатной температуры.
- 8.2. Допускается протирать корпус чистой, влажной губкой или тканью.
- 8.3. Внутреннюю часть ванны мыть (по необходимости) сначала теплым мыльным раствором, а затем несколько раз промыть чистой водой и вытереть насухо.
- 8.4. Если оборудование не будет использоваться в течении длительного времени (более 2 дней), необходимо отключить его от сети и тщательно очистить. Перед вводом в эксплуатацию повторить действия пункта 8.2 и 8.3.

Manual for exiting the temperature controller test mode:

If you entered the test mode by accident, then to exit, perform the following steps:

1. Press "Mode" (display test "1111", "2222", etc. will start).
2. When the display shows "Key", press the "Up" arrow and the "Mode" button at the same time.
4. Press and hold the "Up" arrow until the display shows "END".
5. Now turn the device off and on.



Инструкция для выхода из тестового режима термоконтроллера:

Если вход в тестовый режим осуществлён случайно, то для выхода осуществите следующие шаги:

1. Нажмите «Mode» (начнется тест дисплея «1111», «2222» и т.д.).
2. Когда дисплей отобразит «Key», нажмите стрелку «Вверх» и кнопку «Mode» одновременно.
3. Нажмите и держите стрелку «Вверх» пока на дисплее не появится «END».
4. Теперь выключите и включите устройство.

9 — Warranty

Гарантия изготовителя

9.1. The warranty period (as well as the terms of warranty service) are specified in the warranty card.

9.1. Гарантийный срок (а также условия гарантийного обслуживания) указаны в гарантийном талоне.

Wheeled mixer for chocolate

Колёсный миксер для шоколада

1 — Purpose of the device

Назначение изделия

Wheeled mixer is an additional option to the tempering bowl. It is easily installed on the bowl and it becomes a full-featured device for tempering and moulding of chocolate.

Колесный миксер является доп. опцией для temperирующей емкости. Легко устанавливается на емкость и с его помощью она становится полноценным устройством для temperирования и розлива шоколада по формам.

2 — Specifications

Технические характеристики

Power supply, [V] / [Hz]: Электропитание, [В] / [Гц]:	220 / 50
Power consumption (no more), [kW]: Потребляемая мощность (не более), [кВт]:	0,1
Rotation speed, [rev / min]: Скорость вращения, [об/мин]:	30 ; 45
Material: Материал:	Stainless steel Нерж. сталь
Dimensions (L x W x H), [mm]: Габаритные размеры (Д x Ш x В), [мм]:	270 x 380 x 490
Weight (unpacked / packed), [kg]: Масса (без упаковки / в упаковке), [кг]:	11/15

3 — Configuration

Комплектность

Wheeled mixer for chocolate (add. option) – 1 pc,

Manual (Wheeled mixer) – 1 pc,

Warranty card (Wheeled mixer) – 1 pc.

Колёсный миксер (доп. опция) – 1 шт.

Руководство по эксплуатации (колёсный миксер) – 1 шт.

Гарантийный талон (колёсный миксер) – 1 шт.

4 — Safety precautions

Указания мер безопасности

4.1. Wheeled mixer is an electric appliance with a certain danger potential. When connecting the device to the electric grid, take all necessary precautions to avoid electric shock.

4.2. Wheeled mixer must be connected to the electric grid and operated only by trained personnel.

4.3. It is not allowed to operate the device in the absence of electrical grounding («E» wire).

4.4. Wheeled mixer should be used only for its intended purpose.

4.5. Use and store the Wheeled mixer in a place out of reach of children.

- 4.6. Do not leave the Wheeled mixer switched on without supervision for a long time.
- 4.7. Do not operate the Wheeled mixer with wet hands.
- 4.8. Do not allow liquids through the vents of the device.
- 4.9. Do not use the Wheeled mixer at ambient temperatures below 10°C and above 40°C, and relative humidity above 80%.
- 4.10. When transporting the device at sub zero temperatures, prior to first use it should be kept at room temperature for at least 1 hour.
- 4.11. Any maintenance should be carried out when device is disconnected from the power supply!
- 4.12. Repair or disassembly of the Wheeled mixer may only be provided with the assistance of qualified personnel of KADZAMA Ltd.

4.1. Колёсный миксер – электрический прибор с определенным потенциалом опасности. При подключении прибора к электрической сети, соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

4.2. Колёсный миксер должен подключаться в сеть и эксплуатироваться только обученным персоналом.

4.3. Не допускается эксплуатация прибора в отсутствие электрического заземления (провод «Е» для евровилок).

4.4. Эксплуатируйте Колёсный миксер только по прямому назначению.

4.5. Эксплуатируйте и храните Колёсный миксер в местах недоступных детям.

- 4.6. Не оставляйте Колёсный миксер включенным на длительное время без присмотра.
- 4.7. Не включайте Колёсный миксер шоколада мокрыми руками.
- 4.8. Не допускайте попадание жидкости внутрь Колёсный миксер через вентиляционные отверстия.
- 4.9. Не эксплуатируйте Колёсный миксер при температуре окружающего воздуха ниже 10 и выше 40 градусов Цельсия, и относительной влажности воздуха выше 80%.
- 4.10. В случае транспортировки прибора при отрицательных температурах, перед первым включением, его следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа.
- 4.11. Любые действия по техническому обслуживанию или уходу производить только при отключенном от сети шнуре сетевого питания!
- 4.12. Ремонт или разборка Колёсного миксера могут производиться только при участии квалифицированного специалиста компании KADZAMA.

5 — Control panel description

Описание панели управления



1 — **Wheeled mixer**

Колёсный миксер

2 — **Chocolate tempering bowl (20 kg)**

Ёмкость для темперирования шоколада

3 — **Upper wiper**

Съёмник-лейка

4 — **Rear wiper**

Задний съёмник

5 — **Rotary speed switch**

Переключатель скорости

6 — **On/Off button**

Кнопка вкл./выкл

6 — Before start

Подготовка к работе

- 6.1. Remove the packaging.
- 6.2. Set Chocolate tempering bowl on a flat hard surface, providing easy access to controls.
- 6.3. Install the wheeled mixer onto the bowl using the S-sharped bracket (as show in the picture below).



- 6.4. Make sure than the distance from the rear wall of the wheeled mixer placed to the closest object is a least 10 cm and ensure that the air vents are not blocked.
- 6.5. Make sure the power supply is correct and that the power source is properly grounded. Plug the equipment into a 220V network.

- 6.1. Удалите упаковку.
- 6.2. Установите Ёмкость для темперирования на ровную твёрдую поверхность, обеспечив свободный доступ к органам управления.
- 6.3. Установите колесный миксер на емкость с помощью S-образной скобы (как показано на схеме ниже).



- 6.4. Убедитесь, что расстояние от задней стенки корпуса колесного миксера до ближайших предметов не менее 10 см, и вентиляционные отверстия ничем не закрыты.
- 6.5. Убедитесь в параметрах электросети и наличии заземления у источника питания. Включите оборудование в сеть 220В.

7 — Exploitation (Chocolate tempering)

Эксплуатация (темперирование шоколада)

- 7.1. Turn ON the Chocolate tempering bowl and melt chocolate (see manual for Chocolate tempering bowl).
- 7.2. Turn on the wheeled mixer using On/Off button.
- 7.3. Use the Rotary speed switch for select desired speed.
- 7.4. For more intensive mixing process, you should move upper wiper to wheel so that chocolate flows over it.
- 7.5. **Do not turn on the wheel mixer when the chocolate mass is hard in the bowl. As a result, the machine may break.**
- 7.6. Start chocolate tempering process.

-
- 7.1. Включите емкость для темперирования и растопите шоколад (см. руководство по эксплуатации емкости для темперирования).
 - 7.2. Включите колесный миксер, используя кнопку вкл./выкл.
 - 7.3. При помощи переключателя скорости выберите нужную скорость вращения колеса.
 - 7.4. Для более интенсивного перемешивания подвиньте съемник-лейку к колесу так, чтобы по нему протекал шоколад, но при этом он не касался самого колеса.
 - 7.5. **Не включайте колесный миксер, при застывшей шоколадной массе в емкости для темперирования. Это приведет к выходу его из строя.**
 - 7.6. Проведите темперирование шоколада.

8 — Maintenance and care

Обслуживание и уход

8.1. During the operation keep the Wheeled mixer clean. All maintenance work is performed on equipment that is disconnected from the mains and cooled down to room temperature.

8.2. It is allowed to wipe the case with a clean, damp sponge or cloth.

8.3. You can clean the wheel under the stream of warm water, you can also wash them with detergent. After washing, the wheel should be wiped dry.

8.4. If the equipment will not be used for a long time (more than 2 days), it is necessary to disconnect it from the mains and clean it thoroughly. Before using, repeat the actions of points 8.2 and 8.3.

8.1. В процессе эксплуатации содержите колесный миксер в чистоте. Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети и остывшем до комнатной температуры.

8.2. Допускается протирать корпус чистой, влажной губкой или тканью.

8.3. Допускается мытьё диска под струей теплой воды, мытьё с использованием моющих средств. После мытья диск необходимо насухо протереть.

8.4. Если оборудование не будет использоваться в течении длительного времени (более 2 дней), необходимо отключить его от сети и тщательно очистить. Перед вводом в эксплуатацию повторить действия пункта 8.2 и 8.3.

9 — Warranty

Гарантия изготовителя

9.1. The warranty period (as well as the terms of warranty service) are specified in the warranty card.

9.1. Гарантийный срок (а также условия гарантийного обслуживания) указаны в гарантийном талоне.

10 — Certificate of acceptance

Свидетельство о приемке

Chocolate tempering bowl 20 kg complies with stated specifications and is recognized as serviceable.

Wheeled mixer for chocolate complies with stated specifications and is recognized as serviceable.

Ёмкость для темперирования шоколада соответствует заявленным техническим характеристикам и признана годной к эксплуатации.

Колёсный миксер для шоколада соответствует заявленным техническим характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Stamp TCD

Штамп ОТК

Controller signature _____

Подпись контролера

Release date _____

Дата выпуск

Производитель:

ООО “Кадзама”

105122, г. Москва, Щёлковское шоссе, д. 3, стр. 7

+7 (499) 938-47-38

info@kadzama.com

kadzama.com

Manufacturer:

Kadzama LLC

Russia, Moscow, 105122, Schelkovskoe highway 3, bldg. 7

+7 (499) 938-47-38

sales@kadzama.com

kadzama.com

Authorized representative in EU:

Kadzama D.o.o.

Slovenia, Ljubljana, 1000, Demiceva ulica 9

+7 (916) 077-11-52

logist@kadzama.com

kadzama.com

meets certification
requirements

