

SHOKOLANA

research & development
machine for chocolate



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Прибор для приготовления «шелка» из какао-масла
ShokoVanna-EZT

RUSSIA, BARNAUL
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
2. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	3
4. КОМПЛЕКТНОСТЬ.....	4
5. ОПИСАНИЕ	4
5.1. Назначение изделия.....	4
5.2. Подготовка к работе.....	4
5.3. Порядок работы.....	5
5.4. Панель контроллера	6
5.5 Как включить регулирование?.....	7
5.7. Остальные кнопки	8
5.6. Ошибки и неисправности.....	9
5.7. Темперирование шоколада при помощи шелка	9
7. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	11
8. ПАСПОРТ	11

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Руководство по эксплуатации составлено в соответствии с ГОСТ Р 2.601-2006, 2.610-2006 и включает сведения паспорта.

1.2. Начало работы с прибором означает, что вы ознакомились с инструкцией и уяснили правила эксплуатации прибора.

1.3. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия и программу базового темперирующего контроллера, не ухудшающие технические характеристики изделия.

2. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации.

2.2. Не используйте прибор при наличии видимых повреждений.

2.3. Ремонт и обслуживание прибора может производиться только квалифицированным специалистом сервисной службы.

2.4. При подключении прибора к электрической сети, соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание поражения электрическим током.

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

2.6. Не допускайте попадание жидкости внутрь прибора.

2.7. В случае транспортировки прибора при отрицательных температурах, перед первым включением, его следует выдержать при комнатной температуре не менее 1 часа для исчезновения конденсата на деталях прибора.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание, [В] / [Гц] :	220 / 50
Потребляемый ток не более, [А]:	1
Потребляемая мощность не более, [Вт]:	200
Тип нагревателя:	проволочный
Рабочая температура [°С]:	33,6
Точность измерения температуры, [°С]:	0.1
Аварийный термостат:	механический

Температура авар. термостата, [°C]:	60
Габаритные размеры прибора, [мм]:	425×185×120
Вес, [кг.]:	3,6

4. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект прибора входят:

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1) прибор: | 1 шт. |
| 2) шнур питания: | 1 шт. |
| 3) Крышка: | 1 шт. |
| 4) Контейнеры для какао-масла | 2 шт. |

5. ОПИСАНИЕ

5.1. Назначение изделия

Прибор предназначен для приготовления «шелка» из какао-масла. «Шелком» называют какао-масло в пастообразной консистенции, получаемой в ходе длительного (двое и более суток) выдерживания какао-масла при температуре 33,6°C.

В ходе такого выдерживания какао-масло постепенно размягчается и кристаллизуется само по себе, в результате чего его можно использовать для темперирования шоколада. Оно по-сути и есть те самые кристаллы, которые стремятся создать при темперировании. Другими словами, при добавлении «шелка» к шоколаду, в него добавляют те самые кристаллы, и темперирование как таковое (на гранитной плите, или холодными каллетами) не требуется.

Пользоваться «шелком» особенно удобно: при темперировании мелких объемов шоколада, или когда работа происходит с меланжерным (ремесленным) шоколадом.

5.2. Подготовка к работе.

Подключите шнур электропитания, включите в сеть 220В. Включите прибор переключателем на задней панели, должен прозвучать звуковой сигнал и появиться надпись «ShokoVannaEZT» на дисплее.

Включение и отключение регулирования осуществляется кнопкой «V» на клавиатуре.

- 3) Подождите двое суток для того, чтобы масло кристаллизовалось. Не выключайте прибор в этот период. Прибор должен работать круглосуточно!

5.4. Панель контроллера

Внешний вид передней панели электронного контроллера показан на рис.2.



Рис.2. Передняя панель контроллера.

Слева направо в верхней строке отображаются:

- 1 – **дельта**. Разница температур между входом воздуха в камеру с контейнерами и выходом из камеры. Сразу после включения прибора дельта высокая, но когда воздух внутри камеры начнет прогреваться, дельта будет падать. Когда дельта упадет до **0,5°C** – это означает что прибор вышел на режим, воздух и детали камеры прогрелись. Справа от дельты буква N сменится на букву Y, что означает – камера прогрелась;
- 2 – фактическая (измеренная) средняя температура внутри камеры;
- 3 – уставка, т.е. желаемая температура внутри камеры которую пользователь задал (33,6°C).

5.5 Как включить регулирование?

Регулирование температуры, включается или отключается кнопкой «V» на приборе. Правильнее говорить именно регулирование, а не нагрев, так как в ходе регулирования нагрев ванны то включается, то отключается многократно и «сам по себе».

Повторное нажатие кнопки «V» отключает регулирование.

Обращаем ваше внимание на то, что прибор должен работать круглосуточно. Если вы отключите регулирование, или отключите питание прибора или выдерните шнур из розетки, какао-масло остынет и затвердеет!

При включении регулирования в нижнем левом углу экрана, рис.3 (4) надпись OFF изменится на tH, показывая, что регулирование температуры включено.



Рис.3. Передняя панель контроллера, включен нагрев.

Лампочка (5) показывает включение/отключение нагревателя. Она загорается когда происходит нагрев. Когда фактическая температура сравнивается с желаемой, лампочка начинает мигать, показывая, что прибор по чуть-чуть (порциями) подогревает камеру до требуемой температуры. Обращать внимание на эту лампочку в ходе работы, не нужно. Мигает – хорошо, значит прибор выполняет регулирование.

В крышку прибора вмонтированы магниты. Как только крышку прибора открывают, регулирование отключается, появляется символ «-X-». Регулирование включается вновь, когда крышку прибора закрывают.

Значение уставки (количество градусов Цельсия) можно легко отредактировать. Для этого, нужно нажать кнопку «ENTER». Начнет мигать крайний правый разряд значения температуры, рис.4. (десятые градуса).

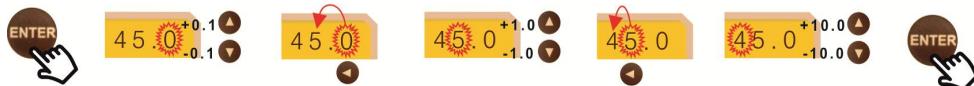


Рис.4. Редактирование уставки температуры

Кнопками «ВВЕРХ», «ВНИЗ» можно добавить или убавить соответственно одну десятую градуса. Если требуется изменить единицы градусов или десятки, нужно передвинуть мигающую позицию кнопкой «ВЛЕВО». По завершению редактирования подтвердите внесенные изменения нажатием кнопки «ВВОД» или ничего не нажимайте, тогда через несколько секунд мигание прекратится.

5.7. Остальные кнопки

«L» - подсветка индикатора вкл/откл.

«F1» - кнопка, нажимая которую, другие кнопки на клавиатуре приобретают новые функции.

Например, если нажать «F1» а затем «K» то на дисплее вместо «дельты» и «средней температуры», отобразится соответственно «температура на выходе камеры» и «температура на входе в камеру». Если повторно нажать «F1» а затем «K» то опять отобразятся «дельта» и «средняя температура».

Эта функция используется при проверке прибора. Кондитеру пользоваться ей не нужно. Если вы случайно нажали «F1», то для того чтобы выйти – нажмите «F1» еще раз.

5.6. Ошибки и неисправности

Контроллер непрерывно производит опрос температуры цифровых датчиков. Если в результате этого диалога возникнет ошибка, то вместо соответствующего поля температуры контроллер отобразит код ошибки в виде короткой записи типа: ERRx, рис.14.

В этом случае следует обратиться на завод изготовитель для выяснения причин и устранения неисправности.

E	r	r	2				2	4	.	5	/	4	5	.	0
t	H						O	F	F			0	0	.	5

Рис.14. Вид экрана, ошибка на первом датчике температуры.

Причиной ошибки может быть неисправность прибора или сильные помехи от других электроприборов, например от компрессора холодильного оборудования и т.п. Ошибок в ходе работы прибора НЕ ДОЛЖНО появляться.

5.7. Темперирование шоколада при помощи шелка

По шагам:

- 1) Распустите шоколад чтобы разрушить в нем все кристаллы.:
 - до 40°C (для белого).
 - до 41°C (для молочного)
 - до 42°C (для темного или горького)

Затем остудите в холодильнике до 33°C.

Например, порция шоколада весом 400 гр. шоколада в миске остывают в холодильнике с 41°C до 33°C за 4 минуты.

- 2) Откройте крышку прибора. Раздастся звук «пик», вентиляторы отключатся, внутри камеры загорится оранжевая подсветка. Достаньте тот контейнер, с которым вы работаете, и отмерьте из него на мини-весах нужное количество шелка для темперирования (0,5% шелка от

массы шоколада). На 400гр. шоколада порция шелка составит всего 2 грамма. (мы добавляем в реальности 1,3 грамма и это хватает). Удобно использовать деревянную палочку для мороженого.



Рис.15. Порция шелка на мини-весах.

- 3) Закройте контейнер, поставьте обратно в камеру, закройте прибор крышкой. Убедитесь, что крышка плотно закрылась, раздался «пит» и вентиляторы вновь загудели внутри прибора.
- 4) Добавьте к шоколаду (который 33°C) шелк и хорошенько перемешайте, растирая шелк по стенкам миски с шоколадом, так чтобы шелк и шоколад хорошо перемешались. Всё, шоколад затемперирован, с ним можно работать. Перелейте шоколад в прибор **ShokoVanna-4L** если он у вас имеется, для того, чтобы шоколад не остывал

и не загустевал, и вы могли использовать его в течение продолжительного времени. Если у вас нет **ShokoVanna-4L** то подогреть шоколад в миске можно при помощи фена, или заранее подготовьте достаточное количество форм, для того, чтобы разлить весь шоколад по формам, пока тот еще не загустел.

7. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

7.1. Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи, если в договоре не указано иное.

7.2. Изготовитель гарантирует соответствие прибора заявленным техническим характеристикам в течение гарантийного срока при соблюдении условий эксплуатации, изложенных в настоящей инструкции.

7.3. В случае выхода прибора из строя в течение гарантийного срока предприятие изготовитель обязуется осуществить его бесплатный ремонт или замену.

7.4. В случае необходимости гарантийного и постгарантийного ремонта продукции пользователь должен обратиться напрямую в компанию изготовитель.

8. ПАСПОРТ

Прибор ShokoVanna-EZT, заводской номер _____

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями действующей технической документации, соответствует заявленным техническим характеристикам и признан годным к эксплуатации.

Штамп ОТК Подпись контроллера _____

Дата выпуска _____

Дата продажи _____ Отметка продавца _____

SHOKOLANA

research & development
machine for chocolate

ООО «ШокоЛана»

Адрес производства:

656000, Россия, г. Барнаул,

ул. Северный Власихинский проезд 66, оф.8

info@shokolana.ru, тел.8(3852)717-593